

2012

*Medi***TERRA**

LA DIÈTE MÉDITERRANÉENNE
POUR UN DÉVELOPPEMENT
RÉGIONAL DURABLE



CIHEAM



SciencesPo.
Les Presses

*Medi***TERRA**

12

CENTRE INTERNATIONAL DE HAUTES ÉTUDES AGRONOMIQUES MÉDITERRANÉENNES

PRESSES DE SCIENCES PO

Catalogage Électre-Bibliographie (avec le concours de la Bibliothèque de Sciences Po)

Mediterra 2012. La diète méditerranéenne pour un développement régional durable/ Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes (CIHEAM). – Paris : Presses de Sciences Po, 2012.

ISBN 978-2-7246-1247-9

ISSN 1960-8527

RAMEAU :

- ⇒ Alimentation : Méditerranée (région)
- ⇒ Acides gras insaturés dans l'alimentation humaine
- ⇒ Agriculture : Méditerranée (région)
- ⇒ Développement rural : Méditerranée (région)

DEWEY :

- ⇒ 338.1 : Économie de la production agricole (produits agricoles)
- ⇒ 363.3 : Protection de l'environnement – Problèmes sanitaires
- ⇒ 333.3 : Économie des ressources naturelles

La loi de 1957 sur la propriété intellectuelle interdit expressément la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droit (seule la photocopie à usage privé du copiste est autorisée).

Nous rappelons donc que toute reproduction, partielle ou totale, du présent ouvrage est interdite sans autorisation de l'éditeur ou du Centre français d'exploitation du droit de copie (CFC, 3, rue Hautefeuille, 75006 Paris).

*Medit***TERRA**



LA DIÈTE MÉDITERRANÉENNE
POUR UN DÉVELOPPEMENT
RÉGIONAL DURABLE

12

CENTRE INTERNATIONAL DE HAUTES ÉTUDES AGRONOMIQUES MÉDITERRANÉENNES

PRESSES DE SCIENCES PO



Le Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes (CIHEAM) a été créé en 1962 sous l'égide du Conseil de l'Europe et de l'OCDE. C'est une organisation intergouvernementale qui réunit aujourd'hui treize États membres du bassin méditerranéen (Albanie, Algérie, Égypte, Espagne, France, Grèce, Italie, Liban, Malte, Maroc, Portugal, Tunisie et Turquie).

Avec au cœur de sa mission de coopération trois grandes activités complémentaires (formations spécialisées post-universitaires, recherches en réseau et animation du débat politique régional), le CIHEAM constitue une référence dans son domaine d'activités : l'agriculture, l'alimentation et le développement rural durable en Méditerranée.

Le CIHEAM se structure autour de quatre Instituts agronomiques méditerranéens (IAM), localisés à Bari (Italie), à Chania (Grèce), à Montpellier (France) et à Saragosse (Espagne), et d'un Secrétariat général situé à Paris (France). Actuellement, Adel El-Beltagy et Francisco Mombiola sont respectivement Président du conseil d'administration et Secrétaire général du CIHEAM.

En 2012, le CIHEAM célèbre son 50^e anniversaire avec confiance et espérance. *Confiance* car elle est essentielle pour développer le partenariat méditerranéen. Le CIHEAM aime ainsi à rappeler qu'il ne travaille pas «sur» mais «pour» et «avec» la Méditerranée dans un esprit de coopération. *Espérance* aussi, pour poursuivre la route déjà tracée en s'adaptant aux nouvelles tendances politiques et financières qui se dessinent dans cette région.

Le CIHEAM regarde ces défis comme de formidables opportunités pour le futur. L'actualité nous indique chaque jour que l'agriculture, l'alimentation et la gestion durable des ressources naturelles constituent des terrains propices pour encourager la solidarité entre les peuples de la Méditerranée.

www.ciheam.org

Ce rapport a été réalisé en partenariat avec :



Table DES MATIÈRES

PRÉFACE	15

LES CONTRIBUTEURS	17

INTRODUCTION	21

• Des Méditerranées dans son assiette	21
• Un nouvel itinéraire à parcourir	22
• La diète méditerranéenne, entre inquiétudes et espérances	23
• Une expertise pluridisciplinaire pour un rapport transversal	24
• Huit étapes pour un seul itinéraire	25

1 ORIGINES	
et construction de la diète méditerranéenne	27

> CHAPITRE 1

La diète méditerranéenne : donner un nom au futur	
<i>Joan Reguant-Aleix</i>	29

• Au-delà des mots	29
• La Méditerranée, bien plus qu'une mer	30
• Un espace aux confins mouvants	31
• Un paysage taillé au burin	33
• Une mer de réussites	35
• La diète méditerranéenne, bien plus qu'un modèle nutritionnel	38
• La Méditerranée, vivante et dynamique	41
• Ancel Keys revisité	43
• Les voix de la Méditerranée aujourd'hui	47

> CHAPITRE 2

Histoire des alimentations méditerranéennes	
<i>Mohamed Yassine Essid</i>	53

• Retour sur le passé	53
• Les pratiques culinaires	63

- Au confluent des traditions 64
- Conclusion 67

> CHAPITRE 3

Un modèle alimentaire construit par les scientifiques

Sandro Dernini, Elliot M. Berry, Anna Bach-Faig, Rekia Belahsen, Lorenzo M. Donini, Denis Lairon, Lluís Serra-Majem et Carlo Cannella 73

- Du concept au développement 74
- Quelques définitions de nutritionnistes 77
- Diète méditerranéenne et santé 78
- Les pyramides de la diète méditerranéenne 80
- Conclusion 84

2

ALIMENTATION

et dynamiques socioculturelles 93

> CHAPITRE 4

Les mutations des sociétés méditerranéennes

Senén Florensa et Xavier Aragall 95

- Changements de valeurs et impact de la mondialisation 96
- Le rôle central de la transition démographique en Méditerranée 103
- Les flux migratoires en Méditerranée 107
- Conclusion 115

> CHAPITRE 5

La diète méditerranéenne : consommation, cuisines et pratiques

Isabel González Turmo 121

- La diète méditerranéenne : les raisons d'un intérêt majeur 121
- L'alimentation des Méditerranéens : rareté des ressources et goût pour la diversité 122
- Les cuisines méditerranéennes 127
- Marchés, cuisines, identités et consommateurs 132
- Conclusion 136

> CHAPITRE 6

La « méditerranéisation » des modes alimentaires dans le monde

Giulia Palma et Martine Padilla 141

- Qu'est ce que la « méditerranéisation » de l'alimentation ? 141

• La convergence vers la diète méditerranéenne est-elle une réalité ?	142
• La forte régression de la qualité de l'alimentation, surtout en Méditerranée	147
• Les bénéficiaires de la « méditerranéisation »	150
• Des dynamiques inversées	158

3 ENVIRONNEMENT

et biodiversité	161

> CHAPITRE 7

La consommation durable peut-elle protéger le paysage méditerranéen ?

<i>Rami Zurayk</i>	163

• L'agriculture capitaliste et la nouvelle question agraire	164
• Projection spatiale de la question agraire	168
• La main invisible du marché peut-elle préserver les paysages ruraux agricoles ?	172
• Conclusion	176

> CHAPITRE 8

Ressources naturelles et alimentation en Méditerranée

<i>Roberto Capone, Hamid El Bilali, Abderraouf Elferchichi, Nicola Lamaddalena et Lamberto Lamberti</i>	181

• Ressources foncières et hydriques dans les pays méditerranéens	182
• Diversité des plantes, cultures et systèmes agricoles en Méditerranée	182
• Les principaux impacts environnementaux de la consommation alimentaire en Méditerranée	186
• Conclusion	197

4 RESPONSABILITÉ

sociale des acteurs	205

> CHAPITRE 9

La responsabilité sociale en agriculture

<i>Catherine Rivoal</i>	207

• Les terres de la précarité ou l'envers du décor de la diète méditerranéenne	207
• Risques et opportunités des migrations saisonnières agricoles	212
• Conclusion	218

► CHAPITRE 10

La responsabilité sociale dans la distribution alimentaire

Luis Miguel Albisu 223

- Distribution alimentaire dans la zone méditerranéenne 224
- Responsabilité sociale des entreprises (RSE) 227
- Responsabilité sociale du secteur public 231
- Les solutions de l'Union européenne 233
- Tendances futures 235
- Conclusion 236

► CHAPITRE 11

La consommation responsable

Roberto Burdese 241

- Associations de consommateurs : un peu d'histoire 241
- Les paradigmes de la consommation 245
- La diète méditerranéenne : par nature ou par choix 250
- Le client a-t-il toujours raison ? 252
- Est-il possible de revenir à une diète méditerranéenne authentique ? 254
- Conclusion 256

5

PRODUCTEURS

et distributeurs de l'alimentation 259

► CHAPITRE 12

Organisations de producteurs et offre alimentaire

Hiba El Dahr 261

- La nécessité d'organisations agricoles fortes et structurées 262
- Producteurs, organisations paysannes et gouvernance des filières 263
- Le terroir comme outil de structuration des filières 268
- Les organisations de producteurs comme acteurs clés de l'innovation et vecteurs de changement 270
- Et si le développement régional passait aussi par les organisations agricoles ? 274

► CHAPITRE 13

Produits alimentaires méditerranéens : recherche et développement

Dimitrios Boskou 279

- Produits alimentaires méditerranéens 280

• Préparations santé et bien-être à base de produits et de sous-produits méditerranéens	287
• La fonctionnalisation des aliments	290
• Nouveaux antioxydants extraits des herbes et des plantes	291
• Recherche et développement	292
• Conclusion	294

> CHAPITRE 14

Stratégies commerciales des agro-industries : l'expérience de la Turquie

Ahmet Ali Koç 299

• Principaux indicateurs agro-alimentaires	300
• Débouchés pour les entreprises agro-alimentaires en Méditerranée	304
• Conclusion	312

> CHAPITRE 15

Produits traditionnels méditerranéens : marchés et grande distribution

Fatiha Fort 321

• Produits traditionnels : de la construction à l'information	322
• Les marchés des produits traditionnels	328
• Étude de cas au Maroc et en Tunisie	333
• Conclusion	337

6 DROIT et commerce 341

> CHAPITRE 16

La protection juridique des produits méditerranéens

Annarita Antonelli et Hélène Ilbert 343

• Trajectoire historique des compromis institutionnels	344
• Asymétrie du marché des signes distinctifs et enjeux de pouvoir	348
• Perspectives et conclusions	355

> CHAPITRE 17

Mondialisation agricole et produits méditerranéens

José Maria García Álvarez-Coque, Victor Martínez-Gomez et Josep Maria Jordán Galduf 361

• Les échanges agricoles dans le monde et dans le bassin méditerranéen	362

• La réponse de l'OMC	370
• Les mesures non tarifaires	372
• L'agriculture et le partenariat euro-méditerranéen	376
• Le rôle des politiques	379
• Conclusion	381

7 SANTÉ et sûreté alimentaires 385

> CHAPITRE 18

Protéger les consommateurs européens des risques associés à l'alimentation

Anne-Laure Gassin, Davide Arcella, Ariane Titz, Finn Sheye, James Ramsay et Céline Kalaitzis

387

• Le système européen de sécurité des aliments	388
• Le travail de l'EFSA dans le domaine de la nutrition	401
• Comprendre la perception de l'alimentation par les Européens	410
• Conclusion	416

8 POLITIQUES et actions publiques 419

> CHAPITRE 19

Refonder l'éducation alimentaire

Habiba Hassan-Wassef

421

• S'éduquer dans un monde en mutation	422
• Mise en application des nouvelles connaissances et des progrès scientifiques	424
• Interventions en matière d'éducation alimentaire au cours de la vie	428
• Intégrer les préoccupations environnementales	432
• Communiquer avec le consommateur	433
• L'éducation alimentaire au XXI ^e siècle	435
• Implications en matière de politique et des programmes	437
• Les scénarios possibles	439
• Conclusion	441

> CHAPITRE 20

Alimentation, tourisme et collectivités territoriales

Émilie Vandecandelaere et Sébastien Abis

447

• Dynamiques du tourisme	448

- Dynamiques des collectivités territoriales et de la coopération décentralisée **454**
- Les produits du terroir : levier pour le développement local et outil privilégié de coopération **459**
- Quelques pistes à suivre **462**

> CHAPITRE 21

Politiques et réglementations en Méditerranée : complémentarité et cohérence

Giulio Malorgio et Laura Solaroli **467**

- Changement des politiques agricoles : évolution vers le consommateur et l'environnement **468**
- La politique de qualité dans les pays de l'UE et du Sud de la Méditerranée **473**
- Réglementation de la qualité et accès au marché **479**
- Complémentarités et cohérence de la politique agricole **481**
- Conclusion **484**

> CHAPITRE 22

La diète méditerranéenne, patrimoine culturel immatériel de l'humanité

Joan Reguant-Aleix et Francisco Sensat **491**

- La démarche de la candidature **491**
- Une mer de patrimoines **498**
- Au-delà de l'inscription **504**
- Conclusion **508**

BIOGRAPHIES **511**

LISTE DES DOCUMENTS **523**

Les opinions exprimées dans cet ouvrage n'engagent que la responsabilité des auteurs et ne représentent en aucun cas des positions officielles du CIHEAM.

La rédaction de ce rapport s'est achevée à l'automne 2011. Il ne prend donc en compte que les éléments antérieurs à cette date.

PRÉFACE



Agriculture, alimentation et environnement. Ces trois mots ne peuvent plus être dissociés tant les interdépendances se renforcent dans un monde où tout est lié, tout s'accélère et tout se transforme.

La question de l'alimentation sera toujours essentielle parce qu'elle est au cœur de l'activité humaine. Dans une Méditerranée, où les ressources naturelles souffrent des pressions climatiques et démographiques, la production agricole doit composer de plus en plus avec l'impératif de la qualité, que des sociétés en quête de responsabilisation revendiquent à travers des modes de consommation en mutation et des attentes nouvelles vis-à-vis du contenu de leurs assiettes. Pour la santé de la planète et celle des hommes, les produits alimentaires doivent présenter des caractéristiques de plus en plus tournées vers la double exigence de sécurité sanitaire et de durabilité environnementale. L'espace méditerranéen, dont l'histoire s'est toujours faite en s'imprégnant du défi alimentaire et du commerce des produits, ne fait pas exception à cette tendance globale.

Mediterra 2012, consacré à la diète méditerranéenne, constitue le treizième rapport régional du CIHEAM, institution qui célèbre cette année son 50^e anniversaire. En rapprochant les individus des territoires, la diète méditerranéenne révèle fort bien comment la question de l'alimentation doit être analysée du « paysage à la table », selon l'expression consacrée de ce rapport, c'est-à-dire en examinant toutes les dynamiques, tant politiques que sociales, culturelles, économiques ou juridiques, de ce vaste champ thématique.

Lancée en 2010 en partenariat avec l'Institut Européen de la Méditerranée (IEMed) et la Fondation Diète Méditerranéenne (FDM), la construction de ce nouveau *Mediterra* aura mobilisé un réseau scientifique composé d'experts internationaux et présentant des profils aussi diversifiés que complémentaires. Cette pluridisciplinarité était nécessaire pour appréhender les différentes composantes de la diète méditerranéenne, tant celle-ci doit être analysée avec une approche transversale et intersectorielle. Dans ce rapport, les articles sont volontairement synthétiques et les plus didactiques possibles. Adoptant différentes échelles d'analyse (globales, nationales, locales), ils visent à stimuler l'approche régionale des questions posées. Au-delà des tendances lourdes qu'ils décryptent, les articles décèlent les phénomènes émergents ou les ruptures possibles à court et moyen terme.

Ce *Mediterra*, comme dans les éditions précédentes, offre des clés de lecture et des analyses à destination du grand public et de la communauté d'acteurs opérant en région méditerranéenne. Il se veut à la fois outil pédagogique et catalyseur de décisions. Plus largement, *Mediterra* cherche à positionner les thèmes de l'agriculture et de l'alimentation au centre des débats scientifiques et politiques sur la Méditerranée et à placer une réflexion sur cet espace stratégique au cœur des discussions sur la sécurité alimentaire et le développement agricole dans le monde.

Francisco Mombiola
Secrétaire général du CIHEAM

LES CONTRIBUTEURS



Comité de pilotage

Directeur de la publication

Francisco Mombiola, secrétaire général du CIHEAM

Directeur scientifique et technique

Sébastien Abis, administrateur, CIHEAM-Secrétariat général

Comité de rédaction

Javier Albarracín, directeur du Département du développement socio-économique, Institut Européen de la Méditerranée (Espagne)

Luis Miguel Albisu, directeur du Département agro-alimentaire et des ressources naturelles, Centre de recherche agro-alimentaire et technologique de l'Aragon (Espagne)

Pierre Blanc, enseignant-chercheur, CIHEAM-Secrétariat général

Roberto Capone, administrateur principal, CIHEAM-IAM de Bari (Italie)

Panagiotis Kefalas, administrateur principal, CIHEAM-IAM de Chania (Grèce)

Martine Padilla, administrateur principal, CIHEAM-IAM de Montpellier (France)

Joan Reguant-Aleix, conseiller, Fondation Diète Méditerranéenne (Espagne)

Auteurs

Sébastien Abis, CIHEAM-Secrétariat général

Luis Miguel Albu, Centre de recherche agro-alimentaire et technologique de l'Aragon (Espagne)

Annarita Antonelli, CIHEAM-IAM de Bari (Italie)

Xavier Aragall, Institut Européen de la Méditerranée (Espagne)

Davide Arcella, Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA)

Anna Bach-Faig, Fondation Diète Méditerranéenne (Espagne)

Rekia Belahsen, Université Chouaïb Doukkali, Faculté de sciences d'El Jadida (Maroc)

Elliot M. Berry, Faculté de médecine de Jérusalem (Israël)

Dimitrios Boskou, Université Aristote de Thessalonique (Grèce)

Roberto Burdese, Slow Food (Italie)

Carlo Cannella (†)

Roberto Capone, CIHEAM-IAM de Bari (Italie)

Sandro Dernini, Forum sur les cultures alimentaires méditerranéennes et Centre international interuniversitaire d'études des cultures alimentaires méditerranéennes (Italie)

Lorenzo M. Donini, Université La Sapienza de Rome (Italie)

Hamid El Bilali, CIHEAM-IAM de Bari (Italie)

Hiba El Dahr, consultante (France/Liban)

Abderrauof Elferchichi, CIHEAM-IAM de Bari (Italie)

Mohamed Yassine Essid, Faculté des sciences humaines et sociales de Tunis (Tunisie)

Senén Florensa, Institut Européen de la Méditerranée (Espagne)

Fatiha Fort, Université Montpellier SupAgro (France)

José Maria García Álvarez-Coque, Université polytechnique de Valence (Espagne)

Anne-Laure Gassin, Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA)

Isabel González Turmo, Université de Séville (Espagne)

Habiba Hassan Wassef, consultante (Égypte)

Hélène Ilbert, CIHEAM-IAM de Montpellier (France)

Josep Maria Jordán Galduf, Université de Valence (Espagne)

Céline Kalaïtzis, Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA)

Ahmet Ali Koç, Université Akdeniz-Antalya (Turquie)

Denis Lairon, Université d'Aix-Marseille (France)

Nicola Lamaddalena, CIHEAM-IAM de Bari (Italie)

Lamberto Lamberti, CIHEAM-IAM de Bari (Italie)

Giulio Malorgio, Université de Bologne (Italie)

Victor Martinez-Gomez, Université polytechnique de Valence (Espagne)

Martine Padilla, CIHEAM-IAM de Montpellier (France)

Giulia Palma, CIHEAM-IAM de Montpellier (France)

James Ramsay, Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA)

Joan Reguant-Aleix, Fondation Diète Méditerranéenne (Espagne)

Catherine Rivoal, journaliste (France)

Francisco Sensat, Fondation Diète Méditerranéenne (Espagne)

Lluís Serra-Majem, Fondation Diète Méditerranéenne (Espagne)

Finn Sheye, Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA)

Laura Solaroli, Université de Bologne (Italie)

Ariane Titz, Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA)

Émilie Vandecandelaere, Organisation des Nations unies pour l'agriculture et l'alimentation (FAO)

Rami Zurayk, Université américaine de Beyrouth (Liban)

➤ *Retrouvez la biographie des auteurs à la fin de l'ouvrage.*

Traducteurs

Cristina Affre (chapitres 1, 5 et 22), Neil Charlton (chapitres 4 et 17), Clara Guelbenzu (chapitres 1, 5 et 22), Peter Gosling (chapitres 2, 6 et 12), Carolyn Loane (préface et introduction, chapitres 9, 15, 16 et 20, révision générale des chapitres 3, 7, 8, 10, 11, 13, 14, 19 et 21 pour l'anglais), Micah Reverdy (chapitres 4 et 17), Marie-Louise Tall (chapitres 1, 5 et 22), Jean-Pierre Vogel (chapitres 3, 7, 8, 10, 11, 13, 14, 19 et 21).

Partenaires éditoriaux

Colette Alcaraz, Paula Cusi, Fabien Crespin, Fabienne Fontan-Kiss, Antonio López-Francos, Ana Pérez, Marie-Geneviève Vandesande.



INTRODUCTION



Des Méditerranées dans son assiette

Sur le plan géographique, la Méditerranée est d'abord une mer, ou plutôt une « succession de mers » selon l'heureuse expression de Fernand Braudel, pour lequel tout qualificatif associé à la Méditerranée devait être conjugué au pluriel. Représentant à peine 0,7 % de la superficie maritime mondiale, la Méditerranée n'en est pas moins ce « continent liquide aux contours solidifiés¹ », où la distance entre les rives n'est jamais supérieure à quelques centaines de kilomètres en ses points les plus extrêmes. Et il n'est guère fortuit qu'elle tire son nom du latin *mediterraneus*² qui signifie « au milieu des terres ».

C'est précisément cela qui fait de la Méditerranée un espace semblable à nul autre : une situation à la jonction de trois continents, l'euro-péen, l'africain et l'asiatique ; une interface dynamique et un creuset de civilisations, capable d'inciter aux migrations et aux voyages, et donc de stimuler brassages humains, échanges économiques et circulation des idées. La description de l'espace rend « charmeuse » la lecture des manuels de géographie : on discute de configuration en rivages, d'étirement longitudinal, de trois péninsules septentrionales (ibérique, italienne et balkanique) et d'innombrables îles invitant à l'escale. Offrant d'incomparables paysages, où se mêlent étroitement histoires, sociétés et natures, façonnée par la main et l'esprit des hommes, la Méditerranée est espace « vécu ».

Si bien que mémoire et projet semblent deux maîtres mots pour dire la Méditerranée, univers en somme complexe, chargé d'histoire, et donc de transformations, de ruptures et de géopolitique. Changements mais permanence, mouvements mais immobilisme, autant de paradoxes soulevés par cette Méditerranée, véritable bouillonnement culturel que les siècles ont su métisser : c'est bien la diversité, et non l'unité, qui caractérise l'espace méditerranéen³. Aussi convient-il d'insister sur cette rencontre incessante entre l'histoire et la géographie quand il s'agit d'appréhender les phénomènes à l'œuvre en Méditerranée ; mer fermée certes, mais largement ouverte sur le monde.

Toutes ces particularités se manifestent à travers de puissantes cultures alimentaires. Et si l'on peut parfois questionner l'existence de valeurs ou encore d'une identité méditerranéenne, force est d'admettre que le rapport à la nourriture, à la table et donc à la terre

1 - Gabriel Audisio, *Jeunesse de la Méditerranée*, Paris, Gallimard, 1935.

2 - Cette expression est attribuée au géographe romain Solin (C. Julius Solinus), qui vécut au III^e siècle après J.-C.

3 - David Abulafia, *The Great Sea. A Human History of the Mediterranean*, Londres, Penguin Books, 2011.

représente un lien tenace que l'attachement à la famille, au partage et à la convivialité ne fait que renforcer. L'alimentation et le goût des produits, voilà bien un langage commun entre les sociétés des différents pays riverains. Détachement et désintérêt y sont rarement observés quand il s'agit du contenu des assiettes.

Le constat est universel, mais il vaut très fortement en Méditerranée, précisément parce que cette alimentation a évolué, s'est mélangée au fil du temps, au point d'arriver de nos jours à des cuisines très diversifiées. Cette dimension historique et interculturelle constitue l'une des richesses de l'espace méditerranéen, dont le reflet se retrouve autant dans les paysages que dans les assiettes. Peu à peu s'est ainsi forgée une mythologie autour de la diète méditerranéenne, dont l'étymologie, *diáita* en grec, évoque, rappelons-le, un mode de vie localisé reposant sur des comportements à la fois physiques et alimentaires.

Un nouvel itinéraire à parcourir

L'alimentation méditerranéenne fait et a fait l'objet de nombreux débats et recherches, beaucoup d'entre eux orientés sur le terrain de la santé et de la nutrition. On ne peut cependant ignorer les travaux scientifiques sur le comportement des consommateurs, confrontés aujourd'hui, en Méditerranée ou ailleurs, au dilemme fréquent de devoir concilier tradition et modernité, autrement dit produits de l'agriculture et produits industriels. Il faut dire que le spectaculaire accroissement de bouches à nourrir, dans cette région au cours des dernières décennies, obligeait à un devoir de production et donc de mise en marché des aliments. Ne pas articuler la réflexion avec les grands enjeux régionaux que connaît cet espace serait insuffisant. On ne peut en effet raisonner sur les défis sanitaires ou nutritionnels sans les combiner avec ceux de la démographie, de l'environnement, de l'économie, de l'innovation et de l'action publique.

Parce que les enjeux alimentaires sont facteurs de tensions diverses (sur les ressources, sur les sociétés et parfois même entre États), le monde redécouvre l'importance de l'agriculture. De nombreux décideurs publics déclarent vouloir en faire un sujet prioritaire dans l'action politique, sur les plans local, national et international, tandis que les populations, sensibilisées aux problématiques de l'environnement et de la santé, semblent se soucier davantage de leurs comportements individuels et de leurs modes de consommation. En Méditerranée, il ne fait pas doute que les modèles de développement devront réintégrer les variables agricoles, alimentaires et environnementales, car, dans cette région sans cesse en effervescence, l'agriculture et l'alimentation constituent des domaines stratégiques pour les sociétés, les économies, les territoires et les expressions culturelles.

Observer le bassin méditerranéen, et plus particulièrement ses rives sud et est, fait apparaître un concentré de la problématique alimentaire mondiale, que l'on peut résumer autour d'une interrogation aussi simple en apparence que compliquée en réalité : comment nourrir une population croissante dans un contexte très contraint de ressources hydriques et foncières, où par ailleurs l'organisation des filières agricoles nationales et l'intégration régionale des agricultures demeurent déficientes ? Face à cette question cruciale pour le devenir de la région, le temps de la production doit nécessairement se conjuguer avec celui de la consommation. La chaîne alimentaire représente un système où chaque maillon se trouve en situation d'interdépendance vis-à-vis des autres.

Pour ces raisons, notre objectif ne sera pas de revenir sur les dynamiques agricoles, alimentaires et rurales de la Méditerranée, mais plutôt de proposer un nouvel itinéraire transversal, et de sillonner les multiples ruelles thématiques allant du paysage à la table.

La diète méditerranéenne, entre inquiétudes et espérances

Les pistes que suggère la diète méditerranéenne s'avèrent passionnantes. Du paysage à la table, se révèlent les défis de la récolte, du stockage, du transport, de la distribution, de la promotion et de la nutrition, auxquels s'ajoutent évidemment les grands enjeux de durabilité des ressources, de responsabilité sociale et environnementale, de biodiversité et des transformations au sein des sociétés, plaçant la diète méditerranéenne au cœur des réflexions en cours sur la nécessité de mettre en œuvre des modèles d'« économie verte » en région méditerranéenne. La diète méditerranéenne, à savoir l'ensemble des pratiques agronomiques, socioculturelles et culinaires des pays méditerranéens, constituerait en cela une pièce essentielle du développement durable de la Méditerranée.

Cependant, malgré les héritages géohistoriques qui permettent encore de célébrer la vitalité et la richesse des cuisines méditerranéennes⁴, l'affirmation de la diète méditerranéenne relève, dans les faits, davantage de l'ambition que de la réalité. Certes, cette diète s'est largement diffusée au-delà des contrées méditerranéennes, trouvant un écho manifeste parmi d'autres pays du monde, sensibles à la connotation diététique que véhiculent ses produits. Mais outre le fait qu'elle se polarise sur ses aspects nutrition-santé, cette diffusion mondiale montre aussi à quel point la Méditerranée n'a pas su faire de ce thème l'un des points cardinaux de sa promotion à l'international. L'aura extra-méditerranéenne dont bénéficient les produits de la région met davantage en exergue les dérives au sein même de l'espace méditerranéen. D'abord sur le plan de la consommation, puisque les populations, effectuant leur transition alimentaire à marche forcée, délaissent souvent certaines traditions, pour adopter des régimes alimentaires qui divergent avec les principes régissant globalement la diète méditerranéenne; à tel point que certains questionnent l'existence même de cette diète à l'heure actuelle⁵. Dérives ensuite sur le plan géopolitique, puisque la diète méditerranéenne, incarnant à sa manière ce que la Méditerranée posséderait d'universel en son sein, symbolise surtout l'incapacité des pays riverains à s'associer collectivement pour en promouvoir efficacement toutes ses dimensions.

Et pourtant ! Nombreuses sont les raisons de croire au potentiel mobilisateur qui se dissimule derrière la diète méditerranéenne, au moment où les sociétés de cette région manifestent de nouvelles aspirations et où il faut réaffirmer l'existence de certains leviers pour stimuler le vivre-ensemble. Car loin de ces pages l'idée qui consisterait à présenter la diète méditerranéenne comme un modèle à vocation mondiale. L'enjeu est au contraire d'insister sur les opportunités qu'elle dessine, « du paysage à la table », et pas uniquement « de la ferme à la fourchette », pour contribuer au développement régional durable de l'espace méditerranéen. Après avoir été reconnue comme l'un des modèles nutritionnels de référence par l'Organisation mondiale de la santé (OMS) en 1994 et inscrite au

4 - Clifford A. Wright, *Mediterranean Feast: The Story of the Birth of the Celebrated Cuisines of the Mediterranean*, New York (N.Y.), William Morrow Cookbooks, 1999.

5 - Annia Ciezadlo, « Does the Mediterranean Diet Even Exist? », *The New York Times*, 1^{er} avril 2011.

patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco en 2010, la diète méditerranéenne peut aussi être considérée comme un levier d'action susceptible de modifier les trajectoires du développement humain et économique dans les pays de la région.

Une expertise pluridisciplinaire pour un rapport transversal

Pour tracer cet itinéraire, l'exercice se doit d'être autant scientifique que politique :

- scientifique, car la diète méditerranéenne soulève des questions majeures pour la nutrition, la qualité des produits, la recherche et l'innovation, la construction d'un modèle alimentaire, mais aussi pour la préservation de la biodiversité et des ressources naturelles. Par ailleurs, c'est également interroger les temps, parfois très longs, de l'histoire, et révéler les mutations démographiques et socioculturelles à l'œuvre dans la région ;
- politique, car traiter le sujet de la diète méditerranéenne, c'est susciter un débat sur la responsabilité sociale dans la production, la distribution et la consommation, mais c'est aussi favoriser la nutrition préventive pour la santé de l'homme, questionner l'organisation des filières, sonder les opportunités commerciales et les risques juridiques, scruter la globalisation des échanges ou encore débattre de l'action publique en matière d'alimentation (éducation, collectivités, réglementations...).

C'est pourquoi, à travers les articles qui le nourrissent, le rapport *Mediterra 2012* cherche à fournir des éléments de compréhension dans trois directions majeures :

- La diète méditerranéenne étant un concept multidimensionnel, ses auteurs s'efforcent de traiter tous les enjeux qui gravitent autour de la problématique, de l'économie à la société, du culturel au commerce, de la démographie à l'environnement, de la consommation à l'intelligence économique, de l'éducation à l'action politique.
- La diète méditerranéenne étant un concept pluriel, le rapport permet de révéler les controverses que celle-ci suscite pour nourrir les discussions scientifiques. Il contraste les points de vue afin de montrer les freins mais aussi les forces qu'elle peut engendrer, dans le cadre du débat sur la mise en œuvre d'alimentations durables.
- La diète méditerranéenne étant un concept mobilisateur, l'ensemble des contributions souligne le rôle qu'elle peut jouer dans la recherche d'un système alimentaire plus durable et d'une plus grande coopération régionale, notamment comme vecteur dans la mise en place de stratégies de développement responsable, en participant à la fois à la lutte contre le changement climatique et à l'atténuation des insécurités alimentaires.

En dépit d'une unité de plus en plus virtuelle, constat de diversités réelles, le sentiment d'une Méditerranée créatrice d'échanges et de partages, de rencontres et de métissages, ne doit pas s'essouffler. La diète méditerranéenne peut à ce titre représenter un sujet sur lequel la recherche et la coopération sont au service d'un développement responsable dans les pays de la région.

Huit étapes pour un seul itinéraire

La diète méditerranéenne étant une question multidimensionnelle, le rapport la décline en huit parties. À la fois héritière des temps longs de l'histoire et émanation du regard des chercheurs, il paraissait évident de faire de ces considérations historiques et scientifiques un point de départ avant de dérouler les autres éléments de la réflexion. Production humaine, on s'attachera à analyser les transformations, voire les mutations des sociétés méditerranéennes qui en sont le réceptacle ; cela pour constater un décalage, voire une dérive par rapport aux héritages alimentaires méditerranéens, alors que d'autres sociétés en empruntent parfois les chemins. Célébrée comme un modèle favorable à la santé humaine, la diète méditerranéenne attire en effet au-delà de sa matrice originelle.

Cependant, une chose est de produire une alimentation équilibrée avec le succès que l'on connaît au-delà des rivages méditerranéens, une autre est de voir quelles pressions elle exerce sur les ressources. C'est sur cet aspect que le rapport revient dans la troisième partie, ainsi que sur l'impact que le développement de la diète méditerranéenne (ou au contraire son retrait) peut avoir comme incidences sur les paysages méditerranéens. Si l'alimentation méditerranéenne soulève donc des questions en termes de durabilité environnementale, elle en pose également en termes de durabilité sociale. Elle met en effet en scène des producteurs, des distributeurs et des consommateurs, dont la quatrième partie analyse l'action au prisme de leur responsabilité sociale.

Par ailleurs, ces intervenants dans le domaine de l'alimentation méditerranéenne innovent sur le plan technique et organisationnel pour rendre plus opérantes leurs activités ; c'est donc à cela que la cinquième partie de l'ouvrage est consacrée, avant qu'il ne revienne ensuite sur le suivi de la qualité sanitaire des aliments, essentiellement dans l'espace européen. Les produits de l'alimentation méditerranéenne sont naturellement voués pour l'essentiel à la commercialisation. La septième partie est ainsi dédiée à l'analyse de la place des produits méditerranéens dans le commerce agricole ; de même, le rapport revient ici sur les stratégies de protection de ces produits dans un marché où des stratégies « d'imitation » ont également cours. Si ce dernier point emprunte aux politiques publiques, c'est essentiellement la dernière partie qui est consacrée aux politiques conduites pour promouvoir la diète méditerranéenne. En particulier, le rapport revient sur l'éducation et le tourisme qui peuvent s'avérer très efficaces pour permettre une reconquête alimentaire. Enfin, clef de voûte de ces politiques de promotion, le processus d'inscription de la diète méditerranéenne sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité méritait également que le rapport lui réserve son chapitre final.





PREMIÈRE PARTIE

ORIGINES

et construction de
la diète méditerranéenne





LA DIÈTE MÉDITERRANÉENNE : DONNER UN NOM AU FUTUR

Joan Reguant-Aleix

Fondation Diète Méditerranéenne, Espagne

Au-delà des mots

Évoquer la diète méditerranéenne, c'est faire appel à deux termes et plus précisément à leur assemblage, dont les contenus, immenses, sont perçus ou compris de manière bien diverse. Aujourd'hui, cette expression fait largement parler d'elle dans les médias, suscitant l'intérêt de scientifiques, d'amateurs passionnés et d'organisations œuvrant dans de nombreuses branches du savoir. Érigée en icône sociale, son amplification est allée *crescendo* depuis le dernier tiers du *xx*^e siècle, particulièrement dans le domaine que nous appelons la « culture occidentale », mais sans doute aussi partout ailleurs dans le monde.

L'expression « diète méditerranéenne » associe un espace en mouvement complexe et millénaire, la Méditerranée, et un style de vie à l'évidence dynamique, celui des individus et des peuples qui l'ont habité ou traversé, en interagissant avec cet espace pour se façonner mutuellement et inlassablement. Pour nous en tenir aux mots, il s'agirait donc de cette « diète¹ » qui est le fait de la Méditerranée². Autrement dit, un processus, avec tout ce qu'il comporte de pas en avant et de retours en arrière, de traditions et d'innovations, de dynamiques endogènes et exogènes, auquel nous avons donné un nom à un instant donné de son cheminement incessant.

Nulle futilité dans ce questionnement. Aucun des deux termes ne possède une « identité » admise unanimement; ils font au contraire l'objet de perceptions ou de définitions différentes et souvent contradictoires, et sont analysés sous des points de vue également divers, tout ceci pouvant facilement engendrer des distorsions multiples. Le caractère singulier – grammaticalement parlant – de l'expression conduit souvent à un débat bipolaire, exprimé de façon très synthétique, et pas toujours rigoureux portant sur les différences *versus* l'uniformité de ce petit univers (ou non) que l'on appelle « Méditerranée ». Enfin, les deux

1 - Ce terme sera examiné plus loin.

2 - Il est indispensable de préciser que lorsque nous parlons de diète méditerranéenne, nous nous référons à celle qui a lieu *en Méditerranée*. Le fait que ce style de vie soit adopté ailleurs est une tout autre question, qui n'exclut ni ne modifie ce que nous venons de souligner. Nous ne nous référons pas non plus aux quatre autres régions du monde à bioclimat méditerranéen (région du Cap, zone littorale californienne, Chili central des plaines, littoral australien de Perth et d'Adélaïde). Comme il est aisé de le comprendre, au-delà de cette coïncidence climatique due à des paysages semblables, les processus d'acculturation et d'anthropisation ne présentent pas la moindre ressemblance.

termes désignent des « choses » aux limites floues, difficiles à « ancrer », et plus encore s'il faut rechercher l'accord de plusieurs parties. Le risque est grand de tomber dans un sentiment de vertige aristotélique : « si la définition du corps est ce qui est limité par une surface, il n'y aura pas de corps infini, ni intelligible ni sensible³. » D'une certaine manière, nous sommes des « cartographo-dépendants » pour qui tout ce qui ne permet pas une limite géométrique, ou ne peut pas être exactement cartographié, n'existe quasiment pas.

La Méditerranée, bien plus qu'une mer

Le terme « Méditerranée » est utilisé pour se référer à la mer proprement dite mais surtout à l'espace que forment cette mer et les terres qui l'entourent. La Méditerranée a transcendé le milieu géographique pour élever le terme à la catégorie d'idée, de concept, de personnalité historique, de lieu chargé de représentations, en hésitant souvent entre le mythe et la réalité. De nos jours, il est en effet rare, lorsque l'on évoque la « Méditerranée » – sauf si l'on se réfère de façon explicite à un aspect maritime précis –, que l'on envisage, de manière automatique, la mer seule ou même un territoire plus ou moins défini, la mention de ce terme impliquant généralement une référence immédiate, non pas tellement à l'espace physique en soi, mais à un ensemble de qualités tangibles et intangibles, plus ou moins réelles et plus ou moins idéalisées.

À la croisée de trois continents, Europe, Afrique et Asie, et reliée au « Nouveau Monde » à partir du XVI^e siècle, à la fois berceau et creuset de la civilisation occidentale, la Méditerranée, tout au long des millénaires, s'est construite par le biais d'échanges de toute sorte, matériels et immatériels, pacifiques et violents, égaux et inégaux, durables et éphémères, proches et lointains, directs et par personne interposée. Trop étroite pour ne pas se ressembler, trop vaste pour être la même chose. Trop proches pour ne pas se croiser et, de temps en temps, se percuter. Si proches et pourtant ne se connaissant que peu les uns et les autres.

Au fil de ce brassage permanent, chacun a emprunté quelque chose de l'« Autre » et voit dans l'« Autre » quelque chose en quoi se reconnaître. Les vestiges ne sauraient tromper, la toponymie et les patronymes l'attestent à chaque pas, le paysage le manifeste, les dieux le consacrent. Les fêtes le célèbrent et le calendrier en marque la succession des saisons. Peut-être plus fortement dans certaines zones, en Méditerranée aucun recoin ni personne n'échappe à ce va-et-vient incessant des flux d'individus, de produits et d'idées, autochtones et venus d'ailleurs, qui alimentent et donnent corps à un espace singulier. « Voyager en Méditerranée c'est trouver le monde romain au Liban, la préhistoire en Sardaigne, les villes grecques en Sicile, la présence arabe en Espagne, l'islam turc en Yougoslavie » (Braudel, 1985) et, pourrions-nous ajouter, une oasis africaine à Elche dans le Levant espagnol.

Nul en Méditerranée ne possède « la » Méditerranée, mais tous ses habitants contribuent à la composer, « toutes les rives contiennent une part de soi et de son histoire et de sa culture » (Chikhi, 2001). Chacun en est la synthèse réduite autant que l'élément indispensable pour la définir et la décrire dans son entier. « Aucun peuple ne rassemble tous les traits méditerranéens : ils sont répandus d'un bout à l'autre de la Méditerranée » (Matvejevitch, 1992). La Méditerranée, univers de voisinages où chacun est nécessaire

3 - Aristote, *Physique*, Ph. 3.5 (204b), Paris, Librairie philosophique J. Vrin, coll. « Bibliothèque des textes philosophiques-Poche », 1999.

au même titre que les autres pour l'expliquer, n'est pas non plus celui d'une demi-douzaine de dogmes, mais plutôt celui d'une constellation de détails. « Somme interminable de hasards, d'accidents, de réussites répétées » (Braudel, 1985), la Méditerranée bouge, la Méditerranée vit ; même s'il nous semble parfois appartenir à différents millénaires (2012, 1433, 5772), nous partageons un même temps, sur un espace commun.

Un espace aux confins mouvants

Paul Cézanne disait : « les contours me fuient » ; et Aristide Maillol s'exclamait : « la nature est mobile et changeante. Vous faites un contour : un léger déplacement, un rien vous empêche de le retrouver une heure après ». N'importe quel érudit du paysage sait combien il est difficile de cartographier les limites, entre le tangible et l'intangible. Le paysage, loin d'être figé, est en mutation incessante et les changements et transformations, l'extensibilité, ne font pas bon ménage avec les cartes qui cherchent à consacrer des réalités théoriquement indiscutables et immuables (ou presque), notamment les limites entre eaux et terres, ou entre les territoires politiques.

De ce point de vue, le sens juridique est pratique, sa définition de la mer n'admettant probablement pas de discussion. En droit international, la mer est la surface définie par la ligne de marée basse, autrement dit, le territoire qui est toujours recouvert par les eaux. Mais, comme l'affirme Predrag Matvejevitich, « si les côtes tracent les limites de la mer, elles ne tracent pas celles de la Méditerranée ». Précisément, les côtes, dans l'Antiquité, servaient aussi à segmenter la Méditerranée et à en désigner de nombreuses portions, d'après les noms des terres qu'elles baignaient, ainsi, au temps de Pline, d'Hispana, de Gallica, de Ligustica, de Tyrrhena, de Cretica, etc., dont la plupart sont parvenus jusqu'à nos jours. Et cette mer a donc trouvé son nom dans les terres : Méditerranée, *Mediterraneus*⁴, mer au milieu des terres

Depuis Fernand Braudel, la Méditerranée est ce personnage historique aux confins terrestres mouvants. Comme l'a si bien dit l'historien, ce sont les terres et la mer qui forment la Méditerranée, mais jusqu'où à l'intérieur des terres ? Voilà une question restée sans réponse, ou donnant lieu peut-être à de nombreuses réponses sans qu'aucune ne soit concluante ni convaincante. En premier lieu, parce qu'il n'existe pas de Méditerranée « originelle » ou « authentique » – nombreux sont ceux qui la recherchent avec obsession mais s'y perdent –, mais une infinitude de Méditerranées successives et malléables, offrant au fil du temps et à chaque instant un profil et un caractère déterminés, fruits d'énergies multiculturelles internes et externes. Inutile de rechercher « une » Méditerranée à retenir comme « modèle » intemporel et éternel, pas plus qu'« une » Méditerranée aux limites cartographiques nettes, sauf à vouloir définir « une » Méditerranée⁵ spécifique, par convention, dans le cadre de telle ou telle discipline, ou en fonction d'un besoin précis. Différentes dynamiques ont produit et ne cessent de produire des contours plus ou moins

4 - Ce terme apparaît pour la première fois dans les *Étymologies* de saint Isidore de Séville, écrites entre 627 et 630. « *Mediterraneus, quia per mediam terram usque ad orientem perfunditur, Europam et Africam Asiamque disterrinans* » (saint Isidore de Séville, *Etymologías*, vol. II, Madrid, Biblioteca de Autores Cristianos, 1983).

5 - L'*Atlas Ambiental de la Mediterrània* considère comme faisant partie de ce territoire (nous transcrivons littéralement) « Albanie, Algérie, Bosnie-Herzégovine, Croatie, Égypte, Espagne, France, Grèce, Israël et Autonomie Palestine, Italie, Yougoslavie (Serbie et Monténégro), Jordanie, Liban, Libye, Macédoine, Malte, Maroc, Slovénie, Syrie, Tunisie, Turquie et Chypre, plus les micro-États d'Andorre, Monaco, Saint-Marin, et Vatican, et la colonie britannique de Gibraltar ; 17 % de tout le territoire de ces États peuvent être considérés méditerranéens à proprement parler ». Et il ajoute : « Par assimilation,

saturés, effacés ou diffus. Envisagée sous différents angles ou disciplines, la Méditerranée s'élargit ou s'allonge, s'agrandit ou rapetisse. Il en va de même lorsqu'on l'observe à différentes périodes.

« La Méditerranée est d'une petitesse absurde ; c'est par la durée et le caractère grandiose de son histoire que nous la rêvons plus grande qu'elle n'est », constate Lawrence Durrell dans son *Balthazar*. En effet, c'est parce que la Méditerranée est bien plus qu'une géographie, à travers l'histoire millénaire qu'elle porte sur ses épaules, qu'elle confère à cet espace une dimension hors du commun. Cette immensité historique, Fernand Braudel l'entrevoit déjà : « l'histoire entière de la Méditerranée [...] c'est une masse de connaissances qui défie toute synthèse raisonnable » (Braudel, 1985). À qui Predrag Matvejevitich répond en écho : « Nous ne savons pas avec certitude jusqu'où va la Méditerranée, quelle part du littoral elle occupe, où elle finit sur terre comme sur mer. [...] Par endroits, le continent ne s'allie pas à la mer [...]. Ailleurs, le caractère méditerranéen embrasse de plus vastes portions de continent, les pénètre davantage de son influence. La Méditerranée n'est pas seulement une géographie [...]. Cercle de craie qui sans cesse se trace et s'efface, que vagues et vents, œuvres et inspirations élargissent ou restreignent [...] » (Matvejevitich, 1992).

On a souvent recours aux limites climatiques pour borner la Méditerranée, mais celles-ci présentent des faiblesses : le milieu biographiquement méditerranéen déborde largement le Bassin méditerranéen sans pour autant le recouvrir entièrement. Ainsi, le désert arrive jusqu'aux côtes libyennes, faisant que ce pays du Bassin méditerranéen n'appartienne pas en termes biogéographiques au domaine méditerranéen, tandis que certains territoires géographiquement très éloignés du Bassin méditerranéen classique sont bioclimatiquement méditerranéens. Les limites d'ordre purement historique ne sont pas non plus pour nous satisfaire : l'Empire romain, considéré comme une vaste étendue « unifiée » autour de la Méditerranée sur une longue période, correspond approximativement au biome méditerranéen, mais il englobe également des territoires septentrionaux franchement distaux ainsi qu'une modeste frange sur le littoral méridional.

On a aussi essayé de faire appel aux limites agricoles ou agropastorales. Dans ce cas, l'olivier semble être le grand dénominateur commun de délimitation bien qu'il présente des contraintes, comme par exemple son altitude maximale de culture. Faire coïncider les limites de la culture de l'olivier avec celles de la Méditerranée a souvent été le choix des historiens, des anthropologues ou des hommes de lettres. Fernand Braudel écrit ainsi : « la Méditerranée court ainsi du premier olivier atteint quand on vient du nord aux premières palmeraies compactes qui surgissent avec le désert ». Igor de Garine affirme pour sa part : « Nous pouvons aisément définir l'aire méditerranéenne comme étant celle qui permet sans risques la culture des céréales, de la vigne et de l'olivier, en même temps qu'un élevage auparavant transhumant et actuellement sédentaire, où dominent les animaux des espèces ovine et caprine ». Georges Duhamel constate quant à lui que « là où l'olivier renonce, s'achève la Méditerranée ». C'est sans doute la superposition de toutes

le bassin de la mer Noire est rattaché à la Méditerranée orientale ; dans ce cas participent aussi de l'espace méditerranéen la Bulgarie, la Géorgie, la Moldavie, la Roumanie, la Russie et l'Ukraine. Le Portugal n'a pas de littoral méditerranéen et n'appartient pas hydrographiquement au bassin, mais une grande partie de son territoire est bionomiquement méditerranéenne » (Ramon Folch [dir.], *Mediterrània. Territori i Paisatge. Atlas Ambiental de la Mediterrània*, Barcelone, Fundació Territori i Paisatge, 1999).

ces tentatives de délimitation et de bien d'autres encore, qui permet le mieux de composer une image de type densimétrique, où continueraient de toute façon à se côtoyer des limites plus ou moins imprécises, ce qui paraît raisonnable et nous délivre des chimères stériles.

Un paysage taillé au burin

Au-delà de ces considérations de périmètres, la Méditerranée renvoie à une région marquée par l'empreinte de l'homme depuis les temps les plus reculés. De nos jours, elle est encore plus fortement anthropisée. Puisque « paysage culturel », c'est-à-dire résultant d'une interaction permanente et intense entre l'homme et la nature, il ne subsiste en Méditerranée aucun bout de terrain « naturel », l'artificialisation atteignant des degrés notables. On pourrait ainsi affirmer que la Méditerranée est un paysage entièrement taillé au burin au cours de milliers d'années, en un processus inlassable, où les communications et les infrastructures, l'agriculture autant traditionnelle qu'industrielle, la singularité et la spécificité de ses processus d'occupation du territoire et d'urbanisation ou les complexes industriels, ont laissé au fil du temps des traces singulières et différenciatrices.

La Méditerranée est en grande partie un paysage alimentaire, reflet d'une histoire liée à l'agroforesterie, à l'élevage et à la pêche, vieille de plusieurs millénaires, qui s'est d'abord forgé sur les confins orientaux. Ces avancées presque incroyables de l'agriculture et de l'élevage dans des territoires impossibles annonçaient déjà la configuration future du territoire du bassin tout entier, jusqu'à le transformer en un paysage caractéristique et singulier. Un paysage à la fois fragile et obstiné, aussi austère que généreux, fonctionnellement délicat et presque toujours à la limite de ses capacités.

Que l'on pense à ces ouvrages colossaux que sont les terrasses et leurs murets de pierre sèche, destinés à transformer en superficies cultivables des milliers de versants impraticables et rocaillieux. Dans un milieu aussi minuscule à l'échelle méditerranéenne que le territoire vitivinicole de l'AOP Banyuls, dans le Roussillon français, on a recensé plus de 6 000 kilomètres (la Méditerranée, dans sa plus grande longueur, d'Est en Ouest, n'atteint pas 4 000 kilomètres) de murs de pierre sèche d'une hauteur moyenne de 0,80 mètre. Le résultat : un paysage d'une grande beauté, d'une forte harmonie, mais aussi d'une immense efficacité technique tout en témoignant d'un exercice de respect environnemental et de durabilité, d'adaptation précise au lieu et aux ressources disponibles⁶. Encore inégalés aujourd'hui, dirons-nous.

Cette agriculture minutieuse est un chant à une sage configuration des échelles, à l'effort, à la ténacité, où les oliviers, la vigne, les amandiers, les figuiers trouvent leur place. Et ceci est vrai de Banyuls dans le Sud de la France jusqu'en Palestine, des Cinque Terre en Italie jusqu'en Kabylie au Nord de l'Algérie, partout où se trouve un versant où installer cette forme singulière de culture. La Méditerranée est une mer de pierre sèche ; un paysage de pierre sèche, c'est la pierre sèche faite paysage (Reguant-Aleix, 2005), trait essentiel de son caractère et l'un de ses nombreux langages et récits. Comme l'a très

6 - C'est au cœur de ce paysage de pierre sèche du Roussillon qu'Aristide Maillol (1861-1944) a créé deux de ses chefs-d'œuvre *La Méditerranée* (1900-1902) et *Harmonie* (1940-1944), cette dernière étant, selon les mots de Éric Elevergeois, « une musique accordée au monde qu'il faut écouter infiniment, pour accéder à une forme d'*harmonie* des premiers temps, surgie en plein vingtième siècle » (<http://elevergeois.over-blog.com/article-l-harmonie-la-derniere-statue-d-aristide-maillol-43786750.html>). « Je voulais reproduire, dans un dispositif antique, une forme moderne » dira Maillol. Racines, créativité et futur.

justement fait remarquer Matvejevitch, « on a versé plus de sueur à défricher les coteaux pour les ceps qu'à bâtir les pyramides ».

La « mer au milieu des terres » demeure depuis l'Antiquité la « mer au milieu des villes ». Celles-ci, surgies avec les premiers balbutiements de la Méditerranée, ont survécu aux empires, aux colonisations et aux États⁷. La Méditerranée est une mer de villes qui, tel un chapelet, entourent et ponctuent toutes ses côtes et, comme une étoffe, structurent les territoires qui les étreignent. Par leur ensemble, elles constituent un trait essentiel du paysage et du caractère méditerranéen. Hier États-villes ou villes-États (il en subsiste encore quelques rares exemples), aujourd'hui pôles fondamentaux, au-delà des États auxquels elles appartiennent et des dynamiques socio-économiques et culturelles de cette mer. Aujourd'hui comme jadis, foyer d'idées, d'intelligence, d'innovation et de créativité, de culture urbaine méditerranéenne. Certaines d'entre elles, importantes en leur temps, ne nous ont légué pour comprendre notre présent que des vestiges et le témoignage d'épisodes passés. D'autres, nombreuses, continuent d'accumuler des siècles d'histoire, en expliquant en direct la Méditerranée. En inventant son avenir.

C'est dans ces villes méditerranéennes, compactes et composites, lieux de métissages, riches d'histoire et d'expériences, de traces et d'étymologies diverses, preuve de la diversité de l'univers méditerranéen, que réside de façon privilégiée l'histoire de la Méditerranée, car c'est probablement l'histoire des villes plus qu'aucune autre qui reflète précisément celle des hommes : « La nature divine créa les champs, et l'art des hommes les villes⁸ » (Varron). C'est dans ces villes que se déroulent toujours une grande partie des incessants échanges d'idées, de savoirs, de techniques et de produits. Les villes, leurs halles, leurs marchés, leurs ports, mais aussi leurs académies, ont été des éléments fondamentaux pour les échanges et l'intégration de produits alimentaires, et pour l'adaptation et l'interprétation de techniques et de préparations culinaires. C'est au sein des villes qu'ont été pensées les cuisines et les tables, qu'un style de vie s'est amplifié et propagé et que la transmission du savoir traditionnel a été favorisée tout autant que l'audace stimulante de l'innovation.

C'est à ce dynamisme urbain méditerranéen que la diète méditerranéenne doit une partie importante de sa variété et de sa richesse, en produits, en techniques mais aussi en gestes et en coutumes. Toutefois, et peut-être aujourd'hui plus que jamais, les villes doivent à la diète méditerranéenne la visibilité d'un trait central de leur identité et de celle du bassin auquel elles appartiennent : celle d'une singulière manière de vivre qui s'imprègne matériellement dans le paysage et que l'on retrouve jusque sur la table ; objet de fierté pour ses populations, vecteur de fusion et de dialogue, de promotion de ses filières productives et de ses services ; ainsi qu'attrait de premier ordre pour les voyageurs qui se rendent dans cette région.

Dans ces villes, grandes, moyennes ou petites, situées sur le littoral ou dans l'arrière-pays, un espace millénaire mérite une mention spéciale : le marché. Le terme évoque

7 - Nombreux sont les exemples de villes qui aujourd'hui sont toujours vibrantes et qui, telles un mille-feuille, montrent les traces de millénaires faits d'une multitude de cultures et de peuples divers. Beit She'an, au Proche-Orient, est un exemple parmi tant d'autres, qui plonge ses racines dans le v^e millénaire avant J.-C., avec ses restes de l'Âge de Bronze, son imprégnation de l'univers égyptien, biblique, hellénistique, romain, byzantin, celui des Omeyyades, des croisés, des Mamelouks, l'Empire ottoman...

8 - Marcus Terentius Varro (116-27 av. J.-C.), *Rerum Rusticarum libri*.

déjà dans toutes ses déclinaisons beaucoup d'autres dénominations historiques ou contemporaines (emporium, agora, forum, bazar, souk, place...), qui nous sont toutes familières, puisqu'aucun des espaces qu'elles représentent ne nous fait sentir étrangers. Le marché est un autre signe d'identité de la Méditerranée et de la diète méditerranéenne, à la fois lieu et temps fondamentaux : « c'est une immersion dans la culture méditerranéenne et ses emblèmes » (Kanafani-Zahar, 2004). Espace névralgique de toute ville ou village, point où tout converge et où tous se croisent.

À Sumer déjà, dans la Mésopotamie méridionale, l'idéogramme « Y » désignait le marché, le point à la croisée des chemins. « L'espace que l'on accorde aux marchés peut être comparé à celui occupé par les institutions les plus importantes : mairies ou citadelles, églises et cimetières » (Matvejevitch, 1992). Qu'ils soient permanents ou éphémères, quotidiens ou hebdomadaires, les marchés dynamisent, rassemblent et suscitent la joie de vivre. Éléments clés du tissu social des villes et de leurs faubourgs, ils sont des espaces culturels et civiques de rencontre, d'échange de savoirs, d'apprentissage, d'intégration et de sociabilité, où se conjuguent bien souvent les activités commerciales, sociales, ludiques et culturelles. C'est sur les marchés que l'on apprend et que l'on pratique l'entente, la confiance, le voisinage. « Les marchés sont des guerres réglées de façon pacifique ; les guerres sont le résultat de transactions malheureuses⁹ ». Les marchés des villes constituent de grandes vitrines qui mettent en scène la campagne et la mer, et donnent à voir les identités, les paysages, la fraîcheur, les couleurs, les saveurs et les arômes. Espaces didactiques, métronomes du calendrier des saisons et des fêtes, voire en exagérant (ou peut-être sans exagérer), cathédrales de la diète méditerranéenne.

Une mer de réussites

La Méditerranée est emblématique d'un type de mers, celles qui sont connectées à un océan à travers un étroit passage d'eau. Elle est tel un lac (qui met quatre-vingt-dix ans à renouveler ses eaux), dont la seule ouverture naturelle sont les 14,4 kilomètres du détroit de Gibraltar qui permet aux eaux de l'Atlantique de l'alimenter pour éviter qu'elle ne se dessèche (car l'apport hydrique de ses fleuves est inférieur à son évaporation). Elle est également, depuis 1869, reliée à la mer Rouge par le canal de Suez, donnant lieu à une nouvelle donne géopolitique, commerciale, voire environnementale. Elle compte presque 4 000 kilomètres d'Est en Ouest, 850 kilomètres dans sa plus grande largeur et une surface d'eau de 2,9 millions de km², l'équivalent de la superficie du Maghreb historique (Maroc, Algérie, Tunisie), avec une profondeur moyenne de 1 430 mètres et une profondeur maximale de 5 121 mètres dans la dépression ionienne face à la côte occidentale du Péloponnèse. Avec plus de 2 000 îles, dont plusieurs centaines habitées et certaines ayant une grande importance historique et stratégique, l'insularité est une autre caractéristique de cette mer aux 46 000 kilomètres de côtes, en général abruptes. Une grande variété de paysages sur la terre ferme ainsi qu'un caractère nettement accidenté favorisent ou renferment des microclimats particuliers, presque toujours marqués par une pluie capricieuse et des températures contraignantes. Ce climat méditerranéen suscite depuis toujours l'angoisse des agriculteurs et des marins. Voilà l'unité essentielle de cette mer, selon Fernand Braudel.

9 - Claude Lévy-Strauss, *Les Structures élémentaires de la parenté*, Paris, La Haye, Mouton-De Gruyter, 2002 [2^e éd.].

Sur ce quasi-lac débouchent aujourd'hui une trentaine (ou presque) d'États, c'est-à-dire plus de 450 millions d'habitants dont un tiers sur le littoral. Un chiffre immense au regard de la taille minuscule de la mer (0,7 % de la surface totale des océans et des mers), et encore plus si nous réglons le zoom à l'échelle des dizaines et des dizaines de régions ou autres divisions inférieures, dont un grand nombre ont différents niveaux d'autonomie ou de décentralisation, mettant en relief la dense et complexe mosaïque aux mille couleurs qu'est cette mer. Les 300 millions de visiteurs (un tiers environ du tourisme mondial) – pour la plupart concentrés sur une frange du littoral de moins de 100 mètres – et les plus de 220 000 navires qui sillonnent annuellement cette mer dans tous les sens, contribuent à la rendre bigarrée et pas seulement sur le plan chromatique. Dans le *Phédon* de Platon, Socrate évoquait déjà cette image en se référant aux habitants de la Méditerranée : « ceux qui habitent entre Phasis et les colonnes d'Hercule, sur une petite langue de terre bordant la mer, tels des fourmis ou des grenouilles autour d'une mare ».

En 1995, Paul Theroux, dans son voyage autour de la Méditerranée publié sous le titre *Les Colonnes d'Hercule*, a de ce littoral une vision plus « constructiviste » que celle du philosophe grec : « Le paysage était oblitéré et, du bord de la Méditerranée jusqu'aux arides et sévères versants intérieurs, il y avait des villas de couleur blanchâtre. On n'y rencontrait pas de collines dignes de ce nom, seulement des successions de maisons qui se dressaient comme un promontoire, comme un gâteau de mariage sur le point de s'effondrer. » Le problème de la littoralisation de cette mer se posait déjà, et le tourisme de masse a contribué à accroître ce phénomène aux retombées coûteuses, en termes de paysage, d'environnement, d'économie et de qualité de vie, et plus coûteux encore pour le corriger et y remédier. La crise actuelle a mis ce processus en évidence.

Ce stress territorial, paysager et environnemental, n'est pas sans engendrer un lourd tribut. La Méditerranée, bien que représentant seulement 0,7 % de la superficie des eaux salées terrestres, concentre près de 25 % du trafic maritime planétaire et environ 30 % du trafic en hydrocarbures. Ce dernier suffit à lui seul pour que soient répandues chaque année dans la mer plus de 300 000 tonnes de pétrole. Si nous ajoutons les déversements industriels, les eaux usées mal épurées et les résidus solides, dont les plastiques, la facture environnementale est douloureuse. Les taux de mercure (jusqu'à 1,2 mg/kg, pratiquement le double du taux autorisé) détectés chez les poissons destinés à la consommation humaine ne laissent persister aucun doute.

Sur les terres méditerranéennes extrêmement fragiles, la pression se fait sentir de manière notable pour la biodiversité, les habitats naturels, le paysage – qui perd en netteté et gagne en confusion –, les territoires agricoles et en particulier les ressources en eau. Pour ne citer que quelques exemples de ces dynamiques périlleuses : la moitié des 46 000 kilomètres de côtes sont menacés par la littoralisation et la forte métropolisation ; le littoral a perdu plus de 75 % des écosystèmes dunaires et plus d'un million d'hectares d'habitats naturels ces soixante dernières années ; plus de 50 % des terres sont touchées par l'érosion dont 30 % présentent des pertes supérieures à 15 tonnes par hectare et par an. Et pourtant – car la Méditerranée est aussi un paradoxe –, cette région constitue l'une des 25 zones hautement exceptionnelles de la planète en raison de la distribution de ses espèces végétales et animales et de son importante biodiversité. Sur plus de 25 000 espèces de plantes maritimes recensées, la moitié ne se rencontre que dans cette mer.

On nous dira que ce va-et-vient du Nord au Sud, d'Est en Ouest, a toujours existé en Méditerranée, depuis la nuit des temps. Cela est certes vrai et ne constitue probablement pas seulement un signe d'identité mais aussi un vecteur déterminant pour le façonnage du paysage et de ses habitants et pour la configuration de cet espace. Cela étant dit, pour être pris au sérieux, une approche rigoureuse devra en déterminer l'échelle, car les menaces sur l'écosystème méditerranéen résultant des activités humaines sont objectivables.

Dans cette perspective, le témoignage du Monte Testaccio¹⁰ reste édifiant. Cette surélévation, située sur les berges du Tibre à Rome, a commencé à être étudiée en 1872 par Luigi Bruzza et Heinrich Dressel. Ce mont artificiel de 22 000 m², de 50 mètres de hauteur et d'un kilomètre et demi de périmètre, peut-être la première grande décharge contrôlée de l'histoire, résultat de la mondialisation – avec traçabilité incluse – de l'ancien « monde » méditerranéen, recelait 24 750 000 amphores¹¹ d'argile (contenants perdus provenant à 80 % de la Bétique, 15 à 17 % de l'Afrique, et 3 à 5 % de vinaires gauloises et romaines, récipients pour *garum* et amphores orientales), soigneusement et intelligemment empilées, recouvertes de chaux et finalement de terre.

Des navires romains dépassant rarement 40 mètres de longueur avaient transporté, lors des mois de *mare apertum*, 173 250 000 kilos d'huile d'olive vers Rome, entre le I^{er} et le III^e siècle après J.-C. Le nombre impressionnant ne concerne pourtant que cette seule rive de la Méditerranée et ce seul produit. Beaucoup d'autres routes semblables, pour le grain égyptien et africain, le vin grec et bien des matières premières, des produits alimentaires élaborés, dont l'omniprésent *garum*, des produits et matériaux de toute sorte, ont été découvertes et documentées, révélant un immense travail de production, de conditionnement, de cabotage, d'arrimage et de déchargement, de stockage, de (re)distribution, de comptabilité, de contrôle et de recyclage.

Aujourd'hui toutefois, un *Suezmax* de plus de 250 mètres de longueur (et ce n'est pas le plus grand du genre), l'un des plus grands pétroliers capables de traverser le canal de Suez, peut transporter en un seul trajet l'équivalent liquide de 1 million de barils, autrement dit 159 millions de litres ou un poids en huile équivalant à 146 280 000 kilos, soit pas très loin des 173 millions de kilos qui selon nos calculs ont été transportés dans les amphores entassées dans le Monte Testaccio entre le I^{er} et le III^e siècle de notre ère. Les échelles ont leur importance, et même une importance majeure. Dans les temps bibliques, on avait déjà imaginé un navire de grandes dimensions. L'Arche de Noé, qui reçut la mission d'embarquer un échantillon complet du monde vivant, mesurait 300 coudées (environ 150 mètres) de longueur, 50 de largeur et 30 de hauteur (Genèse, VI, 15).

Si la Méditerranée n'a pas changé de taille, l'anthropisation à laquelle elle est soumise et les nouvelles dynamiques à l'œuvre ont, elles, augmenté exponentiellement, d'une façon saisissante. Ce petit coin de la planète supporte une pression au cm² qui grandit de jour

10 - Rome, Université La Sapienza (exposition à Rome organisée par le Dipartimento di Scienze della Terra), Barcelone, Université de Barcelone (exposition réalisée par CEIPAC; http://ceipac.gh.ub.es/MOSTRA/e_expo.htm).

11 - Les amphores constituent de véritables archives car elles portent des inscriptions et contiennent des informations détaillées et précieuses : propriétaire de l'huile, noms des producteurs, four de fabrication de l'amphore, lots des amphores, jour et année de fabrication et noms de ceux qui contrôlent la production, nom du marchand, poids net. Ainsi étiquetées, les amphores étaient soumises aux contrôles des préposés aux impôts. Ceux-ci, une fois les vérifications de poids effectuées, notaient en caractères italiques, généralement sous l'une des anses, le nom du lieu de contrôle, l'année consulaire, le poids exact et le nom du contrôleur (Rome, Université La Sapienza [exposition organisée par le Dipartimento di Scienze della Terra], Barcelone, Université de Barcelone [exposition réalisée par CEIPAC; http://ceipac.gh.ub.es/MOSTRA/e_expo.htm]).

en jour. Les terres ainsi que la mer de cet espace que nous appelons Méditerranée sont d'une grande fragilité et de dimensions relativement réduites; les ressources naturelles, en particulier hydriques, y sont limitées, et leur résilience faible. Pourtant, cet espace fragile et actuellement sous tension environnementale et paysagère continue d'être le substrat nécessaire et indispensable de la diète méditerranéenne. Car dans cet espace où sont gravées les annales de son histoire (Lefebvre, 1981) s'accumule aussi son grand capital: le paysage, ce produit inlassablement actualisé, résultat du dialogue entre le territoire et ses habitants. Le paysage, naturel, agricole, urbain ou autre, est aujourd'hui l'une des valeurs les plus estimables et les plus prometteuses, quoique, ne l'oublions pas, limitée et non renouvelable.

Un capital est un pont temporel entre le passé et le futur qui est évalué dans le présent (Meyer-Bisch, 2009). Il est donc impératif de prendre aujourd'hui les bonnes décisions et les bonnes solutions, de les adapter aux caractéristiques et aux singularités de la Méditerranée, à ses échelles et à ses valeurs, et non l'inverse, en s'abstenant de la plier à nos désirs et de la défigurer – comme sous l'effet d'une commande à distance – pour respecter des paramètres non cohérents avec son profil et ses valeurs. De la qualité de ce paysage dépendra sa valorisation et surtout sa capacité à créer des opportunités. Une *diète* ou un style de vie de qualité ne saurait exister dans un paysage méditerranéen déformé et médiocre. Un environnement de qualité est de nos jours le moteur d'une économie prospère, et pour la majorité, un environnement ou un paysage est agréable parce qu'il possède une forte dimension historique et culturelle et qu'il révèle un passé lisible et présent (Fairclough, 2009).

Le paysage méditerranéen, paradigme d'un paysage alimentaire global, depuis la vallée la plus reculée jusqu'à la place la plus cosmopolite, est le reflet de sa table, de même que sa table évoque ce paysage, en montrant une manière de vivre peut-être plus facile à découvrir et à ressentir qu'à expliquer et à définir. Ce paysage possède ses équilibres, ses échelles, ses contrastes, ses détails spécifiques. Dans la sagesse de son aménagement, dans le respect de ses valeurs et de ses spécificités, dans la confiance en ses potentialités et dans l'investissement des efforts nécessaires, se trouve la clé d'un futur raisonnable et digne.

La diète méditerranéenne, bien plus qu'un modèle nutritionnel

Au cours des dernières décennies, le terme de diète a connu une diffusion extraordinaire. Comme l'expliquent la plupart des dictionnaires et le manifeste le discours des médias, ce mot est en général utilisé pour désigner des régimes alimentaires spécifiques prescrits par un professionnel de la santé (quoique pas toujours), ayant la plupart du temps un caractère limitatif et visant une finalité thérapeutique et/ou esthétique. Voilà l'acception la plus médiatique et la plus généralisée parmi le grand public de ce terme. Dans un sens bien plus large, il renvoie au style d'alimentation qu'adopte normalement un individu ou une communauté plus ou moins grande en termes de population ou de territoire.

Mais voyons-en la racine. Étymologiquement, le mot vient du latin *diaeta* qui lui-même découle du grec *diáita*, « manière de vivre », « régime de vie »¹². Anatole Bailly, helléniste

12 - Joan Corominas, *Breve diccionario etimológico de la lengua española*, Madrid, Gredos, 2000 [3^e éd.].

reconnu, traduit dans son dictionnaire grec-français¹³ (1895, 1901) le terme *diáita* par « genre de vie » et précise (comme première acception) : « en général, l'ensemble des habitudes du corps et de l'esprit, les goûts, les mœurs, etc.¹⁴ ». Des auteurs antiques utilisaient déjà ce terme selon la signification que lui attribue Bailly. Ainsi, Aristote : « le mode de vie (*diáita*) des Éphores n'est pas en conformité avec l'objectif de l'État » (*Politique*, II, 127b) ; Platon, dans *La République* et *Les Lois* ; Hérodote dans son *Histoire* ; Pindare, dans *Pythiques* ; etc., et bien évidemment Hippocrate dans ses travaux médicaux et diététiques, non dénués de philosophie. Cette « manière de vivre » est ce que nous connaissons aujourd'hui sous l'expression « style de vie », qui caractérise les individus, les groupes, les communautés ou les peuples, les rend semblables ou les différencie les uns des autres. La diète méditerranéenne est donc ce style de vie, à l'évidence dynamique, autrement dit non immuable, qui est le fait de la Méditerranée, dans toute sa diversité, c'est-à-dire non uniforme, avec toutes ses tonalités et ses accents. La diète méditerranéenne refuse toutes les acceptions restrictives du terme de diète pour l'envisager dans son sens holistique et transversal, en incluant les aspects et valeurs à la fois matériels et immatériels.

D'autres appellations ont coexisté, voire précédé celle de diète méditerranéenne : alimentation méditerranéenne, style alimentaire méditerranéen, cuisine méditerranéenne. Certains pluriels sont également apparus : diètes méditerranéennes, cuisines méditerranéennes. Dans le premier cas, l'acception médicale ou le caractère restrictif du terme peuvent freiner l'usage de diète méditerranéenne. Dans le second, les pluriels sont le résultat du choix argumenté de ceux qui considèrent qu'on ne peut pas parler d'« une » diète, mais qu'il existe « de nombreuses » diètes en Méditerranée, et qu'il en va de même pour les cuisines. Un débat éternel, valable aussi pour la Méditerranée, d'après ceux qui considèrent qu'il n'est pas pertinent d'en parler comme d'un seul tout.

Ce chapitre ne prétend aucunement trancher ce débat. Nous ne serions pas en mesure de le faire. Nous estimons tout de même que l'on a souvent recours dans ce cadre à des échelles inappropriées, ou si l'on veut, que le *zoom* est rapproché ou éloigné sans beaucoup d'à-propos. De même, certains choix qui se présentent à nous comme des options contradictoires ou antagonistes, sont nonobstant parfaitement compatibles. Nous savons tous qu'il existe une gamme très vaste de livres, de programmes médiatiques, de cours, etc., qui aborde l'alimentation ou la cuisine – il est plus rare de se centrer sur les « styles de vie » – à des niveaux très différents. Chaque niveau inférieur est contenu dans celui qui lui est supérieur, modifiant ainsi sa visibilité ou sa netteté, pour une simple question d'échelle et de grain, c'est-à-dire de définition.

Prenons l'exemple de l'alimentation grecque : celle-ci comprend l'alimentation continentale et l'alimentation insulaire, qui pourtant sont censées être très différentes. Si nous envisageons d'emblée l'alimentation grecque continentale, nous verrons alors apparaître des alimentations régionales susceptibles d'être considérées, à leur tour, très diverses les unes des autres. Nous pourrions ainsi continuer indéfiniment, du niveau macro au niveau micro, dans la dissociation ou le regroupement. Le côté positif est qu'aucun niveau ne fait disparaître l'autre, tous demeurent et existent, en parallèle ou poursuivant leurs propres dynamiques. Il s'agit seulement d'activer chaque niveau selon notre bon vouloir ou autant que de besoin. Il n'y a ni exclusion ni conflit. Selon que

13 - Anatole Bailly, *Le Grand Bailly Dictionnaire grec-français*, Paris, Hachette Éducation, 2000.

14 - Aucun doute sur le caractère holistique qu'il attribue à ce terme, qui comprend autant les aspects tangibles qu'intangibles.

notre approche, notre intention ou nos objectifs préfixés seront plus ou moins pertinents, les uns et les autres se feront plus ou moins visibles. Il en va de même pour les « styles de vie ».

La diète méditerranéenne est une dénomination qui renvoie à un complexe culturel méditerranéen dynamique, c'est-à-dire en mouvement perpétuel, présentant un grand nombre d'échelles de lecture possibles et qui, depuis des millénaires et du paysage à la table, se forme et évolue. En tant que patrimoine commun des peuples méditerranéens, elle est appelée à jouer un rôle fondamental en matière de construction et de consolidation identitaires (Fairclough, 2009) et, par conséquent, en tant que facteur d'intégration et de dialogue mais aussi de connaissance et d'épanouissement. Ce patrimoine a commencé à exister lorsque les premières communautés se sont fixées autour du bassin oriental de la Méditerranée. La trame fine et fragile des débuts est devenue aujourd'hui un tissu très dense, l'héritage sans égal de paysages, de lieux, de connaissances, de savoirs, de technologies, de produits, de mythes et de croyances, d'accents, de créativité, d'hospitalités et de collisions, qui donnent corps à un capital commun auquel tous ont participé et dans lequel nous nous reconnaissons tous, dont le premier élément du nom est un mot émanant de nos racines et le deuxième est l'éponyme de l'espace que nous partageons. En définitive, la diète méditerranéenne est un langage ou peut-être « le » langage commun des peuples de la Méditerranée.

Ce n'est que d'une période relativement récente que date cette compréhension holistique, intégrée et intégratrice, de la diète méditerranéenne pour en faire bien plus qu'un modèle nutritionnel, incorporant d'autres aspects que ceux purement matériels. Le chercheur Ancel Keys¹⁵, à travers ses travaux et ses publications mais aussi grâce à sa sensibilité, sa capacité d'observation et sa curiosité, a non seulement révélé le lien majeur entre alimentation et maladies cardiovasculaires mais aussi découvert et diffusé avec passion un style de vie qui, outre le fait de le fasciner, était à ses yeux indissociable et formait la substance même de tout ce qu'il investiguait en Méditerranée. C'est cette « chaleur qui avait envahi tout son corps » et qui ne devait plus le quitter, fruit du soleil et du milieu humain et environnemental, qu'il a ressentie lorsqu'il est venu pour la première fois en Méditerranée. Ses disciples et d'autres chercheurs, ayant poursuivi son chemin plus avant, ont contribué ces dernières décennies à élargir la signification de la diète méditerranéenne. L'interdisciplinarité sous l'angle de laquelle elle a été abordée dernièrement (sociologie, anthropologie, économie, agronomie, biologie...) a par ailleurs fortement aidé à rendre bien plus vaste sa sphère de perception.

Autre jalon important dans cet élargissement de la signification, l'inscription de la diète méditerranéenne sur la Liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco, en novembre 2010, loin d'être une étape finale, est simplement un engagement supplémentaire à œuvrer à la sauvegarde de ce patrimoine. Cet ouvrage est sans doute la contribution la plus fraîche à cette transversalité. La mission n'est guère nouvelle pour le CIHEAM, pour qui agriculture, alimentation, durabilité et sécurité alimentaire ont toujours constitué la trame de ses publications. Le rapport *Mediterra* de 2008 et l'*Atlas Mediterra* publié en 2010 comportaient déjà des articles sur les différents aspects de la diète méditerranéenne prise au sens large et ouvert. Des institutions inter-

15 - Dans les prochains paragraphes seront examinées certaines contributions d'Ancel Keys.

nationales comme l'OMS ou la FAO ont reconnu les vertus importantes de sa transversalité. Nombreuses sont aussi les autres organisations qui contribuent, de façon plus ou moins sectorielle et dans tous les coins de la Méditerranée, à entériner cette nouvelle dimension.

La Méditerranée, vivante et dynamique

La diète méditerranéenne est un héritage auquel les habitants et les peuples de la Méditerranée, comme des abeilles ou des fourmis, ajoutent ou révoquent des pratiques, des savoirs, des symboles, des produits, des goûts, des appréciations et bien d'autres éléments tangibles et intangibles. La perception ressentie dépend de la vitesse à laquelle ces changements ont lieu, de leur importance, du degré de visibilité, de notre degré de sensibilité à l'égard de ce qui est modifié, des contretemps de toutes sortes que ces modifications pourraient nous faire subir, de notre capacité d'analyse continue, des jugements de valeur et des influences médiatiques les concernant... Il en va ainsi du paysage jusqu'à la table et il ne saurait en être autrement puisque cela confirme que par là même cet héritage est vivant. Jean Bottéro, l'un des premiers traducteurs du code d'Hammurabi, avait pour habitude de dire qu'il n'oserait pas préparer, même à son pire ennemi, certaines des recettes datant de la Mésopotamie du deuxième millénaire avant J.-C., qu'il avait lui-même déchiffrées. Autrefois, il fallait généralement un temps assez long pour qu'une mutation devienne perceptible. Les changements se produisaient avec une telle lenteur qu'ils pouvaient demeurer invisibles pour des générations entières.

De nos jours, le graphique du changement ressemblerait plutôt à ce que tracerait le sismographe d'une zone en activité. Vitesse et ampleur des changements, positifs ou négatifs, pourraient nous donner le tournis. Autant pour la récupération que pour l'abandon d'éléments, même si ces modifications ne sauraient justifier les mauvaises décisions ou actions. Et pourtant, certaines productions, techniques ou savoir-faire sont restés pratiquement inchangés.

Dans tout le bassin, on gaulait encore les olives avec des cannes dans des centaines d'exploitations, pareillement à ce qui est représenté sur les amphores grecques à figures noires du VI^e siècle avant J.-C. ; il est toujours possible aujourd'hui de voir des labours avec une paire de bœufs comme sur la représentation trouvée en Égypte et datée entre le début du troisième millénaire et la fin du deuxième avant J.-C. Les exemples sont nombreux et constituent la preuve de l'ancstralité de cet héritage. Les paroles d'Edgar Morin, telles un psaume, en sont une illustration parfaite : « Mes gènes vous diraient que toutes ces identités méditerranéennes successives se sont unies, symbiotisées en moi, et, au cours de ce périple bimillénaire, la Méditerranée est devenue une patrie très profonde. Les papilles de ma langue sont méditerranéennes, elles appellent l'huile d'olive, elles s'exaltent d'aubergines et de poivrons grillés, elles désirent tapas ou mészés. Mes oreilles adorent le flamenco ! et les mélodies orientales. Et dans mon âme, il y a ce je-ne-sais-quoi qui me met en résonance filiale avec son ciel, ses îles, ses côtes, ses aridités, ses fertilités¹⁶. »

16 - Edgar Morin, « Matrice de cultures, zone de tempêtes. Mère Méditerranée », *Le Monde diplomatique*, août 1995.

Pour revenir à l'agriculture et à l'alimentation, afin d'illustrer ce qui a été évoqué dans la première partie du paragraphe précédent, lisons l'historien Lucien Febvre¹⁷ qui décrit un périple imaginaire que ferait de nos jours Hérodote (480-420? av. J.-C.) à travers la Méditerranée: « Que d'étonnements! Ces fruits d'or, dans ces arbustes vert sombre, oranges, citronniers, mandariniers, mais il n'a pas le souvenir d'en avoir vu de son vivant. Parbleu! Ce sont des extrême-orientaux, véhiculés par les arabes. Ces plantes bizarres aux silhouettes insolites, piquantes, hampes fleuries, noms étrangers, cactus, agaves, aloès, figuiers de Barbarie – mais il n'en vit jamais de son vivant. Parbleu! Ce sont des américains. Ces grands arbres au feuillage pâle qui, cependant, portent un nom grec, eucalyptus: oncques n'en a contemplé de pareils. Parbleu! Ce sont des australiens. Et les cyprès, jamais non plus, ce sont des persans. Tout ceci pour le décor. Mais, quant au moindre repas, que de surprises encore – qu'il s'agisse de la tomate, cette péruvienne; de l'aubergine, cette indienne; du piment, ce guyanais; du maïs, ce mexicain; du riz, ce bienfait des Arabes, pour ne pas parler du haricot, de la pomme de terre, du pêcher, montagnard chinois devenu iranien ». Aujourd'hui, ils sont tous « terriblement » méditerranéens.

Aussi bien pendant les périodes polythéistes que monothéistes, le sacré et le liturgique ont grandement influencé l'alimentation, les productions et les habitudes. Entre célébrations et fêtes des déités, la *yumuaa*, le *shabbat*, la *dominica*, fêtes du martyrologue et autres jours fériés, la Méditerranée a passé la moitié de sa vie en offrandes ou en prières... ou à se disputer le monopole de la vérité divine. Les aliments ont ici été élevés au rang du sacré. Parmi tous, le pain, le vin et l'huile occupent une place privilégiée. C'est la « triade alimentaire méditerranéenne ». L'huile sert à oindre le nouveau-né, le roi et le moribond; l'olivier d'Athéna qui a présidé à la fondation de villes-États s'est avéré l'offrande la plus utile pour l'humanité; la colombe avec son rameau d'olivier annonça la fin du Déluge universel; l'olivier du Coran est « un arbre béni qui n'est ni d'Orient ni d'Occident dont l'huile semble éclairer sans même que le feu la touche »; le vin et le pain de la Sainte Cène sont le corps et le sang de Jésus-Christ; et ainsi de suite en une liste interminable, pour tous les peuples du bassin et de tout temps. De nos jours, nous avons presque oublié qu'en parlant d'un « compagnon » nous évoquons le *cum panis*, c'est-à-dire « celui avec qui partager le pain ».

Philosophes, penseurs, écrivains, artistes, se sont depuis longtemps penchés sur ce complexe qu'est la diète méditerranéenne. Par leurs ouvrages, ils ont non seulement attesté mais aussi préservé cet héritage colossal. Ce n'est guère un hasard si l'on « cultive » à la fois la terre et l'âme – *cultura animi* –, si savoir et saveur ont la même racine ou si le mot goût est autant le fait d'apprécier les saveurs que de ressentir la beauté ou l'art. Il existe une vaste littérature, outre celle qui a été perdue et les textes sacrés, pour toutes les époques, depuis des traités d'agriculture jusqu'à des rituels de la table, en passant par les préparations, la conservation et les propriétés organoleptiques ou les bienfaits des aliments, la santé, l'activité physique et le sport. On y découvre déjà l'attention portée aux techniques, aux provenances, aux qualités, aux nuances organoleptiques. « Pour eux qui étaient là, le vieillard mélangea un cratère de vin doux à boire, que l'intendante avait ouvert en sa onzième année et dont elle avait délié la coiffe », pouvons-nous lire dans l'Odyssée.

17 - Lucien Febvre, *Annales*, XII, 29.

L'art aussi est très présent. Cylindres mésopotamiens, tablettes sumériennes, fresques dans les chambres mortuaires des pharaons, fresques ou mosaïques de Grèce ou de Rome, chapiteaux du Moyen Âge... Mais les temps modernes ne font pas exception. De nouveaux modes d'expression sont venus se joindre aux formes classiques, avec des artistes tels que Cézanne, Van Gogh, Monet, Sorolla, Maillol, Picasso, Miró, Dalí, Barceló¹⁸ et bien d'autres encore, qui se sont laissés séduire par le paysage agricole, la terre, la mer, la lumière, les couleurs, le plaisir du contact avec la nature, la nourriture, les racines antiques de ce bassin méditerranéen. Cet attrait actuel et persistant est encore attesté par les photographies de Cartier-Bresson ou les nombreux films de réalisateurs (parmi lesquels Abdellatif Kechiche, Semi Kaplanoglu, Sandra Nettelbeck ou Tassos Boulmetis) chez qui la diète méditerranéenne a éveillé ces dernières années un grand intérêt.

À tous ces ingrédients matériels, aux trilogies sacrées, aux paysages, à l'histoire millénaire, viennent s'ajouter des valeurs immatérielles fondamentales : la convivialité, la sociabilité, l'hospitalité, le voisinage, la fête – une valeur essentielle sans laquelle il est impossible de comprendre et d'expliquer la Méditerranée – la célébration, la créativité... Ce ne sont là ni rêves archaïques ni temps inutiles et encore moins des vecteurs stériles ou socio-économiquement insignifiants. C'est bien l'indispensable ciment qui lie cet univers méditerranéen si complexe. Ils constituent son âme ou du moins une part substantielle et déterminante de celle-ci. Il faut tout autant consacrer un temps, comme aux siècles homériques, à prendre un repas et à nous en réjouir. Plus tard, lorsque le dîner aura rassasié notre appétit, le moment sera venu de nous interroger, en nous demandant qui nous sommes parmi les hommes. N'abiquons pas. Comme le proclame Edgar Morin, « la Méditerranée n'est pas qu'une zone de tempêtes, elle demeure le berceau de quelques-unes des principales civilisations du monde ; elle reste une aire de métissage. Un lieu où il est encore possible de réinventer une économie de la convivialité »¹⁹.

Ancel Keys revisité

En 1975, le physiologiste américain Ancel Keys (1904-2004) publiait, avec son épouse Margaret, le livre *How to Eat Well and Stay Well. The Mediterranean Way*, sur l'alimentation des gens ordinaires de Grèce, d'Italie et des côtes méditerranéennes de France et d'Espagne (Keys, 1975). Connue sous le nom d'*Étude des sept pays*, cet ouvrage était le résultat de plus d'un quart de siècle d'études internationales sur la thématique diète-cholestérol-maladie coronaire, et fut un grand succès éditorial. D'autres ouvrages l'avaient précédé : *The Biology of Human Starvation* (1950), *Eat well and Stay well* (1959), *The Benevolent Bean* (1972). Selon Jean Mayer (2006), Ancel Keys était un grand scientifique, qui fit non seulement de grandes découvertes mais modifia l'approche des scientifiques, des médecins, et finalement du public en général, sur l'une des questions majeures de notre vie quotidienne, la diète. Gregorio Varela (2006) précise qu'Ancel Keys est celui qui, à partir de preuves scientifiques, a découvert²⁰ (et non pas inventé)

18 - « Peindre comme on cuisine, cuisiner comme on peint, j'ai toujours aimé cette idée » (Miquel Barceló. 1983-2009. *La solitude organisationnelle*, Obra Social « la Caixa », Catherine Lampert [commissaire d'exposition], Barcelone, 16 juillet 2010-9 janvier 2011). Ainsi s'exprime Miquel Barceló, artiste aux multiples facettes originaire de Majorque, à propos de cette relation intime entre l'art et la cuisine. On peut lire dans cette même exposition : « Barceló a établi des analogies entre le fait de peindre et de cuisiner et il a décrit la cuisine comme étant une activité aussi raffinée que la peinture ».

19 - Edgar Morin, « Matrice de cultures, zone de tempêtes. Mère Méditerranée », art. cité.

20 - Annie Hubert, dans son document « Autour d'un concept : "l'alimentation méditerranéenne" » (Hubert, 1999) raconte

la diète méditerranéenne et ses bienfaits. En fait, comme l'affirme Lluís Serra-Majem (2006), si ce personnage hors du commun n'avait pas existé, peut-être ne parlerait-on pas aujourd'hui de diète méditerranéenne. Relevons à nouveau, ne serait-ce que brièvement, le registre humain et sociologique, rarement mis en avant, que contient le livre *How to Eat Well and Stay Well* et qui, au-delà de la description spécifique des études, des résultats ou des recettes, peut s'avérer utile à la compréhension du caractère transversal et holistique, matériel et immatériel, de la diète méditerranéenne qui nous occupe ici. Le travail d'Ansel Keys est de surcroît déterminant pour mieux connaître le cheminement de longue haleine de ce style de vie méditerranéen si dynamique. Ce registre, selon les mots de Jean Mayer, atteste « la capacité unique du couple Keys à passer du profond au mondain, sans s'écarter de ce qui, selon la science et la médecine, est le meilleur [...], à chercher à transformer la vertu en quelque chose d'attrayant, voire plein de glamour » (Mayer, 2006).

Selon Ansel Keys lui-même qui, bien que l'histoire de ce livre puisse remonter aux années 1940, souhaite la faire débiter le 4 février 1952, soit le jour qui précède son arrivée, avec son épouse, en Méditerranée. Il se remémore ainsi ces moments : « Des flocons de neige commençaient à tomber lorsque nous quittâmes Strasbourg le quatre février. Pendant tout notre voyage vers la Suisse nous conduisions sous une tempête de neige. Le matin suivant, Lausanne et la route qui remonte la vallée étaient à ce point couvertes de neige que ce ne fut que de justesse que nous pûmes nous rendre à Brig pour embarquer avec notre voiture dans le train et traverser le tunnel d'une vingtaine de kilomètres qui débouchait sur l'Italie. Lorsque nous arrivâmes du côté italien, l'air était tiède, les fleurs étaient épanouies, les oiseaux chantaient et nous nous assîmes à une terrasse pour savourer notre premier café expresso, à Domodossola. Nous sentions une chaleur envahir tout notre corps, non seulement par la force du soleil mais aussi par la chaleur que nous transmettaient les gens, une sensation que nous retrouverions par la suite dans tout ce que nous appelons maintenant "notre" Méditerranée, cette merveilleuse étendue de terre entre le détroit de Gibraltar et là où termine l'Europe, dans le berceau de la culture européenne. »

Dans cette écriture et cette vision presque cinématographique, le contraste apparaît aux yeux du couple aussi inéquivoque que radical, opposant deux sorties d'un tunnel débouchant sur deux univers différents, proches et distants à la fois et pourtant non dépourvus de multiples échanges historiques importants. Un paysage, un lieu, où l'immatériel occupe une place au moins aussi importante que le matériel, le mondain que le scientifique. Au bout de vingt-cinq années, cette merveilleuse portion de terre était désormais devenue la leur et ils en faisaient déjà partie. Ils insisteront souvent sur « leur » Méditerranée, une Méditerranée qui est néanmoins limitée. Ansel Keys l'affirme lui-même, « elle n'est fondée que sur quatre pays » et, de surcroît, il les réduit « aux seules surfaces de ces pays qui bordent la mer ». Il définit son idéal conceptuel en déclarant : « Des montagnes derrière nous et la mer en face, le tout baigné par l'éclat du soleil, voilà ce qu'est pour nous la Méditerranée ». Presque une réplique exacte du petit territoire du village phénicien sur la Méditerranée orientale.

que « l'idée d'une alimentation méditerranéenne apparaît pour la première fois dans les ouvrages d'un médecin anglais qui accompagnait des forçats en Australie. Il recommandait ce genre de régime car adapté au climat australien ».

« Leur » Méditerranée donne lieu à des appréciations diverses. Ancel Keys n'hésite pas à la qualifier d'« univers » ; autrement dit, c'est la vision d'un ensemble formé par un grand nombre d'éléments, laquelle ne l'empêchera pas ensuite de justifier certaines dissociations. Pour lui, toutes ces terres divisées par des frontières, qui constituent la Méditerranée, « sont unies » par trois mille ans de commerce, de migrations, de guerres et de mer. Dans son esprit, la diète est l'un des aspects culturels parmi d'autres du bassin, tout en signalant que la Grèce, l'Italie, le Sud de la France et la côte méditerranéenne espagnole offrent des contrastes frappants avec les pays d'Afrique du Nord. Il parvient par conséquent à parler d'une homogénéité culinaire, en mettant de côté la cuisine de ces derniers pays, hormis quelques spécialités telles que le couscous, et en écartant également la Turquie et le Liban parce que « leur cuisine s'accorde mal avec les autres ». Il exclut de même la cuisine israélienne qu'il estime « encore plus éloignée de ce que nous pensons être méditerranéen ». Tout en estimant que les quatre pays (Grèce, Italie, France, Espagne) qui l'intéressent « ne sont nullement uniformes en matière de culture », il souligne toutefois que « ces différences ne sont que des variations d'un profil culturel commun qui les distingue des pays d'Europe centrale, des pays scandinaves, de l'Angleterre et des États-Unis ».

Quant à la diète méditerranéenne, il estime que c'est « une erreur que de trop insister sur son uniformité ». À la différence des considérations géographiques précédentes, nous partageons cette fois-ci pleinement cette idée d'Ancel Keys. Il considère qu'il s'agit d'un schéma commun présentant des variations, et il convient de l'existence de traits à tout le moins semblables bien qu'il existe aussi des différences entre pays et à l'intérieur de ceux-ci. Il affirme par ailleurs : « Les repas principaux de nos quatre pays méditerranéens partagent de nombreuses ressemblances [“elles sont trop nombreuses pour en faire une liste”, insiste-t-il ailleurs dans son livre], mais chacun de ces pays présente des préférences intéressantes ». Il remarque de même des variations dans le temps, « et pas nécessairement dans le bon sens ».

Ancel Keys qualifie les aliments méditerranéens de « délices partagés ». Cette expression significative résume deux valeurs déterminantes : « délices » signifie « plaisirs » (terme qui revient souvent lorsqu'il évoque la Méditerranée et sa diète) et, en l'occurrence, plus particulièrement, plaisirs des sens mais aussi de l'esprit ; et par ailleurs, « partagés », c'est-à-dire « auxquels on a participé », et souvent « célébrés » ou « fêtés » (rappelons ici la formule de Plutarque : « Nous ne nous asseyons pas à la table pour manger mais pour manger ensemble »). La fête est une composante fondamentale du « style de vie » méditerranéen. L'excellente opinion d'Ancel Keys concernant la diète méditerranéenne le porte à affirmer, au bout d'un quart de siècle de recherches, que « la cuisine méditerranéenne offre une telle richesse de régals gustatifs, tellement de surprises heureuses sur sa table, un plaisir si authentique dans ses plats, qui pour la plupart sont à la fois économiques et faciles à préparer, qu'elle serait digne d'éloges enthousiastes, même s'il n'y avait pas de preuves qu'elle soit particulièrement favorable à la santé. » Il complète cette affirmation catégorique par une autre, sans équivoque : « Le profil culinaire et alimentaire de la Méditerranée [autrement dit l'ensemble de traits, et nous insistons sur le mot ensemble] n'a rien à voir avec une “diète” dans le sens que prend ce mot de nos jours aux États-Unis. »

C'est probablement pour cette dernière raison et à cause de la confusion que l'utilisation de ce terme peut susciter que son livre s'intitule *Mediterranean Way* et non *Mediterranean Diet*, quoique, comme le décrit Rafael Carmena, collaborateur d'Ansel Keys, le terme « diète méditerranéenne » a été créé par Ansel Keys loin de la Méditerranée, dans son laboratoire de l'Université du Minnesota dans les années 1960 (Carmena, 2006). À propos de l'utilisation de ce terme, il note : « nous préférons ne pas trop parler de l'alimentation méditerranéenne comme étant une "diète" favorable à la santé de peur de faire fuir les gens qui seraient davantage intéressés par les plaisirs de la table ». Et il insiste : « une diète est généralement considérée comme un modèle alimentaire artificiel [...] l'individu qui s'y plie est un pauvre malheureux qui renonce au plaisir que ce soient son appétit, ses préférences culinaires ou l'occasion qui se présente qui lui dictent ce qu'il mange ».

Scientifique rigoureux et excellent, les variables qualitatives de sa Méditerranée n'échappent nullement à Ansel Keys. Son livre leur rend hommage, sans pour autant dévier de son objectif scientifique : « bien que notre amour pour la cuisine que l'on trouve entre les îles grecques et le détroit de Gibraltar soit une raison plus que suffisante pour écrire ce livre, l'urgence de notre message réside dans les considérations liées à la santé ». Pour Ansel Keys, les trois aliments sacrés de la Méditerranée constituent les trois caractéristiques communes des zones méditerranéennes et de leur diète : l'huile, dont il dit que l'on fait « un emploi enthousiaste » qu'il comprend dans le cas de la Crète – « dont la cuisine est vraiment inondée d'huile d'olive » – provenant de coutumes héritées de la civilisation minoenne ; le pain, dont il souligne l'« énorme importance » dans cette région et qu'il qualifie, dans la liturgie du partage, de « plaisir suprême » en affirmant qu'« il n'est guère étonnant que le fait d'offrir et de rompre le pain ensemble soit un symbole d'amitié immémorial » ; le vin, qu'il définit comme « la troisième caractéristique en commun de la diète de tous ces pays méditerranéens », tout en signalant que dans ces pays, pourtant, « l'alcoolisme est très rare ». C'est cette fameuse triade alimentaire décrite précédemment.

Ansel Keys nous a laissé des preuves scientifiques fondamentales de l'existence de la diète méditerranéenne. Au-delà de la méthode purement scientifique, il a eu l'intelligence et la sensibilité de capter, d'évaluer et d'intégrer tout ce que les poids, les mesures et les graphiques sont encore incapables de restituer. Il commence le livre par la conclusion de ses travaux : il existe bel et bien « une diète méditerranéenne qui permet de bien manger et de se sentir bien ». Bien se sentir, selon le lexique des Keys, constitue un registre beaucoup plus large que celui de bien se porter médicalement parlant.

Il est probable qu'aucun autre passage du livre n'illustre aussi bien ce que nous venons de commenter que celui qui concerne les *tapas* de la côte du Levant méditerranéen et qu'Ansel Keys qualifie d'« assortiment quasi infini de rafraîchissements et de petits mets exquis ». « En plus de la variété de ces plats si incroyables, l'attrait des bars à tapas ne réside pas dans le décor – il n'y en a point – mais dans l'informalité amicale des deux ou trois groupes de personnes qui attendent au comptoir [...]. Ici des gens de toute classe passent une ou deux heures de détente, en mangeant et buvant, en saluant les amis et en bavardant [...] on peut combiner l'habituelle promenade méditerranéenne du soir avec ces tentations de grignoter. [...] Manger dans les bars à tapas est un plaisir,

non une habitude quotidienne de la population, et en définitive, on ne mange pas de grande quantité, seulement plusieurs petites portions, la tradition des tapas n'a donc pas beaucoup d'effet sur le modèle alimentaire. Il n'y a pas lieu de se demander en quoi les tapas peuvent affecter la santé alimentaire, il suffit de les savourer. »

Tout au long de son livre, Ancel Keys déploie une image captée très lentement, à travers une profonde immersion de vingt-cinq années qui permet au couple de parvenir à une connaissance précise de « leur » Méditerranée, comme le confirme l'exactitude de leurs recettes et de leurs observations. Dans son récit, les preuves et connaissances scientifiques croisent des registres humains et sociaux. Cette image au grain fin explique autant le passé qu'elle contribue à mieux comprendre le présent, voire à prévoir avec plus de justesse l'avenir de la diète méditerranéenne, complexe culturel dynamique dans un espace en mouvement.

Les voix de la Méditerranée aujourd'hui

Il est évident qu'au cours des dernières années, on a accumulé en Méditerranée davantage de données globales et fiables en matière de transports, de productions, de consommation d'eau, de commerce, de santé publique... qu'à propos des perceptions et des systèmes de valeurs des Méditerranéens eux-mêmes. Beaucoup plus de chiffres que de mots en somme; davantage d'affirmations que d'opinions généralement; plus de messages institutionnels que d'émotions personnelles le plus souvent; plus de stéréotypes que de réalités trop fréquemment; plus d'inerties que d'innovations finalement.

Le rapport de la Fondation Anna-Lindh²¹, présenté en septembre 2010, redonne un souffle à la recherche en sciences sociales en Méditerranée et ouvre en particulier une perspective d'un grand intérêt pour une connaissance fiable des tendances interculturelles du bassin. Il donne la parole à un échantillon de 13 000 personnes qui représentent neuf pays méditerranéens et quatre pays européens. C'est un premier pas, certes limité, mais en même temps immense par l'apport du capital de savoirs jusqu'à présent inexistant, par la référence qu'il laisse, par les perceptions et les relations d'un grand intérêt qu'il révèle et par le porte-voix qu'il fournit aux Méditerranéen(ne)s. Nous partageons l'opinion d'André Azoulay, président de la Fondation Anna-Lindh, qui affirme qu'il y aura un avant et un après ce chemin tracé par le rapport.

La diète méditerranéenne est explicitement et éminemment présente dans cette enquête. Parmi les thèmes abordés figurent l'« alimentation et le style de vie méditerranéen », mais aussi l'« hospitalité », l'« histoire et le patrimoine culturel commun », la « créativité », et, en outre, les « croyances religieuses », le « respect vis-à-vis des autres cultures », la « solidarité familiale », entre autres.

Trois aspects nous semblent majeurs pour la question qui nous occupe ici. D'abord, le fait que malgré l'augmentation de la mobilité des personnes pour des raisons de mouvements migratoires et de voyages, un nombre important de stéréotypes persistent pour ce qui est de la connaissance des uns et des autres; toutefois 80 % des enquêtés expriment un désir sincère de découvrir l'« autre », ainsi que la conviction qu'il existe

21 - Fondation Anna-Lindh (www.euromedalex.org/).

une proximité qui s'alimente des racines du patrimoine commun et de l'histoire, reconnaissant en outre la Méditerranée comme un patrimoine partagé. Deuxièmement, que la Méditerranée, en tant que catégorie socioculturelle, est un fait pour la plupart des habitants de la région : quatre enquêtés sur cinq associent le bassin à des valeurs telles que l'hospitalité, l'alimentation et le style de vie, le patrimoine commun et l'histoire. Troisièmement, il y a une reconnaissance modérée des avantages collectifs d'un plus grand rapprochement et d'un resserrement des liens et de la coopération entre tous les peuples du bassin.

La diète méditerranéenne peut tirer beaucoup d'enseignements de ce rapport. Soyons attentifs, dotons-nous de stratégies et soyons capables de réponses adéquates et proportionnées, ne soyons pas stupides, tout en étant prudents aussi bien lorsqu'il s'agit de célébrer des avancées que d'amplifier des contingences. Nous devons bien distinguer les échelles et les temps pour ne pas vivre, entre le microscope et le télescope, entre la seconde et la décennie, dans un état d'alerte permanente. La diète méditerranéenne est constituée de calme et de sérénité, autant que de persévérance et de ténacité. Sa grande complexité et sa transversalité sont ses grands atouts et c'est là que réside son grand pouvoir d'amortissement. Sa diversité biologique, environnementale et culturelle est son grand capital. Tous ces éléments ne peuvent que s'alimenter de la conviction et de l'ambition collective des peuples de la Méditerranée. Aujourd'hui plus que jamais nous devons être acteurs et non spectateurs passifs. Ce qui signifie être des créateurs, des éducateurs et des semeurs d'avenir. La diète méditerranéenne peut être imaginée, pensée, écrite ou chantée, voire représentée, mais ce n'est que par la pratique continue qu'elle peut vivre et se perpétuer. Cette recherche de durabilité nécessitera une grande confiance et des efforts, qui seront récompensés, puisque notre diète méditerranéenne sera toujours accompagnée de plaisirs multiples et variés.

Bibliographie

Abu-Shams (Leila), « Marruecos : haram y halal. Una sociedad, una forma de vivir », dans Amado A. Millán Fuertes (dir.), *Arbitrario cultural. Racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal. Homenaje a Igor de Garine*, Huesca, La Val de Onsera, 2004, p. 349-360.

Alimentos Sagrados. Pan, vino y aceite en el Mediterráneo Antiguo, Barcelone, Museu d'Historia de la Ciutat, 2001.

Aubaile-Sallenave (Françoise), « La Méditerranée, une cuisine, des cuisines », *Information pour les sciences sociales*, 35 (1), 1996, p. 139-194.

Balta (Paul), *Boire et manger en Méditerranée*, Paris, Actes Sud, 2004.

Barusi (Angela), Medina (F. Xavier) et Colesanti (Gemma) (dir.), *El color en la alimentación mediterránea. Elementos culturales y sensoriales de la nutrición*, Barcelone, Institut Català de la Mediterrània, 1998.

Bivona (Rosalia), *La mensa in scena magrebina, ovvero il cibo come pre-testo narrativo*, Naples, Arte Tipografica Editrice, coll. « Lo specchio del Mediterraneo », 2005.

Braudel (Fernand), *La Méditerranéenne : L'espace et l'histoire* et *La Méditerranéenne : Les hommes et l'héritage*, Paris, Flammarion, 1985.

Burlingame (Barbara) et Dernini (Sandro), « Sustainable Diets : The Mediterranean Diet as a Example », *Public Health Nutrition*, 14 (12A), 2011, p. 2285-2287.

Carmena (Rafael), « Nota biográfica del Dr. Keys », dans Fondation Diète Méditerranéenne (FDM) et ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation (MAPA), *Comer bien, sentirse bien. La receta mediterránea*, Barcelone, FDM et MAPA, 2006.

Chikhi (Beida), « La parole tournante méditerranéenne. Expressions littéraires et artistiques : l'exemple de l'Algérie », dans Association internationale de sociologie (session *ad hoc*), *Aire régionale Méditerranée*, Paris, Unesco, Programme Méditerranée, 2001.

Contreras (Jesús) (dir.), *Mercados del Mediterráneo*, Barcelone, IEMed et Lunweg Editores, 2004.

Contreras (Jesús), Riera (Antoni) et Medina (F. Xavier) (dir.), *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*, Barcelone, IEMed, 2005.

Cresta (Massimo) et Teti (Vito) (eds), « The Road of Food Habits in the Mediterranean Area », *Rivista di Antropologia*, 76 (supplément), 1998.

Fairclough (Graham), « Les Nouvelles Frontières du patrimoine », dans *Le Patrimoine et au-delà*, Strasbourg, Éditions du Conseil de l'Europe, 2009.

Flandrin (Jean-Louis) et Montanari (Massimo) (dir.), *Histoire de L'alimentation*, Paris, Fayard, 1996.

Fournier (Dominique) et D'Onofrio (Salvatore) (dir.), *Le Ferment divin*, Paris, Maison des sciences de l'homme, 1991.

Garine (Igor de), « La Dieta Mediterránea en el conjunto de los sistemas alimentarios », dans Isabel González Turmo et Pedro Romero de Solís (dir.), *Antropología de la alimentación : ensayos sobre la Dieta Mediterránea*, Séville, Consejería de Cultura y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, 1993.

Garine (Igor de), « Alimentation méditerranéenne et réalité », dans Isabel González Turmo et Pedro Romero de Solís (dir.), *Antropología de la alimentación : nuevos ensayos sobre la Dieta Mediterránea*, Séville, Université de Séville, 1997.

González Turmo (Isabel) et Mataix Verdú (José), *Alimentación y Dieta Mediterráneas. Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, Séville, Consejería de Agricultura, Junta de Andalucía, 2008.

Hervieu (Bertrand) (dir.), *Mediterra 2008. Les Futurs agricoles et alimentaires en Méditerranée*, Paris, Presses de Sciences Po-CIHEAM, 2008.

Hubert (Annie), « Autour d'un concept : "l'alimentation méditerranéenne" », *Techniques et Culture*, « Dynamique des pratiques alimentaires », 31-32, 1999, p. 153-160.

Kanafani-Zahar (Aïda), « El mercat mediterrani : una taula parada de tradicions », dans *Mercats de la Mediterrània*, Barcelone, IEMed et Lunweg Editores, 2004.

Keys (Ancel) et Keys (Margaret), *How to Eat Well and Stay Well. The Mediterranean Way*, Garden City (N. Y.), Doubleday, 1975.

Keys (Ancel), *Seven Countries: A Multivariate Analysis of Death and Coronary Heart Disease*, Cambridge (Mass.), Harvard University Press, 1980.

Lefebvre (Henri), *La Production de l'espace*, Paris, Éditions Anthropos, 1981 [2^e éd.].

Lupton (Deborah), « Food, Memory and Meaning: The Symbolic and Social Nature of Food Events », *The Sociological Review*, 42 (4), 1994, p. 665-685.

Marín (Manuela) et Wainess (David) (dir.), *La alimentación en las culturas islámicas*, Madrid, Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI), 1994.

Matvejevitch (Predrag), *Bréviaire méditerranéen*, Fayard, Paris, 1992.

Mayer (Jean), « Prefacio », dans Fondation Diète Méditerranéenne (FDM) et ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation (MAPA), *Comer bien, sentirse bien. La receta mediterránea*, Barcelone, FDM et MAPA, 2006.

Mazoyer (Marcel) et Roudart (Laurence), *Histoire des agricultures du monde*, Paris, Seuil, 1997.

Medina (F. Xavier) (dir.), *La alimentación mediterránea*, Barcelone, Proa, 1996.

Meyer-Bisch (Patrice), « Du "droit au patrimoine" : l'approche innovante des articles 1 et 2 de la Convention de Faro », dans *Le Patrimoine et au-delà*, Strasbourg, Éditions du Conseil de l'Europe, 2009.

Montanari (Massimo), *La comida como cultura*, Gijón, Ediciones Trea, 2004.

Oberti (Bénédicte) et Padilla (Martine), « Comment les Méditerranéens se nourrissent », dans CIHEAM (dir.), *Atlas Mediterra. Agriculture, alimentation, pêche et mondes ruraux en Méditerranée*, Paris, Presses de Sciences Po-CIHEAM, 2010, p. 106-111.

Padilla (Martine) (dir.), *Alimentation et nourritures autour de la Méditerranée*, Paris, Karthala-CIHEAM, 2000.

Padilla (Martine) « Assurer la sécurité alimentaire des populations », dans Bertrand Hervieu (dir.), *Mediterra 2008. Les Futurs agricoles et alimentaires en Méditerranée*, Paris, Presses de Sciences Po-CIHEAM, 2008, p. 231-249.

Petrini (Carlo), *Bueno, limpio y justo*, Madrid, Ediciones Polifemo, 2007.

Psaraki-Mpelesiotti (Niki), *Παραδοσιακές καλλιέργειες (Cultures traditionnelles)*, Athènes, Benaki Museum, 1978.

Reguant-Aleix (Joan), « La protecció del patrimoni de la pedra en sec. Marc de referència », dans *II Trobada d'estudi per a la preservació del patrimoni en pedra seca als països catalans*, Torroella de Montgri, Can Quintana, Centre Cultural de la Mediterrània, 2005.

Reguant-Aleix (Joan), Arbore (M. Rosaria), Bach-Faig (Ana), Serra-Majem (Lluís), « Mediterranean Heritage: An Intangible Cultural Heritage », *Public Health Nutrition*, 12, 2009, p. 1591-1594.

Ribeiro (Orlando), *Mediterrâneo ambiente e tradição*, Lisbonne, Fundação Calouste Gulbenkian, 2011 [3^e éd.].

Serra-Majem (Lluís), « Prólogo », dans Fondation Diète Méditerranéenne (FDM) et ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation (MAPA), *Comer bien, sentirse bien. La receta mediterránea*, Barcelone, FDM et MAPA, 2006.

Serra-Majem (Lluís) et Ngo de la Cruz (Joy) (dir.), ¿ *Qué es la dieta mediterránea?*, Barcelone, FDM et Nexus ediciones, 2002.

Serra-Majem (Lluís), Ngo de la Cruz (Joy) et Fundación para el desarrollo de la Dieta Mediterránea (dir.), *Dieta mediterránea: beneficios y promoción*, Barcelone, FDM et Nexus ediciones, 2004.

Teti (Vito) (coord.), *Mangiare meridiano*, Vibo Valentia, Carical, 1996.

Trichopoulou (Antonia) et Lagiou (Pagona), « Healthy Traditional Mediterranean Diet: An Expression of Culture, History, and Lifestyle », *Nutrition Reviews*, 55 (11), 1997, p. 383-389.

Unesco, *La Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité*, 2010 (<http://www.unesco.org/>).

Valagao (Maria Manuel) (dir.), *Natureza, Gastronomia e Lazer*, Lisbonne, Edições Colibri, 2009.

Varela (Gregorio), « Adhesiones al homenaje tributado al Dr. Keys », dans Fondation Diète Méditerranéenne (FDM) et ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation (MAPA), *Comer bien, sentirse bien. La receta mediterránea*, Barcelone, FDM et MAPA, 2006.

Αμπελοοινική Ιστορία στο χώρο της Μακεδονίας και της Θράκης (« Grape and Wine History in Macedonia and Thrace »), comptes rendus du 5^e atelier de trois jours de Naoussa, 17-19 septembre 1993, Athènes, Cultural and Technological Foundation of National Bank of Industrial Development, 1998.

Ελιά και Λάδι (« Olive Tree and Olive Oil »), comptes rendus du 4^e atelier de trois jours de Kalamata, 7-9 mai 1993, Athènes, Cultural and Technological Foundation of National Bank of Industrial Development, 1996.

Ο 'Αρτος ημών' Από το σιτάρι στο ψωμί (« Our Everyday Bread. From Wheat to Bread »), comptes rendus du 3^e atelier de trois jours de Pilon, 10-12 avril 1992, Athènes, Cultural and Technological Foundation of National Bank of Industrial Development, 1994.

« The 2005 Rome Call. For a Common Action in the Year of The Mediterranean », 3rd EuroMed Forum on Mediterranean Food Cultures, Rome, 2005 (<http://www.ciiscam.org/files/download/documenti/02-PDF%20final%20Document%20Rome%20Call%202005.pdf>).



HISTOIRE DES ALIMENTATIONS MÉDITERRANÉENNES

Mohamed Yassine Essid

Faculté des sciences humaines et sociales de Tunis, Tunisie

La diète méditerranéenne existe-t-elle ailleurs que dans notre imaginaire? Oui dirions-nous car en dépit des différences géographiques et des vicissitudes de l'histoire, il existe bien des façons de vivre communes à tous les pays du bassin. Et l'alimentation méditerranéenne fait indéniablement partie des éléments de culture qui ont avantageusement contribué à la sauvegarde d'une spécificité méditerranéenne.

Ainsi, pouvons-nous qualifier de « méditerranéens » une diversité de produits, un art culinaire et un rituel de repas. Des règles de préparation, des aliments et des modes de consommations communs à tout le pourtour du bassin ont assuré à la fois la stabilité, la permanence et la reproduction d'un mode alimentaire spécifique et lui ont permis de résister aux conquêtes, aux invasions, à la colonisation, aux changements sociaux, à l'industrialisation et à l'urbanisation. Le Méditerranéen, où qu'il aille en Europe méridionale ou sur cette frange de terre contiguë au sud de la Méditerranée, retrouve une cuisine et un rituel gastronomique qui lui sont familiers.

Retour sur le passé

Reconstituer l'histoire des alimentations méditerranéennes, c'est nous pencher d'abord sur ce que les hommes et les femmes de ces pays cultivaient pour se nourrir, et recenser les animaux qu'ils élevaient pour leur chair, leur lait ou leur miel, les poissons qu'ils pêchaient et le gibier qu'ils chassaient. Mais aussi savoir s'ils se contentaient de ce qu'ils produisaient ou s'ils faisaient appel à des produits étrangers, et, lorsque ces aliments étaient acclimatés, analyser en quoi l'introduction de ces nouveaux produits a bouleversé le paysage culinaire de certains pays ou zones de la région.

Il nous faudra bien sûr tenir compte des événements politiques et des catastrophes naturelles, mais aussi des structures du quotidien qui définissent la manière plus ou moins élaborée de préparer les aliments et qui diffèrent d'un peuple à l'autre en raison des différences technologiques, économiques et sociales.

Plusieurs paramètres entrent en scène quand il s'agit de comprendre l'acte alimentaire : l'histoire et les contacts avec les autres peuples et les autres cultures ; la situation

géographique, les traditions locales, les rites et les mythes, la production agricole, la religion, l'évolution du mode de vie; les contraintes économiques et l'impact des normes de consommations et de comportements étrangers; les effets d'une mondialisation des goûts et des modes de consommation.

Tous ces aspects agissent de conserve, déterminant les modes alimentaires d'une société. Ils façonnent ou, au contraire, déstabilisent l'identité culinaire d'un pays, même si la nourriture est constitutive de l'identité humaine avant de définir l'identité régionale ou nationale: le fait de manger de la viande ne distinguait-il pas déjà l'alimentation des hommes de celle des dieux, comme le fait de manger du pain, qui obéissait à une préparation complexe, différenciait, aux yeux des auteurs de l'Antiquité, le civilisé du Barbare, des peuples qui pratiquaient l'agriculture des autres?

La fonction sociale que l'on attribue au repas et la convivialité qui lui est liée façonnent les comportements alimentaires. En Méditerranée, le repas n'est pas un simple acte de restauration, mais un moment d'échange privilégié, élevé au rang de culte. L'un des traits essentiels du modèle alimentaire méditerranéen, qui a résisté aux contraintes de la vie quotidienne et de la modernité, est le temps consacré au repas: aujourd'hui encore et dans tous les pays méditerranéens, ce temps est plus long que partout ailleurs. Bien que les heures de repas aient été adaptées à la vie moderne, comme l'est aussi l'ordre de succession des mets, on reste néanmoins attaché au « bien-manger » et au « bien-boire ». Dans les villes et leurs faubourgs, régime alimentaire et horaires de travail imposaient autrefois aux artisans et aux commerçants une restauration complémentaire dans les innombrables gargotes ou bistrotts qui jalonnent les rues. De l'Égypte jusqu'à l'Italie, la cuisine de rue demeure variée et fonctionne encore comme un marqueur social: fritures, grillades et autres plats apprêtés que l'on consomme sur place ou que l'on emporte chez soi pour une somme modique favorisent le développement d'une sociabilité populaire à dominante masculine qui ne saurait s'exprimer dans le cadre domestique.

La vie du Méditerranéen, quelle que soit sa religion, est rythmée par des temps forts qui donnent lieu à de nombreux rites et réjouissances dans lesquels la nourriture tient une place de choix. Un calendrier très chargé indique les périodes d'abstinence, de jeûne et de pénitence (carême, shabbat et ramadan), au cours desquelles certains aliments ne peuvent être consommés. À chaque étape de la vie, de la naissance à la mort, correspondent un type d'aliment et une préparation particulière. Des mets, riches en symboles, à base de poissons et de volailles, trouvent leur origine dans un passé très ancien et révèlent une communauté de croyances et de pratiques qui dépassent les religions et les langues (Aubaile-Sallénave, 1997). Gâteaux ou confiseries sont offerts lors de la naissance d'un enfant ou d'une fête de circoncision. Des sacrifices d'animaux accompagnent les fêtes religieuses ou consacrent les liens du mariage. Les œufs, symboles d'éternité, sont associés aux obsèques. Chez les musulmans et les juifs, le poisson est cuisiné pour les banquets nuptiaux (Dalader, 1996). Des nourritures à base de bouillon de volaille et d'œufs, des bouillies, ainsi que les fruits secs, spécifiques à tel ou tel événement de la vie, mettent en évidence les similitudes entre les diverses sociétés de la Méditerranée, tant chrétiennes que musulmanes.

Comment cerner cette Méditerranée qui est « mille choses à la fois » (Braudel, 1999)? L'histoire des alimentations méditerranéennes est un phénomène complexe, car

l'appartenance à une aire géographique commune ne suffit pas à rendre homogènes les pratiques et les habitudes alimentaires sur tout l'ensemble du bassin. Pour cette raison, il ne peut s'agir d'une seule et unique alimentation méditerranéenne, mais *des* alimentations méditerranéennes, comme il y a *des* histoires, saisies à travers la reconstitution des échanges entre les peuples, qui se sont développés, par le biais des conquêtes, des migrations et du commerce, à différentes époques. Ces interactions permanentes ont introduit et disséminé aussi bien les produits consommés que la manière de les accommoder.

Mais comment dès lors une telle diversité de cultures, de traditions et de confessions a-t-elle permis l'émergence d'un modèle cohérent d'alimentation méditerranéenne partagé par tous les pays du bassin et opposé à celui des autres régions du monde ? Pouvons-nous identifier une culture alimentaire d'une société ou une région méditerranéenne donnée dont les spécificités générales, à la fois géographiques, historiques et culturelles, permettraient de rendre compte d'un modèle dans lequel toutes les identités particulières pourraient se reconnaître ? C'est sans doute le cas du modèle alimentaire des pays de la rive sud du bassin qui présentent une histoire assez riche d'une alimentation établie dans un milieu géographique représentatif de l'aire méditerranéenne, ancrée dans des traditions confessionnelles (juives, chrétiennes et musulmanes) communes à tout le bassin, et façonnée par les échanges avec les acteurs historiques de la région (France, Italie, Grèce, Espagne, Empire ottoman), les transferts, les emprunts, les accommodements et les adaptations formant un véritable syncrétisme culturel.

Suivons aujourd'hui la ménagère méditerranéenne qui se rend sur le marché et retrace par ses emplettes l'histoire de ces produits, leur origine, leur itinéraire, leur statut social et religieux. Son panier révèle une succession d'escales dans les annales d'une mondialisation déjà en œuvre depuis des siècles, mêlant les produits inscrits dans la mémoire des origines et ceux qui furent simplement agréés, les produits autochtones et les produits exotiques. À la base de cette alimentation, on trouve le blé. Céréale fondamentale de la botanique préhistorique et du répertoire végétal de la Méditerranée, elle est la composante essentielle du mode d'élaboration culinaire de ses habitants. Germe de vie en puissance et source de bénédiction, le blé est présent dans tous les rituels festifs qui rythment les cycles de vie. Le Grec souhaitait se définir d'abord comme un agriculteur « mangeur de pain » par opposition au barbare « mangeur de viande », car le pain constitue une denrée riche dont l'élaboration dénote un haut degré de civilisation (Kaplan, 2002) et qui a toujours fait (et fait encore) l'objet d'une attention particulière de la part des États compte tenu de son rôle dans la justice économique et sociale des pays méditerranéens. Ce blé, on le mange concassé, en semoule, en farine, bouilli, frit, grillé, en pâtisserie...

Notre ménagère achète ensuite des légumes : ail, oignon, poireau, cardon (*Cynara cardunculus* L.) – ancêtre de l'artichaut –, asperge, aubergine, carotte, céleri, salade (cultivée ou sauvage), chou, chou-rave, chou-fleur, courge, courgette, concombre, potiron, épinards, blette, laitue, romaine, navet, persil, piment vert et rouge, pourpier, radis, salsifis, tomate. Elle n'oublie pas les légumineuses : petits pois, haricots secs, lentilles, pois chiches... Pour sa cuisine réputée très assaisonnée et épicée, elle ajoute condiments et autres assaisonnements (sel, poivre, carvi, coriandre, thym, romarin, cumin, fenouil, anis, nigelle, aneth, myrte, séné arabe, rue, genévrier, absinthe marine, bruyère blanche, noix de muscade, noix de Smyrne, cannelle, cubèbe), ainsi que produits salés ou

conservés dans l'huile : olives, câpres, thon, anchois, piments doux et piments forts et autres légumes en salaison. Le Méditerranéen est extrêmement attaché à ces produits. Là où il n'en consommait pas, c'est que la terre ne lui en donnait pas.

L'apport phénicien et carthaginois (IX^e-II^e siècle av. J.-C.)

L'alimentation méditerranéenne plonge ses racines dans le vaste monde culturel du Proche-Orient où l'on a toujours fait une grande consommation de céréales (blé, orge et épeautre), sous forme de bouillie, de pain ou de galettes de blé de différents types. Cette alimentation était complétée par des légumineuses (petits pois, lentilles, pois chiches, fèves), et de l'huile, que l'on produisait en Syrie et en Palestine dès le III^e millénaire, ainsi que par les nombreux fruits (pommes, grenades, coings, amandes, pistaches, dattes et figes). Ces fruits, frais ou séchés, extrêmement sucrés, remplaçaient, dans l'alimentation des plus démunis, les substances couteuses, comme le miel. On consommait aussi du vin à partir de la culture de la vigne. Quant à la viande, elle provenait de l'élevage des bœufs, des moutons, des animaux de basse-cour et de la chasse. Homère raconte que les Phéniciens (II^e millénaire-XIII^e siècle av. J.-C.) commerçaient avec la Libye qu'il décrit comme une terre riche en bétail et donc en viande, en lait et en fromage. L'extraction du sel complétait les activités de pêche. Le domaine forestier était important et recevait une importante quantité de gibier (cerfs, antilopes, gazelles, sangliers). Les produits de cueillette ou de ramassage, comme les herbes, les racines, les tubercules, les fruits ou les graines, ont constitué tout au long des siècles, avec quelques viandes de chasse, les seuls aliments des hommes, sans interruption (Giammellaro, 1996).

Le développement agricole de la civilisation carthaginoise a été entièrement subordonné au commerce méditerranéen. Les sources classiques fournissent toute une série d'informations sur l'alimentation des Carthaginois, surtout à la fin de la période punique, qui permettent de reconstituer l'histoire des productions et des habitudes alimentaires de la première phase de colonisation phénicienne de l'Occident. Sans doute, ces colonies avaient-elles conservé les traditions alimentaires de la mère patrie. Ces traditions orientales se sont ensuite adaptées aux coutumes locales, marquées par la géographie des régions occidentales. Les céréales constituaient la nourriture principale des colonies phéniciennes. Le Carthaginois était appelé par Plaute « gros mangeur de *puls punica* », cette bouillie de plusieurs céréales qui formait alors la base du repas quotidien et parfois l'unique plat dans lequel se mélangeaient fromage, miel et œufs. Les céréales étaient aussi l'ingrédient de base d'une galette appelée *punicum*.

La présence dans beaucoup de maisons de *tabounas*, ces fours en terre cuite destinés à la cuisson du pain et toujours utilisés de nos jours au Maroc ou en Tunisie, montre que les populations phéniciennes d'Occident étaient de grandes consommatrices de pain, à pâte levée ou non. Les légumes étaient cultivés dans les jardins luxuriants et les potagers des grandes propriétés. La culture de l'olivier était très répandue, comme celle des arbres fruitiers : poiriers, pommiers, figuiers, noyers, noisetiers, amandiers, pistachiers et châtaigniers. Le palmier-dattier, originaire de l'Inde, était connu en Afrique du Nord depuis la très haute Antiquité. Très souvent représenté sur les stèles votives et les monnaies, il a peut-être eu une fonction religieuse, alors que la grenade carthaginoise était à l'époque si réputée, que les Romains la dénommaient *mela punica*. Les rendements céréaliers restant modestes, les meilleures terres étaient consacrées à la culture de l'olivier et de la

vigne. Le raisin était mangé frais ou sec. L'élevage du bétail (moutons, chèvres et vaches) fournissait le lait et ses dérivés, mais la viande de ces animaux n'était consommée que pour certaines occasions. Sur les stèles votives nord-africaines étaient parfois représentés des moutons à grosse et courte queue, typiques de l'espèce que l'on trouve encore aujourd'hui en Tunisie. Les produits de la pêche étaient également consommés par les Carthaginois qui se nourrissaient de poissons, de mollusques et de crustacés (mulet, loup, mérrou, daurade, rouget, maquereau, sole, thon, espadon, crevettes, langouste).

La civilisation romaine (VII^e-III^e siècle av. J.-C.)

Les Romains ont intensifié la culture de l'olivier et de la vigne dans tous les territoires conquis. Ils ont aussi diffusé certains légumes (les légumes verts) et légumineuses (petits pois, haricots secs, lentilles, pois chiches). Ils ont enfin permis à l'agriculture des régions de l'Empire de se développer et de se moderniser, transformant certaines régions comme l'Afrique romaine en grenier à blé de la péninsule Italienne. Ce bond en avant fut favorisé par les systèmes d'irrigation que les Romains avaient mis en place, assurant l'extension des zones de culture céréalières jusqu'au Sud de la Tunisie. Colonisateurs, les Romains ont ainsi imposé de nouvelles bases productives et profondément modifié les structures alimentaires des territoires qui relevaient de leur administration. Pas ou peu d'élevage de bovins, les animaux étant réservés au trait, on n'en consommait ni le lait ni la viande. Les troupeaux de chèvres, dont le lait et le fromage étaient à l'époque fort prisés, étaient par contre nombreux. Perdrix, tourterelles, pigeons et faisans étaient domestiqués en basse-cour.

À la veille de l'arrivée des conquérants musulmans, l'Afrique du Nord méritait encore le titre de « grenier à céréales ». Pour preuve, en 608, Héraclius n'hésita pas à s'en servir contre Constantinople en suspendant les envois de blé, et peut-être aussi d'huile, vers la capitale. L'élevage des ovins se développa surtout sur les sols égyptiens et libyens.

De l'Annone antique à la consommation de pain actuelle

La période antique offre du point de vue des institutions étatiques chargées de l'approvisionnement des cités des modèles assez spécifiques, notamment l'Annone antique, datant de la période d'Auguste. Comme chacun sait, la production de céréales dans l'Antiquité était limitée par les moyens techniques rudimentaires : absence de collier d'épaule pour la traction animale, usage de l'araire et recours à l'assolement triennal.

Pour une cité aussi peuplée que la Rome impériale, les besoins pour satisfaire la plèbe urbaine étaient énormes et la capitale de l'Empire, ne pouvant se limiter à la production italienne, devait recourir aux importations en provenance d'Égypte et de l'Afrique du Nord soumises à sa domination et promues plus que jamais au rang de premier grenier de Rome.

Le ravitaillement en quantité suffisante et d'une manière régulière en produits céréaliers, à la base de l'alimentation, était à cette époque crucial pour le pouvoir politique soucieux de mettre Rome à l'abri des crises alimentaires par la création de structures administratives, comme la Préfecture de l'Annone, et d'infrastructures commerciales comme les ports et les greniers (Garnsey, 1996 ; Virlouvet, 1995 et 2003 ; Christol, 1994). L'exigence de pain de bonne qualité influençait le choix des céréales en donnant priorité au blé. Les prix africains pour les denrées essentielles étaient inférieurs de moitié

aux prix italiens. Cette indication permet d'apprécier la place de l'Afrique dans le ravitaillement en blé de Rome, qu'il s'agisse du marché libre ou de toute fourniture nécessitant de la part de l'État des achats dans cette région.

Berceau des religions monothéistes, les peuples méditerranéens continuent d'accorder une importante valeur religieuse et sociale au pain. Mais à la différence des produits de luxe, le blé reste pour les pays de la rive sud, un élément de base de l'alimentation. Il ne peut subir la loi du marché ; le pain continue à bénéficier d'un traitement privilégié, il est vendu à prix coûtant et même soutenu par l'état *via* des caisses de compensation, comme c'est encore le cas en Égypte, en Tunisie et au Maroc.

L'influence arabe et islamique

L'influence arabe va considérablement marquer l'histoire de l'alimentation méditerranéenne. Contrairement aux Romains, qui ont pour ainsi dire figé la production agricole, les Arabes introduisent de nouveaux produits ainsi que de nouvelles techniques agricoles. Cette innovation est à l'origine de la diffusion des sciences agronomiques dans cette région du monde. L'héritage des Arabes dans ce domaine surpasse de loin l'apport de l'Orient et du Nouveau Monde.

L'arrivée des Arabes s'accompagne de la diffusion des agrumes, du riz, du sucre et des pâtes à l'ensemble du bassin méditerranéen. L'épinard (inconnu des Grecs et des Romains, et désormais promu au titre de « prince des herbes ») apparaît avec la blette (réputée l'une des plantes les plus appréciées du Prophète) et la corète (particulièrement valorisée dans la nourriture égyptienne et à l'origine chez les Tunisiens d'un ragoût servi au repas du Nouvel An, sa couleur verte symbolisant une promesse de prospérité). L'aubergine, d'origine indienne, est introduite par les marchands arabes en provenance d'Asie. Le gombo (*Hibiscus esculentus* L.), d'origine éthiopienne, est appelé *gnawiyya* au Maghreb et *bemya* au Proche-Orient. Le chou-fleur aurait suivi le même itinéraire ainsi que certains légumes de la famille des cucurbitacées (concombre, courge). L'alimentation des Arabes, installés en Méditerranée après la conquête musulmane, rompt avec le modèle de la diète journalière du Prophète, à dominante pastorale, qui n'a plus lieu d'être dans le contexte méditerranéen à dominante agricole. Le seul fait nouveau et important réside essentiellement dans les interdictions alimentaires dictées par les principes de l'islam.

Les céréales, en particulier le blé dur, dominant la production. Le blé tendre, apporté par les Romains, est éliminé par les conquérants. L'orge, moins cher que le blé, supplante celui-ci là où il y a plus de sécheresse et un sol moins gras, et sert à l'alimentation du peuple. Le sorgho et le millet sont aussi cultivés. Quant à l'olivier, dont la culture a régressé, il va de nouveau être cultivé dans les plaines littorales de la Tunisie. Après la période florissante qu'elle a connue aux temps des Romains et des Byzantins, la vigne quant à elle recule significativement. Les Arabes, qui ne tolèrent que les raisins de table et le jus non fermenté, ont en effet réduit les espaces viticoles. Le palmier-dattier, originaire du golfe Persique et cultivé depuis la plus haute Antiquité, va essaimer de l'Afrique du Nord jusqu'à l'Indus. Nourriture par excellence du voyageur et du caravanier, les dattes sont partout appréciées en particulier par les nomades et sont mélangées avec

les laitages (lait frais, beurre ou fromage). De nouvelles espèces d'arbres fruitiers sont importées comme les orangers et les citronniers. Des croisements donneront naissance à de nouvelles variétés. La présence de figuiers, de noisetiers, de pistachiers et de caroubiers (consommés broyés sous forme de farine) est signalée au début du ^{xvi}^e siècle. Se répandent également le jujubier, les citrons doux, les cédrats, les pêches, les abricots, la prune, les cerises, les azeroles, les nèfles, les pommes, les poires, les amandes, les grenades, les mûres blanches et les mûres noires. Dans les jardins potagers, jouxtant les villes, toutes sortes de légumes sont cultivées : fèves, haricots, lentilles, pois chiches, aubergines, navets, choux, choux-fleurs, blettes, pourpiers, laitues, chicorées, asperges, carottes, ail, oignons, concombres, melons et pastèques. Il faut aussi signaler la culture des plantes aromatiques, médicinales et tinctoriales comme le cumin, le carvi et l'anis, le henné, le safran, l'origan, le myrte, le jasmin, les rosiers, le narcisse, le nénuphar, la jaune, la giroflée, la marjolaine, la violette, le lis, le thym, le pavot somnifère et le chanvre indien. Des épices proviennent de l'Orient lointain : poivre, clou de girofle, gingembre, noix de muscade, casse, manne, rhubarbe, safran, aloès, mastic.

À quelques exceptions près, l'alimentation demeure massivement végétarienne. Le monde arabe promeut les pâtes, un moyen commode de conserver les céréales et de diversifier les mets. Omniprésentes dans la nourriture des Arabes, à base de semoule ou de farine, elles présentent une grande variété de formes, allant des pâtes en forme de lanières, comme la *rashta*, proche des tagliatelles, de fils fins comme les vermicelles, jusqu'au couscous, plat authentiquement maghrébin, considéré comme exotique en Orient où on l'appelait *maghrebja*, et dont la présence est attestée en Europe dès 1630 sous l'appellation de *courcoussou* (Flandrin, 1989).

Certains historiens de l'alimentation méditerranéenne ont entrepris de démontrer, fort justement, que le mode alimentaire maghrébin est, dans ses fondamentaux, l'héritier de la Grèce et de Rome ou plutôt qu'il ne doit rien aux Arabes ou très peu (Gobert, 2002). Autrement dit, la conquête arabe n'aurait pas changé grand-chose à l'alimentation des Nord-Africains, qui ont conservé un régime alimentaire méditerranéen fondé principalement sur les céréales, consommées sous forme de pain – l'aliment le plus civilisé qui soit pour les Romains – ou de bouillie, de légumes à profusion, d'huile d'olive et accessoirement de viande et de poisson.

C'est donc à partir de ces éléments que l'on a essayé de reconstituer les origines « occidentales » de la cuisine maghrébine en faisant du livre de cuisine d'Apicius et du traité culinaire du rhéteur Athénée ses principales références. Le premier est un ouvrage de gastronomie destiné à quelques privilégiés écrit par Apicius, cuisinier légendaire, homme fortuné, inventeur de plats, capable de dépenser des sommes astronomiques pour ses caprices culinaires. Sa réputation fut telle que, du temps de Tertullien, « un Apicius » désignait un cuisinier. Le second, *Les Quinze Livres des deipnosophistes*, composé vers l'an 200 de notre ère, est considéré comme le plus ancien traité culinaire. Athénée, contemporain déclaré du luxe, y fait part de ses observations sur les coutumes des Anciens glanées chez des centaines d'auteurs différents. L'ouvrage dont la plus grande partie se rapporte à la nourriture et à sa préparation est chargé de citations du poète grec Archestratè. La cuisine de ces deux gastronomes est d'abord celle où l'on abuse des épices exotiques dont le commerce a connu une expansion rapide après les conquêtes d'Alexandre.

Les Andalous

L'afflux des Morisques d'Espagne, évalués dès l'an 1608 à près de 120 000 personnes appartenant à diverses couches sociales, va enrichir la vie économique, culturelle et spirituelle du Maghreb. Avec eux, des modes de vie d'un genre nouveau se diffusent, notamment en milieu urbain. Des maraîchers, des fabricants et des petits industriels introduisent leurs multiples produits et transmettent leurs méthodes de fabrication. Les agriculteurs s'acclimatèrent dans les plaines du Nord de la Tunisie. La propagation de plants nouveaux, de procédés d'irrigation et de travail du sol, de formes d'exploitation, d'un bon choix de semences, de méthodes artisanales ou industrielles pour transformer les produits agraires va contribuer à la révolution agraire et alimentaire de la région.

Mais l'importation d'Espagne de plants venus du Nouveau Monde, alors inconnus dans la Méditerranée orientale, explique en premier cette révolution : le maïs, les tomates, la pomme de terre, le piment, la figue de Barbarie, originaire du Mexique, les diverses espèces d'haricots (latins, panachés), certaines espèces de courges, le myrte d'Inde occidentale, le paprika, de nouvelles espèces d'oliviers, de nouvelles variétés de plantes potagères. On distingue dès lors la « blette andalouse » de la « blette indigène ». L'artichaut, né en Afrique du Nord, à partir d'un chardon sauvage, passe ensuite en Sicile, puis à Naples et arrive à Florence en 1446. Le mot arabe *al-kharchaf*, désignant le chardon, devint *alcarchofa* en espagnol, *articcio* en lombard et « artichaut » en français. En l'appelant *ardichokî*, les Arabes du Moyen-Orient rapprochent l'artichaut de son origine épineuse. L'abricot « primeur de Murcie », les « amandes de Valence » et les « amandes de Malaga » sont aussi introduits dans la région. La vigne, réintroduite sous la dynastie des Hafsides avec les premiers immigrants andalous, connaît une large diffusion à partir du ^{xvii}e siècle (Hassen, 1999). Les Andalous pratiquent l'élevage traditionnel de taureaux, de bœufs et de moutons, mais aussi l'apiculture.

On assiste également à la réimportation de certains produits. Ainsi, le riz, qui n'était plus du tout cultivé depuis le ^{xiv}e siècle, se propage à nouveau lentement dans la région, à travers l'Espagne et le Sud de l'Italie notamment. Soulignons néanmoins que son apparition en Espagne remonte à l'époque wisigothe où sa culture demeura exceptionnelle et assez tardive. Elle est, en Italie, attestée à partir du ^{xiii}e siècle. L'introduction en Afrique du Nord, par les commerçants et cultivateurs morisques, de certains fruits et légumes américains dès le ^{xvi}e siècle provoque des bouleversements considérables : la tomate, le poivron, la courge et la courgette, le haricot, le maïs (*via* la Turquie), la pomme de terre (*via* le Portugal), introduite au Maghreb dès le ^{xvii}e siècle (Abdoul-Wahab, 1970).

Les préparations et les confections domestiques, qui incombent surtout aux femmes, adoptent de nombreuses particularités andalouses : fabrication de gâteaux, de produits laitiers (fromage et beurre clarifié), de pâtes alimentaires, de beignets, de sirop de fruits, mais aussi nouvelles méthodes de conservation et de stockage de mets finis ou semi-finis, encore présents dans les traditions alimentaires de certaines villes de Tunisie, comme Testour, où les réfugiés andalous se sont installés au ^{xvii}e siècle (Skhiri, 1969). Bien que témoignant d'habitudes de consommation propres à des cercles sociaux privilégiés, et qui ne se sont pas propagés à l'ensemble de la société (Tujibî, 1981 et 1984 ; Bolens, 1990), la cuisine andalouse a conservé la réputation d'un modèle de société

raffinée, celle d'un Occident islamique idyllique qui aurait brillé autant dans le domaine du savoir-faire culinaire que dans ceux des arts et des lettres (Marin, 1997).

Plats byzantins

À la différence des Romains et des Grecs de l'Antiquité, les Byzantins ne semblent pas avoir utilisé beaucoup de livres de recettes. Les références à la cuisine byzantine qui, pour être alléchantes, sont plutôt rares, apparaissent dans des rapports diplomatiques ou des biographies de membres de la famille impériale. Nous savons par exemple que Lupincina, impératrice de la vallée du Danube, cuisinait volontiers, et que Théodora, l'épouse de Justinien, faisait venir à sa cour des cuisiniers de Perse, d'Inde, de Syrie et de Grèce. Au ^x siècle, Liutprand de Crémone, ambassadeur à la cour impériale, parle en des termes peu flatteurs de vin mélangé et de plats cuits dans l'huile, mais il reconnaît tout de même avoir aimé certaines sauces et se déclare impressionné par la nourriture servie à la table impériale. Il semble avoir particulièrement apprécié le chevreau rôti, garni d'une farce à base d'ail, de poireaux et d'oignons et assaisonné de *garon* (probablement une variante du *garum* romain, cette fameuse sauce à base de poisson fermenté). De quoi leur nourriture était-elle faite ?

Plusieurs livres de recettes grecs datant d'une époque bien antérieure sont parvenus jusqu'à nous, comme la *Gastronomie* d'Archestratè (v^e siècle avant J.-C.), et nous connaissons la cuisine grecque d'aujourd'hui. Entre les deux, nous possédons les ouvrages d'érudits tels que Nicholas Tselementes, dont les recherches ont permis d'attester l'existence à une époque plus ancienne de mets comme les *keftedes* (boulettes de viande et de blé), les *dolmades* (légumes ou feuilles farcies de céréales et/ou de viande), la *mous-saka* (plat constitué de couches superposées de viande, de fromage et de pâte ou de céréales), les *yuvarelakia* (boulettes de viande et/ou de céréales pochées dans du bouillon) et la *katavia*, la version grecque de la bouillabaisse. Il a également constaté que les Grecs de l'Antiquité faisaient déjà de la sauce blanche en utilisant de la farine et de la graisse pour épaissir un bouillon ou un laitage. Même si certains de ces plats sont aujourd'hui plus connus sous leur nom turc ou européen (les Grecs eux-mêmes appellent la sauce blanche « béchamel »), leur origine est grecque.

Nous savons que les Byzantins faisaient trois repas par jour (un petit-déjeuner, un déjeuner et un dîner) et que les jours de jeûne étaient nombreux. Tandis que les plus humbles se contentaient de ce qu'ils trouvaient, les classes supérieures faisaient à midi et le soir des repas composés de hors-d'œuvre, d'un plat principal de poisson ou de viande et d'un dessert. Ils consommaient tous types de viande, y compris la viande de porc et différentes volailles. Le poisson et les fruits de mer figuraient souvent au menu. Les soupes, les ragouts et les salades étaient très appréciés. Les fromages étaient variés, et les fruits (pommes, melons, dates, figues, raisins et grenades) consommés crus ou cuits. Les amandes, les noix et les pistaches entraient souvent dans la composition des plats, mais étaient aussi consommées séparément.

Les recettes présentées ici ont été établies en partant de recettes grecques modernes dont les ingrédients anachroniques ont été retirés ou remplacés, et en essayant de reconstituer les méthodes de préparation et de cuisson de l'époque. Elles correspondent aux types de plats servis à la table des gens du peuple ou des classes moyennes, plutôt qu'à celle de la maison impériale.

Panagiotis Kefalas (CIHEAM-IAM de Chania).

Les Arabes ont tendance à attribuer leur héritage ottoman aux Turcs, et aux Turcs seulement. Rares sont les Irakiens qui savent que leur *tibsi* (mets cuisiné au four) et les Tunisiens que leur *tapsi* (ustensile en terre cuite) dérivent des *tapsi* grecs (plats à four en fer blanc).

Que les *kharâbdj* d'Alep dérivent des *kourabiedes* byzantins (sablés en forme de croissant de lune et nappés de sucre glace). Quant au Marocains, restés en dehors de l'influence ottomane, ils ignorent que le mot donné à leur si fameuse et emblématique *bastella* vient du grec *pistella*, laquelle désignait chez les Byzantins une galette au sésame et au miel. En Turquie, comme dans toute l'Anatolie, la place des céréales est prépondérante, tout comme celle des fruits et des légumes, du lait et des produits laitiers (Saunier-Nebioglu, 2000). Le pain reste la nourriture privilégiée par excellence, avec la confection de nombreux aliments à base de céréales, préparés en prévision de l'hiver, notamment le fameux *bulgur* ou blé concassé, consommé sous forme de pilaf, et les pâtes alimentaires. Les concentrés de fruits et de tomates, les saumures, mais surtout les produits laitiers, sous forme de yaourt et de fromage de brebis (proche de la *feta* grecque...), sont de tous les repas.

Cuisine turque ou cuisine ottomane ?

« Y a-t-il une grande cuisine turque comme on l'entend souvent dire ? On peut en douter. Par contre, il existe bel et bien une grande cuisine ottomane. Et la distance qui sépare celle-ci de celle-là n'est pas uniquement chronologique. La première, en effet, suggère d'emblée une identité ethnique. Elle est forcément limitée, répétitive, étriquée. La seconde, au contraire, évoque un immense empire. C'est dire qu'elle est l'œuvre de peuples divers : Turcs, Grecs, Arabes, Arméniens, Kurdes, sans oublier toute la Macédoine des Balkans, ni celle du Caucase, ni les juifs séfarades qui, chassés d'Espagne par les rois catholiques, ont trouvé refuge en terre d'islam. Métissage culinaire dont l'ampleur n'a pas besoin de démonstrations savantes [...] Ainsi le marché aux épices d'Istanbul, en souvenir d'un temps révolu, est qualifié d'"égyptien" ; le fromage de brebis *ksar*, lui, est andalou, rapporté par les séfarades ; et on mange en Turquie des poules circassiennes, un riz persan, un foie d'Albanie et maintes choses grecques, arméniennes ou arabes qui n'affichent pas leur nationalité. De même, on mesure un peu ce que les autres doivent aux Turcs, et qui est considérable : le yaourt, la *dolma* (farci), les *bûrek* (feuilletés), les *kebab*... »

Source : Mardam-Bey (1998).

Pendant des millénaires, le bassin méditerranéen a donc été un carrefour de civilisations ayant contribué à composer les alimentations dites « méditerranéennes ». Le modèle actuel est le fruit de l'emprunt, de la transmission, de la diffusion et de l'appropriation dans l'espace et dans le temps, de produits et de pratiques alimentaires variées venant d'Asie, d'Inde, du Moyen-Orient et de l'Amérique, ainsi que du développement du marché agricole à l'échelle internationale et de la mobilité croissante des populations.

Égypte : traditions et faits-divers historiques autour de l'alimentation

L'Égypte pharaonique a influencé toutes les cultures et les croyances de la région, y compris dans le domaine de l'alimentation. Osiris, frère et époux d'Isis, est le dieu de la vigne et du blé. Nous savons, grâce aux papyrus, aux fresques et aux bas-reliefs, que les Égyptiens connaissent la bière (*heneket*, *seremet*) et le vin (*paour*, ordinaire, *nedjem*, sucré, *shedeh*, cuit) et n'observent pas à leur sujet les interdits propres aux Sémites (les Juifs puis les Arabes, après leur conversion à l'islam). Dans l'Antiquité, les deux boissons ont longtemps coexisté en Méditerranée orientale puis dans le bassin occidental : les Celtes installés en Gaule (vers 1100 av. J.-C.) buvaient la *cervesia*, notre cervoise, *cervesa* en espagnol.

Vers 2 500 ans av. J.-C., l'Égypte que les Arabes appellent *Oum el dounia*, «Mère du monde», a inventé la levée de la pâte à pain par fermentation. Pétri avec de l'orge ou du blé, le pain est toujours un aliment essentiel pour tous les Méditerranéens. Il en est de même, sur les rives est et sud, pour les lentilles dont les anciens Égyptiens furent les plus gros exportateurs. La soupe de lentilles est une spécialité égyptienne. Découverte à Sakkarah, la tombe d'une femme nous renseigne sur quelques aliments consommés par les Égyptiens vers 3 700 ans av. J.-C. On y a trouvé une bouillie de céréales, des pains d'orge, du fromage, deux rognons de mouton et un poisson cuits. La *molokheya*, «plat royal» (dont nous donnons la recette) a été adoptée par tous les pays du Proche-Orient.

Signalons une curiosité peu connue : en Égypte, l'oie est apparue avant la poule. Des fresques de l'époque des premiers Ramsès (1314-1235 av. J.-C.) les représentent. L'une d'elles, d'une sublime simplicité, montre (déjà !) son gavage avec un entonnoir. On en a déduit que les Égyptiens savaient préparer le foie gras dont le Périgord et l'Alsace ont fait une de leurs spécialités. En tout cas, ils savaient les rendre plus grasses ainsi que les aiment aujourd'hui encore leurs descendants qui n'hésitent pas à comparer une femme à une *ouezza* (oie) pour lui dire qu'elle est belle !

Plat national égyptien, le *foul medammas*, «fève mijotée», consommé assaisonné à l'huile par les pauvres et au beurre par les riches, a été adopté par les pays voisins, tout comme les *falafels* (beignets de fèves) dont l'origine est souvent attribuée, à tort, au Liban. Les circonstances de leur apparition le corroborent. En effet, ils ne sont guère mentionnés dans les textes avant le XX^e siècle et n'apparaissent qu'après l'occupation de l'Égypte par les Anglais, en 1882. Les Égyptiens se sont inspirés, pour les mettre au point, d'autres spécialités de boulettes frites (au poisson, à la viande, aux légumes) originaires de l'Inde et introduites par les troupes britanniques qui, venant de ce pays, les appréciaient. Mythomanie ou paradoxe méditerranéen : en Israël, la tradition soutient que les Juifs en avaient mangé dans l'Égypte des pharaons !

Paul Balta, spécialiste des mondes arabe et musulman en Méditerranée.

Les pratiques culinaires

La cuisine méditerranéenne se caractérise par la présence de produits fondamentaux, censés jouer un rôle plus important que d'autres, mettant en évidence une communauté de croyances et de pratiques qui dépassent les religions, les langues et même les sociétés. L'olivier, arbre emblématique à plus d'un titre, vient tracer les limites d'une frontière de paysages et de vies au-delà de laquelle s'arrête, ou commence, la Méditerranée. Au-delà de Montélimar, que l'on surnomme «les portes de Provence», point d'oliviers. On peut en dire autant des céréales, autre élément constitutif de cette identité méditerranéenne, que les auteurs antiques considèrent comme l'attribut de l'homme civilisé «mangeur de pain». Le vin complète la trinité antique du blé, de l'olivier et de la vigne. À ces produits «de base» de la cuisine paysanne méditerranéenne, aliments symboles d'une vie simple, frugale et sédentaire, sont associés les légumes secs et verts, les fruits, le sucre et le miel, le lait et le fromage, la viande et le poisson.

La transformation des produits n'a pas pour vocation première de bonifier le goût des aliments consommés mais bien plutôt de répondre aux besoins nutritionnels des hommes à travers des techniques de cuisson et des assaisonnements spécifiques. Ouverte à l'influence d'autres civilisations, la cuisine méditerranéenne a nécessairement été enrichie

par des produits et des ingrédients nouveaux ainsi que par des modes d'assaisonnement et de cuissons empruntés à ou hérités des peuples étrangers.

Que reste-t-il de tout cela dans le Maghreb d'aujourd'hui? En quoi une préparation actuelle peut-elle attester la survivance d'une recette passée? En mangeant en Tunisie, au Liban ou en Turquie du *borghel*, on croit avoir dîné d'un plat arabe, alors que c'est un plat de l'Antiquité classique appelé *alica*, que nous avons consommé; de même, les bédouins du Sud du Maghreb ignorent qu'en confectionnant leur sauce avec ce petit poisson vendu desséché appelé *ouzeuf*, ils ne font que reproduire à des siècles de distance la recette du *garum* des Anciens. En moulant l'orge, préalablement grillée puis mouillée, les Grecs préparaient l'*alphiton* (ἀλφίτον) qui n'est autre que notre *dchîcha* ou *frik* d'orge ou *melthouth*. La sauce aigre-douce de la *cherroula* sfaxienne, constituée d'épices poivrées, de cumin, de vinaigre, de miel et d'un fruit sucré, reproduit fidèlement une recette d'Apicius, *jus in pisce elixo*, sauce pour le poisson bouilli (Gobert, 1942). Au *puls* des Latins correspondent l'*a'cida* et la *bazîn*, préparés pour l'une à base de farine, pour l'autre de gruau de blé ou d'orge. Dans cet inlassable inventaire des survivances gréco-romaines, on ne saurait manquer d'apprécier que le mot *tajîn* (poêlon de terre modelé à la main et plat rissolé), vient du mot grec *tagynon* (τήγανον), et que la mauve se dit en grec *malakhi* (μολόχα), étymologie de la célèbre *meloukhiyya* tunisienne!

Au confluent des traditions

Pour développer un système culinaire élaboré, il faut une variété suffisante de produits. C'est le cas de la Méditerranée, formée de pays à vocation agricole et riche d'un brassage socioculturel incessant. La cuisine méditerranéenne, dans ses multiples versions, est aussi une cuisine économique: quantitativement, car on ne prépare qu'un seul plat pour toute la journée, et qualitativement, car à dominante végétarienne et inventive dans la mesure où l'alimentation est surtout tributaire des aléas de la production. L'invention ne naît pas seulement de la richesse, mais aussi, voire surtout, du besoin, de la pauvreté ou de la pénurie qui poussent parfois à réinterpréter des plats à partir de ressources réduites. On se rend compte, à l'examen, que la pratique culinaire qui fonde le modèle alimentaire méditerranéen, réputée si typique, est en fait au confluent de toutes les traditions locales. Elle utilise les techniques anciennes et adopte certains éléments exotiques qu'elle enrichit et complexifie avec un grand raffinement.

Une civilisation se détermine par ce qu'elle adopte, intègre, assimile et acclimate raisonnablement et efficacement. De ce point de vue, la Méditerranée a su s'imprégner avec génie des influences extérieures en accommodant les produits étrangers provenant d'Asie centrale et occidentale et d'Amérique tropicale. Des épices, des plantes aromatiques, des fruits et des légumes ont ainsi accompagné les migrations des peuples et des plantes. Chaque conquête, chaque vague d'immigrants fut aussi l'occasion d'une intégration et d'une assimilation de produits et de savoir-faire culinaires nouveaux. L'utilisation de certains condiments par ces nouvelles communautés traduit l'adaptation de leur modèle alimentaire au milieu local. Elles transmettent aussi aux populations locales de nouveaux usages et introduisent la consommation de produits auparavant inconnus.

Si cette cuisine a mérité son qualificatif de « méditerranéenne », c'est parce qu'elle a su imposer un mode commun de transformation des aliments, de correction de leurs

défauts par l'art des assaisonnements et de compensation des manques par la substitution de certains produits à d'autres. Comme l'affirme Fernand Braudel : « On reconnaît, non moins, une grande civilisation à ce qu'elle refuse parfois d'emprunter, à ce qu'elle s'oppose à certains alignements, à ce qu'elle fait un choix parmi ce que les échangeurs lui proposent, et souvent lui imposeraient s'il n'y avait des vigilances ou, plus simplement, des incompatibilités d'humeur et d'appétit » (Braudel 1966).

Café et thé

Les temps modernes sont la grande époque des boissons coloniales : chocolat, café, thé s'introduisent dans le régime alimentaire et tiennent une place déterminante dans le commerce au long cours et dans la rivalité entre les puissances impériales de l'époque. Originaire d'Éthiopie et du Yémen, le café conquiert d'abord la Vénétie à partir de 1570, puis l'Italie, arrive à Marseille en 1644, monte à Paris où il se répand au cours de la seconde moitié du siècle. Cette boisson nouvelle va occuper une part essentielle du grand commerce mondial. De la fin du ^{xvi}e siècle jusqu'au début du ^{xviii}e, le café est acheminé vers la régence de Tunis et d'Alger à partir de l'Orient. Ce sont en effet les Ottomans qui furent les promoteurs de l'intégration de cette décoction noirâtre dans les habitudes des Arabes.

Par la diffusion de la boisson et la construction des débits de café dans les villes du Maghreb et de l'Orient, les Turcs ont imprimés leur marque à l'espace domestique et citadin jusqu'aux noms des ustensiles (Larguèche, 2001). Cette drogue, qui remplace avantageusement l'absence des boissons alcoolisées dans les pays d'islam, n'a pas rencontré de résistance de la part des théologiens sunnites, comme ce fut le cas en Orient, et a très vite rencontré un grand succès (Khiari, 2005). Cependant, après l'Europe, la Turquie ne reste pas longtemps le domaine exclusif du café. Arrivant d'Asie centrale, le thé pénètre la Turquie. Au cours du ^{xix}e siècle, le thé devient la boisson essentielle des populations musulmanes d'Afrique du Nord, déclassant largement le café, avec deux foyers de diffusion : la Libye, domaine du thé rouge, et le Maroc, domaine du thé vert, où les marchands anglais auraient joué un rôle important dans son acceptation par la population.

Passons maintenant à la place que tient la viande dans cette cuisine en Méditerranée. Contrairement à certains pays du Nord de l'Europe, les pays méditerranéens, sans pour autant la rejeter, n'accordent pas à la viande une importance absolue, leur identité alimentaire étant perçue plutôt en termes de céréales et de légumes, à l'inverse d'une Europe réputée « carnivore » dès le Moyen Âge (Laurieux, 2002, p. 72). La viande qui semble aujourd'hui le plus important de ses attributs – côtelettes grillées, épaule d'agneau rôtie, méchoui ou brochettes – était à l'époque exceptionnelle et donc réservée aux seules grandes occasions. La production alimentaire, notamment en viande ovine, n'a pas d'ailleurs suivi l'évolution de la population et les transformations des habitudes alimentaires. Seule l'importation de la viande bovine et la rapide augmentation de la production de volaille ont permis de maintenir l'alimentation à des niveaux adéquats.

Bien que présente dans bon nombre de recettes, la viande fraîche ne jouait pas un rôle important et n'était finalement consommée que lors de jours festifs bien particuliers. Dans ce domaine, le mouton régnait en souverain, sa chair étant la plus consommée, et participait plus de deux fois sur deux à la composition des plats à base de viande. Moins appréciée que la viande d'agneau ou de mouton, plus délicate, la viande bovine, qui offre plus de chair, s'accommode aujourd'hui mieux avec une cuisine moins élaborée. Dans les

campagnes, le cochon tué en hiver (la « tuaille », grand moment de la vie des campagnes) était mangé tout au long de l'année sous diverses préparations de charcuterie et principalement de lard. L'agneau était présent au repas de Pâques chez les chrétiens.

Rappelons les traditions de consommation de viande des trois religions monothéistes (qui coexistent toujours sur les grands marchés des capitales européennes). Dans le rite alimentaire juif, certaines viandes ne peuvent pas être mangées, de même qu'il est interdit d'absorber du sang considéré comme « force vitale » (Benkheira, 2000). Les animaux consommables sont les mammifères ruminants, les volatiles à l'exclusion des rapaces, les poissons possédant écailles et nageoires, ce qui les distingue des mollusques et des amphibiens interdits à la consommation. L'abattage est rituel et doit de ce fait respecter certaines obligations. Il existe des produits *kasher* dont les ingrédients et la fabrication répondent aux critères de la religion juive impliquant une série de contrôles par des responsables religieux. Pour les chrétiens, le Nouveau Testament a aboli les interdits hébraïques supprimant de ce fait tous les interdits alimentaires. Il appelle simplement à se méfier des voluptés charnelles et à éviter les plaisirs gastronomiques et la gourmandise.

Enfin, dans l'islam, plusieurs interdits alimentaires existent : consommer la bête morte, le sang, la viande de porc et tout ce qui aurait été égorgé sans le faire « au nom d'Allah ». Les animaux doivent en effet être abattus selon un rituel prescrit pour que leur chair devienne *halâl*. Le vin, comme toute boisson enivrante, est également interdit. Dans le cadre de la cité arabo-musulmane, les interdits alimentaires n'étaient pas aussi strictement définis, du moins entre juifs et musulmans. La nourriture *kasher*, par exemple, était parfaitement licite pour les musulmans. D'ailleurs, un dicton populaire recommande de « dormir dans le lit des chrétiens mais de manger la nourriture des juifs », dans la mesure où pour les musulmans l'abattage selon la coutume chrétienne n'est pas *halal*. En revanche, la viande est consommable lorsque l'abattage est accompli suivant le rituel juif qui exige que la mise à mort de l'animal s'effectue sans qu'il souffre et par les soins de religieux instruits. Le poulet, quant à lui, fut longtemps une viande de luxe réservée aux occasions solennelles et au menu des fêtes. L'usage de la volaille était rare et le poulet davantage considéré comme un supplément diététique servant à rehausser le statut gastronomique du court-bouillon que comme une nourriture ordinaire.

Le poisson, élément indispensable du régime alimentaire méditerranéen, sans jamais avoir cessé d'être un produit de luxe relatif, est généralement très consommé dans les villes côtières. Les Méditerranéens disposent d'un large éventail de poissons et de coquillages (poisson bleu, loup, mulot, rouget et dorade sont les plus prisés). Les divers modes de préparation peuvent être identiques, originaux ou le fruit de pratiques léguées par des communautés étrangères établies le long des côtes. On retrouve, en Tunisie, des survivances portugaises et espagnoles dans la consommation du *bacalao* ou morue salée, probablement introduit par les Portugais, comme le prouve l'appellation arabe de *baqalaw*. Il est aujourd'hui consommé essentiellement en bouillie, à Sfax principalement, le jour de la fête de l'Aïd el-Kébir, pour accompagner un plat aigre-doux, la *charmoula* rituelle. Les villes de l'intérieur consommaient plutôt un mollusque desséché au soleil et salé, appelé *ouze*.

Pour les chrétiens, le poisson est l'aliment maigre du vendredi et du carême. Dans le Midi de la France, on consommait la morue sèche, qu'on accommodait en aïoli. Autre

produit prestigieux qu'on consommait dans toute la Méditerranée, les œufs de mullet séchés et salés appelés « poutargue », coupés en tranches fines ou râpés. La désaffection pour le *smān* (beurre clarifié, équivalent du *ghee*) au profit du beurre frais prive certains plats comme le couscous, le riz à l'agneau et les viandes cuites au four d'un complément indispensable. La *liyya*, queue grasse du mouton de Barbarie, équivalent du lard en Europe, fait partie de toutes les grillades et merguez, et entre encore dans la farce des andouillettes ainsi que dans la préparation des gâteaux salés et du pain gras.

L'alimentation des juifs tunisiens

Si la contribution juive au développement de la littérature, de la grammaire, de la théologie et de la philosophie arabe médiévale n'est plus à démontrer, leur apport à la cuisine est aujourd'hui moins évident pour les générations présentes qui ignorent l'importance que constituait la communauté juive dans la société (Bahloul, 1983). Dans les villes cosmopolites comme Le Caire, Alexandrie, Casablanca, Istanbul ou Tunis, la coexistence des communautés juive, chrétienne et musulmane ne fut pas toujours aussi exemplaire qu'on a voulu le faire croire, mais dans les couches populaires le bon voisinage était de règle. Sans aller jusqu'à parler d'assimilation, rien ne séparait dans le quotidien un Tunisien musulman d'un juif tunisien, un Égyptien musulman d'un copte d'Égypte : la langue était la même, ainsi que les manières de vivre et la sensibilité ; quant aux préférences culinaires, elles étaient identiques.

L'alimentation des juifs doit aussi obéir aux prescriptions de la religion mosaïque dans le mode de préparation et dans la cuisson de tous les aliments y compris le vin. Les fêtes religieuses hébraïques sont l'occasion d'un déploiement de mets, le repos sabbatique étant le plus important. Le principal plat du sabbat est la *tfina* (de *adafina* qui signifie « chose chaude » ou potage des juifs). En Tunisie, si l'on exclut le caractère casher de la nourriture, le menu quotidien des juifs ne se révèle pas très différent de celui des musulmans (Véhel, 2002 ; Bahloul, 1983). Les pratiques culinaires se sont mutuellement influencées au point de se confondre. Tout en marquant les différences sur le plan du rituel, chaque communauté tenant à manifester dans ce domaine son identité religieuse, l'alimentation demeurait un signe fort de coexistence, un lieu de convergence et un syncrétisme modelés par des échanges quotidiens intenses. Dans le domaine des boissons fermentées, les juifs ont produit la *boukha*, une liqueur nationale qui constitue l'apéritif par excellence. Elle est le produit de la distillation des figues et des raisins secs. L'usage de cette eau-de-vie est très fréquent parmi les juifs tunisiens et il n'est pas de réjouissances familiales sans ce complément indispensable. La *boukha* se boit sans eau, servie avec des fèves ou pois chiches bouillis ; merlans, morue, muges ou rougets frits ; salade au vinaigre ou d'oranges amères, artichauts bouillis, galettes, olives, œufs durs, piments, fruits secs ou frais, confitures.

Conclusion

Pour la majorité des peuples méditerranéens, l'alimentation a relevé durant des siècles de la nécessité ; dans ce contexte, la cuisine se présentait sous l'angle de la pauvreté et de l'uniformité. On mangeait d'abord pour se rassasier et tant mieux si on pouvait, exceptionnellement, tirer du plaisir de ce que l'on mangeait. Les paysans trop pauvres lapaient le même bouillon. Pas de trace de cuisine non plus chez les nomades dans ces soupes informes. On vivait en fonction des richesses ou de la pauvreté du pays, et les plats ne pouvaient avoir pour base que les produits de saison tributaires du terroir et

du climat. En somme, tout le contraire, ou presque, de la situation présente, où l'abondance domine et toutes les variétés de production sont souvent disponibles.

La célèbre formule du gastronome français Jean Anthelme Brillat-Savarin, au début du XIX^e siècle, « Dis-moi ce que tu manges, je te dirais qui tu es », se trouve fortement ébranlée à l'heure de la mondialisation. L'aliment moderne, ne possédant plus d'authenticité, n'est plus identifiable et pose par là même un problème d'identité au consommateur qui, ignorant ce qu'il mange, ne sait plus du coup qui il est. Reste qu'au-delà des bouleversements induits par la révolution de la grande distribution, l'extrême variété des produits mis aujourd'hui sur le marché et la difficulté à tracer leur origine, l'attachement des habitants de la Méditerranée à leur patrimoine culinaire et son importance au regard de leur identité demeure vivace, si ce n'est dans la réalité du moins dans l'imaginaire collectif grâce aux liens intimes que les pratiques alimentaires n'ont jamais cessé de tisser avec leur histoire.

Bibliographie

Aubaile-Sallenave (Françoise), « Les nourritures de l'accouchée dans le monde arabo-musulman méditerranéen », *Médiévales*, 33, 1997, p. 103-124.

Abdoul-Wahab (Hassan Hosni), « Coup d'œil général sur les apports ethniques étrangers en Tunisie », *Les Cahiers de Tunisie*, 18 (69-70), 1970, p. 149-169.

Adorne, *Deux Récits de voyage*, dans Robert Brunschvig, *Deux Récits de voyage inédits en Afrique du Nord au XV^e siècle*, Paris, Larose, 1936.

al-Baghdâdî Shams al-dîn muhammad b. al-hasan, *Kitâb al-tabikh* de Mawsil, 1353 / 1934, 88 pages, édité par Dâwud Shalabî d'après un manuscrit autographe de Sainte-Sophie et traduit en anglais par A. J. Arberry, *A Baghdad Cookery Book*.

Allaya (Mahmoud) (dir.) *L'Économie de l'olivier Paris*, Paris, CIHEAM, coll. « Options méditerranéennes », série « Études », 1988.

André (Jacques), *L'Alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, Les Belles Lettres, 1981.

Aubaile-Sallenave (Françoise), « Les nourritures de l'accouchée dans le monde arabo-musulman méditerranéen », *Médiévales*, 33, 1997, p. 103-124.

Bahloul (Joëlle), *Le Culte de la table dressée*, Paris, Métailié, 1983.

Bayram al-Khâmis (Mohammad), *Safwat al-i'tibâr bi mustawdi' al-amsâr wa l-aqtâr*, Beyrouth, 1303.

Benkheira (Mohammed H.), « La nourriture carnée comme frontière rituelle. Les boucheries musulmanes en France », *Archives de sciences sociales des religions*, 92, 1995, p. 67-88.

Benkheira (Mohammed H.), « Lier et séparer. Les fonctions rituelles de la viande dans le monde islamisé », *L'Homme*, 152, 1999, p. 89-114.

Benkheira (Mohammed H.), *Islâm et interdits alimentaires. Juguler l'animalité*, Paris, PUF, 2000.

- Bernaudeau (A.), *La Cuisine tunisienne*, Tunis, s. d.
- Blanc (Nicole) et Nercessian (Anne), *La Cuisine romaine antique*, Grenoble, Glénat, 1992.
- Bolens (Lucie), *La Cuisine andalouse, un art de vivre, X^e-XIII^e siècle*, Paris, Albin Michel, 1990.
- Braudel (Fernand), *La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II*, 2 vol., Paris, Armand Colin, 1966.
- Braudel (Fernand), *La Méditerranée. L'espace et l'histoire*, Paris, Flammarion, coll. « Champs », 1999.
- Brisebarre (Anne-Marie) (dir.), *La Fête du mouton. Un sacrifice musulman dans l'espace urbain*, Paris, CNRS Éditions, 1998.
- Burnet (Étienne), *Enquête sur l'alimentation en Tunisie*, Tunis, Institut Pasteur, s. d.
- Camps Fabrer (Henriette), « L'olivier et son importance économique dans l'Afrique antique », dans CIHEAM (dir.), *L'Olivier*, Paris, CIHEAM, coll. « Options méditerranéennes », n° 24, 1974, p. 21-28.
- Charfi (Faika) et Zouari (Sameh), « L'évolution des dépenses de consommation en Tunisie : reflet des pratiques alimentaires », dans Mohamed Yassine Essid (dir.) *Alimentation et Pratique de table en Méditerranée*, Paris, Maisonneuve et Larose, 2000, p. 201-232.
- Chérif (Mohamed Hédi), « Expansion européenne et difficultés tunisiennes de 1815 à 1830 », *Annales*, 3, mai-juin 1970, p. 714-745.
- Christol (Michel), « Le blé africain et Rome. Remarques sur quelques documents », dans *Le Ravitaillement en blé de Rome et des centres urbains des débuts de la République jusqu'au Haut-Empire. Actes du colloque international de Naples, 14-16 février 1991*, Rome, École française de Rome, 1996, 1994, p. 295-304.
- CIHEAM (dir.), *La Vigne et le Vin*, Paris, CIHEAM, coll. « Options méditerranéennes », n° 12, 1972.
- CIHEAM (dir.), *Nutrition et Alimentation*, Paris, CIHEAM, coll. « Options méditerranéennes », n° 29, 1975.
- Csernel (Claire), « Pratiques alimentaires et civilisation : les rapports de l'alimentation et de la religion dans la Rome antique », dans *Nutrition et Alimentation*, Paris, CIHEAM, coll. « Options méditerranéennes », n° 29, 1975, p. 81-88.
- Dalader, « L'alimentation juive médiévale », dans Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 367-387.
- Danon (Vitalis), « Les niveaux de vie dans la Hâra de Tunis », *Les Cahiers de Tunisie*, 10, 1955, p. 180-210.
- De Epalza (M) et Petit (R.) (dir.), *Études sur les Moriscos andalous en Tunisie*, Madrid, Instituto hispano-arabe de cultura, 1973.
- Détienne (Marcel) et Vernant (Jean-Pierre), *La Cuisine du sacrifice en pays grec*, Paris, Gallimard, 1979.
- Di Terlizzi (B.), Dragotta (A.) et Jamal (M.) (eds), *Syrian National Strategic Plan for Olive Oil Quality: Final Report*, Bari, CIHEAM-IAMB, coll. « Options méditerranéennes », série « A. Séminaires méditerranéens », n° 73, 2007.

Dumay (Raymond), *De la Gastronomie Française*, Paris, La Table Ronde, 2009.

Essid (Mohamed Yassine) (dir.), *Alimentation et pratiques de table en Méditerranée. Actes du colloque du Gerim*, Paris, Maisonneuve et Larose, 2000.

Essid (Mohamed Yassine), «Le modèle alimentaire tunisien : arbitraire culturel ou déterminant économique?», Congreso internacional de Antropología de la Alimentación (EIMAH), Borja, Université de Saragosse, 22-23-24 novembre 2001.

Essid (Mohamed Yassine), «al-ghidhâ'al-tûnusî» («L'alimentation en Tunisie»), *Encyclopédie de Tunisie*, 2002.

Essid (Mohamed Yassine), «Bonheur des mangeurs d'olives. Boire et manger en Méditerranée», *Qantara. Magazine des cultures arabe et méditerranéenne*, 36, 2000, p. 41-44.

Essid (Mohamed Yassine), «Tunisie, la désaffection du passé?», *Qantara. Magazine des cultures arabe et méditerranéenne*, 41, 2001, p. 67-69.

Essid (Mohamed Yassine), «Tunisie. Mémoire des pains», *Qantara. Magazine des cultures arabe et méditerranéenne*, 45, 2002, p. 66-68.

Essid (Mohamed Yassine), «Flâneries gourmandes dans les rues de Tunis», *Qantara. Magazine des cultures arabe et méditerranéenne*, 55, 2005.

Flandrin (Jean-Louis) et Montanari (Massimo) (dir.), *Histoire de l'Alimentation*, Paris, Fayard, 1996.

Flandrin (Jean-Louis), «Les pâtes dans la cuisine provençale», *Médiévales*, 16-17, 1989, p. 65-75.

Garnsey (Peter), «Les raisons de la politique : approvisionnement alimentaire et consensus politique dans l'antiquité», dans Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 237-252.

Gobert (Ernest-Gustave), «La chermoula», *Ibla*, 1, 1942, p. 52-54.

Gobert (Ernest-Gustave), *Usage et rites alimentaires des Tunisiens. Leur aspect domestique, physiologique et social*, présentation et glossaire de Mohamed Yassine Essid, Tunis, MC-Éditions, 2002.

Giammellaro (Antonella Spano), «Les Phéniciens et les Carthaginois», dans Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 85-99.

Goody (Jack), *Cuisines, cuisine et classes*, Paris, Centre Georges-Pompidou-Centre de création industrielle, 1984.

Hassen (Muhammad), *al-madîna wa l-bâdiya fi l-'ahd al-hafsî*, 2 vol., Tunis, Publications de l'Université de Tunis, 1999.

Herbeth (Pascal), «Les ustensiles de cuisine en Provence médiévale (XIII^e-XV^e siècle)», *Médiévales*, 5, 1983, p. 89-93.

Ibn Abî Dînâr, *al-Mu'nîs fî akhbârî ifriqyâ wa tûnis*, Tunis, 1350h.

Ibn Nâjî, *m'âlim al-'imân fî ma'rîfat ahl al-qayrawân*, 4 vol., Tunis, 1320h.

Kaplan (Steven L.), *Le Retour du bon pain*, Paris, Perrin, 2002.

Khiari (Férid), *Licite ou illicite? Qui dit le droit en Islam? L'arrivée du café dans le monde arabe : une affaire d'État en 1511*, Paris, Edisud, 2005.

Larguèche (Dalenda), « Le café à Tunis du XVIII^e au XIX^e siècle : produit de commerce et espace de sociabilité », dans Michel Tuchscherer (dir.), *Le Commerce du café avant l'ère des plantations coloniales. Espaces, réseaux, sociétés (XV^e-XIX^e siècle)*, Le Caire, Institut français d'archéologie orientale du Caire, 2001.

Laurieux (Bruno), *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris, Hachette, coll. « Littératures », 2002.

Louis (André), « Le raisin aux îles Kerkennah », *Ibla*, 54, 1951, p. 183-194.

Louis (André), « Contribution à l'étude de l'ethnographie tunisienne : les provisions de bouche de la maison kerkénienne, préparation et conservation », *Ibla*, 58, 1952, p. 131-166.

Longue (Édouard), *Le Livre de la cuisine juive. Les bons petits plats de la cuisine cachère*, Paris, Éditions Planète, 1970.

Louafi (Selim), *Économie politique des prix céréaliers en Tunisie de 1970 à nos jours*, thèse, Montpellier, École nationale supérieure d'agronomie, 2000.

Mardam-Bey (Farouk), *La Cuisine de Ziryâb*, Paris, Sindbad, 1998.

Margolin (Jean-Claude) et Sauzet (Robert) (dir.), *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance. Actes du colloque de Tours, 1979*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1982.

Marin (Manuela), « Cuisine d'Orient, cuisine d'Occident », *Médiévales*, 33, 1997, p. 9-21.

Mattas (K.) et Tsakiridou (E.) (eds), *Food Quality Products in the Advent of the 21st Century: Production, Demand and Public Policy*, Paris, CIHEAM-IAMC, coll. « Cahiers Options méditerranéennes », n° 64, 2005.

Monchicourt (Charles), « La fête de l'Achoura », *Revue tunisienne*, 17, 1910, p. 246-301.

Mrabet (Abdellatif), « L'économie de l'Afrique byzantine », *Dossiers d'archéologie*, « Tunisie byzantine », 268, 2001, p. 26-33.

Oussedik (Fatma), « Rites alimentaires et identité sociale des femmes d'Alger », Dalenda Larguèche (dir.), *Histoire des femmes au Maghreb. Culture matérielle et vie quotidienne*, Tunis, Centre de publication universitaire, 2000, p. 275-285.

Pfirsch (Jean-Vincent), *La Saveur des sociétés. Sociologie des goûts alimentaires en France et en Allemagne*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, coll. « Le sens social, 1997.

Roche (Daniel), *Histoire des choses banales. Naissance de la consommation XVII^e-XIX^e siècle*, Paris, Fayard, 1997.

Rodinson (Maxime), « Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine », *Revue des études islamiques*, 17, 1949.

Rodinson (Maxime), « Ghidhâ », tome 2, fasc. 39, *Encyclopédie de l'Islam*.

Rosenberger (Bernard), « Les pâtes dans le monde musulman », *Médiévales*, 16-17, 1989, p. 77-98.

Saunier-Nebioglu (Marie-Hélène), « Diversité et variations des pratiques alimentaires en Turquie contemporaine », dans Martine Padilla (dir.), *Alimentation et nourritures autour de la Méditerranée*, Paris, Karthala-CIHEAM, 2000, p. 159-173.

Sebag (Paul), *Histoire des Juifs de Tunisie. Des origines à nos jours*, Paris, L'Harmattan, 1991.

Skhiri (Fatiha), « Les traditions culinaires andalouses à Testour », *Cahiers des arts et traditions populaires*, 3, 1969, p. 21-28.

Tekelioglu (Yavuz), Ilbert (Hélène) et Tozanli (Selma) (dir.), *Les Produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens*, Montpellier, CIHEAM-IAMM, coll. « Options méditerranéennes », série « A. Séminaires méditerranéens », n° 89, 2009.

Tujibî (Abu l-Hasan 'Alî b. Muhammad b. Abî l-Qâsim b. Muhammad b. Abû Bakr Ibn Razîn al-Tujibî), *Fadâlat al-hiwan fî tayyibât al-ta'âm wa-l-alwân*, ouvrage écrit entre 1238 et 1243, publié à Rabat, 1981 et à Beyrouth, 1984.

Valensi (Lucette), *Fellah tunisiens. L'économie rurale et la vie des campagnes aux XVIII^e et XIX^e siècles*, Paris, Éditions de l'EHESS, 1977.

Véhel (Jaques), *La Véritable Cuisine tunisienne*, présentation de Mohamed Yassine Essid, Tunis, 2002.

Virlouvet (Catherine) (dir.), *Nourrir les cités de Méditerranée*, Paris, Maisonneuve et Larose, 2003.

Virlouvet (Catherine), « La consommation de céréales dans la Rome du Haut-Empire », *Histoire et Mesure*, 10 (3-4), 1995, p. 261-275.

UN MODÈLE ALIMENTAIRE CONSTRUIT PAR LES SCIENTIFIQUES

Sandro Dernini

*Forum sur les cultures alimentaires en Méditerranée, Rome;
Centre interuniversitaire international d'étude de la culture alimentaire
en Méditerranée (CIISCAM), Rome, Italie*

Elliot M. Berry

*Braun School of Public Health, Hebrew University,
Hadassah Medical School of Jerusalem, Israël*

Anna Bach-Faig

Fondation Diète Méditerranéenne (FDM), Barcelone, Espagne

Rekia Belahsen

Université Chouaib Doukkali, El Jadida, Maroc

Lorenzo M. Donini

Université La Sapienza, Rome, Italie

Denis Lairon

Inserm/INRA, Faculté de médecine, Université d'Aix-Marseille, Marseille, France

Lluís Serra-Majem

Université de Las Palmas-Grandes Canaries, Las Palmas, Espagne

Carlo Cannella (†)

Ce chapitre a pour objet d'examiner le modèle alimentaire méditerranéen depuis le début des années 1960 jusqu'à nos jours et les connaissances scientifiques qui y sont rattachées. Des origines de la première pyramide alimentaire de 1993 jusqu'à son actualisation en 2010, cette étude montre l'évolution de la diète méditerranéenne qui intègre une gamme d'aliments spécifiques dans un mode de vie intégré dans lequel les aliments, la santé, la culture et les populations interagissent. Elle pose aussi la question de la durabilité d'un modèle, dont la pratique est en recul dans le bassin méditerranéen, et met l'accent sur le changement du mode d'alimentation des pays méditerranéens et sur l'émergence des problèmes de santé liés à la surcharge pondérale et à l'obésité.

Le bien-être physique et psychologique, soi-disant assuré par le mode de vie actuel, se caractérise par une grande disponibilité des denrées alimentaires et un taux toujours plus élevé d'inactivité physique, au détriment de l'état de santé réel de la population. Les habitudes alimentaires des populations méditerranéennes se sont progressivement

enrichies en aliments à haute teneur en protéines, en graisses saturées et en sucres, au point que leur consommation dépasse désormais les apports quotidiens nécessaires. Nous vivons à une époque de « bien-être apparent » dans laquelle l'augmentation de l'espérance de vie s'accompagne d'une hausse des risques d'obésité, des syndromes métaboliques, des maladies cardiovasculaires et des cancers. La nouvelle pyramide de la diète méditerranéenne de 2010, qui concerne les personnes entre 18 et 65 ans, prend en compte l'évolution de la société, en mettant l'accent sur l'importance fondamentale de l'activité physique, de la convivialité et de la consommation de produits saisonniers et d'eau.

Cette diète méditerranéenne, revue à la lumière de la modernité et du bien-être, prend en compte les diverses traditions religieuses et culturelles, ainsi que les différentes identités nationales. La nouvelle pyramide constitue en ce sens un cadre adaptable aux besoins actuels des populations méditerranéennes, respectant les variantes alimentaires régionales. Elle met en particulier l'accent, à la suite de l'inscription de la diète méditerranéenne sur la Liste du patrimoine immatériel de l'Unesco, sur l'applicabilité de cette dernière aux modes de vie modernes afin de contrer l'inquiétant déclin des habitudes alimentaires saines de la région.

Du concept au développement

Une étude menée à grande échelle dans les années 1960 (Cresta *et al.*, 1969) a révélé que les régimes alimentaires des régions méditerranéennes se caractérisaient par une consommation plus élevée de céréales, de fruits, de légumes et de poisson et une consommation beaucoup plus faible de pommes de terre, de viande, de produits laitiers, d'œufs et de sucreries. Elle notait également une grande consommation d'aliments à base de plantes et d'huile d'olive comme source principale de graisses mono-insaturées.

Auteur de *Coronary Heart Disease in Seven Countries* (Keys, 1970) et de *How to Eat Well and Stay Well. The Mediterranean Way* (Keys, 1975), Ancel Keys publia en 1980 *Seven Countries: A Multivariate Analysis of Death and Coronary Heart Disease* (Keys, 1980) qui portait sur les États-Unis, le Japon, l'Italie, la Grèce, les Pays-Bas, la Finlande et la Yougoslavie. L'ensemble de ces études démontrait scientifiquement les bénéfices pour la santé de la diète méditerranéenne. Ancel Keys résuma en ces termes sa contribution : « Mes préoccupations concernant la diète alimentaire en tant que problème de santé publique ont débuté au début des années 1950 à Naples où nous avons observé une très faible incidence de maladies coronariennes associées à ce que nous avons plus tard appelé la "bonne diète méditerranéenne". Le fondement de cette diète est surtout végétarien et diffère des régimes alimentaires américain et du Nord de l'Europe par son apport moindre en produits carnés et laitiers et par la présence de fruits pour le dessert. Ces observations ont donné lieu à des travaux de recherche ultérieurs dans le cadre de "l'étude des sept pays" qui a démontré que les graisses saturées étaient l'ennemi du point de vue alimentaire » (Keys, 1995).

En 1988, un symposium sur « La diète méditerranéenne et la culture alimentaire » s'est tenu à Delphes, sponsorisé par l'Association des écoles de santé publique de la région européenne (ASPHER) et par le Bureau régional de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) pour l'Europe. Plusieurs des communications, consacrées aux régimes

méditerranéens et parues dans l'*European Journal of Clinical Nutrition*, sous la direction d'Antonia Trichopoulou et d'Elisabet Helsing (1989), montraient que les habitudes alimentaires méditerranéennes semblaient satisfaire à tous les critères d'un régime sain et prudent.

Le projet de recherche européen MONICA, mené dans les années 1980 (Stewart *et al.*, 1994), a confirmé quant à lui un clivage Nord-Sud concernant l'incidence d'affections cardiovasculaires en Europe et démontré les liens existant entre habitudes alimentaires et santé cardiovasculaire ainsi que l'existence d'un taux de mortalité beaucoup plus faible chez les personnes ayant adopté des habitudes alimentaires de type méditerranéen.

En 1992, le ministère de la Santé de Catalogne en collaboration avec le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe a organisé un séminaire à Barcelone sur les « changements de modes de consommation des graisses dans les pays de la Méditerranée » (*Changing Patterns of Fat Intake in Mediterranean Countries*). Une sélection de communications a fait l'objet d'un nouveau numéro spécial de l'*European Journal of Clinical Nutrition* consacré à la diète méditerranéenne, sous la direction de Lluís Serra-Majem et d'Elisabet Helsing (1993).

La prise de conscience accrue des scientifiques concernant les bénéfices de l'alimentation et du mode de vie de certaines populations méditerranéennes a donné lieu, en 1993, à une conférence internationale, *The Diets of the Mediterranean*. Organisée par le Oldways Preservation and Exchange Trust et le Centre collaboratif d'épidémiologie nutritionnelle de l'OMS/FAO, elle se tint à la Harvard School of Public Health (Cambridge [Mass.]). De nouveau, certaines communications, publiées dans un numéro spécial de l'*American Journal of Clinical Nutrition* sous la direction de Marion Nestle (Nestle, 1995), ont confirmé les liens existant entre les habitudes alimentaires spécifiques à la Méditerranée, la meilleure santé et la plus grande longévité des populations qui les suivaient. Elles soulignaient également la menace qui pesait sur les diètes méditerranéennes traditionnelles confrontées à la tendance mondiale vers une uniformisation des régimes alimentaires, et la nécessité de travaux de recherche fondamentale et appliquée pour définir les moyens de les préserver et de les promouvoir (Nestle, 1995).

Le premier Congrès international sur la diète méditerranéenne, organisé à Barcelone, en 1996, par la Fondation Diète Méditerranéenne (FDM), s'est conclu par la signature de la déclaration de Barcelone sur la diète méditerranéenne, qui rappelle à la fois les aspects sains du régime alimentaire et ses dimensions culturelles et historiques. Depuis lors, le congrès a lieu tous les deux ans et les actes qui en sont issus font l'objet de publication dans des éditions spéciales de la *Public Health Nutrition* (Serra-Majem, Bach-Faig et Roman, 2004; Serra-Majem et Bach-Faig, 2008; Serra-Majem, Bach-Faig, Miranda et Clapés, 2010).

Le Groupe de travail international pour la prévention des maladies coronariennes a organisé une Conférence sur la diète méditerranéenne à Londres en 2000 et publié un document intitulé « Déclaration de consensus : graisses alimentaires, diète méditerranéenne et bonne santé tout au long de sa vie » : « De plus en plus de preuves scientifiques indiquent que les régimes riches en fruits, légumes et céréales complètes et qui incluent du poisson, des noix et des produits laitiers pauvres en graisses ont des effets positifs sur la santé. Il n'est pas utile de restreindre la consommation totale de graisses tant qu'on n'ingère pas un excès de calories, et ce régime devrait privilégier les huiles végétales

pauvres en graisses saturées et en huiles partiellement hydrogénées. La diète méditerranéenne traditionnelle, dont la principale source de graisses consiste principalement en huile d'olive, englobe ces caractéristiques alimentaires » (International Task Force for Prevention of Coronary Heart Disease, 2000).

Une réunion du Groupe *ad hoc* international sur la diète méditerranéenne a été organisée à Barcelone en 2002 par la FDM ; c'est à cette occasion qu'une nouvelle définition de la diète méditerranéenne a été discutée pour la première fois ainsi que le besoin de l'actualiser et de la définir avec un plus grand degré d'ouverture, définition qui tiendrait compte des changements éventuels pour la santé advenus depuis quarante ans dans le cadre de ce modèle, ou susceptibles de se produire (Serra-Majem *et al.*, 2004). Le Premier Forum sur la culture alimentaire en Méditerranée a été organisé à Lamezia Terme, en Italie, la même année, par la Fondation Universitas Italica, forum au cours duquel nutritionnistes et anthropologues spécialistes de l'alimentation décidèrent de collaborer dans le domaine de la diète et de la culture alimentaire méditerranéenne en tant que socle commun d'un patrimoine culturel unique à préserver et à faire reconnaître parmi les peuples de la Méditerranée (Dernini, 2006).

Afin de poursuivre le dialogue interdisciplinaire et multiculturel entre nutritionnistes et anthropologues, un Troisième Forum sur la culture alimentaire en Méditerranée a eu lieu à Rome en 2005 à l'Université La Sapienza, organisé par l'Institut des sciences alimentaires de l'Université au sein duquel le processus pour faire reconnaître par l'Unesco la diète méditerranéenne en tant que patrimoine culturel immatériel a été lancé. *The 2005 Rome Call for a Common Action on Food in the Mediterranean* fut publié lors de cette réunion (Dernini, 2006) ; ce document soulignait que le mot en grec ancien *δίαίτα* signifie « équilibre », « mode de vie », et présentait la diète méditerranéenne, non pas comme une simple diète, mais comme un mode de vie intégral dans lequel l'activité physique jouait un rôle important. Le forum proposait en priorité qu'une définition commune de la diète méditerranéenne soit établie afin que tous les pays méditerranéens puissent présenter un front commun et qu'une stratégie interdisciplinaire globale puisse être mise au point pour sa sauvegarde et sa promotion.

En 2007, les gouvernements grec, italien, marocain et espagnol, avec le soutien technique de la FDM, soumièrent à l'Unesco une candidature transnationale pour faire inscrire la diète méditerranéenne sur la Liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. La même année, la déclaration de Barcelone sur la diète méditerranéenne comme patrimoine culturel immatériel fut faite (Reguant-Aleix *et al.*, 2009). Il fut convenu à l'unanimité qu'un soutien sans réserve serait apporté à cette candidature.

En 2009, la FDM et le Forum sur la culture alimentaire en Méditerranée entamèrent un processus de dialogue afin de parvenir à un consensus au sein de la communauté scientifique méditerranéenne sur une nouvelle pyramide révisée, actualisée et sans brevet, ainsi que sur l'établissement de la diète méditerranéenne comme modèle de régime alimentaire durable (Gussow et Clancy, 1986 ; FAO, 2010). Ce consensus fut établi en novembre 2009, lors de la Troisième Conférence internationale du Centre interuniversitaire international d'étude de la culture alimentaire en Méditerranée (CIISCAM) qui eut lieu à Parme, et renforcé lors du Huitième Congrès international sur la diète méditerranéenne organisé par la FDM à Barcelone en mars 2010.

Quelques définitions de nutritionnistes

Il est intéressant de comparer les différentes définitions de la diète méditerranéenne données par des nutritionnistes de renom.

Ancel Keys: « Qu'en est-il de la diète méditerranéenne ? Une des définitions pourrait être la suivante : c'est ce que les autochtones mangent dans la région méditerranéenne. Mais, comme chacun sait, et quand on y réfléchit, il s'agit d'une invention assez nouvelle. Les tomates, les pommes de terre et les haricots sont arrivés d'Amérique bien après que Christophe Colomb eut découvert le Nouveau Monde. J'ai remarqué que le régime végétarien est au cœur de ce qu'on appelle la diète méditerranéenne : pâtes sous toutes leurs formes, salades assaisonnées d'huile d'olive, nombreuses sortes de légumes de saison et fromage, le tout couronné de fruits et souvent arrosé de vin » (Keys, 1995).

Marion Nestle: « Modèle alimentaire, principalement basé sur les plantes, suivi par les sociétés dans des pays bordant ou entourés par la mer Méditerranée. Néanmoins, au vue des discussions de ce supplément, ce terme renvoie plus spécifiquement aux régimes alimentaires du début des années 1960 en Grèce, en Italie et dans d'autres régions de la Méditerranée dans lesquels l'huile d'olive était la source principale des graisses alimentaires » (Nestle, 1995).

Walter Willett et ses confrères: « Le terme de "diète méditerranéenne" a un sens bien précis. Il reflète les habitudes alimentaires typiques de la Crète, du reste de la Grèce dans son ensemble et de l'Italie du Sud au début des années 1960. Le choix de cette époque précise et de ces zones géographiques se fonde sur trois éléments de preuve : 1) l'espérance de vie des adultes dans ces régions était l'une des plus élevées dans le monde, et les taux de maladies coronariennes et de certains cancers ainsi que d'autres affections chroniques liées au régime alimentaire étaient parmi les plus bas du monde au début des années 1960, malgré les maigres moyens des services de santé existants ; 2) les données sur la disponibilité et la consommation alimentaire dans la région méditerranéenne décrivent des modèles ayant des caractéristiques communes ; 3) de nombreuses études épidémiologiques menées à travers le monde ont établi un lien entre des habitudes alimentaires partageant beaucoup de ces caractéristiques et des taux bas de maladies chroniques ainsi qu'une espérance de vie élevée chez les adultes. Le terme de "diète méditerranéenne", selon cette définition, est étroitement lié aux zones traditionnelles de culture de l'olive dans la région méditerranéenne. Par conséquent, ce terme générique renvoie aux habitudes alimentaires que l'on trouvait dans les zones de culture de l'olivier il y a plus de trente ans » (Willett *et al.*, 1995).

Anna Ferro-Luzzi et Francesco Branca: « Depuis les premières observations de Ancel Keys dans les années 1960, la diète méditerranéenne a fait l'objet d'un examen à la loupe de la part de chercheurs et de spécialistes de la santé publique en raison de ses qualités bénéfiques pour la santé. Une analyse détaillée des enquêtes alimentaires menées à l'époque en Italie a permis de donner la définition d'une diète méditerranéenne « italienne » caractérisée par une faible quantité de graisses totales (< 30 % d'énergie) et de graisses saturées (< 10 % d'énergie), beaucoup d'hydrates de carbone complexes et de fibres alimentaires » (Ferro-Luzzi et Branca, 1995).

Antonia Trichopoulou et Pagona Lagiou: « Le terme de diète méditerranéenne s'applique à des habitudes alimentaires que l'on trouve dans les zones de culture de l'olivier de la région méditerranéenne et décrites à partir des années 1960. Il existe plusieurs versions de la diète méditerranéenne, mais on peut identifier certaines composantes communes: ratio de graisses mono-insaturées/saturées; consommation d'éthanol à des niveaux modérés, surtout sous forme de vin; grande consommation de fruits, de légumes et de céréales; consommation modérée de lait et de produits laitiers, surtout sous forme de fromage; faible consommation de viande et de produits carnés » (Trichopoulou et Lagiou, 1997).

Lluís Serra-Majem et ses confrères: « Le terme de diète méditerranéenne reflète les habitudes alimentaires caractéristiques de plusieurs pays du bassin méditerranéen au début des années 1960. L'association entre longévité et réduction de mortalité et de morbidité, s'agissant de maladies coronariennes, de certains cancers et d'autres affections liées à la nutrition, et les modes alimentaires communs dans ces pays a étayé ce concept » (Serra-Majem *et al.*, 2004).

Le 16 novembre 2010, l'Unesco approuvait l'inscription de la diète méditerranéenne sur la Liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, en la résumant en ces termes: « La diète méditerranéenne constitue un ensemble de compétences, de connaissances, de pratiques et de traditions, qui vont du paysage à la table, et comprenant les cultures, la récolte, la pêche, la conservation, la transformation et la préparation, et plus particulièrement la consommation de denrées alimentaires. La diète méditerranéenne se caractérise par un modèle nutritionnel qui n'a pas changé dans le temps et l'espace et qui se compose surtout d'huile d'olive, de céréales, de fruits secs et frais et de légumes, d'une quantité modérée de poisson, de produits laitiers et de viande, de condiments et d'épices, tout ceci accompagné de vin ou d'infusions, tout en respectant toujours les croyances de chaque communauté » (Unesco, 2010).

Diète méditerranéenne et santé

Les bénéfices en matière de santé de la diète méditerranéenne et ses effets prophylactiques contre les affections chroniques ont été amplement démontrés par la communauté scientifique.

Maladies cardiovasculaires

L'étude *Seven Countries*, travail pionnier d'Ansel Keys, fut la première à établir un lien entre habitudes alimentaires traditionnelles et baisse prononcée de l'incidence de mortalité due aux maladies coronariennes (Keys, 1970; Keys, 1980). Forts de ces connaissances initiales, les scientifiques ont construit des scores alimentaires d'adhésion à la diète traditionnelle méditerranéenne par indexation positive des aliments bénéfiques les plus consommés et par indexation négative des aliments les moins consommés et les plus typiques du monde occidental industrialisé (Trichopoulou *et al.*, 1995; Menotti *et al.*, 1999; Sánchez-Villegas, 2003; Fidanza *et al.*, 2004; Bach *et al.*, 2006; Gerber, 2006; Issa *et al.*, 2011). Cet outil alimentaire complet permet de mener des enquêtes comparatives à grande échelle sur différents échantillons de population. Plusieurs enquêtes épidémiologiques menées récemment dans différents pays ont confirmé que le respect

de la diète méditerranéenne traditionnelle s'accompagne toujours d'une réduction notable du risque d'accidents cardiovasculaires et de mortalité (Trichopoulou *et al.*, 1995, 2003 et 2005; Martínez-González *et al.*, 2002; Estruch *et al.*, 2006; Buckland *et al.*, 2009).

Une étude d'intervention utilisant le régime de type méditerranéen, menée en France sur des sujets souffrant d'affections cardiovasculaires, a par ailleurs montré une réduction de 70 % du taux d'accidents cardiovasculaires après un suivi d'une durée de quatre ans et demi (Lorgeril *et al.*, 1994). D'autres études d'intervention menées en Italie, en France et en Espagne sur des sujets présentant des risques de maladies cardiovasculaires ont toutes révélé une amélioration, concernant plusieurs facteurs de risque (lipoprotéines et cholestérol, hypertension, sensibilité à l'insuline, inflammation), après l'observance d'un régime alimentaire de type méditerranéen (Esposito *et al.*, 2003; Vincent-Baudry *et al.*, 2005; Panagiotakos *et al.*, 2007; Lairon, 2007; Salas-Salvado *et al.*, 2008). Les causes des effets bénéfiques notables de ce régime sur les risques cardiovasculaires et sur la mortalité ont fait l'objet d'études ultérieures. Certaines ont montré de façon répétée que l'observance d'habitudes alimentaires méditerranéennes s'accompagne d'une réduction de poids (Mendez *et al.*, 2006; Panagiotakos *et al.*, 2006; Sánchez-Villegas *et al.*, 2006; Buckland *et al.*, 2008; Issa *et al.*, 2011; Zazpe *et al.*, 2010) et, plus important encore, d'une réduction du tour de taille, marqueur d'obésité centrale (Panagiotakos *et al.*, 2006; Romaguera *et al.*, 2009; Issa *et al.*, 2011), ainsi que d'une plus faible incidence du syndrome métabolique (Tortosa *et al.*, 2007; Babio *et al.*, 2009; Rumawas *et al.*, 2009; Kastorini *et al.*, 2011; Kesse-Guyot *et al.*, 2012) et du diabète de type 2 (Martínez-González *et al.*, 2008). Cela a été souligné dans une récente analyse systématique de l'ensemble des études (Sofi *et al.*, 2008).

Cancer

Les données d'une série d'études de cas-témoins ont été systématiquement analysées (La Vecchia, 2004). Elles indiquent qu'en général, une consommation élevée d'aliments typiques des habitudes alimentaires traditionnelles méditerranéennes (fruits, légumes, céréales complètes, huile d'olive et poisson) est associée à une réduction des risques de développement de certains types de cancer. D'autres analyses confirment ce résultat (Sofi *et al.*, 2008; Bosetti *et al.*, 2009; Vernele *et al.*, 2010).

Maladies neurodégénératives

Bien que peu d'études aient été encore menées sur la maladie de Parkinson ou d'Alzheimer, il a été montré que le risque de contracter ces affections est plus faible chez les personnes qui suivent le régime alimentaire méditerranéen (Sofi *et al.*, 2008). La diète méditerranéenne pourrait avoir une incidence positive sur le processus de vieillissement en réduisant la prévalence des affections cardiovasculaires ou chroniques, et en particulier l'évolution du déclin cognitif lié à la maladie d'Alzheimer et aux démences d'origine vasculaire (Féart *et al.*, 2010; Tyrovolas et Panagiotakos, 2010; Martínez-González *et al.*, 2009).

Mortalité

Les bénéfices d'un mode alimentaire méditerranéen sur le recul de la mortalité sont connus depuis longtemps (Trichopoulou *et al.*, 1995 et 2003). Une étude récente a

clairement montré que les principaux composants alimentaires de ce régime ont chacun une influence décisive dans ce domaine (Trichopoulou *et al.*, 2009), confortant la thèse selon laquelle de bonnes habitudes alimentaires améliorent l'état de santé, en intégrant les effets métaboliques positifs de cette variété d'aliments typiques de la Méditerranée.

Pour mettre une nouvelle fois en évidence les liens qui existent entre régime alimentaire et santé, ajoutons que des études ont clairement souligné la qualité nutritionnelle du mode alimentaire méditerranéen. Une étude a montré que le respect scrupuleux de ces habitudes alimentaires garantit l'apport nécessaire en sels minéraux et vitamines mieux qu'un régime alimentaire de type occidental (Serra-Majem *et al.*, 2009). La modélisation assistée par ordinateur de régimes individuels a identifié que les meilleurs aliments permettant aux personnes de satisfaire leurs besoins nutritionnels (sauf en vitamine D) sont ceux, typiques, des habitudes alimentaires méditerranéennes : les noix, les céréales non raffinées, les légumineuses, le poisson et les légumes (Maillot *et al.*, 2010 et 2011).

Les pyramides de la diète méditerranéenne

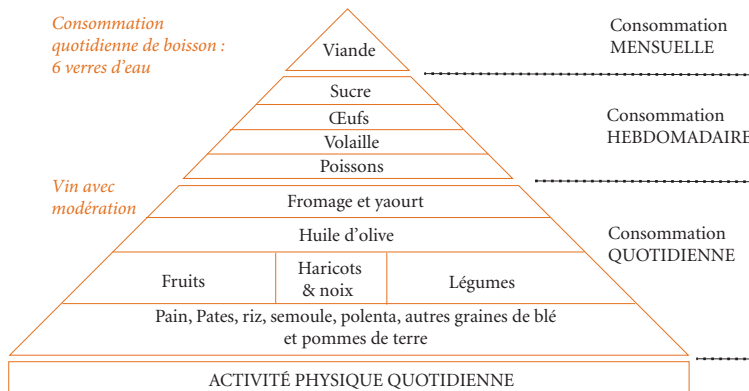
La diète méditerranéenne se caractérise par une alimentation riche en aliments d'origine végétale (céréales, fruits, légumes, légumineuses, noix, graines et olives) et en huile d'olive, source principale de lipides, une consommation modérée de poisson et de crustacés, une consommation faible à modérée d'œufs, de volaille et de produits laitiers (fromage et yaourt), une faible consommation de viande rouge (viande ovine et caprine essentiellement), de pâtisseries et de graisses saturées, et une consommation modérée d'alcool, principalement sous forme de vin pendant les repas. Ce fut aussi le régime de prédilection des sociétés rurales pauvres.

Ces habitudes alimentaires traditionnelles saines ont été vulgarisées au moyen d'une représentation pyramidale qui met en évidence, sous forme graphique, les aliments qu'il faut consommer quotidiennement, hebdomadairement ou moins fréquemment. La première pyramide alimentaire méditerranéenne a été présentée en 1993 à la conférence internationale sur les diètes méditerranéennes qui s'est tenue à la Harvard School of Public Health à Boston (Willett *et al.*, 1995). Elle fut alors comparée à la pyramide proposée en 1992 dans un guide alimentaire publié par le ministère américain de l'Agriculture pour la préparation des directives alimentaires de 1995, puis en 1994, protégée par les droits d'auteur de la Oldways Preservation and Exchange Trust (cf. figure 1) (Willett *et al.*, 1995).

Depuis, plusieurs pyramides du régime méditerranéen ont été construites pour représenter les habitudes alimentaires des Grecs (Supreme Scientific Health Council, 1999), des Espagnols (Aranceta et Serra-Majem, 2001) et des Italiens (Ministero della Salute-Gruppo di lavoro, 2004). Ces dernières indiquent les diverses portions d'aliments et la fréquence de consommation (quotidienne, hebdomadaire ou mensuelle), mais ne sont pas standardisées. Les versions actuelles de la pyramide du régime méditerranéen ne s'appliquent pas à certains pays, dont ceux du Moyen-Orient ou d'Afrique du Nord. Ces représentations doivent veiller à tenir compte des spécificités culturelles, mais aussi permettre le développement et la transmission d'habitudes culinaires traditionnelles.

En 2008, le Oldways Preservation and Exchange Trust a organisé à Cambridge (Mass.) le Quinzième Anniversaire du symposium sur la diète méditerranéenne. À cette occasion, une version actualisée de la pyramide alimentaire méditerranéenne a été publiée (Oldways Preservation and Exchange Trust, 2009), protégée par copyright de la Oldways Preservation and Exchange Trust en 2009.

Figure 1 - La pyramide alimentaire de 1993



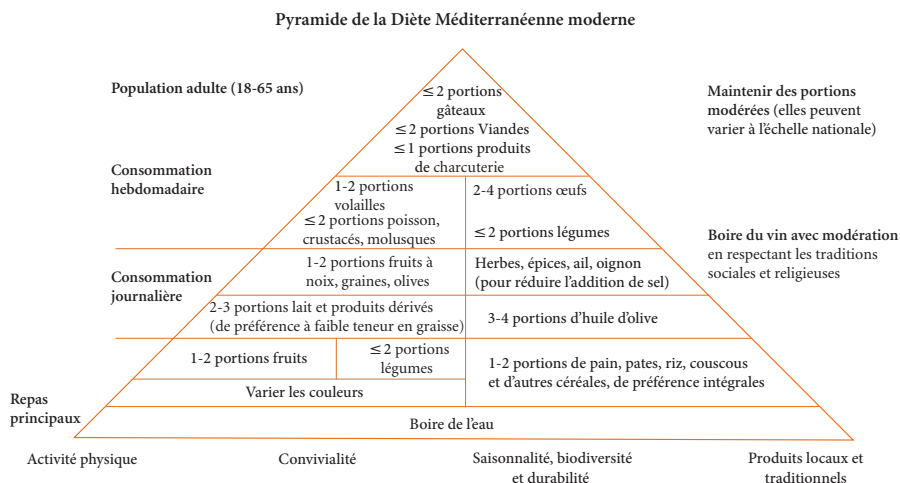
Source : Conférence internationale sur les diètes méditerranéennes, Boston, 1993 ; copyright de la Oldways Preservation & Exchange Trust (1994).

À la suite des nombreux débats et des réserves émises par les membres de la communauté scientifique méditerranéenne au sujet de cette nouvelle pyramide, la FDM et le Forum sur la culture alimentaire en Méditerranée ont favorisé le dialogue entre experts internationaux et recueilli l'opinion de scientifiques en vue d'établir un consensus sur une représentation actualisée de la pyramide. Le dialogue au sein de la communauté scientifique et les discussions ultérieures menées lors de la conférence internationale, organisée en novembre 2009 par le Centre interuniversitaire international d'étude de la culture alimentaire en Méditerranée (CIISCAM) sur le thème « La diète méditerranéenne comme modèle d'alimentation durable », ont permis l'élaboration d'une nouvelle diète méditerranéenne révisée et d'une pyramide actualisée, libre de copyright, des modes de vie alimentaire (CIISCAM, 2009) (cf. figure 2).

Les sujets discutés furent les suivants : 1) la consommation d'aliments frais, régionaux et peu transformés ; 2) l'équilibre entre aliments riches en calories et aliments riches en nutriments en lien avec la diminution de la dépense énergétique et l'épidémie d'obésité ; 3) la disponibilité, la durabilité, l'accessibilité et le coût des aliments recommandés ; 4) leur adaptation à des contextes géographiques, socio-économiques et culturels différents.

Le Huitième Congrès international sur la diète méditerranéenne, organisé à Barcelone en 2010, révisa la pyramide de la diète méditerranéenne de 2009, redessinée et complétée par un texte rédigé par le comité scientifique international de la FDM (Bach-Faig *et al.*, 2011) (cf. figure 3). La pyramide traditionnelle de la diète méditerranéenne a donc été actualisée pour tenir compte des modes de vie contemporains (cf. figures 2 et 3).

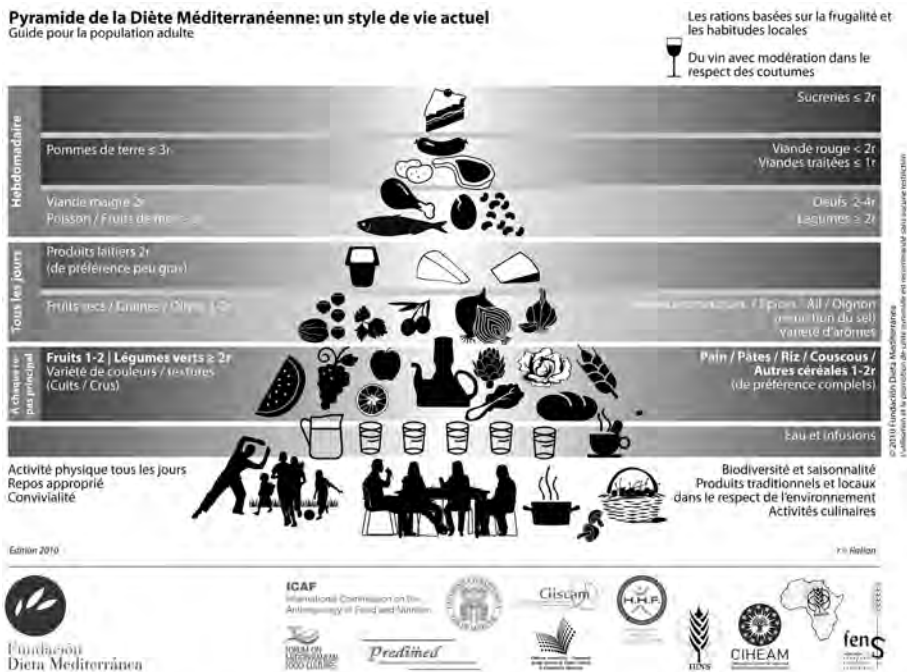
Figure 2 - La pyramide alimentaire de 2009



Source : Troisième conférence internationale du CIISCAM, Parme, 2009.

Figure 3 - La pyramide alimentaire de 2010

Pyramide de la Diète Méditerranéenne: un style de vie actuel
Guide pour la population adulte



Source : Huitième Congrès international sur la diète méditerranéenne, Barcelone, 2010.

Cette nouvelle pyramide a été élaborée en tenant compte des preuves scientifiques démontrant les bénéfices pour la santé de la diète méditerranéenne et ses effets protecteurs contre les affections chroniques, les désordres engendrés par les modes de vie contemporains et les contraintes environnementales. Des experts en nutrition, en anthropologie, en sociologie et en agriculture ont participé à cette nouvelle représentation plus complète qui concerne la population saine et adulte et devrait être adaptée aux besoins spécifiques des enfants, des femmes enceintes et autres états de santé.

La nouvelle pyramide (cf. figures 2 et 3) suit le modèle antérieur : au niveau inférieur, les aliments de base et, aux niveaux supérieurs, les aliments qu'il faut manger en quantité modérée. Les éléments qualitatifs concernant les caractéristiques sociales et culturelles du mode de vie méditerranéen ont aussi été intégrés. Il ne s'agit pas uniquement de hiérarchiser certains groupes d'aliments, mais de veiller aussi à la façon dont les aliments sont cuits et consommés. La pyramide introduit et reflète également la composition des principaux repas.

La pyramide établit des principes directeurs en matière d'alimentation concernant la consommation quotidienne, hebdomadaire et occasionnelle pour un régime alimentaire sain et équilibré. Une consommation quotidienne de 1,5 à 2 litres d'eau est recommandée ainsi que des repas principaux composés surtout de trois groupes d'aliments : céréales (une ou deux portions), fruits (une ou deux portions) et légumes (midi et soir, deux portions ou plus). Les légumes, les fruits et les céréales peu transformées se situent à la base de la pyramide afin de diminuer la ration énergétique. La consommation de fruits et de légumes de différentes couleurs est préconisée pour l'apport de divers antioxydants et de composés protecteurs. L'huile d'olive, dont de nombreux travaux ont démontré ses qualités nutritives et ses bénéfices pour la santé, se situe au centre de la pyramide car elle constitue la source principale en lipides alimentaires de la diète méditerranéenne. L'acide oléique est aussi l'acide gras principal présent dans les tissus adipeux où il peut jouer le rôle d'antioxydant (Berry, 1997).

Les aliments à base de plantes doivent constituer le cœur du modèle alimentaire, car ils apportent des nutriments clés et les substances nutritives nécessaires au bien-être général et au maintien d'un régime équilibré. Les épices, les herbes, l'ail et les oignons donnent de la saveur aux aliments et contribuent à réduire la consommation de sel. Une consommation raisonnable d'olives, de noix et de graines (une poignée environ) constitue une collation saine. Les produits laitiers sont recommandés, de préférence sous forme de yaourt et de fromage maigres, tout comme le vin, avec modération, pendant les repas en fonction des habitudes religieuses et sociales.

Les protéines d'origine animale et végétale doivent être variées. Il est recommandé de consommer chaque semaine les aliments suivants : du poisson (deux portions ou plus), des légumineuses (deux portions ou plus), des viandes blanches (deux portions) et des œufs (deux portions ou plus). La viande rouge (moins de deux portions, et de préférence de la viande maigre) et des viandes transformées (moins d'une portion) sont à consommer moins fréquemment et en plus petite quantité. Les pommes de terre fraîches sont également conseillées, chaque semaine.

Les aliments situés aux niveaux supérieurs de la pyramide, comme les aliments d'origine animale, ont une teneur élevée en graisses et en sucre et doivent être consommés

uniquement avec modération et lors d'occasions spéciales. L'inclusion d'éléments liés au mode de vie et à la culture, et de recommandations concernant la fréquence de consommation et les portions, constitue l'une des innovations de la pyramide. Pour tirer pleinement parti des bénéfices de la diète, on doit adopter un mode de vie sain tout en préservant les éléments culturels suivants :

- *la modération*: afin de combattre la pandémie d'obésité, les portions doivent être fondées sur le principe de la frugalité, pour adapter l'apport énergétique aux modes de vie urbains et sédentaires, à charge pour chaque pays de recommander ses propres portions;
- *la convivialité*: au-delà de l'aspect purement nutritif, le repas est porteur de valeurs sociales et culturelles pour lesquelles l'aspect convivial est important. Le fait de faire la cuisine, d'être assis autour de la table et de partager des aliments en compagnie de la famille ou d'amis crée du lien social et un sentiment d'appartenance;
- *faire la cuisine*: faire la cuisine est une activité importante pour laquelle il faut prendre son temps, plus particulièrement lorsqu'on a des enfants. Il peut être relaxant et amusant de faire la cuisine avec la famille, les amis ou ses proches;
- *la saisonnalité, la biodiversité, le respect de l'environnement et les produits traditionnels*: présentés à la base de la pyramide, ils soulignent en quoi la diète méditerranéenne revue et corrigée est compatible avec le développement d'un modèle d'alimentation durable pour les générations actuelles et futures;
- *l'activité physique*: un exercice physique régulier, pratiqué modérément (au moins trente minutes par jour), est un complément indispensable au régime alimentaire, afin d'équilibrer l'apport énergétique et de maintenir un poids corporel sain, sans compter beaucoup d'autres bénéfices pour la santé. Marcher, grimper les escaliers plutôt que prendre l'ascenseur, effectuer des tâches ménagères, est une façon simple de faire de l'exercice. Pratiquer des activités de loisir en plein air, de préférence avec les autres, rend l'exercice plus agréable et renforce le sentiment d'appartenance à une communauté.

La nouvelle pyramide est le fruit d'un consensus international qui se fonde sur les plus récentes connaissances scientifiques concernant la santé et la nutrition, qui ont fait l'objet de centaines d'articles au cours des dernières décennies. Elle participe à l'harmonisation des outils éducatifs destinés à promouvoir la diète méditerranéenne et répond au besoin d'un cadre commun partagé par l'ensemble des pays méditerranéens. L'emploi et la promotion de cette pyramide sont recommandés sans aucune restriction, et l'édition 2010 (cf. figure 3) a été actualisée, adaptée, traduite et publiée en dix langues (anglais, espagnol, catalan, galicien, basque, français, arabe, italien, portugais et grec) par la FDM en collaboration avec des organisations internationales.

Conclusion

La diète méditerranéenne traditionnelle constitue un patrimoine formé par les échanges millénaires entre les peuples et les cultures du bassin méditerranéen. Fondement des habitudes alimentaires dans tous les pays de la région jusqu'au milieu du xx^e siècle, elle est aujourd'hui peu à peu oubliée du fait de l'expansion de l'économie de type occidental et des sociétés urbaines et technologiques, ainsi que de la mondialisation de la production et de la consommation.

Conçue comme un mode de vie en constante évolution, la diète méditerranéenne est un système complexe de connaissances partagées portant sur la santé, les aliments, les cultures et les individus. C'est le produit d'un environnement particulier, d'une région géographique aux multiples facettes et d'une histoire riche, qui a su préserver les connaissances traditionnelles et la diversité de ses aliments et de ses régimes alimentaires. Il faut aujourd'hui travailler au changement de l'image de cette diète pour qu'elle soit considérée non seulement comme un modèle alimentaire sain qui réduit les taux de mortalité et de morbidité, mais aussi comme un mode de vie axé sur le bien-être et qui peut être décliné selon la culture de chaque pays. Les pays du Sud de la Méditerranée connaissent aujourd'hui une transition sanitaire et nutritionnelle. Leurs populations souffrent de sous-nutrition et d'affections chroniques liées à leur mode d'alimentation qui provoquent toujours plus de handicaps et de décès. Les données concernant la région indiquent que la diète méditerranéenne traditionnelle fait de plus en plus place à des denrées alimentaires industrielles, ce qui pourrait expliquer en partie les troubles métaboliques et nutritionnels signalés au sein de la population. Parmi les pratiques alimentaires peu saines dans ces pays, on peut citer une consommation élevée de graisses saturées et d'hydrates de carbone raffinés, une faible consommation de fibres et un comportement sédentaire (Belahsen et Rguibi, 2006).

Face aux changements récents du système de production alimentaire et à la mondialisation, la pérennité de la diète méditerranéenne semble plus que jamais menacée. Des mesures d'urgence doivent être prises dans le domaine de la santé publique et de la nutrition pour contrecarrer l'occidentalisation de l'alimentation et se préserver de l'érosion grandissante du modèle de consommation méditerranéen (Da Silva *et al.*, 2009). La diète méditerranéenne, fondée sur une variété traditionnelle d'aliments régionaux indissociables du contexte méditerranéen, constitue une ressource encore inexploitée de biodiversité et de nutrition pour la sécurité alimentaire et nutritionnelle de la région. Plus que de simples habitudes alimentaires, elle représente un modèle potentiel de développement durable pour le bassin méditerranéen.

Les projets de recherche et les études sur la diète méditerranéenne en tant que régime alimentaire durable dans lequel la nutrition, la biodiversité, la production locale de denrées, la culture locale et la durabilité sont étroitement liées, doivent être encouragés et soutenus, et la diffusion de ses résultats promue. Il est nécessaire de développer de nouvelles études de cas transversales et intersectorielles afin de révéler aux générations actuelles et futures les synergies existantes entre biodiversité, nutrition et durabilité dans la diète méditerranéenne. Le développement de cette diète dans toute la région est donc fortement recommandé.

Bien que la diète méditerranéenne soit considérée comme l'un des régimes les plus sains dans le monde et qu'elle ait été reconnue par l'Unesco comme un patrimoine immatériel de l'humanité et par la FAO comme un exemple de régime alimentaire durable (FAO, 2010; Burlingame et Dernini, 2011), elle est progressivement érodée. Des mesures urgentes doivent donc être prises pour freiner cette érosion, surtout parmi les jeunes générations qui vivent en grande majorité sur le pourtour du bassin méditerranéen.

Les auteurs souhaitent remercier pour sa contribution essentielle le professeur Carlo Cannella, malheureusement décédé le 23 février 2011.

Bibliographie

- Alberti-Fidanza (A.) et Fidanza (F.), « Mediterranean Adequacy Index of Italian Diets », *Public Health Nutrition*, 7 (7), 2004, p. 937-941.
- Aranceta (J.) et Serra-Majem (L.), « Dietary Guidelines for the Spanish Population », *Public Health Nutrition*, 4 (6A), 2001, p. 1403-1408.
- Babio (N.), Bullo (M.), Basora (J.), Martínez-González (M. A.), Fernandez-Ballart (J.), Marquez-Sandoval (F.) *et al.*, « Adherence to the Mediterranean Diet and Risk of Metabolic Syndrome and its Components », *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases* 19 (8), 2009, p. 563-570.
- Bach (A.), Serra-Majem (L.), Carrasco (J. L.), Roman B.), Ngo (J.), Bertomeu (I.) et Obrador (B.), « The Use of Index Evaluating the Adherence to the Mediterranean Diet in Epidemiological Studies: A Review », *Public Health Nutrition*, 9 (1A), 2006, p. 132-146.
- Bach-Faig (A.), Berry (E. M.), Lairon (D.), Reguant (J.), Trichopoulou (A.), Dernini (S.), Medina (F. X.), Battino (M.), Miranda (G.) et Serra-Majem (L.), « Mediterranean Diet Pyramid Today. Science and Cultural Updates », *Public Health Nutrition*, 14 (12A), 2011, p. 2274-2284.
- Belahsen (Rekia) et Rguibi (Mohamed), « Population Health and Mediterranean Diet in Southern Mediterranean Countries », *Public Health Nutrition*, 9 (8A), 2006, p. 1130-1135.
- Berry (E. M.), « The Biological Properties of Oleic Acid », dans D. I. Mostofsky et S. Yehuda (eds), *Handbook of Essential Fatty Acid Biology; Biochemistry, Physiology and Behavioral Neurobiology*, Humana Press Inc, Totowa (N. J.), 1997, p. 89-101.
- Bosetti (C.), Pelucchi (C.) et La Vecchia (C.), « Diet and Cancer in Mediterranean Countries: Carbohydrates and Fat », *Public Health Nutrition*, 12 (9A), 2009, p. 1595-1600.
- Buckland (G.), Bach (A.) et Serra-Majem (L.), « Obesity and the Mediterranean Diet: A Systematic Review of Observational and Intervention Studies », *Obesity Reviews*, 9, 2008, p. 582-593.
- Buckland (G.), González (C. A.), Agudo (A.), Vilardell (M.), Berenguer (A.), Amiano (P.), Ardanaz (E.), Arriola (L.), Barricarte (A.), Basterretxea (M.), Chirlaque (M. D.), Cirera (L.), Dorronsoro (M.), Egües (N.), Huerta (J. M.), Larrañaga (N.), Marin (P.), Martínez (C.), Molina (E.), Navarro (C.), Quirós (J. R.), Rodríguez (L.), Sanchez (M. J.), Tormo (M. J.) et Moreno-Iribas (C.), « Adherence to the Mediterranean Diet and Risk of Coronary Heart Disease in the Spanish EPIC Cohort Study », *American Journal of Epidemiology*, 170 (12), 2009, p. 1518-1529.
- Burlingame (B.) et Dernini (S.), « Sustainable Diets: the Mediterranean Diet as an Example », *Public Health Nutrition*, 14 (12A), 2011, p. 2285-2287.
- CIISCAM, *2005 Call of Rome for a Common Action on Food in the Mediterranean*, Rome, Third EuroMed Forum on Mediterranean Food Cultures, 2005. (www.ciiscam.org/files/download/documenti/02-PDF%20final%20Document%20Rome%20Call%202005.pdf).
- CIISCAM, *The Mediterranean Diet: A Model of Sustainable Diet*, Parme, Third CIISCAM International Conference, 2009. (www.ciiscam.org/203/28/products/3rd_ciiscam_international_conference.html).
- Cresta (M.), Ledermann (S.), Garnier (A.) *et al.*, *Étude des consommations alimentaires des population de onze régions de la Communauté européenne en vue de la détermination*

des niveaux de contamination radioactive, rapport établi au Centre d'étude nucléaire de Fontenay-aux-Roses, 1969.

Da Silva (R.), Bach-Faig (A.), Raido Quintana (B.), Buckland (G.), Vaz de Almeida (M. D.) et Serra-Majem (L.), « Worldwine Variation of Adherence to the Mediterranean Diet, in 1961-1965 and 2000-2003 », *Public Health Nutrition*, 12 (9A), 2009, p. 1676-1684.

Dernini (S.), « Towards the Advancement of the Mediterranean Food Cultures », *Public Health Nutrition*, 9 (1A), 2006, p. 103-104.

Dernini (S.), « Transmitting Mediterranean Food Culture through Art: A Creative Inter-disciplinary Approach », *Public Health Nutrition*, 9 (8A), 2006, p. 1141-1143.

Esposito (K.), Pontillo (A.), Di Palo (C.), Giugliano (G.), Masella (M.), Marfella (R.) et Giugliano (D.), « Effect of Weight Loss and Lifestyle Changes on Vascular Inflammatory Markers in Obese Women: A Randomized Trial », *Journal of the American Medical Association*, 289, 2003, p. 1799-1804.

Estruch (R.), Martínez-González (M. A.), Corella (D.), Salas-Salvado (J.), Ruiz-Gutierrez (V.), Covas (M. I.), Fiol (M.), Gomez-Gracia (E.), Lopez-Sabater (M. C.), Vinyoles (E.), Aros (F.), Conde (M.), Lahoz (C.), Lapetra (J.), Saez (G.), Ros (E.) et Premixed Study Investigators, « Effects of a Mediterarrean-style Diet on Cardiovascular Risk Factors: A Randomized Trial », *Annals of Internal Medecine*, 45, 2006, p. 1-11.

FAO, *International Symposium on Biodiversity and Sustainable Diets*, Rome, FAO, 2010.

Féart (C.), Samieri (C.) et Barberger-Gateau (P.), « Mediterranean Diet and Cognitive Function in Older Adults », *Current Opinion in Clinical Nutrition and Metabolic Care*, 13 (1), 2010, p. 14-18.

Ferro-Luzzi (A.) et Branca (F.), « Mediterranean Diet, Italian-style: Prototype of a Healthy Diet », *American Journal Clinical Nutrition*, 61 (suppl.), 1995, p. 1338S-1345S.

Fidanza (F.), Alberti (A.), Lanti (M.) et Menotti (A.), « Mediterranean Adequacy Index: Correlation with 25-year Mortality from Coronary Heart Disease in the Seven Countries Study », *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases*, 14 (5), 2004, p. 254-258.

Gerber (M.), « Qualitative Methods to Evaluate Mediterranean Diet in Adults », *Public Health Nutrition*, 9 (1A), 2006, p. 147-151.

Gussow (J. D.) et Clancy (K.), « Dietary Guidelines for Sustainability », *Journal Nutrition Education*, 18, 1986, p. 1-5.

International Task Force for Prevention of Coronary Heart Disease Website, *2000 Consensus Statement: Dietary Fat, the Mediterranean Diet and Lifelong Good Health*, 2000 (www.chd-taskforce.com/2000consensusstatement/index_e.htm).

Issa (C.), Darmon (N.), Salameh (P.), Maillot (M.), Batal (M.) et Lairon (D.), « A Mediterranean Diet Pattern with Low Consumption of Liquid Sweets and Refined Cereals is Negatively Associated with Adiposity in Adults from Rural Lebanon », *International Journal of Obesity*, 35 (2), 2011, p. 251-258.

Kastorini (C. M.), Milionis (H. J.), Esposito (K.), Giugliano (D.), Goudevenos (J. A.) et Panagiotakos (D. B.), « The Effect of Mediterranean Diet on Metabolic Syndrome and its Components a Meta-analysis of 50 Studies and 534 906 Individuals », *Journal of the American College of Cardiology*, 57 (11), 2011, p. 1299-1313.

Kesse-Guyot (E.), Fezeu (L.), Hercberg (S.), Ahluwalia (N.) et Lairon (D.), *Adherence to Mediterranean Diet Reduces the Risk of Metabolic Syndrome: A Prospective Study*, à paraître.

Keys (A. B.) (ed.), «Coronary Heart Disease in Seven Countries», *Circulation*, 51-52 (suppl.), 1970.

Keys (A. B.) (ed.), *Seven Countries: A Multivariate Analysis of Death and Coronary Heart Disease*, Cambridge (Mass.), Harvard University Press, 1980.

Keys (A. B.) et Keys (M.), *How to Eat Well and Stay Well. The Mediterranean Way*, New York (N. Y.), Doubleday, 1975.

Keys (A. B.), «Mediterranean Diet and Public Health: Personal Reflections», *American Journal of Clinical Nutrition*, 61 (suppl.), 1995, p. 1321S-23S.

La Vecchia (C.), «Mediterranean Diet and Cancer», *Public Health Nutrition*, 7 (7), octobre 2004, p. 965-968.

Lairon (D.), «Intervention Studies on Mediterranean Diet and Cardiovascular Risk», *Molecular Nutrition and Food Research*, 51, 2007, p. 1209-1214.

Lorgeril (M. de), Renaud (S.), Mamelle (N.), Salen (P.), Martin (J.-L.), Monjaud (I.), Guidollet (J.), Touboul (P.) et Delaye (J.), «Mediterranean Alpha-linolenic Acid-rich Diet in Secondary Prevention of Coronary Heart Disease», *The Lancet*, 343 (8911), 1994, p. 1454-1459.

Maillot (M.), Issa (C.), Vieux (F.), Lairon (D.) et Darmon (N.), «The Shortest Way to Reach Nutritional Goals is to Adopt Mediterranean Food Choices. Evidence from Computer-Generated Personalized Diets», *American Journal of Clinical Nutrition*, 94, 2011, p. 1127-1137.

Maillot (M.), Vieux (F.), Amiot (M. J.) et Darmon (N.), «Individual Diet Modeling Translates Nutrient Recommendations into Realistic and Individual-specific Food Choices», *American Journal of Clinical Nutrition*, 91 (2), 2010, p. 421-430.

Martínez-González (M. A.), Bes-Rastrollo (M.), Serra-Majem (L.), Lairon (D.), Estruch (R.) et Trichopoulou (A.), «Mediterranean Food Pattern and the Primary Prevention of Chronic Disease: Recent Developments», *Nutrition Reviews*, 67 (suppl. 1), mai 2009, p. S111-116.

Martínez-González (M. A.), Fernández-Jarne (E.), Serrano-Martínez (M.), Martí (A.), Martínez (J. A.) et Martín-Moreno (J. M.), «Mediterranean Diet and Reduction in the Risk of a First Acute Myocardial Infarction: An Operational Healthy Dietary Score», *European Journal of Nutrition*, 41 (4), août 2002, p. 153-160.

Martínez-González (M. A.), Fuente-Arrillaga (C.), Nunez-Cordoba (J. M.), Basterra-Gortari (F. J.), Beunza (J. J.), Vazquez (Z.) *et al.*, «Adherence to Mediterranean Diet and Risk of Developing Diabetes: Prospective Cohort Study», *British Medical Journal*, 336 (7657), 2008, p. 1348-1351.

Mendez (M. A.), Popkin (B. M.), Jakszyn (P.), Berenguer (A.), Tormo (M. J.), Sanchez (M. J.), Quiros (J. R.), Pera (G.), Navarro (C.), Martinez (C.), Larranaga (N.), Dorronsoro (M.), Chirlaque (M. D.), Barricarte (A.), Ardanaz (E.), Amiano (P.), Agudo (A.) et Gonzalez (C. A.), «Adherence to a Mediterranean Diet is Associated with Reduced 3-year Incidence of Obesity», *Journal of Nutrition*, 136, 2006, p. 2934-2938.

Menotti (A.), Kromhout (D.), Blackburn (H.), Fidanza (F.), Buzina (R.) *et al.*, «Food Intake Patterns and 25-year Mortality from Coronary Heart Disease: Cross-cultural Correlations in the Seven Countries Study», *European Journal of Epidemiology*, 15, 1999, p. 507-515.

Ministero della Salute-Gruppo di Lavoro, *Elaborazione del tipo di dieta verso cui indirizzare il cittadino consigliando le opportune variazioni*, D. M. 1^{er} septembre 2003, Rome, 2004.

Nestle (M.) (ed.), « Preface: Mediterranean Diets », *American Journal of Clinical Nutrition*, 61 (suppl.), 1995, p. ix-x.

Nestle (M.), « Mediterranean Diets: Historical and Research Overview », *American Journal of Clinical Nutrition*, 61 (suppl.), 1995, p. 1313S-1320S.

Oldways Preservation and Exchange Trust, 2009 (www.oldwayspt.org/mediterranean-diet-pyramid).

Padilla (M.), *Evolution of Mediterranean Diet: Facts, Causes, Effects*, Conference on Bioactive micronutrients in Mediterranean diet and health, Rome, 2000, p. 263-271.

Panagiotakos (D. B.), Bountziouka (V.), Zeimbekis (A.), Vlachou (I.) et Polychronopoulos (E.), « Food Pattern Analysis and Prevalence of Cardiovascular Disease Factors among Elderly People from Mediterranean Islands », *Journal of Medicinal Food*, 10 (4), décembre 2007, p. 615-621.

Panagiotakos (D. B.), Chrysohoou (C.), Pitsavos (C.) et Stefanadis (C.), « Association between the Prevalence of Obesity and Adherence to the Mediterranean Diet: the ATTICA Study », *Nutrition*, 22, 2006, p. 449-456.

Reguant-Aleix (J.), Arbore (R.), Bach-Faig (A.) et Serra-Majem (L.), « Mediterranean Heritage: An Intangible Cultural Heritage », *Public Health Nutrition*, 12, 2009, p. 1591-1594.

Rguibi, (M.) et Belahsen (R.), « Prevalence of Obesity in Morocco », *Obesity Reviews*, 8, 2007, p. 11-13.

Romaguera (D.), Norat (T.), Mouw (T.), May (A. M.), Bamia (C.), Slimani (N.) *et al.*, « Adherence to the Mediterranean Diet is Associated with Lower Abdominal Adiposity in European Men and Women », *Journal of Nutrition*, 139 (9), 2009, p. 1728-1737.

Rumawas (M. E.), Meigs (J. B.), Dwyer (J. T.), McKeown (N. M.) et Jacques (P. F.), « Mediterranean-style Dietary Pattern, Reduced Risk of Metabolic Syndrome Traits, and Incidence in the Framingham Offspring Cohort », *American Journal of Clinical Nutrition*, 90 (6), 2009, p. 1608-1614.

Salas-Salvado (J.), Fernandez-Ballart (J.), Ros (E.), Martínez-González (M. A.), Fito (M.), Estruch (R.) *et al.*, « Effect of a Mediterranean Diet Supplemented with Nuts on Metabolic Syndrome Status: One-year Results of the Predimed Randomized Trial », *Archives of Internal Medicine*, 168 (22), 2008, p. 2449-2458.

Salleras (L.), Lloveras (G.) et Serra-Majem (L.), « Nutrition in the Health Policy Context of Catalonia. Introduction », *European Journal of Clinical Nutrition*, 47 (suppl. 1), 1993, p. S1-3.

Sánchez-Villegas (A.), Bes-Rastrollo (M.), Martínez-González (M. A.) et Serra-Majem (L.), « Adherence to a Mediterranean Dietary Pattern and Weight Gain in a Follow-up Study: the SUN Cohort », *International Journal of Obesity*, 30, 2006, p. 350-358.

Sánchez-Villegas (A.), Delgado-Rodriguez (M.), Martínez-González (M. A.) et De Irala-Estevez (J.), « Gender, Age, Socio-demographic and Lifestyle Factors Associated with Major Dietary Patterns in the Spanish Project SUN », *European Journal of Clinical Nutrition*, 57, 2003, p. 285-292.

Serra-Majem (L.) et Helsing (E.) (eds), « Changing Patterns of Fat Intake in Mediterranean Countries », *European Journal of Clinical Nutrition*, 47 (suppl. 1), 1993.

Serra-Majem (L.), Bes-Rastrollo (M.), Roman-Vinas (B.), Pfrimer (K.), Sánchez-Villegas (A.) et Martínez-González (M. A.), « Dietary Patterns and Nutritional Adequacy in a Mediterranean Country », *British Journal of Nutrition*, 101 (suppl. 2), 2009, p. S21-S28.

Serra-Majem (L.), Ribas (L.), Ngo (J.), Mortega (R.), García (A.), Pérez-Rodrigo (C.) et Aranceta (J.), « Food, Youth and the Mediterranean Diet in Spain. Development of KIDMED, Mediterranean Diet Quality Index in children and adolescents », *Public Health Nutrition*, 7 (7), 2004, p. 931-935.

Serra-Majem (L.), Roman (B.) et Estruch (R.), « Scientific Evidence of Interventions Using the Mediterranean Diet : A Systematic Review », *Nutrition Reviews*, 64, 2006, p. S27-S47.

Serra-Majem (L.), Trichopoulou (A.), Ngo (J.), de la Cruz (J.), Cervera (P.), García Álvarez (A.), La Vecchia (C.), Lemtouni (A.) et Trichopoulos (D.), « Does the Definition of the Mediterranean Diet Need to be Updated? », *Public Health Nutrition*, 7, 2004, p. 927-929.

Sofi (F.), Cesari (F.), Abbate (R.) et Gensini (A.), « Adherence to Mediterranean Diet and Health Status », *British Medical Journal*, 337, 2008, p. 1136-1344.

Stewart (A. W.), Kuulasmaa (K.) et Beaglehole (R.), pour le projet MONICA de l'OMS, « Ecological Analysis of the Association between Mortality and Major Risk Factors of Cardiovascular Disease », *International Journal of Epidemiology*, 23, 1994, p. 505-516.

Supreme Scientific Health Council, Ministry of Health and Welfare of Greece, « Dietary Guidelines for Adults in Greece », *Archives of Hellenic Medicine*, 16, 1999, p. 516-524.

Tortosa (A.), Bes-Rastrollo (M.), Sánchez-Villegas (A.), Basterra-Gortari (F. J.), Nunez-Cordoba (J. M.) et Martínez-González (M. A.), « Mediterranean Diet Inversely Associated with the Incidence of Metabolic Syndrome: The SUN Prospective Cohort », *Diabetes Care*, 30 (11), 2007, p. 2957-2959.

Trichopoulou (A.) et Lagiou (P.), « Healthy Traditional Mediterranean Diet: An Expression of Culture, History, and Lifestyle », *Nutrition Reviews*, 55, 1997, p. 383-389.

Trichopoulou (A.) et Helsing (E.) (eds), « The Mediterranean Diet and Food Culture, a Symposium », *European Journal of Clinical Nutrition*, 43 (suppl. 2), 1989.

Trichopoulou (A.), Bamia (C.) et Trichopoulos (D.), « Anatomy of Health Effects of Mediterranean Diet: Greek EPIC Prospective Cohort Study », *British Medical Journal*, 338, 2009, p. b2337.

Trichopoulou (A.), Bamia (C.) et Trichopoulos (D.), « Mediterranean Diet and Survival among Patients with Coronary Heart Disease in Greece », *Archives of Internal Medicine*, 165 (8), 2005, p. 929-935.

Trichopoulou (A.), Costacou (T.), Bamia (C.) et Trichopoulos (D.), « Adherence to a Mediterranean Diet and Survival in a Greek Population », *New England Journal of Medicine*, 348, 2003, p. 2599-2608.

Trichopoulou (A.), Kouris-Blazos (A.), Wahlqvist (M. L.), Gnardellis (C.), Lagiou (P.), Polychronopoulos (E.), Vassilakou (T.), Lipworth (L.) et Trichopoulos (D.), « Diet and Overall Survival in Elderly People », *British Medical Journal*, 311, 1995, p. 1457-1460.

Tyrovolas (S.) et Panagiotakos (D. B.), « The Role of Mediterranean Type of Diet on the Development of Cancer and Cardiovascular Disease, in the Elderly: A Systematic Review », *Maturitas*, 65 (2), février 2010, p. 122-130.

Unesco, *Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity*, 2010 (www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00394).

Vernele (L.), Bach-Faig (A.), Buckland (G.) et Serra-Majem (L.), « Association between the Mediterranean Diet and Cancer Risk: A Review of Observational Studies », *Nutrition and Cancer*, 62 (7), 2010, p. 860-870.

Vincent-Baudry (S.), Defoort (C.), Gerber (M.), Bernard (M. C.), Verger (P.), Helal (O.) *et al.*, « The Medi-RIVAGE Study: Reduction of Cardiovascular Disease Risk Factors after a 3-mo Intervention with a Mediterranean-type Diet or a Low-fat Diet », *American Journal of Clinical Nutrition*, 82 (5), 2005, p. 964-971.

Waterlow (J. C.), « The Mediterranean Diet and Food Culture », *European Journal of Clinical Nutrition*, 43 (suppl. 2), 1989.

Willett (W. C.), « The Mediterranean Diet: Science and Practice », *Public Health Nutrition*, 9, 2006, p. 105-110.

Willett (W. C.), Sacks (F.), Trichopoulou (A.), Drescher (G.), Ferro-Luzzi (A.), Helsing (E.) et Trichopoulou (D.), « Mediterranean Diet Pyramid: A Cultural Model for Healthy Eating », *American Journal of Clinical Nutrition*, 61 (suppl. 6), 1995, p. 1402S-1406S.

Zazpe (I.), Bes-Rastrollo (M.), Ruiz-Canela (M.), Sánchez-Villegas (A.), Serrano-Martínez (M.) et Angel Martínez-González (M.), « A Brief Assessment of Eating Habits and Weight Gain in a Mediterranean Cohort », *British Journal of Nutrition*, 105 (5), 2011, p. 765-775.





2 DEUXIÈME PARTIE

ALIMENTATION

et dynamiques
socioculturelles



LES MUTATIONS DES SOCIÉTÉS MÉDITERRANÉENNES

Senén Florensa et Xavier Aragall

Institut Européen de la Méditerranée, Espagne

Notre objectif sera de décrire les transformations socio-démographiques des pays méditerranéens, transformations qui ont eu des répercussions sur les modes de vie et les habitudes alimentaires des populations. Nous les analyserons selon trois grands axes, ceux de l'évolution démographique, des changements socio-économiques et des dynamiques migratoires régionales, à partir d'une approche transversale et d'une analyse commune centrée sur le rapport entre tradition et modernité, le rôle de la religion et l'impact de la mondialisation. Autant d'éléments qui nous permettront de mesurer la profondeur des changements intervenus en Méditerranée, ainsi que l'importance de l'impact et des transformations qu'ils entraînent.

Pour autant, nous ne répéterons pas l'analyse complète du contexte socio-démographique que l'on trouve dans *Mediterra 2008*¹, et qui décrit les principaux changements démographiques intervenus dans la région en partie à l'origine de ces mutations sociales : l'urbanisation et son impact sur la population rurale, les bouleversements liés à la transition démographique (vieillesse, poids de la jeunesse dans la société...), etc.

Nous nous attacherons ici à étudier l'évolution des sociétés méditerranéennes du point de vue des valeurs traditionnelles et des valeurs postmodernes (Inghart, 2005), mais aussi au regard du système de production mondialisé (Castells, 2005), lequel a profondément modifié les mentalités, la vision du futur, les rapports entre les générations, les relations de genre, le rôle de la femme dans la société, ainsi que les relations des peuples méditerranéens avec le reste du monde. Autant de facteurs qui ont un impact sur le mode de vie, et donc sur l'évolution des habitudes alimentaires et de consommation des populations.

1 - Chapitre 1 « Le contexte socio-démographique », dans CIHEAM (2008).

Changements de valeurs et impact de la mondialisation

En région méditerranéenne, la transition vers la modernité, puis le passage vers la post-modernité impliquent un changement de valeurs opposant la modernité à la tradition au sein même des sociétés. Touchant aussi bien la sphère publique que privée, cette confrontation de valeurs est en grande partie liée à la mondialisation, car la globalisation de l'économie entraîne un profond bouleversement de la distribution et de la disponibilité des produits alimentaires (importation, innovation commerciale, transformation de la vente au public...).

L'émergence de nouveaux modes de vie

L'industrialisation a donné naissance à la société postindustrielle et aux valeurs post-modernes qui l'accompagnent et permet aux pays de la rive nord de la Méditerranée de connaître une transition progressive des valeurs traditionnelles vers la modernité. La rive sud est, quant à elle, confrontée à cette transition sur une période beaucoup plus courte, avec pour conséquence une juxtaposition d'espaces sociaux régis à la fois par les valeurs traditionnelles et par les valeurs modernes et postmodernes.

Dans la société postindustrielle, le travail à la chaîne cède la place à des activités faisant appel à l'intellect et à l'imagination ; du coup, la standardisation, la centralisation, la bureaucratisation, la hiérarchisation et beaucoup d'autres valeurs propres à la société industrielle deviennent moins nécessaires.

Développement économique et changements sociaux dans les pays méditerranéens

L'échec de l'industrialisation

Grâce à l'industrialisation du Sud de la Méditerranée – issue de la volonté des gouvernements des pays du Sud et de l'Est de la Méditerranée de moderniser leur structure économique et d'en faire un levier de développement –, le secteur industriel a connu un essor considérable au cours des années 1970 et au début des années 1980. Mais à la fin de cette décennie et au début des années 1990, le développement industriel a été frappé de plein fouet par la récession économique des pays industrialisés d'Europe et par la guerre du Golfe. La capacité de manœuvre et d'adaptation du secteur productif s'est trouvée limitée, si bien que de nombreuses branches de l'industrie sont alors devenues obsolètes, perdant leur compétitivité sur le marché international.

Un endettement financé par l'UE

L'échec du processus d'industrialisation des pays du Sud et de l'Est du bassin méditerranéen a eu deux conséquences, l'une négative et l'autre positive. D'un côté, cet échec économique les oblige à contracter de gigantesques dettes. La proximité géographique de l'Union européenne (UE) fait que les pays européens jouent un rôle de premier plan dans le financement de l'aide au développement. Ainsi l'UE finance-t-elle une partie des déficits des pays du Sud afin d'éviter le risque d'une arrivée massive d'immigrants venus du Sud de la Méditerranée. D'un autre côté, la conséquence positive de cette évolution a trait à la mobilité du marché du travail.

L'amélioration des cadres de vie

De nombreux travailleurs sont passés et passent directement du secteur primaire au secteur tertiaire, avec pour effet une amélioration de la qualité de vie de la population, laquelle parvient ainsi à s'affranchir d'un secteur où les salaires sont très faibles et les conditions de travail précaires. Mais si elle contribue à une augmentation de la consommation et à une montée en gamme des produits, alimentaires en particulier, l'amélioration des conditions de vie n'entraîne pas une croissance forte sur le plan économique.

Source: Caïs Fontanella (2001).

Cette évolution débouche sur un monde où la survie est assurée, modifiant de fond en comble l'attitude face à la vie, les valeurs et le mode de vie en général. En effet, depuis l'apparition de l'homme, rares sont les sociétés qui ont pu jouir d'une telle certitude. Le rapport à la vie s'en trouve donc complètement bouleversé (Ingelhart, 2005), et dans les riches sociétés postindustrielles, la survie est considérée comme quelque chose de normal, grâce notamment aux progrès économiques considérables qui ont permis la naissance de l'État providence. La plupart des personnes vivant dans ces sociétés considèrent de manière inconsciente que leur survie est garantie, car elles sont nées et ont grandi dans de telles sociétés. On assiste ainsi à l'apparition d'une vision du monde fondamentalement distincte, dont les enquêtes sur les valeurs menées en Europe et au niveau international nous permettent de nous faire une idée plus précise (Ingelhart, 2005).

Deux changements sont à l'œuvre avec, d'un côté, un phénomène de modernisation, le passage d'une culture reposant sur l'autorité traditionnelle à une autorité légale et rationnelle, et, de l'autre, l'évolution d'une économie fondée sur la stabilité à une société où prime la croissance économique. Il s'agit d'un véritable bouleversement culturel auquel on peut associer les termes de « postmodernisme », de « société post-industrielle », de « société de la connaissance de soi » ou encore d'« individualisme ».

La consommation après l'ère industrielle

La réflexion de Jean Baudrillard sur la consommation repose sur la notion d'anomie, un état social où la confusion et la contradiction entre les normes existantes provoquent un grave manque de repères chez l'individu. Cette perte de repères puise sa source dans le processus d'industrialisation, dans lequel « la concentration monopolistique industrielle abolit les différences entre les hommes et homogénéise les personnes et les produits », donnant lieu à la *personnalisation*, selon laquelle l'individu, devenu un simple rouage de l'appareil bureaucratique et productif, est traité comme une *personne*.

La *naturalisation* consiste quant à elle à restaurer la nature après l'avoir détruite, comme le fait de construire un lotissement baptisé « Ville verte » et de replanter des arbres à l'endroit même où ils avaient été arrachés. On peut aussi citer la *culturalisation*, qui se caractérise par l'apparition de simulacres après l'hyper-rationalisation de l'ère industrielle, comme, par exemple, la naissance de la « culture du vin » qui apparaît précisément alors que les gens ont, pour beaucoup, perdu leur lien avec le vin.

Source: extraits de Baudrillard (1974).

Si l'industrialisation a supposé un changement de mentalité (d'une société traditionnelle à une société séculière et rationnelle), elle a été suivie d'un mouvement de retour aux valeurs, valeurs considérées comme des préférences collectives concernant des façons d'être, de penser et d'agir, et reconnues comme des valeurs idéales (Tozy, 2010). Parler de valeurs, c'est établir une hiérarchie entre les pratiques et les croyances. Il faut donc partir du principe que les valeurs remplissent une fonction pratique, celle de guider, légitimer, rationaliser, orienter et hiérarchiser les actions individuelles et collectives.

En région euro-méditerranéenne, les enquêtes (*European Values Survey*) mettent en avant deux valeurs phares : l'autonomie de l'individu et le rôle de la religion. La religion constitue non seulement un facteur de cohésion essentiel pour la grande majorité des populations de la région, mais elle joue aussi un rôle important dans l'émancipation de l'individu. On constate en effet que les sociétés traditionnelles accordent une très grande importance à l'obéissance dans l'éducation, afin que les enfants respectent les règles traditionnelles. En revanche, les sociétés laïques et rationnelles insistent davantage sur les notions d'indépendance, d'autonomie de la pensée et d'auto-détermination (Ingelhart, 2005). Cet indicateur (l'éducation des enfants) peut nous aider à comprendre les divergences et les convergences de valeurs dans la région euro-méditerranéenne.

Le rapport *Tendances interculturelles Euromed 2010* examine les réponses de l'*Enquête euro-méditerranéenne sur les tendances interculturelles* (Fondation Anna-Lindh, 2010), qui interroge les participants sur l'importance de valeurs telles que la solidarité familiale ou la place de la religion. En ce qui concerne la solidarité familiale, souvent associée aux sociétés traditionnelles, les réponses sont très hétérogènes, et c'est dans les sociétés en transition vers la modernité que cette valeur est la moins appréciée (cf. tableau 1). Les réponses liées aux valeurs religieuses font apparaître une distinction très nette entre l'Europe, d'un côté, et le Sud et l'Est de la Méditerranée de l'autre, c'est-à-dire entre les pays où la socialisation religieuse est importante et où la religion occupe encore une place prépondérante dans le système normatif comme dans la définition des légitimités politiques, et ceux qui ont connu un processus de sécularisation ayant abouti à la séparation du politique et du religieux. Pour autant, le phénomène de sécularisation est bien en cours au Sud. Les résultats de l'Égypte et du Maroc (50 % des répondants considérant que la religion n'est pas la valeur la plus importante à transmettre) viennent en particulier relativiser le rôle de la religion comme solution à tous les problèmes (Tozy, 2010). Ce processus de sécularisation, plus prononcé dans le Nord et beaucoup plus ténu et plus complexe dans le Sud, a également un impact sur les habitudes alimentaires, reflétant ainsi la rencontre entre tradition et modernité (Charfi, 2008).

Tableau 1 - Valeurs considérées importantes par les répondants dans l'éducation des enfants

	Valeurs prioritaires pour les répondants dans leur pays			Perception sur les valeurs dans les pays européens			Perception sur les valeurs dans les pays de la Méditerranée du Sud et de l'Est		
	Solidarité familiale	Religion	Curiosité	Solidarité familiale	Religion	Curiosité	Solidarité familiale	Religion	Curiosité
Allemagne	44,4	2,6	8,5	32,4	10	5	33,1	34,4	2,5
Bosnie-Herzégovine	20,3	6,9	6	17,4	9,2	6,5	18,8	16	8,1
Égypte	3,1	50,6	16,4	4,5	12,8	39,8	6,9	38	17,4
Espagne	29,9	6,5	4,6	26,2	5,9	3,6	18,4	29,8	2,9
France	28	5,9	7,6	22,7	4,9	9,7	25,7	23,3	5
Grèce	35,1	6,9	2,4	27,2	8	3	19,9	34,2	2
Hongrie	61,8	6,9	3,5	51,2	10,2	5,2	34,6	45,7	1,5
Liban	21,3	39,6	11,5	4,2	4,8	24,7	15,3	45	5,4
Maroc	7,8	46,4	13,8	1,8	10,2	28	8,1	46,6	8,3
Suède	13	1,6	26,4	28,4	12,5	9,3	30,4	33,6	5,3
Syrie	9,9	23,3	16,6	10,6	14,3	24,8	8	38,2	8,5
Turquie	35	40	2,5	17,5	21,2	6,9	15,2	49,7	4,2
Royaume-Uni	29,9	5,9	4,6	36,5	7,6	2,7	34,7	20,1	2,2

Base: tous les répondants, % total. Le graphique établit une comparaison parmi les 13 pays sondés en prenant en considération trois valeurs: la solidarité familiale, la curiosité et les croyances religieuses. Il présente aussi les perceptions que les répondants ont à propos des valeurs prioritaires dans les autres pays sondés. Graphique conçu par M. Tozy à partir de l'enquête Anna-Lindh / Gallup 2010. Source: *Fondation Anna-Lindh (2010)*.

Perception des similitudes et des valeurs communes en Méditerranée

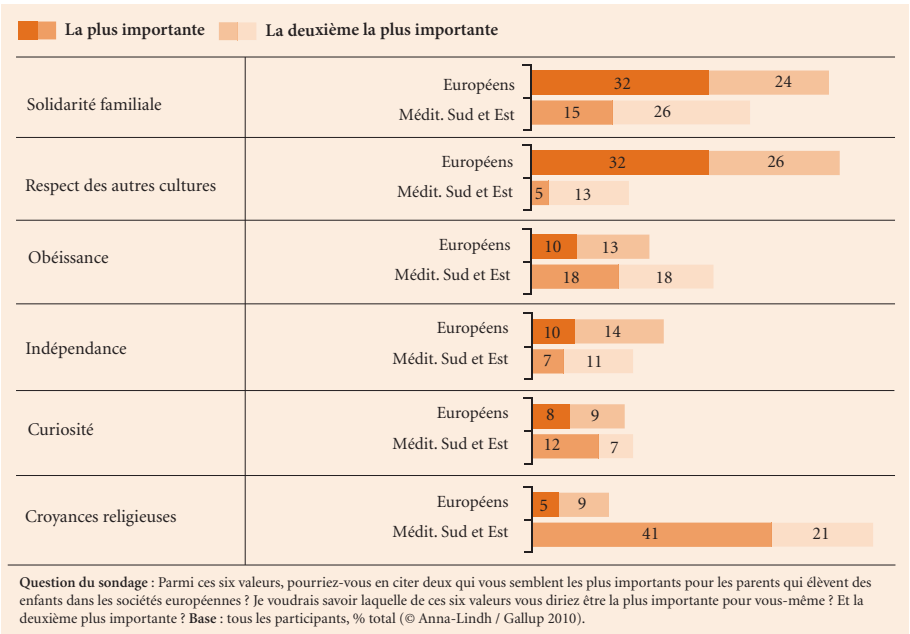
« Parmi les répondants des pays du Sud et de l'Est de la Méditerranée, en plus de ceux-ci, les habitants des métropoles et les femmes étaient les plus proches des Européens, alors que les hommes et les habitants des zones rurales et des petites villes et les retraités en étaient le plus éloignés. Parmi les répondants européens, ceux âgés de 50 à 64 ans, les immigrés de deuxième génération et les habitants des petites ou moyennes villes pensaient que les points communs étaient plus nombreux que les différences, alors que les immigrés de première génération, ceux âgés de 64 ans ou plus et les répondants d'une profession "autre" ressentaient plus fréquemment que les personnes du Sud et de l'Est de la Méditerranée leur étaient semblables.

L'un des objectifs de l'enquête était de définir les valeurs partagées ou antagonistes entre les répondants européens et ceux du Sud et de l'Est de la Méditerranée. Pour mieux identifier les valeurs clés des répondants, les participants à l'enquête ont eu à choisir dans une liste, et par ordre de priorité, les deux plus importantes valeurs pour l'éduca-

tion de leurs enfants. Les résultats ont montré des différences marquées entre les valeurs clés des répondants du Sud et de l'Est de la Méditerranée et des Européens. Alors que la religion était la valeur la plus importante pour les répondants du Sud et de l'Est de la Méditerranée, les Européens ont déclaré que le respect pour les autres cultures et la solidarité familiale étaient les valeurs les plus importantes à transmettre à leurs enfants. Environ six répondants du Sud et de l'Est de la Méditerranée sur dix ont mentionné les croyances religieuses comme première et deuxième valeurs dans l'éducation de leurs enfants (62 %), alors qu'un Européen sur six pensait de la même manière (14 %). »

Source : Manchin (2010, p. 25).

Graphique 1 - Les valeurs considérées par les participants comme étant les plus importantes à transmettre à leurs enfants



Source : Fondation Anna-Lindh (2010).

Interactions en Méditerranée : le tourisme et l'émigration

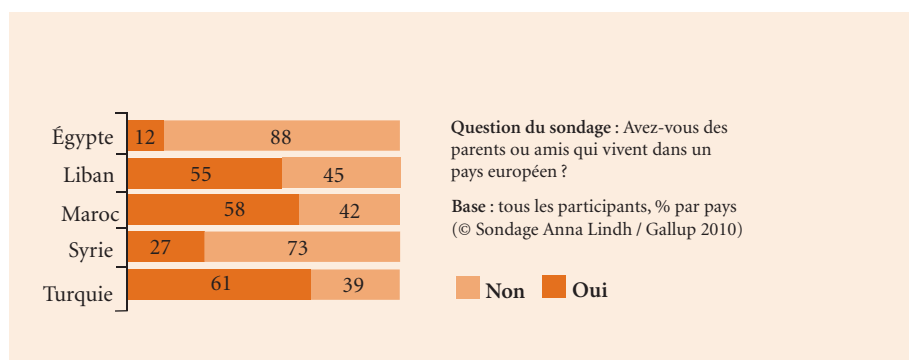
Le contact entre populations et habitants des deux rives de la Méditerranée est un vecteur de changement et de transformation sociale important. Comme le montre le graphique 2, les migrations sont perçues comme un facteur d'interaction entre les peuples méditerranéens, notamment pour des pays comme la Turquie ou le Maroc, dont plus de 80 % des émigrés résident dans l'UE et où près de 60 % des répondants affirment avoir des proches ou des amis qui vivent en Europe (Fondation Anna-Lindh, 2010).

Comme nous le verrons plus loin, le fait d'avoir des proches ou des amis en Europe fait que les communautés d'immigrés ne rompent jamais définitivement avec leur pays d'origine. Ce phénomène s'observe à partir d'une étude des migrations dans les sociétés postindustrielles qui permet de mettre l'accent sur la relativisation sociale de l'espace

physique. Les immigrants adoptent en effet une attitude migratoire consistant à quitter leur pays d'origine sans vraiment partir. Ils gardent un contact régulier avec d'autres communautés du pays d'origine présentes à l'étranger, et tissent des liens transnationaux (réseaux familiaux, commerciaux, culturels...) qui ont un impact sociologique important tant sur les sociétés d'origine que sur les sociétés d'accueil.

Autre aspect important : le tourisme. La mobilité liée au tourisme concerne au premier chef les Européens, mais également l'ensemble des pays riverains. Si le tourisme contribue à renforcer le contact entre les populations, et donc entre les cultures, il ne crée pas pour autant de liens spécifiques entre les habitants d'un côté et de l'autre de la Méditerranée (Tozy, 2010).

Graphique 2 - Parents ou amis vivant dans un pays européen



Source : Fondation Anna-Lindh (2010).

Un système de production mondialisé

Comme nous l'avons déjà évoqué, le changement de valeurs lié à la transition vers la modernité est conditionné par le processus de globalisation économique. La production mondialisée de biens et de services fait partie des facteurs transversaux qui doivent être pris en compte en amont de toute analyse ou étude complémentaire. La mondialisation nous intéresse par sa capacité à introduire des changements et à modifier en profondeur la distribution et la disponibilité des produits alimentaires dans la région.

Il est important de souligner que la mondialisation n'est pas une idéologie, mais bien un processus objectif de structuration de l'économie qui touche l'ensemble des partenaires sociaux (institutions, entreprises...) et culturels. Rappelons que le terme de « mondialisation » ne désigne pas un ensemble indifférencié de processus (Castells, 2005) ; en économie, par exemple, on parle de mondialisation pour décrire un type d'économie capable de fonctionner quotidiennement en tant qu'unité et en temps réel.

L'économie est devenue planétaire et interdépendante, le commerce international s'est globalisé au point d'occuper une place de plus en plus importante à travers le monde. La production de biens et de services est elle aussi mondiale, mais ce n'est pas vrai de tous les secteurs de la société, seul le cœur de l'économie s'est mondialisé. Ainsi, la main-d'œuvre ne s'est-elle pas, pour l'essentiel, mondialisée. Les multinationales – au nombre

de 53 000 environ – et les entreprises qui gravitent autour d'elles n'emploient que deux cent millions de travailleurs. Cela peut paraître beaucoup, mais rapporté aux trois milliards de personnes qui constituent la population active mondiale, c'est en fait peu de chose. Pourtant, ces multinationales représentent à elles seules 40 % du produit intérieur brut mondial et les deux tiers du commerce international. Dès lors, tout ce qui touche au système de production mondialisé a des effets sur l'ensemble de l'économie mondiale (Castells, 2005).

Traditionnellement, la distribution et la vente d'aliments passent par des canaux différents selon les régions du monde. Les habitudes d'achat, le niveau de vie et les mœurs influent sur la configuration des différents marchés. Pour autant, la libéralisation des échanges et la mondialisation des marchés financiers et de matières premières ont engagé un processus de convergence de la structure de distribution et de vente d'aliments au niveau mondial, comme en atteste la présence croissante de chaînes de supermarchés et d'hypermarchés qui sont souvent implantées dans plusieurs pays à la fois.

Répercussions sur les modes de vie et les habitudes alimentaires en Tunisie

L'étude *Food Shopping Transition: Socio-economic Characteristics and Motivations Associated with Use of Supermarkets in a North African Urban Environment*, menée en 2006 dans l'agglomération urbaine de Tunis et publiée en 2010, avait pour but d'identifier les changements intervenus dans le secteur de la distribution alimentaire dans un contexte de transition nutritionnelle, à partir de l'observation des caractéristiques socio-économiques et de la modification des motivations de consommation par rapport aux différents formats de distribution : hypermarchés, supermarchés et commerces traditionnels.

Un tiers des ménages interrogés font leurs courses dans des hypermarchés, contre deux tiers qui utilisent aussi bien des hypermarchés que des commerces traditionnels. Les personnes qui achètent des aliments dans les hypermarchés sont généralement issues d'un milieu socio-économique élevé. Ils ont souvent des revenus stables et règlent leurs achats par carte bancaire.

En général, la plupart des familles préfèrent s'approvisionner chez l'épicier du quartier. Les réponses aux questions portant sur les motivations liées à la décision d'acheter dans différents types de commerces, montrent que l'utilisation des hypermarchés est motivée par le loisir, tandis que le recours aux commerces traditionnels de quartier repose davantage sur la proximité, la fidélité et la possibilité d'acheter à crédit (cette dernière étant souvent mentionnée par les consommateurs à faibles revenus).

Les résultats de l'enquête, qui pointent une situation de transition dans les pratiques d'achat alimentaire des pays du Sud de la Méditerranée, doivent être placés dans un contexte d'inégalités de santé croissantes dues à la transition nutritionnelle en cours. En effet, l'utilisation et la motivation sont déterminées par le statut socio-économique des consommateurs, lesquels ont recours aux supermarchés ou aux distributeurs d'alimentation traditionnels en fonction de leur niveau de revenus et d'éducation.

Source: Tessier et al. (2010),

Le développement actuel de l'industrie de l'alimentation mondiale est impulsé par l'évolution des préférences des consommateurs, mais aussi par la réponse de l'industrie agro-alimentaire aux changements qui se produisent au niveau local, national et international (Regmi et Gehlhar, 2005).

Le rapport *Mediterra 2008*² analysait dans le détail l'évolution de la consommation et des habitudes alimentaires en Méditerranée, ainsi que les contrastes régionaux dans la structure de consommation des aliments. Le changement alimentaire des pays de la rive nord est lié au développement économique et à l'urbanisation, et aux changements sociaux qu'ils génèrent. L'économie mondialisée, qui fait que les secteurs méditerranéens traditionnels sont de moins en moins compétitifs face aux systèmes agro-industriels de pays mieux préparés et mieux adaptés au modèle anglo-saxon dominant, ne fait qu'amplifier cette évolution (Padilla, 2008). Dans le Sud, on assiste à une recrudescence des déséquilibres alimentaires, en raison notamment de la baisse relative du pouvoir d'achat et de l'augmentation des disparités sociales (accroissement de la pauvreté rurale, apparition du sous-emploi, etc.). Les ménages ont vu leur pouvoir d'achat s'effondrer à cause de la hausse des prix des aliments agricoles de base, comme les céréales, qui occupent une place centrale dans l'économie des pays du Sud de la Méditerranée (Abis, 2011).

Le rôle central de la transition démographique en Méditerranée

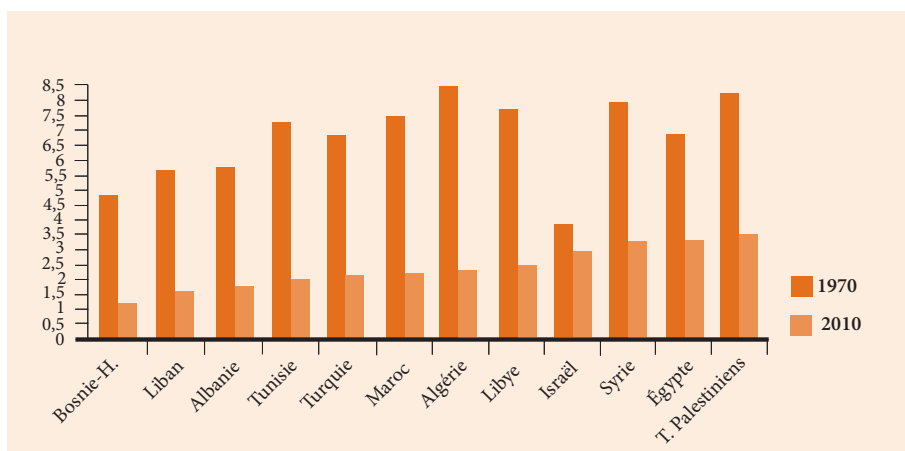
La transition démographique, l'un des événements les plus importants des cent dernières années, a entraîné une profonde transformation des pays concernés. Historiquement, la réduction du taux de natalité a engendré de profonds bouleversements sociaux qui se sont ensuite traduits par une accélération du rythme de modernisation (Reher, 2009).

L'extraordinaire révolution culturelle, qui a commencé en Europe à partir du XVIII^e siècle avec la généralisation de la maîtrise de la natalité, constitue la dernière étape d'un long processus d'alphabétisation des hommes et des femmes qui a été suivi d'un mouvement de sécularisation ayant permis de séparer la procréation de la volonté divine, pour en faire le fruit d'un calcul rationnel. Aujourd'hui, ce même processus est à l'œuvre dans les pays de la rive sud de la Méditerranée, qui revivent en quelque sorte la révolution culturelle des Lumières mais de façon beaucoup plus ramassée dans le temps. Ainsi, la baisse de la natalité qui s'est opérée en Europe sur plus de deux siècles (passant de huit à moins de deux enfants par femme) s'est faite en moins de trois décennies dans le Sud de la Méditerranée (Courbage, 2009). On n'observe pas de phénomène homogène dans tous les pays, mais une tendance commune est bel et bien à l'œuvre dans la région.

Il existe un large consensus en Méditerranée sur le fait que la transition démographique, malgré des divergences et des écarts considérables entre les différents pays de la région, converge vers un scénario de fécondité modérée ou basse et de mortalité faible, avec des gains importants d'espérance de vie (Courbage, 2009). L'analyse de ce phénomène régional permet de relever les analogies et les divergences entre les pays, et surtout de constater à quel point la transition démographique des pays du Sud de la Méditerranée a produit et produira encore les mêmes bouleversements sociaux et économiques que ceux vécus par la rive nord. Indispensable à la connaissance de la société, l'étude de la transition démographique (Courbage, 2009) révèle ses doutes et ses certitudes, les conflits et les lignes de faille qui la traversent. Elle peut dans ce sens nous aider à mettre

2 - Chapitre 5 « Alimentation et évolution de la consommation », dans CIHEAM (2008).

Graphique 3 - La révolution démographique dans les pays du Sud et de l'Est de la Méditerranée (indice de fécondité, 1970-2010)



Source : Fondation Anna-Lindh (2010).

La transition démographique et le rôle de la femme dans la société

Le plus important changement dans la condition des femmes arabes est la révolution de la contraception. Si la carte démographique du monde arabe demeure hétérogène au regard de la taille et de la structure des populations, on constate néanmoins une forte baisse de la fécondité (nombre d'enfants par femme) dans la très grande majorité des pays d'Afrique du Nord et du Moyen-Orient. Au cours des trois à quatre dernières décennies, la fécondité a diminué, à des rythmes et degrés divers, de plus de moitié dans tous les pays du Sud de la Méditerranée, du Maroc à la Syrie et l'Égypte, passant d'un taux moyen supérieur de six enfants par femme dans les années 1960, à près de deux enfants par femme aujourd'hui. Des dizaines de millions de femmes ont pu choisir le nombre d'enfants qu'elles souhaitent avoir et exercer librement leurs droits reproductifs. Ce faisant, elles ont accédé à une liberté essentielle dont découlent beaucoup d'autres droits et libertés.

La révolution de la contraception, facilitée par l'accès à un meilleur niveau de santé et d'éducation et par l'évolution des mentalités liée à l'adoption de nouvelles valeurs concernant le rôle de la femme, dans et hors de la famille, constitue le premier pilier de l'émancipation des femmes arabes. Le second pilier, encore balbutiant et minoritaire, est l'égalité de conditions et de chances pour tous les citoyens, sur le plan économique, politique, social et juridique. Les rapports sur le développement humain dans le monde arabe, diffusés au cours de la dernière décennie malgré les multiples tentatives de censure et de harcèlement de leurs auteurs par les gouvernements autocratiques en place dans de nombreux pays arabes, apparaissent aujourd'hui comme prémonitoires et constituent une référence obligatoire pour l'élaboration de la feuille de route des réformes qui restent à entreprendre.

Source : Jiménez Araya (2009).

en lumière les rapports entre le pouvoir et la population, les progrès et les limites de la cohésion nationale, y compris la marginalisation ou, au contraire, le rapprochement entre les groupes sociaux.

Le dividende démographique constitue l'un des éléments les plus importants de la transition démographique, puisqu'il ouvre la voie à une possibilité de développement économique. C'est ce dividende qui a complètement transformé les premières sociétés à avoir fait l'expérience de la transition démographique, en l'occurrence les pays d'Europe septentrionale. En effet, les dynamiques de transition démographique contribuent à la mise en place de structures d'âge favorables, caractérisées par des niveaux relativement faibles de personnes dépendantes et par des niveaux élevés de population dans les tranches d'âge où la productivité est la plus forte (Reher, 2009). Malgré les bénéfices qu'elle apporte en ouvrant une période de développement économique optimal, cette « efficacité reproductive » n'est pas illimitée et sa durée dépend du contexte historique et social de départ.

Les facteurs sociaux qui influent sur la consommation alimentaire

Dans les pays développés, les changements ne sont pas seulement liés à la croissance de la population ou des revenus. Les habitudes de consommation alimentaire subissent aussi une évolution importante pour d'autres causes :

- le *vieillessement* dans les pays développés pousse les consommateurs à se tourner vers des produits mieux adaptés aux besoins des personnes âgées ;
- l'*intégration de la femme sur le marché du travail* a modifié la structure productive et sociale, entraînant des changements de diverse nature, dont le premier est que l'on dispose de moins de temps pour faire les courses et la cuisine, d'où une réduction de la consommation de produits frais (fruits, crudités, pommes de terre et autres légumes) et une augmentation concomitante de la demande de produits plus faciles à consommer, avec des teneurs en sucre, sel et matières grasses plus élevées ;
- la *taille des familles* n'a cessé de baisser (1 ou 2 enfants), alors que le nombre de foyers unipersonnels a augmenté ;
- les *horaires de travail* font qu'il est difficile pour les membres de la famille de déjeuner ensemble, avec pour conséquence une hausse du nombre de personnes qui mangent dehors et un appauvrissement du régime alimentaire ;
- la *préoccupation pour la santé*, tant en ce qui concerne la sécurité alimentaire, que les effets sur l'organisme des aliments ingérés, conditionne également le choix final des consommateurs.

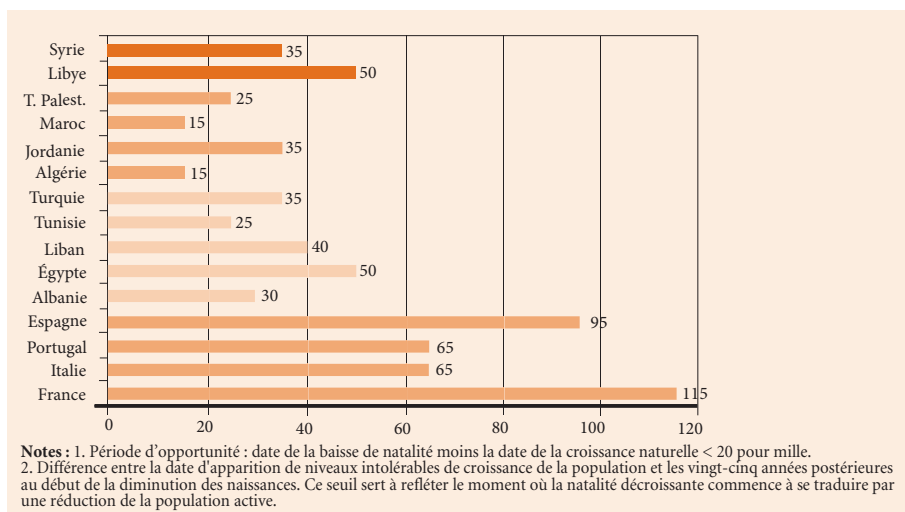
Autre facteur de changement : l'arrivée d'*immigrants de différentes origines*, cultures et religions, qui maintiennent les habitudes alimentaires de leur pays d'origine. L'essor du tourisme contribue ainsi à cette évolution, en permettant aux populations de découvrir et d'acquiescer d'autres traditions culinaires et gastronomiques.

Source : García Álvarez-Coque et López-García Usach (2009).

S'agissant de la région méditerranéenne, il faut se rappeler que le rythme rapide de la transition démographique des pays qui n'ont engagé leur transformation que récemment, ne leur laissera guère de marge de croissance économique et de progrès sociaux. En effet, dans ces pays, la croissance démographique rapide s'accompagne d'une prédominance

de la population jeune, qui risque de se traduire, à moyen et long terme, par un vieillissement brutal de la population et une diminution de la main-d'œuvre disponible. On peut donc affirmer que, pour une grande partie de la région, la transition démographique ne pourra contribuer au processus de modernisation sociale et économique que sur une très courte durée (Reher, 2009).

Graphique 4 - Opportunité de dividende¹ démographique dans la région méditerranéenne (nombre d'années²)



Source : réalisé à partir de Reher (2009).

Par ailleurs, on constate que l'exclusion du marché du travail dont sont aujourd'hui victimes les jeunes et les femmes empêche les sociétés méditerranéennes de tirer pleinement parti du dividende démographique que représente le fait d'avoir la génération la plus jeune et la plus nombreuse de leur histoire. Cette exclusion, qui frappe 80 % des jeunes et des femmes des pays arabes méditerranéens, constitue un frein à l'intégration historique de la femme dans l'espace public et risque d'aggraver dans un avenir proche la crise du développement humain de ces pays, avec des conséquences en termes de stabilité sociale et d'émigration, près de la moitié des jeunes exprimant le désir d'émigrer (Fergany, 2009).

Pourtant, l'opportunité offerte par la transition démographique devrait permettre à ces sociétés de surmonter ce qui fut l'un des principaux obstacles au développement de la région, à savoir la forte croissance démographique. Longtemps, le taux de fécondité élevé de ces pays, conjugué à une baisse anticipée de la mortalité globale, a pesé sur les programmes et les politiques mises en place par les gouvernements, mais aussi sur les décisions individuelles du fait de la capacité limitée des familles. Ce phénomène était fort justement appelé la « tyrannie démographique » (Courbage, 2009).

Les changements sociaux liés à ces processus démographiques ont leur pendant dans l'évolution du mode de vie des populations et se reflètent dans l'alimentation. On ne peut envisager cette transition démographique sans prendre en compte la réduction de

la taille des ménages, laquelle s'inscrit dans le cadre de la transition vers la modernité et contribue à modifier la notion de partage autour des repas, avec pour effet une augmentation de la présence d'aliments industriels dans les rayons (Padilla, 2008).

Par ailleurs, près d'un tiers de la population du Sud (les moins de 20 ans) est exposé aux médias et aux effets de mode en raison de la rupture des rapports intergénérationnels. Les jeunes, plus sensibles à l'opposition entre alimentation moderne et alimentation traditionnelle, délaissent leurs habitudes de consommation au profit de pratiques plus modernes (Padilla, 2008), d'autant que de plus en plus de jeunes forment leurs goûts hors du cercle familial, «là où l'alimentation se simplifie, s'industrialise et reflète rarement les traditions méditerranéennes» (Padilla, 2008). À cet égard, on constate que la présence publique des jeunes «se territorialise», autrement dit que les jeunes évoluent de plus en plus dans des espaces déterminés, comme l'université, les complexes sportifs ou les McDonald's, ce qui contribue à transformer les jeunes eux-mêmes, mais aussi les villages et les quartiers dans lesquels ils habitent (Bennani-Chraïbi et Farag, 2007).

Les flux migratoires en Méditerranée

Il existe aujourd'hui une véritable corrélation entre migrations internationales et processus de mondialisation. Les mouvements migratoires actuels dépassent largement le cadre des modèles migratoires étudiés jusque-là, à savoir l'immigration permanente et l'immigration temporaire pour raisons économiques. Il convient d'utiliser de nouvelles grilles de lecture pour analyser la figure de l'immigrant, au profil toujours plus hétérogène et aux origines sociales et culturelles diverses. Par ailleurs, l'immigration temporaire et les migrations circulaires augmentent grâce au développement du transport, si bien que de plus en plus d'immigrants choisissent de vivre dans deux pays ou plus, d'où l'apparition de communautés transnationales. Or ces tendances renforcent les réseaux informels des communautés d'immigrés installés dans différents pays, dépassant ainsi la logique des frontières actuelles.

Des mouvements de population dans un ensemble régional complexe

On pourrait dire que la postmodernité recouvre aussi les migrations internationales, accentuant la complexité de l'étude de l'impact des migrations sur les sociétés d'origine et sur les sociétés d'accueil. À cet égard, il convient de rappeler qu'on a assisté, à partir des années 1980, à l'apparition de la théorie dite des «systèmes mondiaux» (*world systems theory*), qui pose le principe selon lequel les migrations internationales n'ont aucune incidence sur les différences qui existent entre les marchés du travail de deux pays ou régions. Cette théorie avance l'argument selon lequel la pénétration de rapports économiques capitalistes dans des sociétés périphériques non capitalistes, sous l'effet de la mondialisation, contribuerait à l'émergence d'une population mobile et plus encline à émigrer. En outre, ce processus s'accompagnerait de toute une série de liens qui faciliteraient cette mobilité, qu'ils soient matériels (comme l'investissement dans des économies périphériques, avec la création d'infrastructures de transport et de communications facilitant le mouvement des produits, des informations, des capitaux et des personnes) ou immatériels (comme les liens culturels qui s'établissent entre des pays

développés et leur sphère d'influence dans des pays en voie de développement, souvent en raison d'un passé colonial commun).

De ce fait, il convient de se demander si les mouvements migratoires observés dans les pays d'accueil et les pays d'origine de la région euro-méditerranéenne sont uniquement liés à un déplacement physique unidirectionnel, ou si, au contraire, ils sont déterminés par des facteurs plus importants liés à la perpétuation, comme le transnationalisme (qui nous renvoie à la notion de liens simultanés) ou les réseaux sociaux (qui favorisent la mobilité des biens corporels et incorporels).

En outre, l'étude de la Commission mondiale sur les migrations internationales propose d'établir une distinction entre le Nord et le Sud, afin de tenir compte des différences régionales et des spécificités propres aux mouvements humains, tout en soulignant, face à cette division géographique, l'existence de pays intermédiaires comme le Mexique, l'Afrique du Sud, le Maroc ou l'Égypte (CMMI, 2004). Le fait que deux pays méditerranéens se trouvent dans cet espace intermédiaire, à cheval entre le Nord et le Sud, nous amène à nous interroger sur le fait de considérer ou non la zone euro-méditerranéenne comme un système migratoire du fait de l'intersection qui existe entre le Nord et le Sud.

Cependant, la complexité des flux migratoires dans la région nous rappelle qu'au-delà de l'analyse des tendances migratoires Nord-Sud en provenance majoritairement de la région du Maghreb et de la Turquie, il est indispensable de tenir compte de la diversité et de la complexité du contexte migratoire en Méditerranée, avec des flux Sud-Sud qui vont de l'Algérie et de la Tunisie vers la Lybie et le golfe Persique, ou de l'Égypte vers le golfe Persique. La Méditerranée compte également des flux importants Est-Ouest (allant des Balkans et de la Turquie vers l'Europe occidentale). Direction et intensité des flux migratoires se caractérisent désormais par le fait de présenter des points communs avec les mouvements migratoires internationaux, tels que la féminisation croissante, l'immigration de travailleurs hautement qualifiés et peu qualifiés, l'apparition de nouvelles mobilités et de nouveaux réseaux, le trafic d'êtres humains, ou encore la distinction de plus en plus floue entre réfugiés, demandeurs d'asile et immigrants illégaux.

Face à cette complexité, la Méditerranée fait figure de trait d'union puisqu'elle englobe des zones d'émigration, des zones d'accueil et des zones de transit des flux migratoires. Certains lieux se transforment ainsi en véritables stations de correspondance (Malte), en salles d'attente (Tanger, Ceuta, Melilla), en centres de transit (Tamanrasset) ou en zones de réception (côte d'Almeria, Sicile, etc.)³.

Enfin, les révoltes et les transitions politiques en cours dans le monde arabe créent un climat d'incertitude qui pourrait, à terme, pénaliser les migrations de transit du fait de la situation des immigrants irréguliers vivant dans des pays en pleine transition politique, voire en état de guerre. Il sera intéressant de voir si les transitions démocratiques seront à même de faire évoluer les économies des pays concernés, et si la fin du despotisme et de la corruption généralisée permettra à l'économie de prendre son essor. Ces pays parviendront-ils à enclencher une nouvelle dynamique qui leur permette enfin de

3 - Cf. carte « Routes migratoires en Méditerranée », dans *L'Annuaire de la Méditerranée. Med. 2006*, Barcelone, IEMed-Fundació CIDOB, 2006 (<http://www.iemed.org/anuari/2006/mapes/fa19.pdf>).

tirer parti du dividende démographique et de générer des perspectives de futur susceptibles d'infléchir la décision d'émigrer ?

Les migrations du travail

Les *disparités de croissance* qui ont marqué les dernières décennies ont débouché sur la création d'une région fortement polarisée sur le plan économique. Autrefois, les pays du pourtour méditerranéen se caractérisaient par une grande diversité en termes de revenus par habitant. Les taux de revenus par habitant présentaient une gradation uniforme allant de l'extrême sud de la Méditerranée (Maroc) à l'extrême nord (France), avec une échelle de sept niveaux de pays affichant un écart de 25 à 45 % d'un niveau à l'autre (Esteban, 2002).

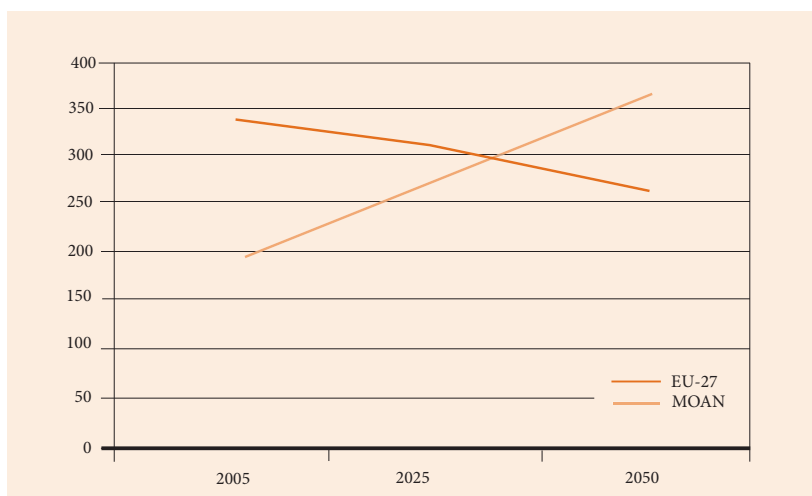
À la fin des années 1990, la distance entre les extrêmes s'est accrue. Les pays du Nord et du Sud de la Méditerranée se sont divisés en deux groupes distincts de pays opposés, très homogènes en leur sein mais hétérogènes par rapport aux pays de l'autre groupe (Esteban, 2002). Le groupe des pays les plus développés a convergé avec ses voisins du Nord, tandis que les pays les moins développés du Sud de la Méditerranée ont, eux, vu leur niveau de revenus par habitant baisser. Du coup, un ralentissement des migrations est peu probable à court terme, dans la mesure où les inégalités socio-économiques liées à la mondialisation économique (Castles, 2004) apparaissent comme l'un des principaux moteurs des flux migratoires.

Il faut en outre tenir compte de la complémentarité démographique qui relie les deux rives de la Méditerranée (Fargues, 2009). Ainsi, alors que les pays de la rive nord ont d'ores et déjà surmonté leur transition démographique (avec un taux de fertilité inférieur au seuil de renouvellement), les pays de la rive sud, pour leur part, sont à un stade intermédiaire de la transition démographique, comme nous l'avons évoqué précédemment. Parallèlement à cela, les pays du Nord connaissent un mouvement général de baisse de la population active (et donc de vieillissement), tandis qu'au Sud, le nombre de personnes en âge de travailler devrait dépasser les besoins de main-d'œuvre, créant ainsi une situation de complémentarité entre les deux rives, le Sud étant en mesure de fournir au Nord la population active qui lui fait défaut.

Malgré des indicateurs macro-économiques encourageants, la croissance économique de la région n'a pas bénéficié de la même façon à tous les segments du marché du travail. Le taux de précarité professionnelle reste en effet très élevé, et le travail informel ne cesse d'augmenter. Du coup, les personnes à la recherche d'un emploi stable et déclaré continuent massivement de se tourner vers l'émigration (Martín, 2009). Le différentiel de salaire et l'augmentation du travail informel ont donc fait de l'émigration un facteur structurel des marchés du travail dans les pays du Sud et de l'Est de la Méditerranée (Martín, 2009).

Les modèles migratoires du futur ne ressemblent pourtant pas aux modèles du passé, ni même à ceux d'aujourd'hui. Les évolutions démographiques, qui déterminent le marché du travail (cf. graphique 4), modifieront en profondeur les profils familiaux des jeunes migrants des pays du Sud et de l'Est de la Méditerranée. Cette évolution entraînera la disparition de l'ancien modèle de migration où le migrant, laissant sa famille derrière lui, partait à l'étranger dans l'espoir de subvenir aux besoins de sa famille et

Graphique 5 - Population de la tranche d'âge 15-64 ans : évolution en millions



Source: Eurostat (Europop 2004) scénario de base de l'UE-27 pour la période 2005-2050 (Eurostat 2005). Résultats similaires à ceux de l'ONU: Projections démographiques mondiales (variante moyenne). Répartition de la population des Nations unies (2006) pour la période 2005-2050.

d'offrir une éducation à ses enfants. Les transferts de fonds étaient au cœur de ce projet migratoire, avec à la clé le retour du migrant dans son pays d'origine. Dans les modèles futurs, les jeunes migrants partiront sans épouse ni enfants, et leur objectif sera centré avant tout sur la réalisation de soi et l'épanouissement personnel (Fargues et Salinari, 2011). Le nouveau profil socio-économique des migrations risque également de modifier le rapport des jeunes à leur culture d'origine et leur capacité à s'adapter aux sociétés d'accueil.

Les nouvelles mobilités en Méditerranée : espace circulaire et réseaux transnationaux

Il est évident que l'émigration, pour des raisons économiques, vers des sociétés plus industrialisées et plus avancées au plan socio-économique peut, à terme, contribuer indirectement à la modernisation et au développement économique du pays d'origine. Encore faut-il que les fruits du travail salarié des migrants vivant à l'étranger soient redirigés vers l'économie et la société d'origine, sous forme de transferts d'épargne et d'investissements privés, ou par l'acquisition d'un niveau de qualifications plus élevé.

Aussi le migrant doit-il être considéré comme un agent de développement potentiel de la région méditerranéenne capable de concourir au renforcement de la coopération entre les sociétés d'origine et les pays d'accueil. L'émigration peut en effet contribuer au développement économique par les transferts de fonds, l'investissement et la consommation, mais aussi par l'apport de nouvelles connaissances et d'activités entrepreneuriales, sans compter le rôle important qu'elle peut jouer pour favoriser la démocratisation et un plus grand respect des droits de l'homme.

Les diasporas, un outil au service de l'investissement, du développement des entreprises et de l'innovation en Méditerranée

La mobilisation de diasporas hautement qualifiées constitue un nouveau défi économique pour les pays méditerranéens qui souhaitent accélérer leur développement économique dans le contexte de la mondialisation. Pour la grande majorité des pays qui forment la région méditerranéenne, la mobilisation des diasporas est une stratégie « gagnant-gagnant » qui permet d'augmenter les sources de recettes extérieures, mais aussi de bénéficier d'un capital humain polyvalent, doté d'une double culture. Enfin, elle permet d'attirer un plus grand nombre de projets d'investissement – des projets certes modestes dans un premier temps, mais qui peuvent dégager une forte valeur ajoutée et des perspectives d'emploi non négligeables (TIC, énergies renouvelables, agro-industrie, etc.).

Source: Abdelkrim (2010).

Il convient d'ajouter à cela que les migrations méditerranéennes ont des répercussions immédiates sur l'environnement, et notamment sur l'espace, principal réceptacle des stratégies migratoires. En s'inscrivant dans un projet de vie, le processus migratoire quitte un territoire pour pénétrer dans un autre territoire. Le migrant développe sa stratégie migratoire dans un environnement, une communauté et un espace donnés, auxquels il doit s'adapter tout en contribuant à les redéfinir.

D'après plusieurs auteurs (Martiniello, 2003), cette redéfinition de l'espace donne lieu à la création d'« espaces intermédiaires entre l'individu et la nation abstraite organisée en État », dans la mesure où la présence d'identités et de cultures différentes au sein d'un même cadre étatique conçu initialement pour une réalité homogène, rend nécessaire la mise en place d'un modèle de gestion de la diversité culturelle adapté à la population et à l'histoire de l'État concerné, tout en permettant de concilier la pluriculturalité avec la cohésion sociale et politique. À cela, il faut ajouter le phénomène de transnationalité (Bauböck, 2003), qui fait que les communautés d'immigrés ne rompent pas définitivement avec leur pays d'origine. Ce phénomène, issu de l'observation des migrations dans les sociétés post-industrielles (Aparicio, 2002), se caractérise par la relativisation sociale de l'espace physique. Ainsi, les immigrants adoptent une démarche migratoire qui consiste à partir sans quitter complètement leur pays d'origine et à maintenir un contact régulier avec d'autres communautés du pays d'origine présentes dans d'autres États. Les migrants développent des relations transnationales (réseaux familiaux, commerciaux, culturels, etc.) qui vont bien au-delà de la sphère de la souveraineté nationale, surtout en matière de politiques d'immigration.

On constate ainsi l'existence de territoires transnationaux et d'espaces de circulation s'inscrivant dans des réseaux établis par des groupes sociaux issus de l'immigration, restés fidèles aux us et coutumes de leur pays d'origine (Tarrius, 2003). Ces réseaux, qui sont régis par une éthique sociale très précise, établissent parfois leurs propres limites, en créant ce que l'on appelle aujourd'hui des « régions morales » d'ordre supranational qui coexistent avec des sociétés d'accueil structurées autour de la notion d'État-nation.

Ainsi, ces espaces de circulation traversent tout le territoire européen, reliant plusieurs villes entre elles. D'après Saskia Sassen (2002), les villes occupent une place centrale dans la mondialisation actuelle parallèlement à un affaiblissement de l'espace politique

de l'État. On assiste à l'émergence au niveau urbain d'une *policy of place* dans laquelle le citoyen est investi d'un pouvoir politique qu'il n'a pas à l'échelle de l'État. La ville mondialisée permet à l'immigration de s'implanter dans les nouveaux espaces créés par la déstabilisation des structures de pouvoir existantes, ce qui donne aux migrants un rôle actif au sein de la société et renforce les relations d'influence réciproque entre la société d'origine et la société d'accueil.

Immigration et évolution des habitudes alimentaires

La population émigrée issue de différentes origines a été obligée, pour diverses raisons, d'adapter peu ou prou son alimentation, même si les migrants essaient parfois de perpétuer les méthodes de cuisson de leur pays d'origine (certains musulmans, par exemple, cuisent le pain dans des fours traditionnels ramenés spécialement du Maroc). Mais il y a des ingrédients qui ne changent pas. Ainsi assiste-t-on à l'apparition d'un nombre croissant de réseaux d'approvisionnement en produits alimentaires traditionnels. Par ailleurs, lors de leurs voyages, les immigrés ramènent des aliments de leur pays d'origine, et de retour chez eux, ils achètent souvent des plats cuisinés dans des magasins spécialisés.

L'augmentation de la population immigrée s'observe non seulement en termes de densité de population, mais aussi d'enrichissement et de métissage qui vont bien au-delà du simple domaine social ou culturel. La présence de populations immigrées se traduit par l'introduction de nouvelles habitudes alimentaires et par une modification des habitudes alimentaires du pays d'accueil.

En Espagne, ce phénomène se manifeste par la présence croissante d'aliments ethniques dans les rayons des magasins. La gastronomie aussi s'ouvre à de nouvelles saveurs, de nouvelles odeurs et de nouveaux bienfaits potentiels pour la santé, jusqu'alors méconnus. Des produits qui nous paraissent exotiques aujourd'hui, se fraient progressivement un chemin sur le marché national, et, d'ici quelques années, ils feront sans doute partie des ingrédients habituels de la cuisine espagnole, comme cela s'est produit par le passé avec un grand nombre d'aliments, tels que la pomme de terre ou la tomate, et qui constituent aujourd'hui des ingrédients de base de notre alimentation.

On trouve de plus en plus facilement dans le commerce des aliments issus de la gastronomie sud-américaine et d'Amérique centrale, comme le yucca ou le tapioca, la banane à cuire ou les fruits tropicaux, dont l'avocat, la mangue, la papaye, la noix de coco ou encore les bananes naines. Les produits asiatiques ne sont pas en reste, avec une grande variété de fruits, comme le ramboutan, le litchi, le fruit du dragon, la mangouste, le kumquat ou l'orange chinoise, et de condiments également, comme le curry, le soja et autres produits dérivés (tamari, miso, tofu). Le couscous, issu d'Afrique du Nord, connaît un succès grandissant en Espagne, tandis que le kébab, qui nous vient d'Europe de l'Est, et plus particulièrement de Turquie, constitue une nouvelle forme de restauration rapide, secteur où l'alimentation ethnique a fait une véritable percée.

Source : Ministère de l'Environnement et du Milieu rural et marin (2009).

Les associations d'immigrés ont pris une place très importante dans le pays d'accueil, au point de devenir des acteurs à part entière de la société. Elles réalisent un travail fondamental auprès des immigrés, en les aidant à s'intégrer et à s'adapter à la société d'accueil, et font preuve d'un dynamisme exceptionnel. Elles assurent un rôle d'interlocuteur important, non seulement par leur action associative dans le pays d'accueil, et par l'influence qu'elles exercent dans leur pays d'origine, mais aussi en tant qu'acteurs potentiels du développement économique et de la dynamique de démocratisation.

Ainsi l'immigration maghrébine en Europe est-elle devenue indispensable à la construction de « nouveaux espaces » entre le pays d'origine et le pays d'accueil, en permettant la création de nouvelles formes d'échange, de coopération et de participation des populations immigrées entre la société d'accueil et la société d'origine. Dans ce contexte, le migrant prend une part active au développement de son pays d'origine et devient un facteur de changement au niveau social, économique et culturel du pays d'accueil.

S'agissant des habitudes alimentaires, on s'aperçoit que dans les environnements urbains, les jeunes d'origine immigrée font un lien entre la culture alimentaire du pays où ils résident et celle de leurs parents⁴. L'influence de la culture d'origine sur les jeunes adolescents est ambivalente. En France, par exemple, les jeunes musulmans ont tendance à adopter, à rejeter ou à réinterpréter les règles alimentaires imposées par la religion. Le refus de manger des aliments qui ne sont pas halal – un phénomène plutôt récent et en expansion – vient conforter cette tendance. Mais parallèlement à cela, les habitudes alimentaires traditionnelles font l'objet d'une évolution et d'une adaptation aux coutumes occidentales, comme en atteste l'apparition du hamburger halal, qui n'est autre qu'une réinterprétation de l'alimentation traditionnelle sur le modèle du fast-food.

En Espagne, pays où l'immigration est plus récente, le cadre familial joue encore un rôle fondamental pour veiller au respect des interdits alimentaires. En effet, le non-respect des règles édictées par la religion est le symptôme d'une sécularisation progressive de la communauté. Ce phénomène est particulièrement prononcé chez les jeunes, dont la consommation d'alcool dans les bars et discothèques (presque toujours en dehors du cadre familial) s'est banalisée. Face à cette évolution, la communauté réagit en intensifiant la lutte contre la sécularisation de ses membres, principalement par deux mécanismes : le contrôle et le prosélytisme (Garreta Bochaca, 2000)⁵.

Les migrations face aux révoltes du Sud de la Méditerranée

En ce qui concerne l'impact des révoltes sur les flux migratoires régionaux, il faudra attendre de connaître l'issue du conflit en Lybie – seul pays récepteur d'immigration au Sud de la Méditerranée principalement du fait de son industrie pétrolière – pour savoir vers quels pays les flux issus du Sud du Sahara en direction de la Lybie, ou de l'Europe *via* la Lybie, vont se diriger. Ces flux seront vraisemblablement déviés vers l'Ouest, faisant ressurgir le corridor Algérie-Maroc, ou vers la côte Atlantique. Dans les deux cas, les scènes d'immigrants tentant de traverser la mer à bord d'embarcations de fortune risquent de se répéter. Par ailleurs, il est possible que les flux de migration vers l'Est s'intensifient pour essayer de gagner la frontière de la Turquie avec la Grèce. Mais l'opacité du régime libyen ne permet pas pour l'instant de connaître avec précision l'ampleur des migrations irrégulières subsahariennes qui traversent la Lybie.

Enfin, n'oublions pas que, si les migrations de transit constituent, à court terme, le principal facteur de risque, il faut être attentif aux transitions démocratiques en cours dans le monde arabe et aux effets que celles-ci pourraient avoir sur l'économie de ces pays.

4 - « L'Alimentation des adolescents d'aujourd'hui », *Alimentation, santé et petit budget*, 47, octobre 2009 (revue du Centre de recherche et d'information nutritionnelles [CERIN]).

5 - Cf. carte « Étrangers des pays MEDA-10 résidant en UE (2000-2007) », dans *L'Annuaire de la Méditerranée. Méd. 2008*, Barcelone, IEMed-Fundació CIDOB, 2008 (<http://www.iemed.org/anuari/2008/fmapes/f333.pdf>).

De même, il convient de se demander si la fin du despotisme et de la corruption généralisée permettra de construire une économie à même de générer des perspectives d'avenir suffisamment fortes pour influencer sur la décision d'émigrer.

L'évolution de ces facteurs sera déterminante pour l'avenir des migrations au Maghreb et en Égypte. Mais le risque existe que les révoltes ne parviennent pas à cristalliser les changements de façon positive et qu'elles soient incapables, à moyen et long termes, de modifier et de transformer les principales causes de l'émigration, à savoir un marché du travail qui offre des chances d'intégration réelles et des perspectives professionnelles dignes de ce nom. Sans cela, les flux migratoires vers le Nord se poursuivront et pourraient même s'accroître.

Les transferts de fonds

L'impact des transferts de fonds entre les deux rives de la Méditerranée jouera un rôle important dans la modernisation et la modification des habitudes alimentaires. En effet, les transferts de capitaux des migrants, qui étaient traditionnellement considérés comme secondaires et destinés essentiellement à la consommation familiale, ont désormais un impact non négligeable sur l'évolution socio-économique du pays d'origine et peuvent contribuer à réduire la pauvreté.

De ce point de vue, l'émigration a une influence considérable sur l'ensemble des stratégies familiales et contribue à faire évoluer la structure familiale elle-même. La mobilité fait apparaître des changements et des tensions entre modernité et tradition au sein même de la structure familiale. C'est le cas, par exemple, lorsque la femme dont le mari a émigré assume le rôle de chef de famille (gestion des envois d'argent). On retrouve aussi cette évolution dans la décision d'un nombre croissant de femmes d'émigrer seules afin de trouver un travail à l'étranger (envois d'argent)⁶.

La Facilité euro-méditerranéenne d'investissement et de partenariat (FEMIP) de la Banque européenne d'investissement (BEI) souligne l'importance du corridor entre l'UE et les pays tiers du Partenariat euro-méditerranéen (PEM). Ainsi, 85 à 90 % des transferts de fonds envoyés par les migrants vers les trois pays du Maghreb et la Turquie proviennent de l'UE.

Compte tenu du rapport qui existe entre le nombre de migrants d'un pays donné et le volume de fonds transférés, la FEMIP a identifié les principaux corridors de transferts de fonds entre l'UE et les pays du Sud de la Méditerranée. Aux traditionnels corridors de la région (France-Algérie, France-Maroc, Allemagne-Turquie) vient s'ajouter le corridor Espagne-Maroc, qui connaît une hausse considérable du nombre absolu et du poids relatif des transferts de fonds.

Seule une étude concrète des pays de la région permettrait d'acquérir une connaissance plus approfondie de l'utilisation des transferts de fonds, et donc de leur impact potentiel en termes d'évolution socio-économique.

6 - Cf. carte « Envois de fonds des émigrés, 2007 », dans *L'Annuaire de la Méditerranée. Med. 2009*, Barcelone, IEMed-Fundació CIDOB, 2009 (<http://www.iemed.org/anuari/2009/fmapes/fr325.pdf>).

Dans le cas du Maroc, par exemple, on est frappé par le fait que les transferts des émigrés marocains ont un impact très important sur l'économie (développement agricole, réduction de la pauvreté) comme sur la société (modification de la structure familiale). Toutefois, il n'y a pas de consensus entre les chercheurs en ce qui concerne l'impact des transferts sur le secteur agricole (Nyberg Sørensen, 2004). D'un côté, on constate que les migrants ont privilégié dans leurs choix d'investissement la création de petites entreprises au détriment de l'agriculture. Mais on s'aperçoit également que les investissements liés aux transferts des migrants ont contribué à la modernisation d'un certain nombre de cultures traditionnelles. À cet égard, il serait intéressant de poursuivre les recherches sur l'interaction entre l'émigration et la transformation agricole au Maroc.

En ce qui concerne la réduction de la pauvreté, des études montrent que les revenus familiaux provenant des transferts de fonds ont fait baisser la pauvreté, laquelle est passée de 23,2 % à 19 % de la population. Environ 1,2 millions de personnes seraient sorties de la pauvreté grâce à l'argent envoyé par des parents émigrés (Khachani, 2006).

Conclusion

Afin de décrire brièvement les mutations survenues dans les sociétés de la région euro-méditerranéenne, nous avons d'abord analysé l'évolution des valeurs traditionnelles vers les valeurs postmodernes et le passage à un système de production mondialisé, comme facteurs d'explication de l'évolution des mentalités (sécularisation contre valeurs religieuses) et des changements liés aux perspectives d'avenir (marché du travail, destruction sociale), aux relations intergénérationnelles (solidarité familiale), aux relations de genre (révolution contraceptive), au rôle de la femme dans la société (émancipation) ainsi qu'aux interactions avec le reste du monde (tourisme et migrations). Autant de facteurs qui ont une influence sur les modes de vie des populations de la région, et donc sur l'évolution de leurs habitudes alimentaires et de consommation (occidentalisation du régime méditerranéen, déséquilibres alimentaires croissants...).

La confrontation permanente entre modernité et tradition est un des éléments les plus significatifs de cette évolution, puisqu'elle a des effets aussi bien sur la sphère publique que sur la sphère privée. Les modes de vie et les habitudes alimentaires des populations en sont transformés. Ce processus de modernisation a pour pendant la mondialisation, souvent à l'origine de cette confrontation. La globalisation économique, pour ne citer qu'elle, a induit des changements importants qui ont débouché sur un processus de convergence de la structure de distribution et de vente de produits alimentaires. Par ailleurs, l'économie mondialisée fait que les secteurs méditerranéens traditionnels ont perdu de leur compétitivité face aux systèmes agro-industriels de pays mieux préparés et mieux adaptés au modèle anglo-saxon dominant. On assiste ainsi à l'apparition de nouveaux procédés de distribution et de vente et à une augmentation de la disponibilité de certains produits alimentaires, avec pour conséquence une perte de la structure alimentaire méditerranéenne dans les pays du Nord, et des déséquilibres alimentaires durables dans les pays de la rive sud.

Les valeurs, au sens de préférences collectives concernant la façon d'être, de penser et d'agir ensemble, constituent un facteur impondérable qui aura une influence

déterminante sur l'issue de cette confrontation entre tradition et modernité. L'autonomie de l'individu et la place de la religion dans la société jouent un rôle central dans le phénomène de mutation des modes de vie.

La transition démographique, moteur de la modernisation, de la sécularisation et du changement culturel, est également au cœur de ce phénomène. Dans le cas de la région euro-méditerranéenne, il est essentiel de souligner que le rythme rapide de transition démographique des pays du Sud qui ont entamé leur transformation récemment ne permettra pas à ces pays de disposer du temps dont ont bénéficié leurs voisins du Nord pour mener à bien leur croissance économique et leur transformation sociale. En effet, les pays du Sud se caractérisent par la coexistence d'une croissance démographique rapide et d'une prédominance très nette de la population jeune, ce qui risque de se traduire, à moyen et long termes, par un vieillissement brutal de la population et une baisse de la main-d'œuvre disponible. Ainsi, on peut affirmer que, pour une grande partie de la région, la période d'opportunité offerte par la transition démographique afin de contribuer au processus de modernisation sociale et économique de ces pays sera malheureusement très courte.

Ces mutations s'expliquent aussi par des motifs exogènes, et plus particulièrement par les interactions liées aux mouvements humains dans la région, fondés essentiellement sur le tourisme et les migrations. Ces deux processus, qui reposent sur des mouvements de personnes, favoriseront la reconnaissance mutuelle et les contacts entre les deux rives de la Méditerranée, mais aussi, en ce qui concerne les migrations, une capacité de dialogue entre les pays d'origine et les pays d'accueil, tout particulièrement pour le pays d'origine, les migrants étant de potentiels acteurs de changement, tant sur le plan économique qu'en ce qui concerne l'introduction de dynamiques culturelles, sociales et de démocratisation. L'organisation de ces espaces migratoires autour de communautés transnationales et le potentiel économique des flux monétaires (et immatériels) sont également des facteurs à prendre en compte dans le processus de mutation des sociétés méditerranéennes.

Enfin, il reste à savoir si la vague de révoltes qui secouent en ce moment le monde arabe entraînera une véritable dynamique de changement culturel. De nombreux facteurs soutiennent cette analyse : la jeunesse, le marché du travail, la relance économique, la réduction des disparités sociales, ou encore la combinaison de valeurs modernes et traditionnelles adaptées aux nouveaux acteurs de la société (les femmes, les jeunes, etc.).

Bibliographie

Abdelkrim (Samir), *Diasporas: Gateways to investment, entrepreneurship and innovation in the Mediterranean*, étude n° 20, Marseille, ANIMA Investment Network, décembre 2010.

Abis (Sébastien), « L'Afrique du Nord face à la dépendance céréalière », *Note d'alerte du CIHEAM*, 71, janvier 2011.

Aparicio (Rosa), « La inmigración en el siglo XXI: las novedades de las actuales migraciones », dans F. Javier García Castaño et Carolina Muriel López (eds), *La inmigración en España: contextos y alternativas*, vol. II, Actes du 3^e Congrès sur l'immigration en Espagne, Grenade, novembre 2002.

Bauböck (Rainer), « Cómo transforma la inmigración a la ciudadanía : perspectivas internacionales, multinacionales y transnacionales », dans Gemma Aubarell et Ricard Zapata (eds), *Inmigración y procesos de cambio : Europa y el Mediterráneo en el contexto global*, Barcelone, Institut Européen de la Méditerranée-Icària, 2003.

Baudrillard (Jean), *La Société de la consommation*, Paris, Gallimard, 1974.

Bennani-Chraïbi (Mounia) et Farag (Iman) (dir.), *Jeunesses des sociétés arabes. Par-delà les promesses et les menaces*, Le Caire et Paris, Cedej et Aux lieux d'être, 2007.

Caïs Fontanella (Jordi), « Cambio social y desigualdades en los países del Mediterráneo », *Revista española de investigaciones sociológicas*, 94, 2001, p. 37-78.

Castells (Manuel), « Globalisation and Identity », *Quaderns de la Mediterrània*, 5, Barcelone, IEMed, 2005.

Castles (Stephen), « Globalization and Migration », dans Gemma Aubarell et Ricard Zapata (eds), *Inmigración y procesos de cambio : Europa y el Mediterráneo en el contexto global*, Barcelone, Institut Européen de la Méditerranée-Icària, 2004.

Charfi (Abdelmajid), « Maghreb / Machrek : une religion, deux religiosités », *Afkar / Idées*, 19, automne 2008, p. 74-76.

CIHEAM (dir.), *Mediterra 2008. Les futurs agricoles et alimentaires en Méditerranée*, Paris, Presses de Sciences Po-CIHEAM, 2008.

Commission mondiale sur les migrations internationales (CMMI), *Report on First Meeting of the Commission*, Stockholm, CMMI, février 2004.

Courbage (Youssef), « Nuevas reflexiones sobre los escenarios demográficos de la orilla sur del Mediterráneo : certezas e incertidumbres », dans Youssef Courbage, Tarik Yousef, George Martine, Philippe Fargues *et al.*, *Población y desarrollo en el Mediterráneo. Transiciones demográficas y desigualdades socioeconómicas*, Barcelone, Institut Européen de la Méditerranée-Icària, 2009.

Esteban (Joan), *Economic Polarization in the Mediterranean Basin*, Barcelone, Center for Research in International Economics (CREI), Université Pompeu Fabra, 2002.

Fargues (Philippe), « Migraciones en el Mediterráneo : un panorama general », dans Youssef Courbage, Tarik Yousef, George Martine, Philippe Fargues *et al.*, *Población y desarrollo en el Mediterráneo. Transiciones demográficas y desigualdades socioeconómicas*, Barcelone, Institut Européen de la Méditerranée-Icària, 2009.

Fargues (Philippe) et Salinari (Giambattista), *Long Term Evolution and Future Scenarios of Mediterranean Migration. Méditerranée 2030*, Paris, IPEMed, 2011.

Fergany (Nader), « La juventud de los países arabes : riesgos latentes y oportunidades potenciales », dans Youssef Courbage, Tarik Yousef, George Martine, Philippe Fargues *et al.*, *Población y desarrollo en el Mediterráneo. Transiciones demográficas y desigualdades socioeconómicas*, Barcelone, Institut Européen de la Méditerranée-Icària, 2009.

Fondation Anna-Lindh, *Tendances interculturelles Euromed 2010. Le rapport Anna Lindh*, Alexandrie, Fondation Anna-Lindh, 2010 (<http://www.euromedalex.org/sites/default/files/AnnaLindhReport2010.pdf>).

García Álvarez-Coque (José Maria) et López-García Usach (Teresa), « Los cambios en el consumo alimentario: repercusión en los productos mediterráneos », dans Jaime Lamo de Espinoza (dir.), *El nuevo sistema agroalimentario en una crisis global*, Almería, Fundación Cajamar, coll. « Mediterraneo económico », n° 15, 2009, p. 247-262.

García-Closas (Reina), Berenguer (Antoni) et González (Carlos A.), « Changes in Food Supply in Mediterranean Countries from 1961 to 2001 », *Public Health Nutrition*, 9 (1), 2005, p. 53-60.

Garreta Bochaca (Jordi), « Sécularisation et contre-sécularisation chez les immigrants musulmans en Espagne », *Revue européenne des migrations internationales*, 16 (3), 2000, p. 105-124.

Inglehart (Ronald), « Modernisation, Cultural Change and the Persistence of Traditional Values », *Quaderns de la Mediterrània*, 5, Barcelone, IEMed, 2005.

Jiménez Araya (Tomás), « Notas para una agenda Euromediterránea de población y desarrollo », dans Youssef Courbage, Tarik Yousef, George Martine, Philippe Fargues *et al.*, *Población y desarrollo en el Mediterráneo. Transiciones demográficas y desigualdades socioeconómicas*, Barcelone, Institut Européen de la Méditerranée-Icària, 2009.

Khachani (Mohammed), *Emigraciones, transferencias y desarrollo en Marruecos: indicadores económicos y financieros*, Florence, Euro-Mediterranean Consortium for Applied Research on International Migration (CARIM), 2006.

Manchin (Robert), « Au cœur du sondage Anna Lindh / Gallup », dans Fondation Anna-Lindh, *Tendances interculturelles Euromed 2010. Le rapport Anna Lindh*, Alexandrie, Fondation Anna-Lindh, 2010.

Martín (Iván), *Labour Markets Performance and Migration Flows in Arab Mediterranean Countries. A Regional Perspective*, Florence, Robert Schuman Centre for Advanced Studies et European University Institute, 2009.

Martiniello (Marco), « El estado, el mercado y la diversidad cultural », dans Gemma Aubarell et Ricard Zapata (eds), *Inmigración y procesos de cambio: Europa y el Mediterráneo en el contexto global*, Barcelone, Institut Européen de la Méditerranée-Icària, 2003.

Ministère de l'Environnement et du Milieu rural et marin, *Evaluación de patrones de consumo alimentario y factores relacionados en grupos de población emergentes: inmigrantes*, Madrid, 2009.

Padilla (Martine), « Alimentation et évolution de la consommation », dans CIHEAM (dir.), *Mediterra 2008. Les futurs agricoles et alimentaires en Méditerranée*, Paris, Presses de Sciences Po-CIHEAM, 2008, p. 149-172.

Nyberg Sørensen (Ninna), « Migrant Remittances as a Development Tool: The Case of Morocco », *IOM Working Paper Series*, 2, Genève, Organisation internationale pour les migrations (OIM), juin 2004.

Regmi (Anita) et Gehlhar (Mark) (eds), « New Direction in Global Food Markets », USDA, *Agriculture Information Bulletin*, 794, 2005.

Reher (David), « La transición demográfica en el mundo mediterráneo », dans Youssef Courbage, Tarik Yousef, George Martine, Philippe Fargues *et al.*, *Población y desarrollo en el Mediterráneo. Transiciones demográficas y desigualdades socioeconómicas*, Barcelone, Institut Européen de la Méditerranée-Icària, 2009.

Sassen (Saskia), *Global Networks, Linked Cities*, Londres, Routledge, 2002.

Tarrius (Alain), « Más allá de los estados-nación : sociedades, culturas y redes de emigrantes en el Mediterráneo Occidental », dans Gemma Aubarell et Ricard Zapata (eds), *Inmigración y procesos de cambio : Europa y el Mediterráneo en el contexto global*, Barcelone, Institut Européen de la Méditerranée-Icària, 2003.

Tessier (Sophie), Traissac (Pierre), Bricas (Nicolas), Maire (Benard), Eymard-Duvernay (Sabrina), El Ati (Jalila) et Delpeuch (Francis) « Food Shopping Transition: Socio-Economic Characteristics and Motivations Associated with Use of Supermarkets in a North African Urban Environment », *Public Health Nutrition*, 13 (9), 2010, p. 1410-1418.

Tozy (Mohamed), « La Méditerranée entre imaginaire et réalité », dans Fondation Anna-Lindh, *Tendances interculturelles Euromed 2010. Le rapport Anna Lindh*, Alexandrie, Fondation Anna-Lindh, 2010.



LA DIÈTE MÉDITERRANÉENNE : CONSOMMATION, CUISINES ET PRATIQUES

Isabel González Turmo
Université de Séville, Espagne

Maintenant que la diète méditerranéenne vient d'accéder au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité, un défi majeur se présente aux pays qui ont proposé sa candidature. C'est dorénavant aux administrations mais également aux consommateurs qu'il appartient de mettre en avant ce modèle alimentaire. Ce chapitre se veut une réflexion sur les valeurs culturelles que porte cette diète par rapport à l'acte de se nourrir, qui lui-même s'inscrit dans un vaste ensemble d'activités. Nous nous attacherons en particulier à mettre en lumière la façon dont les pratiques alimentaires répondent aux mutations de la consommation, en prenant comme point de départ leur configuration et leur évolution historique, tout en examinant les différences territoriales, socio-économiques, ethniques, religieuses, ainsi que celles qui relèvent du clivage hommes-femmes. Nous analyserons également l'historique des formations des typologies culinaires et les cuisines de la Méditerranée, ainsi que le rôle qu'ont joué les itinéraires commerciaux et les marchés dans les mutations survenues dans l'alimentation.

Un héritage d'une telle richesse et d'une telle complexité est bien difficile à cerner et à diffuser. À l'heure où tout un chacun évoque la diète méditerranéenne, pourquoi l'Unesco pense-t-elle que ce patrimoine culturel immatériel soit menacé? Comment le sauvegarder? Quelles sont les idées et attitudes à populariser auprès des consommateurs? L'objectif de ces pages est donc de contribuer à mieux comprendre cet héritage, afin de mettre au point un discours qui soulignera les valeurs patrimoniales de l'alimentation et en particulier celles de la diète méditerranéenne.

La diète méditerranéenne : les raisons d'un intérêt majeur

L'Unesco a inscrit en 2010 la diète méditerranéenne au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Au préalable, nombre d'associations, d'administrateurs, de professionnels et de chercheurs espagnols, marocains, italiens et grecs, sous la houlette de la Fondation Diète Méditerranéenne, avaient dû présenter conjointement une candidature effective

et cohérente (González Turmo et Mataix Verdú, 2008). Pour autant, tout reste encore à faire. Ce classement ne saurait se réduire à un signe que l'on appose sur les produits ou que l'on affiche lors des manifestations culturelles et dans les publications. Car l'enjeu est de taille : l'humanité se doit de réfléchir à son futur alimentaire, en intégrant dans cette réflexion le respect de la diversité biologique et culturelle et la sauvegarde d'un patrimoine alimentaire construit au fil des siècles. Ce devoir pour l'avenir engage dorénavant les candidatures alimentaires qui ont été validées (diète méditerranéenne, gastronomie française et cuisine mexicaine).

Le terme de « diète méditerranéenne » qui est parvenu jusqu'à nos jours dérive du grec *diáita* : un mode de vie, une communion entre l'esprit, le corps et le milieu¹. Il ne s'agit pas uniquement d'un modèle nutritionnel, mais d'une réalité dans laquelle interviennent la production, la commercialisation, la consommation, la convivialité, les rituels et la symbolique alimentaire de la région méditerranéenne, ainsi que ses cuisines et les denrées elles-mêmes (González Turmo et Romero de Solís, 1993 et 1997 ; Medina, 1996 ; Cresta et Teti, 1998 ; Teti, 2002 ; Padilla, Aubaile-Sallenave et Oberti, 2004). Il est donc impératif, pour aborder l'étude de l'alimentation en Méditerranée, de se pencher sur cette pratique sans l'isoler des autres activités qui participent au fait alimentaire. La consommation des aliments, l'une des composantes de la diète méditerranéenne, est indissociable des modes et des systèmes productifs, sociaux et culturels, qui se sont construits au fil du temps autour du fait alimentaire. Il importe donc de parler de la diète méditerranéenne comme d'un concept qui englobe la biodiversité, la durabilité, la qualité, la santé et le patrimoine culturel.

C'est le message émis à l'adresse du consommateur. Ses choix alimentaires, simples en apparence et qu'il effectue quotidiennement, sont loin d'être sans conséquences sur les producteurs, les distributeurs et finalement sur ce patrimoine alimentaire dont il a hérité et qu'il peut contribuer à sauvegarder. Les acteurs qui ont la charge de faire connaître la diète méditerranéenne en tant que patrimoine culturel immatériel devront donc transmettre cette idée forte aux administrations, aux médias, aux producteurs et aux consommateurs : tous ont un rôle actif à jouer dans la préservation de la diète méditerranéenne, patrimoine aujourd'hui menacé. La sauvegarde de l'alimentation peut et doit être le moteur qui préside à une consommation éclairée et responsable.

L'alimentation des Méditerranéens : rareté des ressources et goût pour la diversité

Afin de réfléchir sur les récentes mutations survenues dans la manière de consommer des Méditerranéens, nous devons tout d'abord comprendre comment se sont forgées leurs habitudes alimentaires depuis la deuxième moitié du xx^e siècle, point de départ des mutations en question². Il n'est guère facile d'analyser les transformations récentes de l'alimentation des Méditerranéens. En premier lieu, parce que l'on ne dispose pas

1 - Les anthropologues ayant travaillé sur l'alimentation et la diète méditerranéenne ont fait une distinction entre ces deux concepts. Pour soumettre cette candidature à l'Unesco, la deuxième option a été préférée car étant la plus utilisée jusqu'à présent par les nutritionnistes.

2 - Il semble inutile de préciser que ces mutations ne sont pas en train de se produire de la même manière ni en même temps dans les différents États riverains, et qu'elles ne touchent pas non plus de façon égale tous les groupes d'aliments ni l'ensemble des pratiques alimentaires.

de données quantitatives pour tous les pays riverains, rendant ainsi impossible une analyse comparée. Deuxièmement, parce que les études qualitatives ne sont pas suffisamment régulières du point de vue thématique, temporel ou territorial. Les rituels et les festivités ont davantage fait l'objet d'investigations que l'alimentation quotidienne, et ce pour le premier tiers du xx^e siècle, ces recherches n'ayant été que rarement reconduites, si ce n'est vers la fin du siècle et essentiellement concentrées sur certaines contrées du Maroc, de l'Algérie, du Liban, de l'Italie, du Sud-Est de la France et de l'Espagne (González Turmo, 2001). Il semble toutefois possible d'affirmer que les Méditerranéens ont en commun un grand nombre d'aliments, ainsi que des réseaux de marchés, des systèmes de vente, des formes de convivialité, des systèmes et des typologies culinaires, et une partie de leur structure alimentaire³. En contrepoint, leurs cuisines sont diverses, tout comme les choix des aliments qui sont posés sur les tables et, bien entendu, la façon de s'adapter aux mutations liées à la mondialisation alimentaire. La tendance est à une évolution vers des diètes plus variées, mais aussi à une réduction de la diversité biologique et culturelle de l'alimentation. Nous analyserons plus loin la manière dont ces changements ont influencé les pratiques d'origine. Auparavant, une brève introduction à l'histoire alimentaire des Méditerranéens est indispensable.

Confrontés à la rareté des ressources, les Méditerranéens ont été obligés de communiquer entre eux et de construire un modèle alimentaire dans lequel des plantes en provenance de contrées lointaines ont été adaptées et transformées. De ce fait, leur alimentation atteste de façon exemplaire à quel point les habitants de cette région ont su allier judicieusement production et commerce, cette combinaison ayant toujours marqué l'histoire de l'humanité. Rares sont les repas méditerranéens imaginables sans ces échanges. Certains plats parmi les plus connus n'auraient jamais vu le jour si les Méditerranéens n'avaient, de tout temps, entrepris d'étendre leur approvisionnement à d'autres horizons. Tel est le cas de la *moussaka* grecque (aubergines et viande), de la *harira* du Maghreb (soupe de légumes secs à la tomate), de l'*houmous* partagé par Arabes et Juifs (crème de pois chiches au sésame), du *falafel* égyptien (galettes de haricots secs), de la *dolmathakia* turque (feuilles de vigne farcies de riz), du *pesto* italien (sauce au basilic), de la bouillabaisse française (soupe de poisson à la tomate), des *pistos* (*fritada* de légumes verts) et des diverses façons de préparer le riz à l'espagnole. Ces noms évoquent le goût des cuisines méditerranéennes. Toutefois, chaque saveur, résultat d'un assemblage spécifique d'ingrédients et de condiments auparavant inexistants, n'est apparue qu'à un certain moment de l'histoire dans ce vaste réservoir alimentaire qu'est la Méditerranée pour, dès lors, faire partie de ses traditions culinaires (Abdelkader, 1998 ; Chomski, 2010).

La Méditerranée a toujours été un laboratoire où s'est exprimé le savoir-faire de l'homme pour adapter et diffuser les aliments. Mais, bien que les pays méditerranéens partagent une multitude d'aliments, la région n'en est pas moins plurielle et diverse, et il ne pouvait en être autrement de son alimentation. Les habitants de la Méditerranée ont en interaction construit leur modèle alimentaire, en transmettant et en empruntant certaines pratiques, mais aussi en définissant celles qui étaient propres à une rive par opposition à celles de l'autre rive. Dans un monde qui pendant des millénaires a vécu dans l'interculturalité,

3 - Étant entendu que la structure alimentaire est configurée par les interactions entre le cycle des saisons, la répartition entre repas de tous les jours et repas sortant de l'ordinaire, la structuration quotidienne des repas – petit-déjeuner, déjeuner, goûter et dîner – et l'ordre dans lequel sont servis les différents plats.

la défense de l'identité ne s'est pas faite sans stigmatiser l'autre, ce rival qui habitait au bord de la même mer, la même région, voire le même village. Ainsi, à l'instar de la diète des Méditerranéens, rapprochement et opposition sont les deux facettes complémentaires des cultures méditerranéennes. Le milieu, l'histoire, les aliments, les savoir-faire et les significations sont partagés, mais les différentes façons de cuisiner reflètent la richesse et la pluralité des cultures méditerranéennes.

Le cas des céréales

Les céréales et les graisses peuvent illustrer cette diversité en matière de traitement, de préparation et de consommation d'aliments, même lorsqu'il s'agit d'espèces, de variétés et de produits transformés partagés par l'ensemble des Méditerranéens. Il y a quelques dizaines d'années encore, pour la plupart d'entre eux, la base alimentaire était constituée de céréales (notamment le blé, mais également l'orge, le seigle, le millet et l'épeautre), de légumineuses (fèves, pois chiches, haricots secs et lentilles), de fruits secs et, comme ingrédients secondaires, de viandes en petite quantité, surtout caprines et ovines, de poissons sur le littoral et d'une vaste gamme de légumes verts, importés pour la plupart. L'alimentation majoritaire était donc répartie en deux pôles d'importance égale : d'un côté, les céréales, les légumineuses et les fruits secs ; de l'autre, tout ce qui, dans l'Antiquité, était appelé « *opsa* » et par la suite « *companage* » : ce qui accompagne les céréales et les agréments (viandes, poissons, produits laitiers, légumes verts, plantes potagères et aromates). Le *companatico* napolitain et le *companage* de certaines régions espagnoles désignaient, jusqu'au début de la deuxième moitié du ^{xx}e siècle, la nourriture que les paysans et les journaliers emportaient aux champs pour agrémenter le pain : lard, sardines, fromage, olives, oignons. La généralisation progressive de la motorisation, qui permit le retour au foyer des travailleurs des champs en fin de journée, a sonné le glas de cette variante alimentaire typiquement méditerranéenne.

En tout état de cause, depuis des milliers d'années, l'alimentation de la plupart des Méditerranéens est à base de céréales. Ils ont donc imaginé différentes manières de les accommoder : depuis le pain, avec ou sans levain, noir ou blanc, rassis ou fraîchement sorti du four, jusqu'aux soupes, bouillies et potages, préparés avec le grain même ou avec de la farine, et aussi semoules, gruaux, fines galettes et pâtes. En définitive, les céréales sont concassées, pétries ou agglutinées, parfois fermentées ou séchées, enfournées, cuites ou frites. Cette cuisine millénaire du pain et de la farine est parvenue jusqu'à nous sous diverses formes : la *polenta* italienne, la *mammaligha* romaine et les *gachas* espagnoles, autrefois plats de pauvre, sont aujourd'hui proposées comme desserts dans les restaurants et rappellent les bouillies, les potages et les pâtes, à base d'eau, de grain et de sel, déjà présents dans l'Antiquité⁴. Le *trachanas* turc, mets matinal des paysans, et le *tarhana* de la région du Pont-Euxin, grains de blé grillés, concassés et pétris avec de l'huile, du fromage, du caillé, sous forme de semoule ou de boulettes plus grandes, séchées au soleil, que l'on mangeait en soupe ou avec des laitages, rappellent le *tracta* byzantin. On pourrait inclure dans la même famille la *turkhana* des Balkans et le *tarhana* de Serbie. Tous ces procédés, fréquents dans les régions de pâturage, ont permis la conservation

4 - C'est sur les céréales (blé, orge, avoine, seigle et millet) que se fondait l'alimentation du Moyen-Orient et de l'ancienne Égypte, où l'*Olyra*, une espèce de blé tétraploïde ayant survécu aux colonisations grecques et romaines, fut consommé durant des siècles dans toute la Méditerranée orientale. Il servait à faire du pain ainsi qu'un type de bouillie, de potage ou de pâte, à base d'eau, de grain et de sel.

et le transport du grain prêt à être consommé. Il en va de même pour le *bourghoul*, introduit au Maghreb par les Turcs, et pour la semoule, très répandue en Afrique du Nord, déjà présente dans la célèbre *placenta* de Caton, faite à base de semoule, de fromage et de miel. La *tracta* du gastronome romain Apicius, dont l'origine est parfois confondue avec celle des pâtes italiennes, ressemble fort au *brik* tunisien et au *brik* de l'Atlas. Le *phyllo* grec, dont l'aire géographique recoupe exactement celle de l'Empire ottoman, appartient à la même famille de pâtes en forme de feuille. Les *paklavas* grecques, turques ou yougoslaves, orientales avant d'être romaines, sont autant de variations autour des pâtes qui ont donné naissance à une tradition culinaire méditerranéenne fondée sur les céréales (Blanc et Nercessian, 1994 ; Balca Hill et Bryer, 1995 ; Garcia Sánchez, 1997 ; González Turmo, 2005).

De la même manière, en Afrique du Nord, avant même la colonisation, il était habituel de se nourrir de *hasu* ou *haswa*, soupes de farine avec de l'eau, de l'huile et du sel ; de *hasid*, préparé avec de l'eau, de la farine d'orge, de l'huile ou du lait ; d'*asida*, dont s'alimentaient les habitants de la vallée du Dadès. Les Bédouins se nourrissaient de *bziza*, à base de farine, d'eau et d'huile, d'épices et de glands, et aussi d'*askif*, de *taruait* et de *tagulla*, faits avec de la farine grossière, ou d'*aggurn* et de *taharit*, préparés avec de la farine fine. Le couscous des Berbères, si connu de nos jours en Europe, se faisait plutôt avec du sorgho que du blé et ne devint un plat quotidien qu'à partir de la deuxième moitié du ^{xx}e siècle. Il y a encore quarante ans, les céréales étaient la nourriture fondamentale du Nord de la Méditerranée, et elles continuent de l'être dans une grande partie du Sud et de l'Est de la région. Ainsi, au Maroc, nombreuses sont encore les femmes qui commencent leur journée en pétrissant la pâte, et les céréales sont présentes à tous les repas, sous forme de galettes, de semoule, de pâtes ou de grains (González Turmo, El Ouardani et El Aallali, 2007).

En définitive, les céréales dont le blé notamment, bien qu'étant un aliment caractéristique de la Méditerranée, n'ont pas fait l'objet d'une consommation régulière ni continue dans le temps. Il y a eu, au contraire, coexistence et alternance de périodes d'autosuffisance et d'échanges de céréales. Le rayon d'action de ce commerce s'est élargi à mesure que grandissait, au cours de la période moderne et contemporaine, la demande des villes que l'arrière-pays ne suffisait plus à approvisionner. Le trafic maritime a ainsi permis de ravitailler en blé les grandes villes pourvues de voies de communication vers l'extérieur (Anes Alvarez *et al.*, 1978). N'oublions pas que ce n'est que vers la moitié du ^{xviii}e siècle qu'est né en Europe, et plus précisément en France, un modèle de contrôle des marchés céréaliers qui s'étendra ensuite à d'autres pays, dont l'Espagne. Jusqu'alors, il existait bien des politiques agro-alimentaires, mais peu coordonnées et inefficaces à corriger le marché. Les conditions propices à la circulation des céréales à l'intérieur de chaque État n'apparaîtront qu'au ^{xix}e siècle, tandis que les progrès des transports permettront de faire venir du blé des États-Unis, moins cher que le blé local. Jusqu'au début du ^{xx}e siècle, les rendements de blé à l'hectare des pays du Sud de l'Europe demeuraient trois fois inférieurs à ceux du Nord. Malgré des prix élevés et des régimes alimentaires carencés, les céréales sont restées la nourriture de base des Méditerranéens jusqu'à la deuxième moitié du ^{xx}e siècle, où leur consommation a commencé à décroître, tandis qu'un marché mondial excédentaire se constituait (Simpson, 1997).

La consommation de graisses

Les corps gras constituent un cas différent. La diffusion récente du modèle nutritionnel qu'est la diète méditerranéenne n'associe à la région qu'une seule et unique graisse : l'huile d'olive. Il est vrai que, pour certains auteurs, la culture de l'olivier marque les limites de l'écosystème méditerranéen (Braudel, 1988 et 1997). Il est également avéré que sa consommation était déjà répandue dans l'Antiquité, et ses utilisations largement diffusées par la suite. L'huile est utilisée en cuisine pour conserver, mijoter, mariner et frire, ces différents procédés ayant façonné une tradition culinaire parvenue jusqu'à nous. Par contre, il n'est pas sûr que cette graisse ait été la plus consommée (Flandrin, 1984 ; Flandrin et Montanari, 1996). Pour ancienne que soit la culture de l'olivier, et bien que cet arbre se soit très tôt répandu dans la région, ni lui ni la vigne n'ont été, en Méditerranée, aussi omniprésents que les céréales. De plus, l'huile d'olive a été une graisse minoritaire pendant de nombreuses périodes et dans bien des régions méditerranéennes. Sa présence ou sa rareté ont donné lieu à des cuisines diverses, à des saveurs et des odeurs distinctes, mais n'ont pas entraîné l'apparition de systèmes culinaires différenciés⁵. Son rôle était d'accompagner les céréales, de donner de la consistance aux plats de légumes verts, aux légumineuses et aux viandes, un rôle fondamental si l'on songe à quel point les graisses confèrent du caractère à la cuisine, bien qu'il soit toujours possible de les substituer ou même de les exclure.

L'importance des religions a été souvent mise en avant pour expliquer les disparités de consommation de graisses entre les habitants de la région. Les préceptes juifs et islamiques s'agissant de la consommation de viande de porc ont tracé des frontières alimentaires. De la même manière, pour les catholiques, en portant les temps de jeûne et d'abstinence à 180 jours, le Concile de Trente bouleversait un calendrier qui s'est trouvé divisé en jours maigres, où seule l'huile était autorisée, et en jours gras, où régnaient le saindoux et le lard. Toutefois, sans vouloir négliger l'importance de la religion dans les pratiques alimentaires, il convient de ramener ces préceptes à leur juste valeur : si des règles de conduite sont proposées, cela ne signifie pas pour autant qu'elles soient automatiquement observées, d'autant plus que les comportements des fidèles d'une même confession sont loin d'être uniformes⁶.

La consommation d'huile et de saindoux en Méditerranée n'est donc pas exclusivement une affaire de critères religieux. La spécialisation de chaque contrée ou région en bassins de production est un élément majeur pour expliquer la formation du goût de leurs habitants et la configuration des différentes cuisines populaires. En ce sens, la réalité incontournable des systèmes productifs et commerciaux est venue se superposer aux préceptes religieux. De la même façon, il ne faudrait pas penser qu'il y ait eu une évolution linéaire depuis la consommation d'huile dans l'Antiquité jusqu'à celle du saindoux, de l'huile et du beurre au cours des périodes ultérieures, en fonction des religions et des saisons. La réalité est autrement plus complexe : au Nord de la Méditerranée la cuisine se faisait au beurre, au saindoux ou à l'huile, selon que les préceptes religieux

5 - Puisque les systèmes culinaires ont été définis en tant qu'ensembles d'ingrédients, de condiments et de procédés partagés dans un contexte historique et territorial précis, l'altération d'un élément n'implique pas l'existence d'un système différencié.

6 - Il arrive que l'interdit soit aussi souvent transgressé qu'observé ; non par incroyance, mais par simple ignorance, surtout là où le précepte, déjà complexe, a subi maintes modifications au cours de l'histoire, comme c'est le cas pour les catholiques.

étaient compatibles, pour chaque lieu et chaque époque, avec ce que prodiguaient les terroirs et les marchés. Les musulmans ont également eu recours à différentes graisses en alternance : le beurre était consommé en Arabie, depuis les temps du Prophète, pour préparer l'*asida* ; pendant la période précoloniale, les habitants du Haut Atlas occidental faisaient l'*hasid* avec de l'huile d'arganiers, du lait ou du beurre d'ânesse (Rosenberger, 1994). Cet usage indifférencié de graisses était aussi valable pour la préparation du cous-cous. C'est encore le cas au Liban, où les paysannes cuisinent tantôt avec de l'huile d'olive, tantôt avec du beurre clarifié (Kanafani-Zahar, 1993). Par ailleurs, tant au Nord qu'au Sud, l'huile de tournesol est aujourd'hui la graisse privilégiée chez les populations à faible revenu (González Turmo, El Ouardani et El Aallali, 2007).

Les marchés de l'huile ayant connu au cours de l'histoire une portée et une distribution inégales et limitées, la consommation de graisses était en général étroitement liée à la production locale. Bien que Rome se soit approvisionnée en huile de la Bétique et qu'au Moyen Âge cette denrée ait atteint la Baltique, cela ne signifie nullement que les Suédois cuisinaient à l'huile, la plupart des Méditerranéens ne le faisant pas non plus. L'Église catholique, tout à fait consciente des difficultés que les habitants des régions non productrices pouvaient rencontrer pour obtenir de l'huile d'olive, les autorisait à recourir au beurre en période d'abstinence. Ce n'est qu'au *xix^e* siècle, et dans certains cas au *xx^e* siècle, que l'huile d'olive sera exportée de manière systématique, vers l'Angleterre et les conserveries de Bretagne essentiellement. Tout au long du *xx^e* siècle l'Andalousie représentait, en superficie de production, 80 % du total de l'oliviculture méditerranéenne et 90 % de celle de l'Espagne ; sa part en volume était encore plus grande. Les seuls ports qui, jusqu'au *xx^e* siècle, canalisaient ces exportations étaient Séville et Malaga, et ce pour deux raisons : d'une part, la dictature du général Franco appliquait une politique restrictive ; d'autre part, cette huile n'était guère prisée par l'Europe non méditerranéenne, même si le marché américain en absorbait les excédents. Il faudra attendre que le modèle nutritionnel de la diète méditerranéenne devienne progressivement populaire au cours du *xx^e* siècle pour que l'huile d'olive soit appréciée. Cet engouement a lancé sa consommation en Méditerranée et ailleurs dans le monde, même si, à l'heure actuelle, ce n'est pas la graisse la plus consommée en Andalousie, pourtant le plus grand producteur (Mataix Verdú et Barbancho, 2008). En définitive, la consommation des aliments les plus emblématiques de la diète méditerranéenne a été elle-même contrainte par les limitations imposées aux circuits de marché et par la complexité sociale et culturelle de la région. Cette diversité et cette richesse peuvent également être constatées à travers l'analyse des diverses cuisines méditerranéennes.

Les cuisines méditerranéennes

L'analyse des cuisines n'est pas un vain objet, surtout en Méditerranée où pratiquement tous les plats, pour être consommés, sont d'abord cuisinés. L'alimentation passe ainsi par une préparation culinaire. Un choix des aliments est effectué, décisif au regard de l'incorporation ou non de denrées nouvelles, dans un mécanisme d'appropriation. La cuisine constitue un objet d'analyse tout à fait probant pour comprendre la multidimensionnalité de la consommation alimentaire, car y convergent les inerties des autres réalités patrimoniales qui composent la diète méditerranéenne. Toutefois, pour cerner ces cuisines, il faut généralement faire appel à des approches qui rendent difficile une

analyse comparée et ne permettent pas de comprendre comment et pourquoi certaines pratiques se sont développées au détriment d'autres. Souvent ne sont diffusées que les recettes typiques de ces cuisines : la cuisine italienne se réduit ainsi aux pâtes et aux pizzas, la cuisine marocaine au couscous, à la *pastilla* et au *tadjine*, etc. Ce raccourci, outre le fait d'être arbitraire, présente l'inconvénient de simplifier et d'appauvrir une réalité qui n'est ni simple ni pauvre. Il empêche également d'objectiver les éléments particuliers sur lesquels s'est construite historiquement chaque cuisine et d'analyser son rapport aux autres. Toute cuisine est difficile à appréhender, au-delà des stéréotypes, si ce n'est en détaillant la part relative que les ingrédients, condiments et procédés culinaires ont représenté dans son évolution et sa formation⁷. Or le cheminement qu'il faudrait suivre pour étudier et comparer les cuisines est précisément l'inverse : commencer par analyser le système culinaire, analyser ensuite les typologies et les cuisines et, enfin, examiner les préparations elles-mêmes, c'est-à-dire ce que l'on mange.

Cartographie culinaire de la Méditerranée

Les systèmes culinaires sont des ensembles d'ingrédients, de condiments et de procédés partagés par un ensemble d'individus dans un contexte historique et territorial précis. Ils se différencient les uns des autres à travers deux critères. Le premier porte sur le fait que leur base alimentaire soit ou non constituée de grains, ce qui permet un premier clivage entre la vaste majorité de la population, qui durant des siècles s'est essentiellement nourrie de céréales et de légumineuses, et une minorité ou des élites, considérées dans chaque contexte historique et territorial, qui ne mangeaient guère que les variétés de céréales les plus riches en quantités minimales. Parallèlement à ce découpage horizontal, un deuxième critère de clivage pouvait être observé au sein de cette immense majorité granivore, en fonction des céréales ou groupes de céréales consommées, et des autres ingrédients, condiments et procédés qui les accompagnent. C'est à ce niveau que le système culinaire méditerranéen se différencie des autres (González Turmo, 2005).

Le système culinaire méditerranéen a été défini au travers d'un ensemble d'ingrédients, de condiments et de procédés. À la base, on trouve les céréales (blé, orge, seigle, millet, épeautre) et les légumineuses (fèves, pois chiches, haricots secs et lentilles) ; puis les ingrédients secondaires (viandes caprines et ovines, poissons, fruits et légumes verts). Les condiments sont, pour les graisses, l'huile d'olive, le saindoux et le beurre – du point de vue culinaire, et non nutritionnel, les graisses sont un condiment – ainsi qu'une longue liste d'aromates et d'épices (thym, marjolaine, romarin, cumin, coriandre, rue, basilic, persil, menthe, noix de muscade, poivre, safran, clou de girofle, cannelle, etc.). Enfin, les procédés sont les suivants : abaisser, arroser, assaisonner, battre, broyer, condimenter, cuire, cuire à la vapeur, découper, dorer, émincer, enduire, enfourner, enrober, farcir, feuilletter, frire, gratiner, hacher, larder, macérer, mariner, mijoter, paner, parer, pétrir, piler, râper, rissoler, rôtir, tamiser et vinaigrer (Aubaile-Sallenave, 1996 ; González Turmo et Mataix Verdú, 2008).

La diffusion de ce système culinaire n'a pas été homogène au fil de l'histoire dans une région aussi vaste. Les Méditerranéens ne se sont pas tous ni toujours nourris des mêmes aliments, même lorsqu'il s'agit de combinaisons récurrentes autour de tout ce qui peut

7 - On parle de procédés et non de techniques ou recettes, car il s'agit ici des méthodes et non d'un savoir-faire figé que les cuisines populaires emploient en s'appuyant sur la tradition orale, sur l'observation et sur l'improvisation.

être associé avec le pain, l'ail et l'huile. Les assemblages à partir des éléments du système culinaire méditerranéen sont quasi innombrables. Cette diversité est déclinée en fonction de variables telles que la classe sociale, le statut (immigrés ou autochtones), l'ethnie (Arméniens, Arabes, Berbères ou Turcs), le métier (paysans, artisans, marins, bergers), le sexe et la religion (juifs, chrétiens ou musulmans). Les identités alimentaires engendrées par chacune de ces variables semblent claires. Mais ces différences sont dues au fait que certains disposent d'aliments meilleurs et en plus grande quantité, que leurs préférences alimentaires diffèrent, qu'ils ne s'identifient pas de la même manière aux mêmes aliments ni ne partagent les mêmes préceptes religieux. Même si ces différences existent bel et bien, elles n'empêchent pas les individus d'appartenir à un même système culinaire, puisque tous partagent cet ensemble d'ingrédients, de condiments et de procédés qui caractérise le système culinaire méditerranéen.

Les diverses accommodations possibles donnent lieu à différentes cuisines. Les systèmes culinaires peuvent ainsi se décliner en de nombreuses cuisines et produire de multiples résultats. Un système culinaire n'implique pas l'existence de cuisines semblables, puisque de nombreuses combinaisons sont possibles et que du choix des proportions ou de nouvelles combinaisons d'ingrédients et de méthodes de préparation peuvent naître différentes cuisines. De la même manière, toute élaboration d'une cuisine donnée peut aboutir à de nombreux résultats culinaires: il suffit de choisir une graisse plutôt qu'une autre, d'ajouter une plus grande quantité de tel ou tel condiment ou ingrédient, ou tout simplement de modifier la texture ou la température, et un même plat aura un goût différent.

Le passage des systèmes culinaires aux cuisines et de celles-ci aux élaborations est, en définitive, un processus de multiplication et, en dernier lieu, d'atomisation. Mais ce processus n'est nullement le fruit du hasard. Dans le cas des cuisines les plus répandues, qui sont celles qui nous occupent en l'occurrence, et non la « grande cuisine » ou les cuisines des élites qui, comme on l'a déjà signalé, répondent à d'autres mécanismes, ce processus se construit à partir des relations qui, historiquement, se nouent entre, d'une part, des variables comme la classe sociale, l'ethnie, le sexe, la religion et les types de travail, là où ils se sont constitués en source de différenciation alimentaire, et, d'autre part, les unités territoriales et /ou politiques ayant influencé les réseaux de marché et les processus culinaires identitaires, tels que les terroirs, les villes, la région, la nation, l'État et dernièrement le processus de mondialisation du marché agro-alimentaire, qui permet, entre autres, de recréer des cuisines ethniques éloignées et différentes des cuisines d'origine dont elles ont pris le nom. La manière selon laquelle ces variables et ces unités s'articulent dans un contexte historique et territorial précis a configuré des cartes culinaires, le plus souvent irrégulières et complexes, et qui ne recoupent que rarement la démarcation des administrations qui aujourd'hui font connaître leurs cuisines. Il est bien évidemment tout à fait légitime d'utiliser, pour le tourisme ou l'édition de livres de recettes, les termes de cuisine turque, toscane, andalouse, marocaine ou libanaise. En fait les cuisines des restaurants ethniques ont effectivement construit des modèles répondant à ces dénominations qui, par conséquent, existent en tant que cuisines. Mais les cuisines faites dans les territoires d'origine (Turquie, Toscane, Andalousie, Maroc ou Liban) n'apparaissent pas vraiment comme des unités cohérentes et nettement différenciées de celles de leurs voisins. Au contraire, il existe en leur sein des divisions qui renvoient à des préférences de classe et de sexe, ou bien elles sont réparties de façon

irrégulière en fonction des préceptes religieux ou des méthodes de travail. De la même façon, des préparations identifiées comme rattachées à certaines ethnies coexistent avec d'autres répondant aux circuits de marché fixés dans une grande partie de la Méditerranée au gré des politiques étatiques mises en place à partir du XIX^e siècle. En définitive, les cuisines sont des réalités historiques, et leur construction culturelle s'est effectuée au hasard de nombreux facteurs qu'il est nécessaire de prendre en compte si l'on ne veut pas dévoyer une réalité si riche et si plurielle.

Typologies culinaires, cuisines et repas

Afin d'avancer dans l'analyse des cuisines méditerranéennes, et après avoir détaillé les caractéristiques de leur système culinaire, il s'avère utile d'en considérer maintenant les typologies. Les typologies sont des prototypes culinaires, des combinaisons d'ingrédients, de condiments et de procédés répétées durant des siècles. Avant de parler de recette, si recette il y a, étant donné que les cuisines domestiques se transmettent davantage par l'œil que par le papier, il faut s'intéresser à la typologie, qui n'est autre qu'une référence : ragoût de légumes secs, rôti de viande, semoule cuite et à l'huile... Il existe de nombreuses semoules, certaines d'entre elles sont utilisées dans la fabrication des couscous, mais toutes font partie d'une même classification. Dans le cas de la région méditerranéenne, certaines typologies existaient déjà dans l'Antiquité, tandis que d'autres trouvent leur origine dans les cuisines médiévales juives, chrétiennes et musulmanes. D'autres encore résultent de l'apport de produits américains empruntés depuis les périodes modernes et contemporaines. Certaines enfin se sont forgées dans les cuisines régionales il y a un peu plus d'un siècle (Fournier, 1993 ; Hernández Bermejo et León, 1992 ; Hernández Bermejo, 1997 ; López Linaje, 1991). En tout état de cause, il s'agit là de grandes réussites culinaires, et ces façons de marier les ingrédients, les condiments et les procédés se sont transmis de génération en génération et sont reconnaissables dans pratiquement toutes les cuisines méditerranéennes.

La Méditerranée est un carrefour de routes millénaires. Arômes, saveurs et habitudes alimentaires ont voyagé de l'Asie à Gibraltar, traversé l'Afrique du Nord et le Sud de l'Europe ou passé d'île en île, autant d'allers et retours, de plats qui s'en vont et qui reviennent. Des goûts, issus d'un feu allumé depuis des millénaires, sont aujourd'hui recréés pour nos repas, comme ancrés au fond des marmites. Ils évoquent des passés lointains, mais sont facilement repérables : les origines sont romaines, arabes, arabo-andalouses, juives, ottomanes, françaises, espagnoles... Ils n'ont pas tous la même importance ni ne connaissent les mêmes développements. Mais tous ont participé, avec un aliment ou un condiment précis, une proportion exacte, à un procédé qui a donné naissance à un plat.

Cet héritage commun méditerranéen s'est fondu en une série de typologies de base, de combinaisons d'ingrédients, de condiments et de procédés culinaires, très largement répandus et inlassablement repris au cours de l'histoire des cuisines de cette région :

1. Céréales (farines, semoules, boulettes, feuilles, vermicelles, pâtes, galettes, pains), assaisonnées avec des graisses, des herbes, des épices et des fruits secs, sucrées (sucre, cannelle, vanille, laitages) ou salées (viande, poisson et légumes verts), et moulées, pétries, cuites, à la vapeur, au four, en friture ou arrosées.

2. Soupes ou potages froids ou tièdes, à base de pain, d'huile, d'ail ou d'autres condiments piquants et /ou acides.
3. Soupes et potages épais avec des légumes verts, du poisson ou de la viande, du pain ou des pâtes.
4. Bouillies, *talvinas* et purées épaisses de légumineuses, céréales ou légumes verts.
5. Plats de riz sec ou dans son jus avec des légumes verts, de la viande et /ou du poisson.
6. Légumes secs cuits et assaisonnés avec des graisses, des herbes, des légumes verts et, parfois, de la viande ou du poisson.
7. Sauces tomate avec de la farine, du riz, de la viande ou du poisson, à l'étouffée, en friture ou mijotées.
8. Légumes verts et plantes sauvages assaisonnés et dorés, à l'étouffée ou grillés.
9. Légumes verts crus, cuits ou grillés, et assaisonnés ou accompagnés de sauces pour salades, parfois avec des fruits.
10. Végétaux farcis de viande hachée et assaisonnés.
11. Œufs cuits, durs, au plat ou en omelette, utilisés aussi pour épaissir les sauces, pour paner ou pour assaisonner.
12. Viandes hachées, assaisonnés et préparées en saucisses.
13. Viandes et poissons hachés, frits, à l'étouffée ou mijotés.
14. Brochettes de viande ou de poisson avec condiments et éventuellement légumes verts.
15. Viandes ou poissons découpés en morceaux ou tranchés, assaisonnés avec un mélange salé, doux et /ou piquant, en ragoût, grillés ou au four.
16. Viandes ou poissons farcis, mijotés ou au four.
17. Gros morceaux de viande assaisonnés, rôtis ou mijotés.
18. Céréales en feuilles ou en pâtes, farcies de viande ou de poisson, cuites au four, en beignets et en tourtes.
19. Fritures de poisson, de viande et de légume assaisonnées.
20. Abats assaisonnés, grillés, mijotés ou au four.
21. Escargots mijotés.
22. Ragoûts de gibier aux aromates.
23. Conserves de viande en confit, d'olives en saumure, marinées ou assaisonnées, légumes cuits, séchés ou au vinaigre, fruits au sirop, compote ou saumure, pouvant être employés comme condiments.
24. Produits laitiers dérivés pour les sauces, les soupes, les salades et les gratins.
25. Sauces et huiles aromatisées, utilisées comme condiments.

26. Fruits frais et fruits secs dans des ragoûts salés de viandes et de légumes.
27. Gâteaux et beignets sucrés.
28. Gâteaux de farine au four, aux fruits secs et miel ou sirop.
29. Fruits secs enrobés ou en friture sucrée.

Si certaines de ces typologies peuvent être repérées dans d'autres systèmes culinaires, elles ne font pas appel à l'ensemble des ingrédients, des condiments et des procédés qui caractérisent le système méditerranéen. C'est précisément l'assemblage de ces ingrédients, de ces condiments et de ces procédés qui donne naissance aux typologies énumérées. De nombreux exemples de préparations et de plats issus de ces typologies peuvent être donnés : la deuxième typologie (légumes cuits) renvoie aux potages et aux soupes ; la treizième (viandes et poissons hachés et frits) aux boulettes et roulés de viande ; la vingt-cinquième (sauces aromatisées) aux moutardes, *almorí*, *Ddægmirá*, *romesco*, sauces tomate, aïoli, mayonnaise, *pesto* ; la vingt-septième (gâteaux et beignets sucrés) aux *buñuelos*, *pestiños*, *hojuelas*, *churros*, *læbriwat*, *lhalwa ssæbbakiya* et à la longue liste de gâteaux cuits à la poêle dont se régalaient les Méditerranéens. Chacune de ces préparations se décline en de nombreuses recettes, toutes différentes. Ces recettes peuvent en outre donner lieu à des variations au gré des envies des cuisiniers qui souhaiteront apporter leur touche personnelle. On comprend mieux maintenant la multiplication de résultats évoquée précédemment. C'est cette diversité culinaire, difficile à quantifier mais perçue par les sens, que l'on découvre en voyageant sur le pourtour de la Méditerranée ou au hasard de chaque marché.

En définitive, nous avons, au sein du système culinaire, isolé et énuméré l'ensemble des éléments qui ont caractérisé l'alimentation des Méditerranéens. Les prototypes qui ont servi à regrouper ces éléments ont été détaillés en typologies. Les cuisines et les résultats culinaires sont, en dernier lieu, la manifestation qui se présente à nos sens, à la vue, à l'odorat, au goût, de ce qu'il est convenu d'appeler la diète méditerranéenne. Ces typologies et les cuisines qui se développent en leur sein engendrent des préférences, des goûts, des habitudes et des façons d'être qui agissent comme un filtre pour l'incorporation de nouveaux aliments. Or, les mutations alimentaires que connaissent aujourd'hui les Méditerranéens passent nécessairement par l'assimilation des nouveaux produits dans leurs cuisines. C'est pourquoi il est difficile d'évaluer et plus encore de prévoir les effets de cette évolution.

Marchés, cuisines, identités et consommateurs

Nous nous attacherons dans les pages qui suivent à analyser de quelle manière le consommateur effectue ses choix alimentaires, depuis le marché jusqu'à la table, en passant par la cuisine. La première étape consiste donc à examiner les marchés et les rapports qu'entretiennent les Méditerranéens avec l'aliment exposé sur un étal dans la rue ou dans les magasins.

On peut dire qu'en Méditerranée, aliment et espace urbain sont étroitement imbriqués. Ses habitants sont habitués à grignoter entre les repas, à manger dans la rue, à discuter autour d'un repas. Les aliments, leurs odeurs, leurs formes, leur éclat et leurs couleurs

font partie du paysage urbain, dans une sorte d'incessante exhibition, qui invite à déguster et à entamer le dialogue. Le marché, espace d'échange et de communication, joue un rôle fondamental pour la sociabilité et les choix alimentaires (López-Casero, 1989; Mavian, 1992; Vidal Castro, 1995; Contreras, 2004).

Les réseaux de marchés méditerranéens se sont construits historiquement autour de très divers espaces et mécanismes de vente: producteur, vendeurs ambulants, places, portes, murailles, foires, souks, médinas, halles, bazars, criées, marchés de plein air journaliers ou hebdomadaires, épicerie, établissements de détail ou de gros, et, dernièrement, grandes surfaces. Ses marchés peuvent être ruraux ou urbains, divers ou spécialisés, périodiques ou permanents; ils sont achalandés en produits locaux, du terroir, régionaux, nationaux et maintenant internationaux. À l'heure actuelle, le succès de cette dernière catégorie est une menace pour la survie d'un grand nombre de marchés méditerranéens. Pour la plupart d'entre eux, la mondialisation impose une âpre concurrence, des exigences et des circuits de marchés encore inconnus il y a quelques décennies. Il en résulte une coexistence de réseaux très divers, pas forcément reliés entre eux et aux envergures très inégales, avec des systèmes de vente répondant à des réalités différentes, voire opposées. Dans ce cadre, les évolutions imposées par la mondialisation et l'essor des grandes surfaces génèrent des prix, une souplesse et une diversité que le consommateur doit accepter. Or, au contraire, les changements imposés au marché par les autorités – changements d'implantation, d'infrastructure ou de système de vente – ne sont pas toujours bien accueillis, même s'ils s'avèrent parfois nécessaires. Tel est le cas des grandes villes et en particulier de celles du Maghreb, où les accès aux souks et aux marchés des centres villes historiques sont dorénavant encombrés. Si aucune modernisation n'est entreprise, ces infrastructures poseront de surcroît des problèmes d'hygiène, de nuisances acoustiques et d'insécurité.

Par ailleurs, les marchés méditerranéens offrent des réponses très inégales à la mondialisation du secteur. Au Nord, certains négoce disparaissent tandis que d'autres se tournent vers le tourisme, proposant de fausses productions artisanales et des produits du terroir dénaturés. Certains ont su allier tradition et modernité, mettre en valeur la fraîcheur et la qualité de leurs produits et même devenir des centres d'attractivité gastronomique et touristique, comme c'est le cas pour les marchés de la Boqueria à Barcelone, de Porta Palazzo à Turin et de San Miguel à Madrid. En Espagne, où les grandes surfaces se sont multipliées et où la vente à domicile par internet commence à décoller, de nombreux marchés traditionnels ont été restaurés, mais ont souvent perdu en force et en vitalité. Au Sud, le processus est plus lent et part d'une réalité différente. Ces dernières décennies, les marchés se sont élargis et multipliés avec l'expansion des villes. En même temps, comme dans le reste de la Méditerranée, les réseaux de marchés, le niveau de diversification et de spécialisation, les infrastructures et les transports, la régulation et l'organisation, et même les systèmes de vente ont connu des changements majeurs. Néanmoins, il arrive parfois que le manque de contrôle des marchés, si complexes et si imprévisibles par ailleurs, permette la survivance de petits vendeurs grâce à l'économie informelle. Un réseau vaste et varié de marchés et d'intermédiaires, comme celui du Maroc par exemple, permet à tous de trouver une place, bien que les circuits informels de distribution doivent sans cesse improviser des stratégies. Par ailleurs, la concurrence oblige les points de vente (épicerie, supermarchés et hypermarchés) à se diversifier et

à se spécialiser. Lorsque la vente d'un seul produit, même à petite échelle, entraîne des prix plus avantageux, comme c'est souvent le cas pour les légumes frais, la tendance est à une réduction des variétés proposées. En fait, on constate une tendance généralisée à la perte de biodiversité alimentaire, depuis la production jusqu'à la distribution, où les petits vendeurs et surtout les grandes chaînes de distribution privilégient les variétés qui permettent les plus grandes marges de bénéfices.

Les réseaux de marchés méditerranéens voient coexister des canaux très divers dont les moyens et les perspectives diffèrent fortement. Nombreux sont ceux qui dépendent de la pérennité de leurs anciens systèmes de vente et des circuits traditionnels de marché. D'autres sont pris dans les processus de centralisation et d'uniformisation. Les réseaux de marchés s'élargissent et se superposent, les systèmes de vente se diversifient et se renforcent, et les consommateurs choisissent en fonction de leurs ressources, de leurs besoins, de leur sexe, de leur âge et de leur culture alimentaire. Cette hétérogénéité de l'offre et de la demande permet d'établir des circuits de distribution fonctionnant avec une relative indépendance. Les relations directes entre producteurs et distributeurs, d'une part, et restaurateurs et consommateurs, d'autre part, bien qu'elles soient menacées, sont plébiscitées car elles signifient rapprochement et confiance dans les aliments. Tout en acceptant la modernisation et les propositions avantageuses des nouveaux systèmes, les consommateurs restent attachés aux qualités de leurs marchés traditionnels auxquelles ils associent leurs styles de vie. C'est donc au sein de cette dualité qu'évolue le consommateur : les grandes surfaces se trouvent mieux positionnées grâce à la mondialisation, mais les marchés traditionnels signifient liberté et proximité, valeurs très ancrées chez les consommateurs et suffisamment puissantes pour résister à la standardisation des systèmes de vente⁸ (González Turmo, El Ouardani et El Aallali, 2007).

Les mutations des modes alimentaires et l'intégration de nouveaux aliments sur la table des Méditerranéens sont tout aussi irrégulières que les transformations constatées pour les marchés. Le changement est évident, mais les facteurs qui interviennent pour l'accélérer ou le freiner sont très divers. Pour commencer, tous les aliments nouvellement introduits ne sont pas accueillis de la même façon. La manière dont le consommateur choisit une denrée au détriment d'une autre décide de la proportion dans laquelle il l'utilisera ; l'assemblage culinaire qu'il en fera dépend de sa tradition culinaire et de la structure alimentaire. Il arrive très souvent qu'un nouvel aliment ne soit pas incorporé dans l'alimentation des Méditerranéens tant qu'il n'a pas trouvé sa place dans un des repas quotidiens ou qu'il ne participe pas à un rituel alimentaire. Plus encore, il sera tout à fait assimilé lorsqu'il fera partie de la cuisine, car ce n'est pas pour rien qu'elle est l'épicentre culturel de l'alimentation. Les aliments qui sont consommés froids ou pratiquement sans intervention culinaire sont, au contraire, plus facilement substituables et font surtout moins partie du patrimoine commun. L'alimentation, ne l'oublions pas, sert à nourrir, mais aussi à prendre du plaisir, et reflète des valeurs conviviales et identitaires.

8 - À titre d'exemple, au Maroc, plusieurs systèmes existent en parallèle : vente directe du producteur au consommateur de variétés locales en petites quantités ; vente du producteur au petit intermédiaire, au transporteur qui opère sur un circuit court, et aux grossistes, qui lui achètent les fruits avant la récolte ; des souks ruraux ou urbains aux vendeurs des petits villages ; des marchés de gros spécialisés aux vendeurs des souks, coopératives, colporteurs et particuliers ; des souks et marchés de détail aux consommateurs ; des transporteurs aux consommateurs ; de la grande distribution aux grossistes, coopératives et vendeurs ; des grandes surfaces aux consommateurs. Il y a autant de combinaisons possibles que de besoins et de possibilités de commerce.

En définitive, l'acte de cuisiner est toujours essentiel en Méditerranée et participe au processus de patrimonialisation alimentaire. Lorsqu'un plat est préféré à un autre, le choix des aliments, condiments et procédés culinaires associe le consommateur à une tradition. Toutefois, les cuisines changent, parfois même profondément, y compris les cuisines identitaires, représentées dans le monde entier, qui tendent à renforcer le lien entre les consommateurs et l'origine territoriale de ces saveurs (Tresserras et Medina, 2006). Tel est le cas de la cuisine marocaine qui incorpore des ingrédients et condiments qui, il n'y a pas longtemps encore, étaient inconnus (maïs, champignons, vermicelles chinois, poivrons rouges, huile de tournesol, bouillons cubes, sauce de soja ou ketchup). Ces emprunts changent les saveurs, les couleurs et même les plats. En théorie, la saveur est essentielle, mais la pratique est dictée par d'autres priorités. Nouveaux aussi sont les combustibles et nombre d'ustensiles de cuisine. La tendance est donc à faire en sorte que tous cuisinent les mêmes aliments dans les mêmes récipients. Ces changements entraînent sans nul doute des altérations importantes : soupes, crèmes et sauces sont homogénéisées et présentent maintenant des textures et des saveurs semblables ; les condiments sont micronisés ; fritures et rôtis changent de goût... autant de modifications importantes pour des plats considérés traditionnels, qui pourtant continuent d'être reconnus comme tels (González Turmo, El Ouardani et El Aallali, 2007).

Du point de vente à nos estomacs, un processus d'appropriation fait intervenir un imaginaire construit par superposition de divers repères identitaires. L'alimentation de chaque coin de la région méditerranéenne résiste au changement en adaptant cuisine, habitudes et culture alimentaires. Ces mutations peuvent concerner les ingrédients, les condiments ou les procédés, donnant naissance à de nouvelles préparations et de nouveaux mets, ou bien modifiant la place des repas dans la structure alimentaire. Ainsi, pour le consommateur, le changement alimentaire actuel emprunte deux voies qui contribuent à minimiser les répercussions ou tout au moins la perception qu'il en a : d'un côté, la réinterprétation des préparations traditionnelles en les décontextualisant, de l'autre, l'assimilation culinaire et donc culturelle de nouveaux aliments. Dans le premier cas, un changement dans la position structurelle permet la construction d'un nouveau signifiant. Ainsi, de nombreux plats ont cessé d'être quotidiens et font maintenant partie de rituels alimentaires, ou ont proliféré dans les bars et les restaurants. Nombre d'entre eux viennent du monde du travail. Auparavant plats du pauvre, ils sont dorénavant des mets typiques et de choix. C'est le cas notamment d'un grand nombre de recettes de marins, des *migas* ou de l'*houmous*.

Dans le deuxième cas, celui de l'assimilation culinaire de nouveaux aliments, c'est précisément le contraire qui se produit : le nouvel aliment est adopté parce que le plat dont il fait partie ne modifie pas sa position dans la structure alimentaire, c'est-à-dire reste en rapport avec le cycle des saisons et n'implique aucun changement dans la distribution entre repas quotidiens et repas festifs, dans la structuration quotidienne des repas (petit-déjeuner, déjeuner, goûter et dîner) ni dans l'ordre des plats. Cette assimilation se fait souvent sans que le changement soit perceptible. C'est le cas du pot-au-feu et du ragoût qui ont ces dernières années incorporé des légumes jusqu'alors ignorés ainsi que d'abondantes protéines animales. Le consommateur pense qu'il mange ce qu'il a toujours mangé, sans remarquer aucun changement. Pour quelle raison ? Parce qu'au-delà de la perception gustative, de ce qui est strictement physiologique, persistent la signification

et la position du plat dans la structure alimentaire. Les différences de goût sont minimisées, si l'acceptation collective de la signification demeure. Il suffit dès lors que les ingrédients, les condiments et les procédés soient associés à une typologie culinaire, « ragoût de légumes secs », « rôti de viande » ou « *gazpacho* ». Aucun cuisinier n'aurait l'idée de frire une partie des ingrédients du *gazpacho*, qui est une soupe froide de légumes crus, ou de malaxer les ingrédients de la *moussaka*, caractérisée par une superposition d'ingrédients ayant différentes saveurs et textures, au risque de s'aventurer aux limites d'une autre typologie et de causer la confusion chez les convives, du moins tant que ces limites, historiques, restent clairement définies.

Conclusion

La mondialisation touche de plein fouet la diète méditerranéenne en tant que modèle alimentaire, et ses valeurs patrimoniales s'en trouvent menacées. C'est pour cette raison que l'Unesco l'a classée au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. La pression du marché agro-alimentaire contraint à délaisser certaines cultures, techniques d'élevage et savoir-faire traditionnels, imposant de nouveaux réseaux ou systèmes de vente, modifiant les pratiques alimentaires et provoquant l'abandon de savoirs et de pratiques qui, au cours des âges, ont contribué à l'identité des peuples et ont enrichi et diversifié notre univers alimentaire.

Pour autant, tout n'est pas perdu. Les Méditerranéens ont constitué un puissant tissu culturel qui leur permet de s'identifier à leur modèle alimentaire et d'adapter les nouveautés aux habitudes ancestrales, dans une recreation permanente de leur patrimoine. L'alimentation et les cuisines méditerranéennes évoluent, non à cause du triomphe du *fast food*, mais parce que de nouveaux aliments, de nouvelles saveurs, sont associés à d'anciennes significations. Ce qui dénote un changement n'est donc pas tant le fait que les enfants demandent à leurs parents des nouveautés alimentaires et que ceux-ci acceptent de les leur donner. La nourriture a toujours été un point d'opposition entre générations. Ce n'est pas non plus l'introduction d'apéritifs ou de desserts inconnus il y a peu. Le changement est à prendre au sérieux lorsque ces aliments font leur entrée dans la cuisine, épicerie culturelle de l'alimentation, et qu'ils commencent à faire partie des repas quotidiens et des plats de toujours. Cette tendance est déjà à l'œuvre.

Toutefois, ces mutations alimentaires sont loin d'être un fait nouveau en Méditerranée. La région n'a pas vécu jusqu'à ces dernières décennies de manière figée, mais, bien au contraire, dans un brassage alimentaire permanent. Ce haut degré d'échange et de communication qui a toujours caractérisé l'alimentation méditerranéenne, de la production à la consommation, a fait en sorte que les consommateurs et leurs cuisines soient, face au changement, tout à fait capables d'adapter leurs habitudes alimentaires et les procédés culinaires d'origine. Les Méditerranéens continuent de mesurer leur identité à leur manière de cuisiner et de se réunir autour de la table, et conservent leurs coutumes en intégrant des nouveautés. Les mutations sont donc tout aussi effectives que la résistance culturelle. Les dernières années ont vu se renforcer la défense des aliments et des variétés locales, des cuisines traditionnelles et des rituels alimentaires. Les Méditerranéens savent que la mondialisation du marché agro-alimentaire est irrémédiable, mais ils entretiennent des pratiques et des significations qui leur permettent de

ne pas se sentir perdus, face à quelque chose d'aussi indispensable, savoureux et rassurant que le fait de manger.

Les réseaux culturels sont, en fin de compte, si puissants qu'ils permettent de résister à l'invasion du marché agro-alimentaire. Pourtant, la biodiversité est amoindrie, les saveurs et les textures sont modifiées, une partie de la structure alimentaire est altérée. Ce sont là des changements importants. Si importants que quatre pays se sont mobilisés pour demander à l'Unesco de pérenniser ce modèle et ont réussi à obtenir ce classement. Fort heureusement, des mécanismes existent pour permettre la sauvegarde de ce patrimoine, si tant est qu'on les mette en œuvre. La protection des valeurs patrimoniales de la diète méditerranéenne doit être l'objectif premier des politiques et des actions sociales des pays qui ont proposé l'inscription au patrimoine culturel immatériel. L'enjeu est d'envergure. De son devenir dépend la diversité biologique et culturelle de l'alimentation, mais aussi la survie d'un grand nombre d'êtres humains. Paysans, bergers, pêcheurs et artisans de la région méditerranéenne ont bien du mal à subsister dans l'exercice de leur profession. Leur rôle est dévalué, leurs moyens économiques s'effritent, leur survie est hypothéquée. L'abandon de leurs activités a des retombées d'une portée immense : perte de biodiversité, appauvrissement culturel, déprise du milieu rural, migrations, pauvreté, marginalité.

Plusieurs mois se sont désormais écoulés depuis la décision de l'Unesco. Après l'annonce du classement, les médias ont, pendant quelques jours, parlé d'huile d'olive. Et c'est tout. Ni les politiques ni les médias n'ont agi ni fait entendre leur voix, pendant ou après ce classement, à propos de l'objet de la candidature : le patrimoine culturel immatériel. Il est tout à fait inconscient de laisser s'évanouir, pendant ces premiers mois suivant l'inscription, le potentiel que possédait ce message. Ce n'est pas seulement une occasion ratée, beaucoup d'autres choses seront perdues dans son sillage : perdues, la réceptivité initiale des citoyens et, plus grave, celle des personnes qui sont directement impliquées dans la conservation et la reproduction de ce patrimoine ; perdus, les éventuels sponsors et la volonté de coordination ; et, surtout, perdue, l'autorité morale pour revendiquer le patrimoine alimentaire des Méditerranéens. De surcroît, une autre opportunité d'une telle valeur institutionnelle ne se représentera plus.

Les réductions budgétaires dues à la crise économique ne sauraient justifier à elles seules cet immobilisme. Il devient au contraire impératif de trouver de nouvelles voies pour mettre en valeur ce fait humain aussi important que l'alimentation. Le patrimoine à revendiquer est un patrimoine vivant qui est liée à la société et qui peut l'influencer. Il n'a pas à être projeté, réalisé ni réhabilité. Il suffit de concevoir des messages clairs, de les diffuser avec créativité et efficacité, et surtout de faire un immense effort de coordination pour définir des stratégies et promouvoir des lignes d'action, incluant la participation de tous les protagonistes : producteurs, institutions et associations agissant en tant que structures de protection, chercheurs et consommateurs. C'est aux autorités ayant proposé l'inscription auprès de l'Unesco qu'il appartient d'imposer l'adaptation urgente et la sauvegarde de la diète méditerranéenne dans la conjoncture actuelle. Elles doivent saisir l'opportunité qu'elles avaient réclamée. Il en va de leur responsabilité et c'est chose urgente.

Bibliographie

Abdelkader (Sid Ahmed), *El Mediterráneo, de la integración a la fragmentación: los intercambios de la Antigüedad a nuestros días*, Barcelone, Icaria, 1998.

Anes Alvarez (Gonzalo), Bernal Rodríguez (Antonio), García Fernández (Jesús), Giralt Raventós (Emilio), Vilar (Pierre) et al., *La economía agraria en la historia de España. Propiedad, explotación, comercialización, rentas*, Madrid, Alfaguara, 1978.

Aubaile-Sallenave (Françoise), « La Méditerranée, une cuisine, des cuisines », *Social Science Information*, 35 (1), 1996, p. 139-194.

Balca Hill (Stephen) et Bryer (Anthony), « Byzantine Porridge. Tracta, trachanas and tarhana », dans John Wilkins, David Harvey, Mike Dobson et F. D. Harvey (eds), *Food in Antiquity*, Exeter, Exeter University Press, 1995.

Blanc (Nicole) et Necessian (Anne), *La Cuisine romaine antique*, Grenoble, Glénat, 1994.

Braudel (Fernand), *El Mediterráneo*, Madrid, Espasa-Calpe, 1988.

Braudel (Fernand), *En torno al Mediterráneo*, Barcelone, Paidós, 1997.

Chomski (Débora), *Cocina judía para celebrar la vida. Comidas de fiesta, según fuentes clásicas, la Cábala y la tradición*, Somonte-Cenero (Gijón), Trea, 2010.

Contreras (Jesús) et al., *Mercados del Mediterráneo*, Barcelone, IEMed-Lunwerk, 2004.

Cresta (Massimo) et Teti (Vito), « The Road of Food Habits in the Mediterranean Area », *Rivista di Antropologia*, vol. 76 (supplément), Rome, Istituto Italiano di Antropologia, 1998.

Flandrin (Jean-Louis) (dir.), *Actes du colloque de Nice. Cuisine, manières de table, régimes alimentaires*, Nice, Publications de la Faculté des lettres et sciences humaines de Nice, 1984.

Flandrin (Jean-Louis) et Montanari (Massimo) (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996.

Fournier (Dominique), « Los alimentos revolucionarios: la llegada al Mediterráneo de los productos del Nuevo Mundo », dans Isabel González Turmo et Pedro Romero de Solís (eds), *Antropología de la Alimentación: ensayos sobre Dieta Mediterránea*, Séville, Consejería de Cultura-Fundación Machado, 1993.

García Sánchez (E.), « La tríada mediterránea en Al-Andalus », dans Manuel Ramos Lizana, Concha San Martín Montilla (eds), *Con pan, aceite y vino*, Grenade, Museo de Arqueología y Etnología de Granada, 1997.

González Turmo (Isabel), *Comida de rico, comida de pobre*, Séville, Université de Séville, 1995, 1997.

González Turmo (Isabel), *La Antropología Social de los Pueblos del Mediterráneo*, Grenade, Comares, 2001.

González Turmo (Isabel), « Algunas notas para el análisis de las cocinas mediterráneas », dans IEMed (ed.), *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*, Barcelone, IEMed, vol. 1., 2005, p. 44-66.

González Turmo (Isabel) et Mataix Verdú (José), *Alimentación y Dieta Mediterránea*, Séville, Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea, 2008.

González Turmo (Isabel) et Romero de Solís (Pedro) (eds), *Antropología de la Alimentación: ensayos sobre Dieta Mediterránea*, Séville, Consejería de Cultura-Fundación Machado, 1993.

González Turmo (Isabel) et Romero de Solís (Pedro) (eds), *Antropología de la Alimentación: nuevos ensayos sobre la Dieta Mediterránea*, Séville, Université de Séville, 1997.

González Turmo (Isabel), El Ouardani (Fatima) et El Aallali (Abdeslam), *Rojo y verde*, Somonte-Cenero (Gijón), Trea, 2007.

González Turmo (Isabel), El Ouardani (Fatima) et El Aallali (Abdeslam), *El que no sepa sonreír que no abra tienda. Marruecos, de zocos, medinas y mercados*, Somonte-Cenero (Gijón), Trea, 2010.

Hernández Bermejo (J. Esteban), « Biodiversidad agrícola y alimentación en la Península Ibérica: evolución desde los siglos VII al XVII », dans Isabel González Turmo et Pedro Romero de Solís (eds), *Antropología de la Alimentación: nuevos ensayos sobre la Dieta Mediterránea*, Séville, Université de Séville, 1997.

Hernández Bermejo (J. Esteban) et León (J.), *Cultivos marginados. Otra perspectiva de 1492*, Rome, FAO, 1992.

Kanafani-Zahar (Aïda), « Conservation de aliments et consommation féminine en Liban », dans Isabel González Turmo et Pedro Romero de Solís (eds), *Antropología de la Alimentación: ensayos sobre Dieta Mediterránea*, Séville, Consejería de Cultura-Fundación Machado, 1993.

López Linaje (Javier), *De papa a patata. La difusión española del tubérculo andino*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1991.

López-Casero (Francisco), *La agrocuidad mediterránea*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1989.

Mataix Verdú (José), *Aceite de oliva virgen: nuestro patrimonio alimentario*, Grenade, Université de Grenade, 2001.

Mataix Verdú (José) et Barbancho (Francisco Javier), *El aceite de oliva, alma del Mediterráneo*, Jaén, Consejo Giennense y Universidad de Jaén, 2008.

Mavian (Linda) et al., *Paisaje mediterráneo*, Milan, Electa, 1992.

Medina (F. Xavier) et al., *La alimentación mediterránea*, Barcelone, IEMed, 1996.

Padilla (Martine), Aubaile-Sallenave (Françoise) et Oberti (Bénédicte), « Comportements alimentaires et pratiques culinaires en Méditerranée », dans Mohamed Salah Bachta et Gérard Gherzi (dir.), *Alimentation Méditerranée. Les défis de la mondialisation*, Paris, CIHEAM-Iresa-Karthala, 2004.

Rosenberger (Bernard), « Diversas maneras de consumir los cereales en el Magreb de colonial », dans *La alimentación en las culturas islámicas*, Madrid, Mundo árabe e Islam, 1994.

Simpson (James), *La agricultura española (1765-1965): la larga siesta*, Madrid, Alianza Universidad, 1997.

Teti (Vito) (dir.), *Mangiare meridiano. Culture alimentari del Mediterraneo*, Catanzaro, Abramo, 2002.

Tresserras (Jordi) et Medina (F. Xavier), *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*, Barcelone, Université de Barcelone, 2006.

Vidal Castro (Francisco) *et al.*, *El Zoco. Vida económica y artes tradicionales en Al-Andalus y Marruecos*, Madrid, El legado andalusí, 1995.



LA « MÉDITERRANÉISATION » DES MODES ALIMENTAIRES DANS LE MONDE

Giulia Palma et Martine Padilla
CIHEAM-IAM de Montpellier, France

L'alimentation méditerranéenne est-elle un atout ou un risque pour le développement de la région ? Elle fait indéniablement l'objet d'un intérêt international : pour preuve, les quelque 3,5 millions de sites référencés par Google sur ce thème. Une telle profusion d'informations d'ordre commercial, politique ou scientifique sur ses multiples avantages favorise-t-elle pour autant son adoption par les pays méditerranéens et ceux hors Méditerranée ? La question paraît d'autant plus pertinente qu'un paradoxe vient créer le trouble : alors que ce régime alimentaire est censé induire la maîtrise de l'obésité et prévenir la santé, on assiste dans les pays méditerranéens à l'explosion des maladies chroniques liées à l'alimentation. Comment dès lors « vendre » la Méditerranée non seulement comme « objet de santé », mais aussi comme vecteur du « bien-vivre » et promesse de bien-être ? N'est-ce pas là un risque majeur pour son image et pour les producteurs qui en vivent ?

Le rayonnement de l'alimentation méditerranéenne est si fort que l'on parle volontiers d'identification, d'imitation ou encore de « méditerranéisation » de ce concept dans le monde entier. Aussi notre attention se portera-t-elle sur la réalité de cette diffusion et sur ses bénéficiaires, méditerranéens ou non. Enfin, les multinationales de l'agro-alimentaire ont mis en place des stratégies marketing captant les atouts de la « diète méditerranéenne », mais que valorisent-elles au juste : les produits, les nutriments, la tradition, le savoir-faire, la naturalité, le milieu environnemental ?

Qu'est ce que la « méditerranéisation » de l'alimentation ?

Comment définir la « méditerranéisation » d'une alimentation dont la caractéristique même est une très grande diversité ? Commençons par relever les éléments communs qui constituent les caractéristiques fondamentales de ce modèle. L'alimentation méditerranéenne, ce sont d'abord des produits : des céréales (blé dur et riz), des fruits et légumes, des légumineuses, du poisson, du lait fermenté (yaourts, fromages) et de l'huile d'olive. C'est ensuite une construction du repas autour du végétal : nombre de plats sont

exclusivement composés de légumes ou de légumineuses qui sont appréciés pour eux-mêmes et constituent le cœur du repas. La viande (agneau, veau, porc en charcuterie) et le poisson servent à donner du goût. Les salades assaisonnées à l'huile d'olive et les fruits sont présents à tous les repas principaux, tandis que les fromages sont fréquemment mêlés aux plats (feta, ricotta, etc.). Les préparations consistent essentiellement en des mélanges savants qui élèvent les saveurs plutôt qu'en cuissons laborieuses. Les goûts sont acides, avec l'usage abondant du vinaigre, du citron ou de jus d'agrumes, renforcés et aromatisés avec de l'ail, des oignons, des épices et des herbes aromatiques. Les boissons, à base de vin (souvent coupé d'eau), sont consommées pendant les repas ou, s'il s'agit d'apéritifs (pastis, ouzo, raki, arak, anisette), accompagnés d'amuse-gueules. Au-delà de ces aspects culinaires, l'alimentation méditerranéenne est structurée (trois repas principaux) et conviviale : les convives se retrouvent autour d'un repas qui obéit à un certain rituel et respectent, voire vouent un culte à l'aliment. L'ensemble de ces caractéristiques définit l'alimentation telle qu'elle est inscrite au patrimoine immatériel de l'humanité auprès de l'Unesco.

Quels signes d'une « méditerranéisation » de l'alimentation dans le reste du monde peut-on mettre en évidence ? Aux États-Unis, où une alimentation déséquilibrée montre depuis longtemps ses conséquences en termes de diffusion de l'obésité et de maladies non transmissibles (diabète, maladies cardiovasculaires, etc.), la diète méditerranéenne, et surtout ses bienfaits pour la santé, bénéficie d'une aura particulière. Initialement promue par Ancel Keys et sa fameuse « Étude des sept pays », elle devient en 1992 un modèle de référence de l'alimentation équilibrée avec la diffusion, à des fins éducatives, de la pyramide alimentaire du Département de l'agriculture des États-Unis (USDA). Un an plus tard, Oldways, organisation à but non lucratif dont la mission consiste à promouvoir la santé et un mode de vie sain, crée la première pyramide alimentaire méditerranéenne. Comment d'autres pays, méditerranéens ou non, se sont-ils après les États-Unis appropriés ce modèle ? Notre réflexion portera sur trois niveaux : 1) l'évolution de la consommation, qui matérialise le rapprochement d'une alimentation par rapport au modèle référence ; 2) l'évolution des productions locales et/ou des importations ; 3) l'appropriation de certaines caractéristiques du modèle méditerranéen par les professionnels du secteur agro-alimentaire comme vecteur de promotion marketing de leurs produits.

La convergence vers la diète méditerranéenne est-elle une réalité ?

Toutes les analyses qui suivent reposent sur l'observation de vingt-deux pays : treize pays membres du CIHEAM situés en Méditerranée et neuf hors Méditerranée (Japon, Chili, Afrique du Sud, Argentine, Suède, Canada, Australie, Royaume-Uni et États-Unis). Ces derniers ont été choisis en raison de leur représentativité des différentes zones géographiques et de leur entrée, soit comme producteurs, soit comme consommateurs, sur le marché des produits typiquement méditerranéens. Quatre d'entre eux possèdent un domaine bioclimatique de type méditerranéen : la côte californienne, la partie centrale du Chili, la région du Cap en Afrique du Sud et les zones littorales de Perth et d'Adélaïde en Australie. Autant de « Méditerranées » hors Méditerranée, mais aux processus d'anthropisation, historiques et culturels, absolument différents.

La première évaluation d'une application du modèle méditerranéen concerne les quantités consommées globalement. Réputée frugale, la ration type de ce modèle serait d'environ 2 600 kilocalories finales et de 6 500 kilocalories initiales¹, ces dernières étant le reflet d'une consommation modérée de produits animaux. Dans tous les pays de la Méditerranée, à l'exception de la France et de Chypre, l'énergie d'origine végétale représente au moins 50 % de l'énergie totale. Dans les pays du Maghreb, la proportion s'élève à environ 80 %, en raison surtout d'une forte consommation de céréales (FAOSTAT). En ce qui concerne l'évolution quantitative de la ration, la situation pourrait devenir préoccupante, aussi bien au Nord qu'au Sud de la zone méditerranéenne. En effet, l'évolution des kilocalories disponibles entre 1960 et 2007 révèle une augmentation très nette dans tous les pays méditerranéens pris en considération. Pour certains d'entre eux, notamment les pays de l'Afrique du Nord, comme l'Algérie (+ 82 %), la Tunisie (+ 58 %), l'Égypte (+ 51 %) et le Maroc (+ 47 %), cette augmentation record les place aujourd'hui à des niveaux proches de ceux des pays septentrionaux. Parmi les pays de la rive nord de la Méditerranée, le Portugal est particulièrement concerné (+ 44 %). Cette hausse des kilocalories s'accompagne partout d'une hausse des kilocalories d'origine animale : relativement bas dans les années 1960, le pourcentage d'énergie d'origine animale dans la diète des populations de l'Europe méditerranéenne a presque doublé en quarante ans, notamment en Italie, en Grèce et en Espagne, atteignant 30 % de la ration (Vareiro *et al.*, 2009). Par contre, contrairement à ce qu'on pourrait attendre, sur les neuf pays hors Méditerranée que nous avons retenus, la situation évolue peu, sauf pour les États-Unis et le Canada, où les kilocalories disponibles augmentent respectivement de 30 % et de 26 %, dans le même laps de temps.

On perçoit donc un changement dans la diète des pays méditerranéens, qui reflète d'ailleurs une tendance commune à plusieurs autres pays du monde. Parmi les causes identifiées, on note surtout l'urbanisation croissante, la globalisation dans tous ses aspects, la féminisation du travail ainsi que les changements dans l'organisation du temps professionnel, qui induit une augmentation de la consommation alimentaire hors domicile. Tous ces phénomènes impliquent une diminution de la diversité de l'alimentation, une perte des traditions culinaires locales et une augmentation de la consommation des produits industrialisés et déjà préparés, riches en graisses, en sucres et en produits animaux.

Voyons plus en détail les évolutions en termes d'aliments consommés. Pour mesurer l'adhésion des pays à la diète méditerranéenne, nous disposons du *Mediterranean Adequacy Index* (MAI), proposé par Adalberto Alberti-Fidanza et Flaminio Fidanza (2004). Cet indice calcule le rapport entre les kilocalories fournies par les différents groupes d'aliments dits « méditerranéens » et celles fournies par le groupe des aliments dits « non méditerranéens ». Plus récemment, Rui Da Silva et ses confrères (Da Silva *et al.*, 2009) ont utilisé ce même index, en modifiant légèrement les groupes d'aliments choisis. Cette étude a permis de saisir l'évolution de la diète de quarante et un pays de toutes les zones géographiques du monde entre deux périodes, 1961-1965 et 2000-2003. Nous proposons ici d'actualiser ces résultats.

1 - Les kilocalories initiales représentent les kilocalories finales en équivalent végétal sachant que 7 kilocalories végétales sont nécessaires en moyenne pour obtenir 1 kilocalorie animale dans la ration.

Ces études ont considéré comme « aliments méditerranéens » les olives, l'huile d'olive, les céréales, les racines, les herbes et les épices, les fruits, les légumes, les noix, le poisson et les fruits de mer, les légumineuses et le vin. Parmi les « aliments non méditerranéens » figurent toutes les autres huiles, le sucre et les édulcorants, les boissons alcoolisées (à l'exception du vin), la viande, les abats, les stimulants et les graisses animales. Contrairement aux auteurs, nous avons décidé d'exclure les racines des « aliments méditerranéens », car non emblématiques de la diète méditerranéenne, ce qui change sensiblement les résultats. L'Espagne, l'Égypte, le Maroc, le Chili et surtout le Japon ont ainsi un MAI plus faible si les racines sont exclues.

L'étude de Rui Da Silva a montré qu'au cours des quarante dernières années, les pays du bassin méditerranéen se sont progressivement éloignés de la diète typiquement méditerranéenne et ont incorporé des comportements alimentaires d'autres cultures, au sens civilisationnel du terme. Ce phénomène concerne particulièrement les jeunes générations, comme le souligne l'étude de Marta Baldini (Baldini *et al.*, 2008) sur les habitudes alimentaires des étudiants universitaires espagnols et italiens. Les deux groupes montrent une faible adhésion à la diète méditerranéenne (légumes consommés en quantité insuffisante et trop de graisses), même si les étudiants italiens restent plus attachés que les Espagnols à la tradition culinaire méditerranéenne. Il est également intéressant de constater que certains aliments méditerranéens, comme le poisson et les légumineuses, sont plus souvent présents dans la diète des étudiants espagnols, alors que d'autres, comme les céréales et les fruits et légumes, sont davantage consommés par les Italiens.

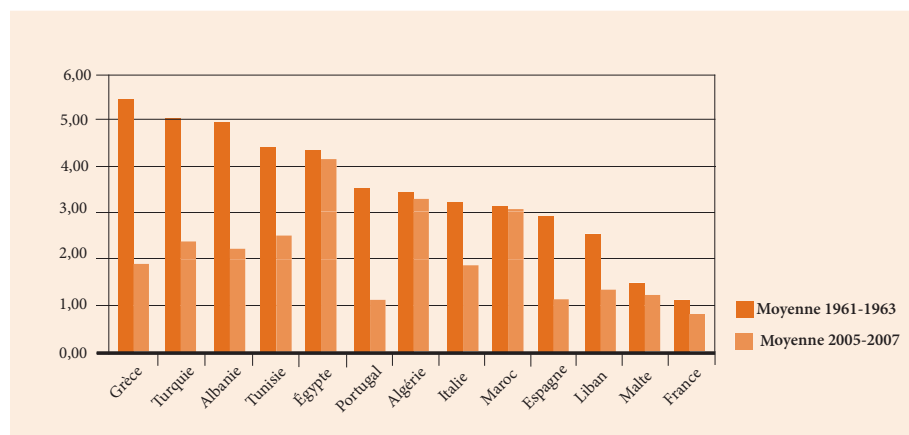
Selon Rui Da Silva et ses confrères (Da Silva *et al.*, 2009), plusieurs pays, tous hors Méditerranée, semblent se rapprocher de la diète méditerranéenne (dans l'ordre, Iran, Royaume Uni, Suède, Danemark, Norvège, Canada, Australie et États-Unis), alors que les pays du bassin méditerranéen s'éloignent de leur alimentation traditionnelle. Ce phénomène est confirmé par l'étude de Van Diepen et de ses collègues (Van Diepen *et al.*, 2011) qui révèle que les étudiants universitaires hollandais consomment plus de céréales non raffinées, de légumes et, ce qui est surprenant, d'huile d'olive que les étudiants grecs, ces derniers consommant en revanche plus de légumineuses. L'évolution de la disponibilité alimentaire de certains groupes alimentaires à partir de 1960 en Europe méditerranéenne et en Europe du Nord montre finalement que les plus grands changements ont eu lieu dans les pays du bassin. Si l'huile d'olive, le poisson, les fruits et légumes y restent toujours très présents, le vin et les légumineuses sont moins disponibles, alors que les produits non méditerranéens connaissent une forte croissance (graisses animales, huiles végétales, sucre et viande). À noter que ces derniers produits sont plus disponibles sur les marchés des pays hors Méditerranée, alors même que l'huile d'olive et les fruits y sont en progression (Vareiro *et al.*, 2009).

Pour connaître les évolutions récentes, nous avons recalculé le MAI des vingt-deux pays pour les années 2005-2007 (dernières années disponibles dans la base de données FAOSTAT). Précisons que nos calculs, comme ceux des deux études précitées, ont été effectués sur la base des données de disponibilités alimentaires par pays de la FAO. Pour simplifier les résultats, nous avons classé les valeurs du MAI obtenues par pays selon différents niveaux : 0-0,99 *très faible*, 1-1,99 *faible*, 2-2,99 *moyen*, 3-3,99 *élevé*, 4-5 *très élevé*. Cela signifie qu'un MAI élevé indique une forte identification au modèle méditerranéen.

Pour les années les plus récentes, les situations sont très contrastées. L'Égypte a le MAI le plus élevé, et la France le plus bas. Cette dernière est-elle encore un pays méditerranéen ? Bien qu'ayant deux régions riveraines de la Méditerranée, ce pays dans son ensemble ne pratique guère une alimentation méditerranéenne. Il est d'ailleurs significatif que la France n'ait pas participé à la candidature de la diète méditerranéenne en vue de son inscription au patrimoine immatériel de l'Unesco, mais qu'elle ait fait cavalier seul pour faire authentifier son propre patrimoine culinaire. Les pays méditerranéens européens ont, de la même façon, pris une distance avec la diète méditerranéenne : Espagne, Portugal, Italie et Grèce ont tous un *faible* MAI. L'Europe aurait-elle unifié ses modes d'alimentation ? C'est très probable, avec l'intensification des échanges intra-européens et la forte diffusion de la grande distribution. Deux pays sud-méditerranéens (Malte et le Liban) se distinguent par leur faible adhérence à l'alimentation méditerranéenne. Autant cette situation est compréhensible pour Malte, où la culture anglo-saxonne a longtemps prévalu, autant la situation devient préoccupante pour le Liban où subsiste pourtant une forte culture de l'alimentation. Les autres pays sud-méditerranéens sont à un niveau moyen (Tunisie, Turquie, Albanie), élevé (Algérie et Maroc) ou très élevé (Égypte).

Presque tous les pays extra-méditerranéens (Canada, Australie, États-Unis, Suède, Royaume Uni, Argentine) ont un MAI très faible, trois (Japon, Afrique du Sud et Chili) présentent un MAI faible. Cela signifie-t-il pour autant que la « méditerranéisation » de l'alimentation soit exclue pour ces pays ? Pas nécessairement, le niveau moyen n'étant pas toujours le reflet des tendances encore trop marginales pour être visibles. Voyons les évolutions du MAI depuis le début des années 1960 jusqu'à la fin des années 2000 dans les différents pays.

Graphique 1 - Évolution du MAI en Méditerranée en cinquante ans



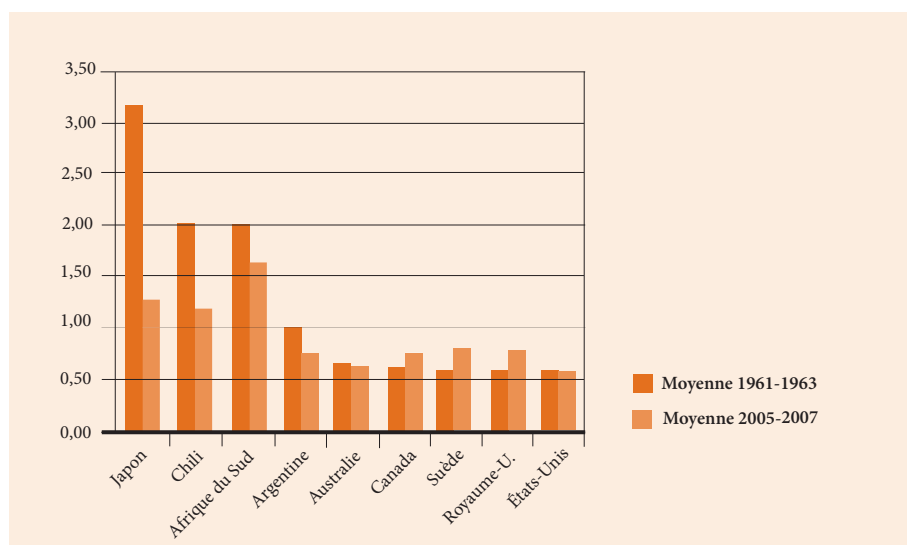
Source : nos calculs sur la base des données FAOSTAT.

Tous les pays méditerranéens, à l'exception du Maroc, s'éloignent de la diète méditerranéenne. Ce phénomène prend une ampleur particulièrement importante en Grèce, pays emblématique de la « diète idéale ». Le très symbolique régime crétois appartient désormais au passé, ce qui ne facilite pas sa promotion. « La modernité alimentaire »,

après avoir atteint les pays méditerranéens européens (Espagne, Portugal), se diffuse en Albanie, en Turquie et en Tunisie. La France, bien qu'à un très faible niveau de MAI, résiste mieux. Est-ce lié à sa forte culture alimentaire ? L'Égypte, l'Algérie et le Maroc manifestent la même résistance, probablement due au manque de disponibilités des produits modernes. Toutefois, les évolutions sur la dernière décennie (2000-2003 et 2005-2007) montrent des signes positifs en Égypte, en Italie, en Espagne, en France et surtout en Algérie où le MAI augmente.

En zone extra-méditerranéenne, lors des cinquante dernières années, le MAI diminue dans cinq pays, notamment au Japon, où la variation négative est très importante. La forte augmentation de la consommation d'huile, de sucres et de viande (qui, en 1960, était presque inexistante), ainsi que celle des boissons alcoolisées, sont en cause. Simultanément, la consommation de céréales et de racines est moins importante qu'il y a cinquante ans. Un autre mythe alimentaire s'effondrerait-il ? Le MAI régresse également au Chili, en Afrique du Sud et en Argentine mais moins brutalement. En Australie et aux États-Unis, on n'enregistre aucun changement, et au Canada, en Suède et au Royaume Uni, on note une très légère amélioration.

Graphique 2 - Évolution du MAI dans les pays hors Méditerranée en cinquante ans



Source: nos calculs sur la base des données FAOSTAT.

Globalement, la « méditerranéisation » de l'alimentation est en recul partout, avec un reflux beaucoup plus intense dans les pays méditerranéens : si nous classons les vingt-deux pays par leur niveau de « méditerranéisation », les premiers de la liste sont tous méditerranéens : Grèce (− 3,6), Albanie et Turquie (− 2,7) ; ensuite Portugal (− 2,4), Tunisie (− 2,0) et Espagne (− 1,8). Par contre, dans les pays hors Méditerranée, le MAI diminue beaucoup moins vite, voire stagne ou progresse très légèrement dans certains pays : Royaume-Uni, Suède et Canada. Quant au Japon, qui avait un MAI similaire à

celui des pays méditerranéens, sa propre diète perd ses caractéristiques jugées tout aussi favorables que celles de la diète méditerranéenne.

Le MAI présente néanmoins certaines limites, dont celles de donner à chaque groupe d'aliments la même pondération et de ne pas prendre en considération les différentes proportions dans la ration. Pour cette raison, nous l'avons complété par un autre indice, celui de la qualité alimentaire (IQA), qui nous permet d'évaluer non plus la « méditerranéisation » mais la qualité de la diète journalière par rapport aux recommandations pour la santé.

La forte régression de la qualité de l'alimentation, surtout en Méditerranée

L'IQA est un indicateur de qualité alimentaire, élaboré à partir de la somme des scores qu'on attribue selon le niveau de consommation de certains aliments par rapport à des planchers et/ou des plafonds de consommation recommandée. À partir des recommandations de l'OMS et de l'USDA en termes de quantités à consommer pour cinq produits majeurs (viande, poisson, huile d'olive, céréales et fruits et légumes) et de proportions de quatre nutriments (lipides, graisses saturées, sucres complexes et protéines) dans la ration journalière, un score est donné à chaque niveau de consommation. Un score élevé est le signe d'une haute qualité de l'alimentation.

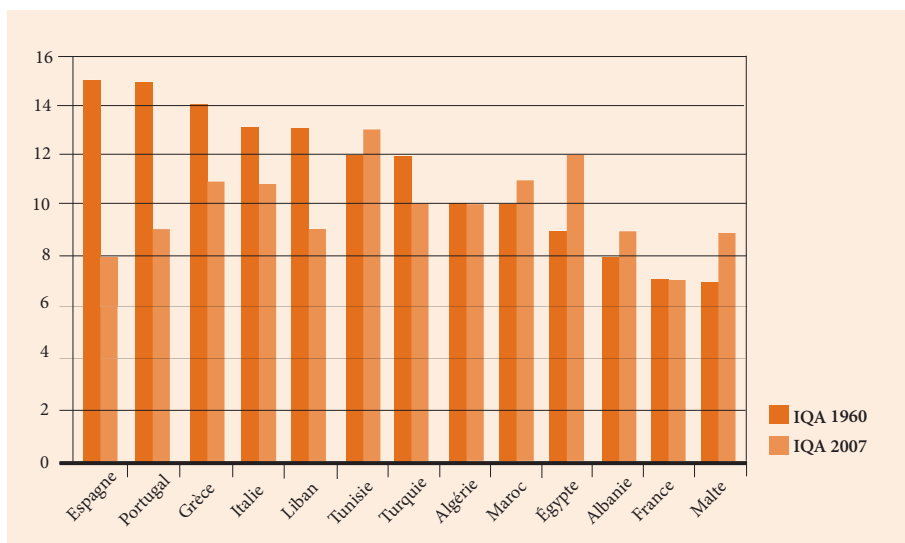
L'analyse de l'évolution de l'IQA entre 1960 et 2000 (Padilla, 2008) avait déjà montré une tendance évidente à la détérioration de la qualité de la diète dans les treize pays méditerranéens membres du CIHEAM. L'actualisation des données de 2007 permet de caractériser les tendances sur près de cinquante ans, et de les confronter aux neuf pays hors Méditerranée retenus. La comparaison des scores obtenus en 1960 et en 2007 par les pays méditerranéens montre que seuls cinq pays (Albanie, Égypte, Malte, Maroc et Tunisie) voient leur IQA s'améliorer légèrement. Parmi les autres pays, six ont un score plus bas en 2007 qu'en 1960 et deux n'ont pas varié entre les deux périodes. Ainsi, en Grèce, en Espagne, au Liban, en Italie, au Portugal et en Turquie, la qualité de l'alimentation diminue fortement, alors qu'en France et en Algérie, la situation reste stable.

Nous avons classé les différents scores par niveau de qualité alimentaire : 0-4 *très faible*, 5-7 *faible*, 8-10 *moyen*, 11-13 *élevé*, 14-18 *très élevé*. En 1960, trois pays (Espagne, Portugal et Grèce) avaient un score très élevé, mais en 2007 plus aucun pays n'atteignait dorénavant ce niveau. L'Espagne, qui, avec le Portugal, avait en 1960 l'IQA le plus élevé (avec une valeur de 15) des treize pays méditerranéens, se retrouve en 2007 en avant-dernière position, avec un IQA de 8. Cette tendance très négative concerne aussi le Portugal. Enfin, alors qu'aucun pays n'avait un IQA faible en 2000, un pays, la France, est rentré dans cette catégorie en 2007. La tendance générale est à la dégradation, puisqu'entre 2000 et 2007 un seul pays (le Maroc) sur les treize de la Méditerranée a vu son IQA s'améliorer. Si la situation n'est pas encore catastrophique, ces résultats invitent tout de même à la réflexion.

En les analysant plus en profondeur pour chaque catégorie d'aliments et pour chaque pays, on se rend compte que le score final découle d'évolutions positives et négatives simultanées. Ainsi, dans l'ensemble des treize pays méditerranéens, le score attribué aux

apports de protéines dans la ration s'aggrave, mais on note parallèlement des améliorations dans plusieurs pays (Égypte, France, Italie, Malte, Tunisie) pour d'autres groupes d'aliments tels que les fruits et légumes et le poisson dont la consommation augmente. Ces tendances sont toutefois neutralisées par la consommation de viande et de lipides qui devient excessive, celle d'huile d'olive et, surtout, celle des sucres complexes, diminuant.

Graphique 3 - Évolution de l'IQA dans les pays méditerranéens (1960-2007)



Source: nos calculs sur la base des données FAOSTAT.

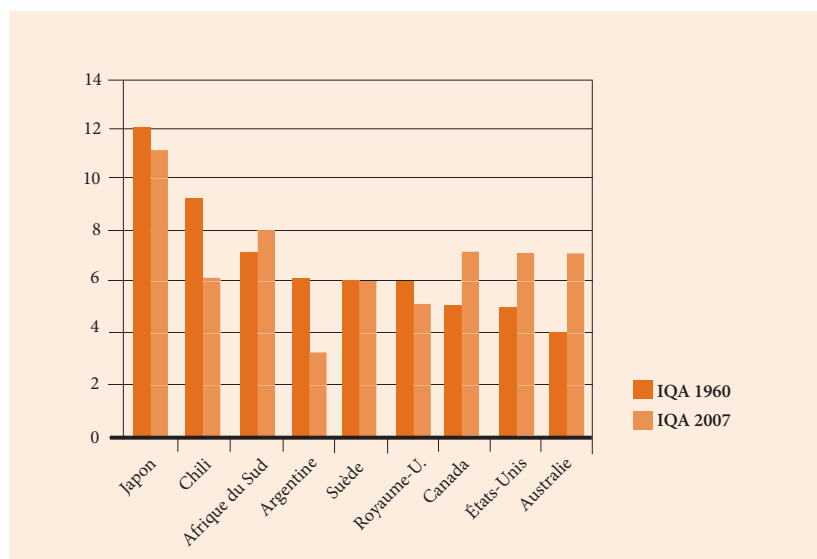
Nous pouvons observer que les pays où la consommation de viande augmente (Espagne, Grèce, Italie, Malte et Portugal) sont aussi concernés par une hausse des lipides et des graisses saturées dans la ration, tandis que les sucres complexes diminuent. Le fait que ces cinq pays présentent un niveau économique plus élevé que les autres confirme qu'à partir d'un certain seuil, une augmentation du bien-être économique s'accompagne d'une détérioration de la qualité alimentaire. La diminution des sucres complexes est également visible en Albanie et au Liban, ce dernier pays connaissant aussi, comme le Portugal, la Tunisie et la Turquie, une baisse de la consommation d'huile d'olive. Toutefois, on peut observer des signaux positifs en Albanie, en Égypte et au Liban, où l'apport des graisses dans la diète diminue.

Ces résultats, hélas globalement pessimistes, sont confirmés par une étude menée récemment en Grèce (Angelopoulos *et al.*, 2009), dans laquelle l'IQA a été utilisé pour déterminer le niveau de qualité de l'alimentation des jeunes de 10-12 ans. La grande majorité de ces enfants (84,5%) ont une alimentation de faible qualité, 12% une alimentation très médiocre, et seulement 3,5% une alimentation satisfaisante. Un excès quantitatif de graisses totales et de graisses saturées en est la principale cause.

La zone méditerranéenne est-elle la seule à voir la qualité de son alimentation se détériorer ou s'agit-il d'un phénomène mondial ? Dans les neuf pays témoins hors

Méditerranée, entre 1960 et 2007, l'IQA augmente dans quatre pays (Afrique du Sud, Canada, Australie et États-Unis), baisse dans quatre autres (Japon, Chili, Royaume-Uni, Argentine) et reste inchangé en Suède. Le sens de l'évolution est certes important, mais le niveau de l'IQA l'est davantage. Ainsi, bien qu'en progression, la qualité de la ration dans les pays anglo-saxons est encore faible (proche d'une valeur de 6), alors que les pays méditerranéens, qui connaissent de fortes régressions de leur IQA, restent à des niveaux satisfaisants (proches d'une valeur de 8).

Graphique 4 - Évolution de l'IQA dans les pays hors Méditerranée (1960-2007)



Source : nos calculs sur la base des données FAOSTAT.

Cela n'enlève en rien le mérite des pays anglo-saxons, qui font semble-t-il des efforts. La consommation de fruits et légumes augmente en Suède, au Canada, au Japon et en Australie. Dans ce dernier pays, on observe aussi une consommation accrue d'huile d'olive et de poisson, tout comme aux États-Unis. En outre, aux États-Unis et au Canada, la consommation de céréales est en hausse. On constate toutefois certaines évolutions négatives en Suède, au Royaume-Uni et au Chili, par exemple, où il est consommé toujours plus de viande. Dans les deux pays d'Amérique latine, l'Argentine et le Chili, on mange moins de fruits et légumes en 2007 qu'en 1960 ; le Chili voit son alimentation se détériorer grandement, avec une augmentation de l'apport des graisses saturées et la baisse des sucres complexes dans la ration ; l'Argentine consomme moins de céréales mais plus de lipides (comme le Japon).

Pour conclure, en près de cinquante ans, sur les vingt-deux pays étudiés, la qualité de l'alimentation se détériore dans dix pays, reste inchangée dans trois et s'améliore dans neuf pays (Maroc, Malte, Égypte, Albanie, Tunisie, Afrique du Sud, Canada, Australie et États-Unis). De manière générale, les pays méditerranéens conservent les IQA les plus

élevés – à l'exception du Japon qui trouve sa place parmi les pays méditerranéens, et de la France qui s'identifie plus aux pays hors Méditerranée. Pour autant, la situation semble s'aggraver davantage dans la zone méditerranéenne que dans les pays du reste du monde analysés ici. Nous observons en outre que dans certains pays hors Méditerranée, la consommation de produits emblématiques de la diète méditerranéenne (fruits et légumes, poisson, céréales et huile d'olive) augmente. Ces tendances récentes permettent de dire que nous assistons à un changement des modes alimentaires des pays hors Méditerranée qui laisse penser à une « méditerranéisation ».

L'Australie et la « méditerranéisation » de l'alimentation

Longtemps semblable en tout point à celle des Anglais et des Irlandais, la cuisine australienne a évolué depuis la dernière décennie pour adopter une identité originale et spécifique, qualifiée de *modern australian cuisine*. Elle est le résultat de la fusion des influences culinaires des différentes populations qui habitent ce pays, dans les techniques de préparation comme dans les ingrédients utilisés.

Depuis l'occupation britannique en 1788, l'Australie a toujours été une terre d'immigration, jusqu'à inclure parmi ses habitants des populations d'environ deux cents pays différents et avoir ainsi, en 2009, un quart de sa population née en dehors de l'Australie (Australian Government, Department of Immigration and Citizenship). Si une grande partie de l'immigration provient aujourd'hui d'Asie (Chine, Inde, Thaïlande, Vietnam, Malaisie, Philippines), Italiens, Grecs, Turcs et Yougoslaves ont massivement migré en Australie après la seconde guerre mondiale.

La *modern australian cuisine* est donc un mélange des influences culinaires asiatiques et méditerranéennes (italiennes, grecques, libanaises et turques, mais aussi françaises). En milieu urbain, il est courant de trouver dans les supermarchés de la ricotta, de la feta et du houmous.

Il est enfin incontestable que l'immigration (italienne et grecque aux États-Unis et en Australie) et les diasporas (juive, palestinienne et libanaise) ont eu une influence sur la diffusion de l'alimentation méditerranéenne dans le monde *via* la restauration et la commercialisation de produits typiques. La diaspora libanaise a connu une première vague lors de la première guerre mondiale, une deuxième lors de la guerre civile (1975-1990) et se poursuit encore aujourd'hui : entre 5 et 8 millions de Libanais sont disséminés dans le monde, surtout en Amérique du Nord, en Amérique du Sud et en Australie (Lebanese Emigration Research Centre). À partir de la fin du XIX^e siècle et jusqu'aux années 1960, les États-Unis ont accueilli sur leur sol un nombre très important d'Italiens qui y ont importé leur tradition culinaire en ouvrant d'abord des épiceries, puis des *pizzeria* et enfin des restaurants. Considérée dans un premier temps comme une cuisine bon marché, proche des fast-foods, peu variée et pauvre en ingrédients, la cuisine italienne a atteint depuis les années 1980 le statut de cuisine de qualité « à la mode », pour devenir aujourd'hui la préférée des Américains (Mariani, 2011).

Les bénéficiaires de la « méditerranéisation »

Si cette diffusion internationale de l'alimentation méditerranéenne se poursuit, plusieurs options sont envisageables :

- les consommateurs, particulièrement sensibles au territoire de la zone de production, exigent des produits d'origine méditerranéenne. Un formidable marché s'ouvre alors mais la tentation sera grande d'intensifier la production pour créer de la richesse au prix d'un épuisement des ressources locales en terre et en eau. On sait par ailleurs qu'une trop forte intensification altère la qualité intrinsèque des produits;
- les consommateurs sont attachés à la structure de l'alimentation méditerranéenne, à la grande diversité des aliments et de leur combinaison. L'origine de la production a dès lors peu d'importance et certains pays se lancent dans des productions nouvelles pour satisfaire la demande. Des cultures jusque-là considérées comme exclusivement méditerranéennes, telles celles de l'olivier, d'arbres fruitiers ou encore de légumineuses, apparaissent dans des zones qui leur sont propices, sur d'autres continents (États-Unis, Argentine, Chili). La production de légumes se développe quitte à ce que cela soit sous serres; les élevages de poissons se multiplient. Le reste du monde pourrait ainsi devenir rapidement un sérieux concurrent pour la région méditerranéenne;
- les consommateurs sont sensibles à l'authenticité des produits et à leur spécificité. Les industriels et les artisans méditerranéens doivent rapidement s'organiser pour protéger leurs recettes et leurs produits par des brevets et des labels. Les multinationales de l'agro-alimentaire, toujours à l'affût de niches de marché pour accroître leur chiffre d'affaires, utilisent l'image méditerranéenne pour créer un marché et s'approprier les recettes typiques de ces régions. C'est ainsi que l'on trouve déjà de la feta dite « grecque » fabriquée en France, dans l'Aveyron. Faut-il alors défendre l'origine de la matière première ou défendre l'origine du savoir-faire, et développer les indications géographiques (IG)? L'IG présente un certain nombre d'avantages: sans rien créer, elle est un signe officiel de reconnaissance de l'origine et de la qualité, et par là même un levier important du développement rural *via* l'intégration à l'agro-tourisme qui favorise les PME rurales. Promouvoir un produit, c'est promouvoir un territoire. L'IG n'est pas non plus sans danger et le choix de protéger le produit premier ou le savoir-faire n'est pas sans conséquence. Cette question sera abordée dans le chapitre 16.

Pour tenter d'y voir plus clair dans ce débat, voyons qui, des producteurs méditerranéens au travers de l'exportation, des nouveaux producteurs dans les pays non méditerranéens ou encore des entreprises multinationales, profitent le plus de cet engouement pour l'alimentation méditerranéenne.

L'évolution de la production et des exportations en Méditerranée

Au regard de l'évolution, lors de la dernière décennie, des exportations de deux ensembles de produits typiquement méditerranéens, l'huile d'olive et les fruits et légumes, ont considérablement augmenté. L'huile d'olive en est une bonne illustration avec une progression des exportations, entre 1998 et 2008, de 631 % au Liban, de 60 % en Espagne et en Italie, de 50 % au Portugal et de 36 % en Tunisie. Les exportations ont proportionnellement augmenté davantage que la production: celle d'huile d'olive croît de 71 % au Liban, de 23 % en Espagne, de 20 % en Italie, de 31 % au Portugal, diminuant légèrement en Tunisie. D'après nos calculs, les exportations progressent donc beaucoup plus rapidement que la production. Cela signifie que l'attraction méditerranéenne externe

est forte mais que les populations méditerranéennes ne profitent pas d'une production locale accrue avant tout exportée. Elles peuvent en bénéficier indirectement sur le plan économique, à condition que les agriculteurs locaux soient aussi les exportateurs. Rien n'est moins sûr dans la mesure où de plus en plus d'investisseurs étrangers s'installent dans les pays méditerranéens (exemple des investisseurs espagnols au Maroc).

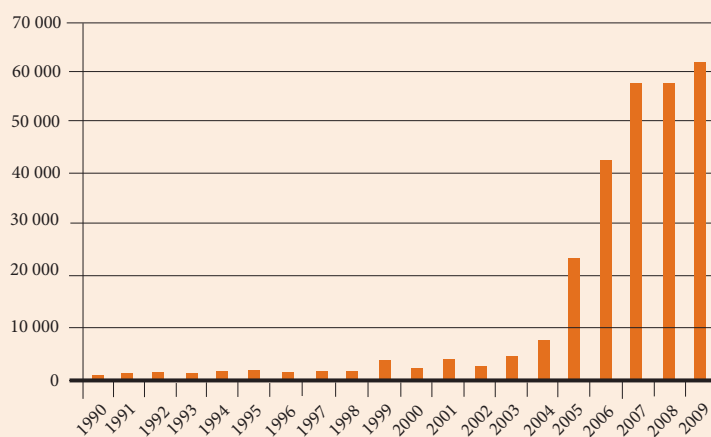
En ce qui concerne les fruits et légumes, le même phénomène peut être observé : en Algérie et en Égypte, les exportations ont doublé entre 1998 et 2008 (+ 105 % et + 100 % respectivement), alors que, dans le même temps, la production n'augmentait que de 63 % et de 52 %. Même observation en Tunisie où la production a crû de 43 %, quand les exportations ont été multipliées par 4 (+ 216 %) ! Ou encore en Turquie, avec un rapport de 18 % contre 59 %, et au Maroc, de 28 % contre plus de 40 % d'exportations. Le Liban a la situation la plus extrême avec une production qui diminue, mais des exportations qui, elles, augmentent de 84 %. Ce même phénomène contradictoire touche l'ensemble des populations du Sud de la Méditerranée qui sont dorénavant « dépourvues » de leur production au profit des pays importateurs.

La mise en production de produits méditerranéens hors Méditerranée et les importations

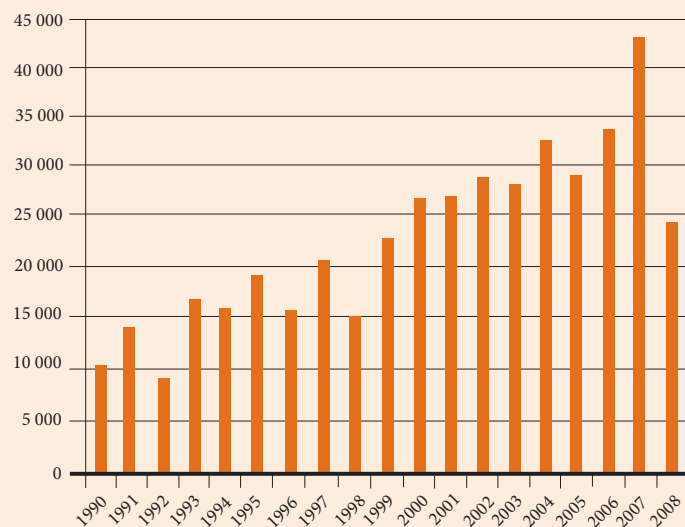
Un tel changement s'opère-t-il dans les pays non méditerranéens ? Il est utile de voir si l'augmentation de la consommation se traduit par une production accrue de ces mêmes produits dans ces pays ou par une augmentation de leurs importations. Nous avons donc analysé l'évolution de la production et des importations de certains produits emblématiques tels que l'huile olive, les olives, le vin et le raisin entre 1990 et 2009 dans sept pays : l'Argentine, l'Australie, le Chili, l'Afrique du Sud, le Japon, la Chine et les États-Unis. Les résultats les plus significatifs concernent l'huile d'olive et les olives en général : on observe une tendance évidente dans presque tous les pays à l'augmentation de la production et/ou de l'importation, jusqu'à des situations frappantes comme en Australie par exemple. Nulle dans les années 1990, presque inexistante jusqu'en 2002, la production d'olives y a été multipliée par 45 entre 2000 et 2009. Elle est, pour la presque totalité, non pas destinée à la production d'olives de table mais à celle d'huile qui atteint près de 6000 tonnes en 2009. Cela ne représente bien sûr que 1 % de la production locale d'huile, mais cette très forte progression traduit un engouement croissant pour les produits méditerranéens. Parmi les différents facteurs, il est incontestable que le climat « méditerranéen » de la côte sud du pays (autour d'Adélaïde et de Perth) a été favorable au développement de cette filière.

Le marché local étant loin d'être satisfait par la production locale, l'Australie importe massivement, et toujours plus, d'huile d'olive en provenance de l'Union européenne (Italie, Espagne), jusqu'à 45 000 tonnes par an. Dans les autres pays hors Méditerranée, l'évolution est tout aussi fulgurante : l'importation d'huile d'olive a énormément augmenté en Afrique du Sud (+ 700 %) sur l'ensemble des années (1990-2008), aux États-Unis (+ 152 %), au Japon (+ 700 %), mais surtout en Chine, où elle atteint en 2008 un niveau 162 fois plus important qu'en 1990.

Dans les pays producteurs, comme l'Argentine et le Chili, de 2000 à 2009, la production d'huile d'olive a, respectivement, plus que doublé et augmenté de 50 %. L'huile d'olive

Graphique 5 - Production d'olives en Australie (1990-2009, en tonnes)

Source : FAOSTAT.

Graphique 6 - Évolution de l'importation d'huile d'olive en Australie (1990-2008, en tonnes)

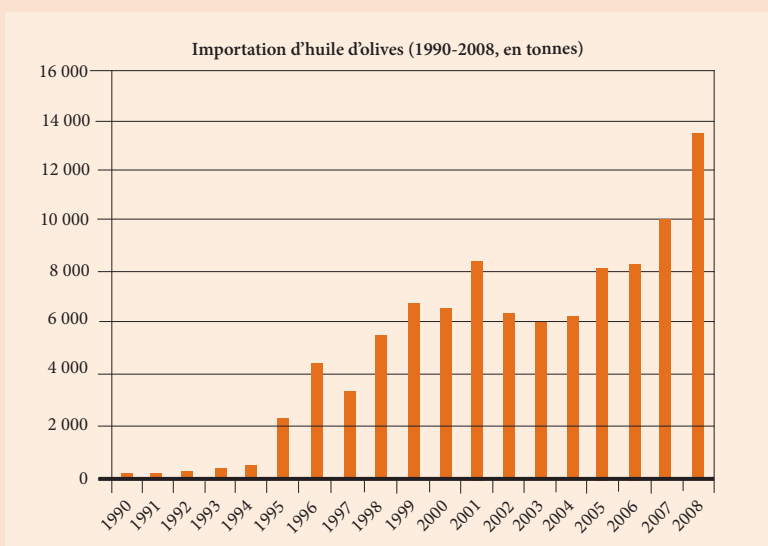
Source : FAOSTAT.

étant principalement consommée dans les zones de production, autrement dit dans les pays du pourtour méditerranéen, les échanges extérieurs concernent en moyenne moins de 20 % de la production mondiale. Les États-Unis, avec une consommation de plus de 220 000 tonnes (presque entièrement importées), sont devenus le deuxième marché mondial. Outre l'Australie, le Japon, le Canada et le Brésil connaissent également une progression notable de leur consommation d'huile d'olive (selon la Cnuced, 25 000 à 45 000 tonnes consommées par an dans chacun de ces pays). La demande porte sur les produits de qualité puisque c'est l'huile d'olive extra-vierge qui est la plus demandée sur ces nouveaux marchés. L'Italie et l'Espagne en sont les principaux fournisseurs.

L'huile d'olive, un produit méditerranéen chinois ?

Signe d'un grand intérêt, un salon dédié à l'huile d'olive se tient chaque année depuis 2004 à Shanghai. Bien que l'huile d'olive ne représente qu'une partie marginale de l'huile consommée dans ce pays, où les huiles de soja et de palme dominent, elle est de plus en plus appréciée par les Chinois, et surtout par les urbains aisés. Avec l'amélioration de la qualité de vie, la récente ouverture aux marchés internationaux et l'importance démographique du pays, le marché de l'huile d'olive est en forte croissance. Les ventes ont augmenté à un rythme plus que soutenu entre 2004 et 2008, avec une hausse moyenne annuelle de + 35 % (Lazzeri, 2011). Les importations ont progressé fortement, avec un quasi-doublement des volumes entre 2000 et 2008.

La production domestique chinoise reste très modeste et l'on peut présager que ce sera encore pour longtemps un marché d'importation, l'Espagne, l'Italie et la Grèce étant les principaux fournisseurs avec, respectivement, 40 %, 30 % et 20 % des importations (COI, 2010). La Turquie, la Tunisie et la France se partagent le reste du marché. Même si les pays méditerranéens restent les premiers fournisseurs, de récents pays producteurs deviennent déjà de sérieux concurrents. C'est le cas de l'Australie qui se place sur le marché d'huile d'olive haut de gamme et séduit de plus en plus les consommateurs chinois, plutôt orientés vers des produits de qualité et de marque.



Source : FAOSTAT.

Les importations de vin entre 2000 et 2009 augmentent quant à elles très nettement aux États-Unis (+ 85 %), en Australie et en Chine où, en 2009, elles atteignent un niveau 4 fois plus élevé qu'en 2000. Sur la même période, dans ces deux derniers pays, la production est aussi en forte progression : + 50 % en Chine et + 38 % en Australie.

À l'aune de ces quelques exemples, nous voyons que le consommateur international a peu d'état d'âme : il veut toujours plus de produits méditerranéens emblématiques mais n'a pas d'exigence particulière quant à leur origine. Production locale et importations augmentent simultanément. Devant une telle poussée de la demande internationale, les produits de qualité sont exportés et deviennent onéreux sur le marché local méditerranéen. Conséquence : le consommateur méditerranéen se voit dépossédé de ses produits traditionnels.

Le thon méditerranéen au profit du Japon ?

Si l'Atlantique était, avant les années 1970, la principale zone de pêche de thon rouge, depuis, le poisson est surtout pêché en Méditerranée. Le Japon, destinataire de 80 % de la production, en est l'importateur presque exclusif (Basurco, 2010). Comme d'autres poissons, la quantité de thons rouges a drastiquement diminué depuis les années 1970 : baisse des deux tiers en Méditerranée et de 80 % dans l'Atlantique. L'Union européenne établit des quotas de pêche chaque année, mais la restriction n'est pas suffisante, face notamment à l'importance des prises de pêche illégales. L'importation de thon rouge par les Japonais entraîne une surexploitation des ressources naturelles méditerranéennes et prive les consommateurs méditerranéens d'un produit dont le prix devient inabordable. Soulignons toutefois qu'il ne s'agit pas là d'un phénomène de « méditerranéisation » des habitudes alimentaires des Japonais, puisque ceux-ci sont traditionnellement de grands consommateurs de poisson.

Source : FAOSTAT.

Exploitation de l'image de la Méditerranée par les entreprises multinationales

Pour utiliser l'image méditerranéenne, les entreprises doivent déceler et s'appuyer sur les enjeux que l'alimentation méditerranéenne mobilise chez les consommateurs. Plus ces enjeux sollicitent de « forces de motivation puissantes », plus leur utilisation marketing a des chances d'être performante. Ces enjeux sont liés à l'identité selon quatre axes, d'où la puissance des promesses que l'alimentation méditerranéenne est susceptible de véhiculer :

- allier le plaisir et la santé : renouer avec l'alimentation nourricière, mettre à distance « l'hygiénisme » de la culture alimentaire américaine, valoriser la sensorialité, effacer la dichotomie qui oppose le bon et le bien. La relecture médicale de l'alimentation méditerranéenne contribue à faire du nouveau avec de l'ancien et inscrit la diète méditerranéenne dans un mouvement de réconciliation grâce à la reconnaissance par l'élite d'un savoir populaire ancestral ;
- valoriser la culture sud-européenne, diverse par les goûts, les couleurs, etc., asseoir une identité méditerranéenne ;

- susciter un désir de renaissance et de «rassurance» par un retour aux sources. Cette tendance s'explique par la rupture entre la chaîne de production et la chaîne de consommation, qui fait naître une inquiétude chez le consommateur désormais incapable d'identifier clairement ses aliments. Elle favorise une demande de produits régionaux, authentiques, de recettes d'autrefois et de produits du terroir;
- sensibiliser aux problèmes d'environnement, aux conditions de production et d'élaboration des produits, ainsi qu'aux entreprises qui sont «politiquement correctes».

Les entreprises agro-alimentaires hors Méditerranée profitent-elles de cette tendance en cours pour en tirer avantage, au détriment des caractéristiques réelles de l'alimentation méditerranéenne? On assisterait en effet à une appropriation de la part des entreprises multinationales de l'image de la diète méditerranéenne, qu'elles exploitent pour donner à leurs produits une certaine attractivité.

Pour vérifier cette hypothèse, nous avons, dans un premier temps, procédé à l'analyse des sites internet des cent premières entreprises multinationales dans le monde (en termes de chiffre d'affaires) pour voir si, et de quelle façon, on y parle de «diète méditerranéenne» et de ses produits spécifiques. Le résultat n'est pas à la hauteur des hypothèses, puisque seules sept firmes offrent, parmi leurs produits, des aliments qui ont un lien avec la diète méditerranéenne et y font effectivement référence dans leur stratégie de marketing. Même si la santé occupe le premier plan de leur politique de valorisation de leurs produits, elles ne marquent pas directement un intérêt pour la référence méditerranéenne. Pour cette raison, nous avons décidé d'effectuer, dans un second temps, une recherche libre sur internet pour trouver des entreprises dans le monde qui citaient la diète méditerranéenne et les produits méditerranéens sur leur site. Nous avons finalement retenu trente-quatre entreprises de différents pays²: vingt et une aux États-Unis, deux au Canada, une au Chili, une au Mexique, une en Afrique du Sud, une au Royaume-Uni, une aux Pays-Bas et une en Belgique. Nous avons décidé d'inclure dans l'analyse les sites de trois entreprises grecques, une libanaise et une turque car, même si elles font évidemment partie de la zone méditerranéenne, elles exportent dans le monde entier et semblent, selon leur site, plutôt cibler les clients en dehors de la Méditerranée. Les questions auxquelles nous cherchons à répondre sont les suivantes:

- Quels sont les produits offerts?
- Quels messages sont mis en évidence?
- Quels sont les pays associés à la Méditerranée?
- Quelles sont les images utilisées?

Les produits «marketés» comme méditerranéens sont pour la plupart des produits transformés, comme le tzatziki, le babaganousch (purée d'aubergine originaire du Moyen-Orient), l'houmous (pâte de pois chiches), les légumes grillés à l'huile ou au vinaigre,

2 - Entreprises analysées: Olives for You, Manischewits, California Avocado Commission, California Walnuts, Peanut Institut, Pompeian Oil, Oikos, Cedar's, Foodmatch, Lindsay Olives, Mooney Farms, Mediterranean Meals, McCormick, Sabra, Betty Crocker, Marrakesh Express Mediterranean Products, Peloponnese Greek Foods, Carbonell, Koipe, Sasso, Barilla Usa, Barilla Mex, Happy Camel, Mediterranean Flavours, Père Olive, Al Wadi Al Ahkdar, Olive to Live, Gaea, Nestos, Mastihashop, 7 Cumbres, Bertolli, Spice Land, Mediterranean Delicacies.

la tapenade (pâte d'olives et de câpres), les tomates séchées, le falafel (boulettes de pois chiche ou de fèves) ou encore le dolmas (feuilles de vigne farcies). Ce sont donc des *anti-pasti*, des *mezze*, des *mezzeliks*, des *tapas*, originaires des différents pays de la Méditerranée (Italie, Liban, Grèce, Espagne, mais surtout pays du Machrek). Un autre groupe d'aliments important concerne, de façon prévisible, les olives et surtout l'huile d'olive. Nous avons ensuite trouvé quelques entreprises faisant les louanges de leur production de pâtes et de sauces tomates, ou d'autres vendant des yaourts, des épices, du riz et du cous-cous, mais aussi des fruits à coque, des avocats, des anchois et des calamars.

Les messages véhiculés et les arguments mis en évidence sont multiples et renvoient finalement à des thématiques plus larges. L'analyse des sites révèle cinq dimensions récurrentes du concept « diète méditerranéenne » : la santé ; la bonne cuisine et le bien-manger ; la culture ; la nature et le milieu naturel ; le style de vie. Les messages sont très souvent pluridimensionnels et visent en même temps les différents aspects de l'alimentation méditerranéenne. Il n'est guère étonnant que l'argument « santé » soit l'un de ceux les plus mis en avant par les producteurs et les industriels. Nous savons combien les consommateurs sont de plus en plus soucieux de leur santé et de leur alimentation, en réponse aux derniers événements touchant la sécurité sanitaire, et qu'ils sont éduqués et formés aux bénéfices de la consommation de certains aliments. L'évidence des bienfaits de la diète méditerranéenne pour la santé est en outre scientifiquement prouvée depuis fort longtemps (cf. chapitre 3). La quantité d'études portant sur ce sujet est plus qu'abondante. Le fait que les médias aient largement diffusé ces « découvertes » a nourri le lien étroit qui existe entre diète méditerranéenne et santé, aujourd'hui bien intégré dans l'esprit de la majorité des consommateurs. Un nombre important d'entreprises font référence à la fameuse « Étude des sept pays » d'Ansel Keys ainsi qu'à la pyramide alimentaire méditerranéenne, proposée plus récemment par Oldways, qui en dérive. Le focus porte donc ici surtout sur le lien entre un type de consommation spécifique et le taux bas d'occurrence de maladies cardiovasculaires et de diabètes. On parle également de diète méditerranéenne comme d'un régime alimentaire équilibré, varié et nourrissant, ou encore comme d'un remède pour « garder la ligne ».

Un autre message très utilisé est celui du « bien-manger » : la cuisine méditerranéenne serait excellente, créative, préparée avec des ingrédients simples mais de qualité, très frais ; les plats faits maison et avec soin sont beaux à voir, très savoureux avec un goût souvent prononcé. Manger devient dans cette perspective un « vrai plaisir ». En même temps, la Méditerranée évoque immédiatement, surtout pour des pays aux civilisations plus récentes comme les États-Unis, l'Australie ou le Canada, les concepts d'histoire, de culture, de tradition, de savoir-faire ancestral. Elle désigne aussi un milieu naturel spécifique : le bord de mer, la naturalité, la terre, très fertile, non contaminée, inondée par le soleil, qui donne des « produits naturels », de très bonne qualité. Enfin, la diète méditerranéenne n'est pas qu'un mode de consommation, mais un vrai style de vie fondé sur la convivialité, l'hospitalité, la générosité : c'est partager un bon repas avec la famille, les amis et même l'étranger, savourer le plaisir de manger, en prenant son temps, en ralentissant son rythme de vie. C'est aussi le symbole d'une vie saine et active, pleine de vitalité et qui intègre l'exercice physique. C'est en définitive le « bonheur » et le savoir-vivre.

Très souvent, les sites internet présentent, pour accompagner les textes, des images qui véhiculent de manière très directe et efficace plusieurs messages à la fois. De façon

prévisible, le soleil est toujours présent, mais aussi la mer, les petits villages côtiers et les ports. Beaucoup évoquent aussi un milieu naturel spécifique, avec ses oliviers, ses pins et ses cèdres. Des images de la vie quotidienne sont aussi proposées, comme l'achat au marché des fruits et légumes ou la préparation d'un repas faite avec grand soin. On retrouve à nouveau la symbolique de la convivialité : une famille à table, des amis qui partagent un repas dans le jardin ou la nature, des personnes âgées qui rient ensemble. Dans la plupart des cas, les deux pays les plus fréquemment associés à la Méditerranée sont la Grèce et l'Italie. D'autres sont aussi représentés : le Maroc, l'Espagne, la France et parfois le Liban, la Syrie, l'Égypte et Israël.

Des dynamiques inversées

Nous sommes face à un phénomène complexe de croisements de tendances dans l'alimentation qui peut conduire à une réelle convergence à terme. Les pays du bassin méditerranéen, tout en conservant certaines caractéristiques (huile d'olive, poisson, fruits et légumes), vivent actuellement les plus grands changements de leur alimentation traditionnelle (moins de légumineuses et forte progression des produits animaux et du sucre). *A contrario*, dans les pays anglo-saxons et asiatiques développés, on observe à la fois les prémises d'une « méditerranéisation » partielle, avec la progression de l'huile d'olive, du vin, des fruits, et la survivance des caractéristiques antérieures. Cela signifie que les consommateurs hors Méditerranée sont attachés essentiellement à la structure de l'alimentation méditerranéenne, à ses produits emblématiques et à leur grande diversité. La large diffusion de la pyramide méditerranéenne et l'influence du discours nutritionnel international ont sans doute contribué à cet engouement, alors même que les pays méditerranéens sont encore dans une phase de septentrionalisation de leur alimentation. Ce qui est problématique, ce sont la vitesse et l'étendue de cette « méditerranéisation » hors Méditerranée.

Nous nous posons en introduction la question des bénéficiaires de cette évolution : s'agit-il des producteurs méditerranéens, des nouveaux producteurs hors Méditerranée, des entreprises multinationales ? Le reste du monde devient un concurrent sérieux pour la région méditerranéenne. Si le marché est actuellement favorable aux productions méditerranéennes et à leurs exportations (au détriment des consommateurs méditerranéens), cela ne peut être que transitoire puisque les mises en culture ailleurs dans le monde sont déjà en forte progression. On assiste par ailleurs à une appropriation de l'image de la diète méditerranéenne par les entreprises de la zone méditerranéenne, qu'elles exploitent pour rendre leurs produits plus attractifs. Elles déclinent alors toutes les caractéristiques de l'alimentation en liaison avec le mode de vie. Les autres multinationales, à quelques exceptions près, jouent plutôt sur le registre général de la santé, de la nutrition, du bien-être sans pour autant faire précisément référence à la Méditerranée.

Finalement, l'ouverture des marchés au niveau planétaire a largement contribué à modifier fondamentalement l'alimentation méditerranéenne. De façon apparemment paradoxale, c'est par les pays septentrionaux que le modèle méditerranéen tente de regagner le terrain perdu. Tout laisse à penser que l'alimentation méditerranéenne, véritable phénomène de société, va surtout profiter aux non-Méditerranéens. À moins que sa récente reconnaissance par l'Unesco comme patrimoine immatériel ne bouleverse à nouveau les cartes.

Bibliographie

Alberti-Fidanza (Adalberto) et Fidanza (Flaminio), « Mediterranean Adequacy Index of Italian diets », *Public Health Nutrition*, 7 (7), 2004, p. 937-941.

Angelopoulos (P.), Kourlaba (Georgia), Kondaki (Katerina), Fragiadakis (Georgios) et Manios (Yannis), « Assessing Children's Diet Quality in Crete Based on Healthy Eating Index: The Children Study », *European Journal of Clinical Nutrition*, 63, 2009, p. 964-969.

Baldini (Marta), Pasqui (Francesca), Bordoni (Alessandra) et Maranesi (Magda), « Is the Mediterranean Lifestyle still a Reality? Evaluation of Food Consumption and Energy Expenditure in Italian and Spanish University Students », *Public Health Nutrition*, 12 (2), 2008, p. 148-155.

Basurco (Bernardo), « Les marchés de la pêche et de l'aquaculture », dans CIHEAM (dir.), *Mediterra 2010. Atlas de l'agriculture, de la pêche et des mondes ruraux en Méditerranée*, Paris, Presses de Sciences Po-CIHEAM, 2010, p. 100-101.

Blanc (Pierre), « Migrations et diasporas », dans CIHEAM (dir.), *Mediterra 2010. Atlas de l'agriculture, de la pêche et des mondes ruraux en Méditerranée*, Paris, Presses de Sciences Po-CIHEAM, 2010, p. 114-117

CIHEAM, « L'huile d'olive en Chine et dans le monde », *Lettre de veille du CIHEAM*, 16, 2010, p. 8-10.

COI, *Study on the Promotion of Consumption of Olive Oil and Table Olives in China*, AFC Management Consulting AG and Far Eastern Limited, 2010.

Da Silva (Rui), Bach-Faig (Anna), Raidó Quintana (Blanca), Buckland (Genevieve), Vaz de Almeida (Maria Daniel) et Serra-Majem (Lluís), « Worldwide Variation of Adherence to the Mediterranean Diet, in 1961-1965 and 2000-2003 », *Public Health Nutrition*, 12 (9A), 2009, p. 1676-1684.

Lazzeri (Yvette), « Chine, un marché émergent pour l'oléiculture », *Lettre de veille du CIHEAM*, 16, 2011, p. 8-10.

Mariani (John F.), *How Italian Food Conquered the World*, Basingstoke, Palgrave-Macmillan, 2011.

Padilla (Martine), « Alimentation et évolution de la consommation », dans CIHEAM (dir.), *Mediterra 2008. Les futurs agricoles et alimentaires en Méditerranée*, Paris, Presses de Sciences Po-CIHEAM, 2008, p. 149-170.

Serra Majem (Lluís) et Ngo de la Cruz (Joy) (eds), *Qué es la Dieta Mediterranea?*, Barcelone, Nexus Ediciones, 2002, p. 1-221.

Van Diepen (S.), Scholten (A. M.), Korobili (C.), Kyrli (D.), Tsigga (M.), Van Diejen (T.), Kotzamanidis (C.) et Grammatikopoulou (M. G.), « Greater Mediterranean Diet Adherence Is Observed in Dutch Compared with Greek University Students », *Nutrition Metabolism and Cardiovascular diseases*, 21 (7), juillet 2011, p. 534-540.

Vareiro (Daniela), Bach-Faig (Anna), Raidó Quintana (Blanca), Bertomeu (Isabel), Buckland (Genevieve), Vaz de Almeida (Maria Daniel) et Serra-Majem (Lluís), « Availability of Mediterranean and non-Mediterranean Foods during the Last Four Decades: Comparison of Several Geographical Areas », *Public Health Nutrition*, 12 (9A), 2009, p. 1667-1675





TROISIÈME PARTIE

ENVIRONNEMENT

et biodiversité





LA CONSOMMATION DURABLE PEUT-ELLE PROTÉGER LE PAYSAGE MÉDITERRANÉEN ?

Rami Zurayk

Université américaine de Beyrouth, Liban

Dans ses dimensions culturelles, économiques et sociales, le paysage rural agricole est étroitement lié à nos régimes alimentaires et aux aliments que nous consommons. Aliments et paysages ont en commun une multitude d'attributs qui leur assurent une pérennité et contribuent au bien-être des êtres humains et à l'équilibre de la nature. Enracinés dans les zones rurales où la majorité des aliments est produite, ils sont tous deux foncièrement culturels, façonnés de façon traditionnelle et entretenus par le même segment de la société, la paysannerie, qui se trouve être aussi l'une des classes sociales les plus marginalisées de la société. Récemment, l'exode rural, qui s'est accompagné d'un système de production de denrées toujours plus industrialisé et mondialisé, a rompu le lien entre denrées alimentaires et paysage. Aujourd'hui, paysage et aliments sont appauvris et homogénéisés. L'agriculture industrielle impose de nouveaux paysages, sans lien avec la vie des autochtones ou le rythme des saisons, et génère une alimentation rapide et trop calorifique.

Depuis deux décennies, un nouveau concept d'« aliments durables » a vu le jour. Ce terme désigne une catégorie de produits qui renvoie à une image positive et souvent idéalisée de la nature et de l'agriculture. Les aliments durables sont socialement et éthiquement acceptables, et leur consommation satisfait les besoins du corps et de l'esprit. Ils comprennent les aliments biologiques, les aliments locaux, les aliments du commerce équitable et d'autres produits de niche analogues. On parle aussi d'« aliments alternatifs », leurs schémas de production, de distribution et de consommation différant de ceux des systèmes alimentaires industriels prédominants. Les aliments durables sont le produit de systèmes agricoles spécifiques, qui façonnent à leur tour le paysage rural agricole. Leur impact sur ce paysage semble à première vue bénéfique sur le plan écologique, économique, social et culturel.

Ce chapitre examinera les preuves avancées pour vérifier la véracité de cette hypothèse. La thèse principale est que l'intégration de systèmes alimentaires durables dans l'économie de marché mondialisée annule tous les bénéfices liés à l'adoption de méthodes

de production écologiques, du fait essentiellement de l'incompatibilité inhérente entre forces de marché et durabilité. Tout gain positif en matière de paysage, d'environnement, de société et de culture ne peut être que de courte durée compte tenu de la nature même des forces du marché et du besoin de maximiser le retour sur l'investissement. La préservation du paysage méditerranéen ne peut de ce fait être laissée aux seuls soins des forces du marché, comme c'est aujourd'hui le cas dans les pays du Sud et de l'Est de la Méditerranée. L'État doit nécessairement intervenir afin de servir de catalyseur de la durabilité, comme c'est le cas dans les pays de la rive nord.

Les deux premières parties donneront un bref aperçu de l'évolution des relations entre paysages ruraux agricoles et système agro-alimentaire. La dernière partie proposera des exemples de démarches de consommation durable et analysera leur impact sur le paysage et ses composantes.

Paysages agricoles ruraux

L'expression « paysages ruraux agricoles » désigne les espaces directement dévolus à l'agriculture et à la production de denrées alimentaires. Ils représentent environ les deux tiers de la surface terrestre, 31 % des terres étant arables et 33 % des pâturages potentiels (Penning de Vries *et al.*, 1995). Dans la plupart des cas, cette expression s'apparente à celle de « paysages culturels » employé par Almo Farina (2000) pour parler de zones géographiques dans lesquelles les relations entre l'activité humaine et l'environnement ont créé des modèles écologiques, socio-économiques et culturels, et des mécanismes de rétroaction qui réglementent la distribution et l'abondance de croisement des espèces.

L'agriculture capitaliste et la nouvelle question agricole

Le secteur agro-alimentaire mondial a depuis vingt ans connu des changements spectaculaires. Dans les supermarchés où se concentre l'essentiel de la vente au détail des denrées alimentaires, de nouveaux linéaires ont vu le jour, créant un « paysage mondialisé et chromatique ». Du « café d'ombre », en provenance des forêts tropicales de l'Amérique latine, aux produits bio affrétés par avion depuis les rives du Nil, du chocolat, issu du commerce équitable en provenance d'Afrique, aux spécialités régionales disposées avec délicatesse dans des paniers d'osier, tous ces produits alimentaires qualifiés de « durables » sont autant d'exemples des choix qui s'offrent aujourd'hui au consommateur responsable.

La nouvelle alimentation est « durable »

De nouveaux modes d'achat « bobo » de produits alimentaires ont aussi vu le jour dans les quartiers les plus aisés des métropoles de la Méditerranée : des marchés de rue élégants, comme le Souk El Tayeb à Beyrouth, sont devenus des sites touristiques très fréquentés. Le complexe d'aliments fins Eataly de Turin promeut le concept du *Slow Food* et fonctionne comme une grande surface d'aliments durables. Le large réseau des marchés de rue, des restaurants de spécialité, des foires de mets fins, des *Salones del Gusto*, contribuent au succès incontesté des aliments durables. Le Hezbollah lui même, parti

islamique libanais, participe au mouvement, en organisant depuis quatre ans, *via* sa branche sociale « Jihad al Bina », une foire d'une semaine extrêmement populaire de produits locaux et traditionnels : l'exposition Ardi (« ma terre ») attire des centaines de coopératives et de petits producteurs des quatre coins du pays.

En amont, l'approvisionnement durable est devenue la nouvelle norme industrielle dans l'hôtellerie où on l'associe souvent à la responsabilité sociale de l'entreprise. De grandes entreprises comme Unilever, qui font souvent l'objet de sévères critiques de la part des militants verts et sociaux, en raison du contrôle qu'elles exercent sur la chaîne alimentaire et de l'impact sur l'environnement de certains de leurs produits, se lancent aujourd'hui dans le secteur des « aliments durables ». Les professionnels de la certification – GlobalGAP et d'autres organismes tels que la Rainforest Alliance – proposent leurs services afin de « verdir » des entreprises transnationales au bilan environnemental affligeant.

La communauté scientifique est aussi de la partie : il ne se passe pas un mois sans qu'une réunion, un séminaire, une conférence ou un atelier ne soit consacré à un type d'aliment durable sur les deux rives de la Méditerranée. Il ne fait aucun doute que le secteur de l'alimentation durable est appelé à perdurer. Bien que sa part en pourcentage du commerce mondial de denrées alimentaires soit encore inférieure à 10 %, elle est en constante augmentation. Les ventes de produits issus de l'agriculture biologique ont été à elles seules évaluées à 50,9 milliards de dollars en 2008, le double de leur valeur en 2003 (Willer et Kilcher, 2011). Entre 2008 et 2009, les terres méditerranéennes sur lesquelles sont cultivés des produits bio, y compris les récoltes sauvages et les terres agricoles organiques, ont dépassé les 1,2 million d'hectares, soit 21 %. Environ 150 000 agriculteurs, dont la plupart se trouvent dans les pays méditerranéens, cultivent au total une zone biologique qui dépasse les 6 millions d'hectares.

Agriculture et environnement : des cultures vivrières au capitalisme

Les relations entre agriculture et environnement sont moins sujettes à controverses. Longtemps considérée par les écologistes et les défenseurs de l'environnement comme une source de pollutions, l'agriculture a été récemment reconnue comme un vecteur potentiel de protection et de préservation de l'environnement.

D'un côté, les critiques formulées à l'encontre de l'agriculture traditionnelle portent surtout sur l'un de ses objectifs principaux : la réduction de la diversité des plantes sur les parcelles cultivées pour arriver à un environnement où ne pousse qu'une seule espèce. Les cycles fermés de nutriments font place à des cycles ouverts par adjonction d'engrais de synthèse. La nature des systèmes écologiques, passant du cyclique au linéaire, s'en trouve modifiée, et la biodiversité encore réduite par l'utilisation systématique de bio-cides, provoquant l'appauvrissement des écosystèmes.

D'un autre côté, la politique agricole commune (PAC) de l'Union européenne, qui a souvent recours au concept de multifonctionnalité du paysage pour justifier certaines aides, est quant à elle fondée sur l'idée que les paysages ruraux agricoles ne servent pas uniquement à produire des aliments. Comme l'exprime l'OCDE, « au-delà de sa

fonction primaire d'apport d'aliments et de fibres, les activités agricoles peuvent aussi façonner le paysage, apporter des bénéfices environnementaux comme la conservation des terres, la gestion durable des ressources naturelles renouvelables et la préservation de la biodiversité, et contribuer ainsi à la viabilité de beaucoup de zones rurales» (OCDE, 1998). La préservation de la biodiversité devient alors le garant des fonctions esthétiques, sociales, culturelles et de loisir des paysages.

Pour démêler cette apparente contradiction, il faut appréhender l'évolution de l'agriculture à travers le temps, ou plutôt l'évolution parallèle de l'agriculture, des paysages et de la société. L'histoire de la production alimentaire se divise en quatre périodes (Malassis, 1988). Après une longue période dite « pré-agricole » dominée par une « économie primitive », l'invention de l'agriculture dans le bassin méditerranéen, il y a environ dix mille ans, a donné naissance à de nouveaux modèles économiques qui, à la suite de l'expansion du capitalisme, ont fini par évoluer vers le modèle dit de marché. Au ^{xx}e siècle, l'intensification des échanges commerciaux mondiaux et la spécialisation de la production qui a accompagné la mondialisation économique ont entraîné le développement du modèle de production agro-industriel que l'on connaît aujourd'hui.

La majorité des paysages agricoles contemporains dans les pays mondialisés du Nord sont le fruit d'une agriculture intensive, à caractère spéculatif, dont les produits sont rarement destinés à la consommation locale. Cette nouvelle ère a entraîné des changements paradoxaux en matière de disponibilités des denrées, surtout dans ces pays où une plus grande disponibilité de calories par habitant a permis de faire reculer la faim de façon significative, tout en aggravant les problèmes de malnutrition, d'obésité, de suralimentation et d'affections chroniques qui leur sont associés. On doit aussi à l'agriculture capitaliste le déclin des exploitations agricoles familiales, la disparition des systèmes alimentaires locaux, la dégradation de l'environnement et l'effondrement spectaculaire des moyens de subsistance ruraux.

Ces changements ont été ressentis plus fortement dans les pays du Sud dans lesquels la colonisation a accéléré, à partir du ^{xv}e siècle, l'évolution vers une agriculture industrielle. Abdourahmane Ndiaye (2004) souligne que l'impérialisme a continué sur la même voie en s'appuyant sur de riches élites compradoriales qui exploitent des latifundia modernisées et servent, par procuration, les sociétés agro-alimentaires transnationales. Cet auteur avance que la différence de rendement entre l'agriculture pratiquée par des paysans pauvres et l'agriculture industrialisée, de 40 contre 1 en 1948, a été estimée à 2000 contre 1 au début du ^{xxi}e siècle. Ces gains de productivité ne peuvent être réalisés sans l'injection d'un capital qui finance l'importation de techniques de production qui, en exploitant l'environnement et ses richesses, épuisent les ressources hydriques, amenuisent la diversité des cultures locales, dégradent les terres et transforment les agriculteurs en ouvriers agricoles. Le résultat pour les pays du Sud a été une débâcle agricole et des atteintes semble-t-il irréversibles aux systèmes alimentaires locaux, à la souveraineté et à la sécurité alimentaires.

De nouvelles questions agraires ont vu le jour, touchant aux systèmes agricoles, à la main-d'œuvre, aux ressources environnementales, aux paysages et aux moyens d'existence. L'Inde, saluée comme l'une des grandes réussites de l'agriculture industrielle intensive, dénombre près de 250 000 suicides de petits exploitants agricoles depuis 1995

(Center for Human Rights and Global Justice, 2011). Il faut néanmoins noter que c'est l'intégration au sein d'un marché international (mondialisation), plutôt que la modernisation de la production en tant que telle, qui définit les termes de cette nouvelle question agraire.

La nouvelle question agraire

La question agraire a été soulevée pour la première fois par Karl Kautsky en 1899, qui essayait de comprendre pourquoi les petites exploitations en Allemagne perduraient malgré les prévisions annonçant la prolétarianisation des exploitants agricoles au sein d'un secteur industriel agricole capitaliste. En tentant de saisir la dynamique de l'agriculture capitaliste, Kautsky annonçait la fin des petites exploitations.

Ses prédictions se sont en partie réalisées. Même si le monde a connu une formidable évolution vers une agriculture intensive et industrialisée, l'effondrement de l'agriculture de type familial n'a pas été total. Au Nord comme au Sud, les mouvements paysans comme la Confédération paysanne en France et la Via Campesina, qui fédère des milliers de petits mouvements d'agriculteurs autour de la question de la souveraineté alimentaire, continuent à s'opposer à cette prise de contrôle mondial. Dans les pays plus riches du Nord, les gouvernements proposent des aides aux petits exploitants (au nom de la multifonctionnalité du paysage au sein de l'Union européenne ou de programmes agro-environnementaux au Royaume-Uni), ce qui contribue à leur résilience. Dans un article récent, Paul McLaughlin (1998) traite de la question agraire sous l'angle de la survie (limitée) de l'exploitation familiale en apportant une analyse qui fait débat. Il attribue, entre autres, la résilience des petits exploitants au caractère spécifique de l'agriculture et aux particularités de la terre comme facteur de production ainsi qu'à l'intervention de l'État.

A contrario, les exploitations familiales du Sud ne bénéficient pas de subventions ou d'aides de l'État. Le secteur est laissé entièrement aux mains de spéculateurs, d'investisseurs peu scrupuleux et de partisans de l'ajustement structurel de type Bretton Woods. Face au capitalisme mondial, les exploitants agricoles ont beaucoup moins de chances de survie, et la société rurale dans son ensemble se révèle beaucoup moins résistante. Le nombre considérable de migrants ruraux qui viennent gonfler les rangs des populations urbaines pauvres dans les mégapoles du Sud illustre cette tragédie. Pour ne citer que Samir Amin (Ndiyaye, 2004) « le capitalisme ne peut pas être dissocié de l'impérialisme [...], il a créé à sa périphérie une nouvelle question agraire aux proportions gigantesques, qui ne pourra pas se résoudre sans un génocide qui aura pour victime la moitié de l'humanité. »

Il est largement admis que le modèle d'exploitation agricole familiale apporte une contribution positive au paysage (Potter et Burney, 2002; Farina, 2000). Ne peut-on pas dans le cadre de ce chapitre reformuler la question en ces termes: la consommation « responsable » d'aliments durables peut-elle contribuer à une solution humaine de la question agraire, à la survie des petites exploitations et aux bénéfices sociaux, culturels, économiques et environnementaux que leur sont généralement associés?

Projection spatiale de la question agraire

La question agraire se reflète dans le paysage, où sa projection peut être aisément perçue. L'étude des paysages en tant que produit des interactions entre activité humaine et environnement naturel (Bürgi *et al.*, 2004; Kizos *et al.*, 2010) offre plus d'apports que l'étude plus traditionnelle de ses composantes isolées. On peut les appréhender par les cinq sens. Leurs multiples strates reflètent l'état de leurs déterminants biophysiques et socio-économiques.

Le paysage comme palimpseste

Les paysages fournissent des cadres analytiques propres à l'étude de systèmes complexes et holistiques parce qu'ils donnent des informations synthétiques sur des domaines aussi variés que la culture, la politique, l'économie, la géologie, la pédologie et l'écologie (Riebsame *et al.*, 1996; Tress et Tress, 2001; De Klerk, 2007). Leur caractère multi-échelle facilite les observations du terrain et du territoire, et leur nature systémique permet une compréhension des flux d'information, d'idées et d'actions qui sous-tendent leur apparence. Leur dynamisme en termes de forme et de fonction permet une meilleure appréhension de la temporalité fondamentale de l'activité humaine et naturelle. Les paysages ont été dépeints de différentes façons, comme « un milieu servant à analyser la perspective sociale » (Makhzoumi, 2009), comme un outil pour mieux comprendre les systèmes politiques (Nassauer, 1995) ou évaluer les évolutions des systèmes agricoles (Kizos *et al.*, 2010). Leur importance cruciale réside dans le fait qu'ils permettent de comprendre intuitivement le lien étroit entre l'activité humaine et les réalités biophysiques. Dans leurs aspects matériels et immatériels, les paysages traduisent les réalités de la vie dans toutes leurs dimensions, éphémères ou durables. Choisir le paysage comme moyen d'analyse et comme objet de recherche, c'est s'opposer à la tendance à la spécialisation qui affecte l'économie et les sciences en général (Antrop, 2003).

Paysages, personnes et produits alimentaires

Paysage et nourriture sont étroitement liés et représentent deux facettes d'un même patrimoine entre lesquelles des relations de préservation mutuelle peuvent être établies. En tant que produit des interactions entre personnes et environnement, ils représentent tous deux l'expression dans l'espace des systèmes agro-alimentaires. C'est au sein des paysages environnants que les sociétés humaines obtiennent les ressources nécessaires à la satisfaction de leurs besoins, surtout en nourriture. Henning De Klerk (2007) fait ainsi judicieusement remarquer que le paysage est le produit d'innombrables tâches quotidiennes destinées à assurer la subsistance d'une population donnée. On peut en effet associer la morphologie d'un paysage aux différents moyens d'existence qui se sont succédé dans le temps. La table d'un déjeuner reflète effectivement le paysage environnant. On y trouve les produits cultivés dans les champs de céréales et de légumineuses; la présence de pâturages et de troupeaux indique l'origine des produits laitiers. Dans les paysages industrialisés, l'établissement d'une forme spécialisée d'agriculture sur un territoire s'accompagne généralement de l'apparition de nouveaux types de denrées alimentaires, souvent transformées, importées, puis conditionnées.

Les paysages évoluent avec l'histoire humaine. Ils changent au gré des régimes alimentaires et sont affectés par nos habitudes alimentaires; ainsi que l'expriment José Muchnik

et Christine de Sainte Marie, «le pouvoir du palais est de nature à modifier les marchés et à remodeler les paysages» (Muchnik et Sainte Marie, 2010). L'urbanisation et le développement de nouvelles pratiques alimentaires depuis deux décennies ont entraîné une demande croissante en protéines animales, entraînant l'augmentation des cultures fourragères (surtout maïs et soja) et l'intensification de l'élevage en batterie. Cette nouvelle agriculture est très vulnérable car elle est extraordinairement simplifiée. Elle s'oppose à la diversité naturelle, économique et culturelle et donc à la durabilité, et impose des paysages uniformes dans lesquels la fonction écosystème est beaucoup plus réduite (Farina, 2000). En Chine, dans les années 1990, on a constaté que la forte augmentation démographique accompagnée d'une évolution des modes de consommation avait eu des conséquences profondes sur le paysage (Liu *et al.*, 2005).

Paysage et nourriture ont été dissociés dans beaucoup de nos sociétés modernes pour faire place à une représentation mentale soigneusement manipulée par des argumentations visant à promouvoir la consommation de produits industriels qui n'ont que très peu de liens avec la réalité. Les publicités proposent des images romantiques pour stimuler la consommation de denrées produites et conditionnées en usine. Ces images déforment la réalité de la production agro-alimentaire pour construire une vision stylisée et édulcorée d'un consommateur qui recherche l'authenticité dans un emballage en plastique présenté dans un linéaire de supermarché.

Les chercheurs qui ont analysé la distanciation des individus par rapport au paysage soulignent que celle-ci augmente au fur et à mesure que l'agriculture se mécanise et devient moins intensive en main-d'œuvre, que la société rurale s'atomise et que le sentiment collectif d'appartenance disparaît avec l'économie morale qui lie entre eux les agriculteurs, les agriculteurs aux propriétaires terriens et les agriculteurs au paysage (Vos et Meekes, 1999). Les limites de la propriété privée définissant celles des interactions sociales, culture, société et habitudes s'érodent. Et le paysage en tant que «papier de tournesol» de la culture locale montre rapidement des signes d'un déclin des relations humaines et de l'articulation entre l'humain et la nature. Les agriculteurs deviennent des travailleurs de l'agro-alimentaire et la gestion du paysage est une fonction abandonnée aux amoureux de la nature, aux ONG et aux partisans de la conservation. Cette compartimentation des fonctions est d'autant plus préjudiciable à la gestion durable du paysage culturel traditionnel, qu'elle est orientée vers les marchés externes (Vos et Meekes, 1999). Cette situation a provoqué des réactions, parfois romantiques, dont le mouvement du retour à la nature qui domine depuis le milieu des années 1990 et qui nourrit un engouement pour les aliments naturels bio, les denrées exotiques, les produits issus du commerce équitable, etc.

Deux rivages, deux histoires

Les paysages et la nourriture peuvent se renforcer ou se dégrader mutuellement. Les produits traditionnels du «terroir» ou les spécialités régionales gagnent en valeur ajoutée grâce à leurs liens avec le paysage. Ils sont parfois associés au tourisme écologique et gastronomique, offrant de nouvelles opportunités pour garantir des moyens d'existence, et en théorie, pour préserver les paysages culturels. D'autres types de produits, comme les produits biologiques, peuvent avoir un impact similaire, leurs systèmes de production ayant été essentiellement conçus pour répliquer les systèmes naturels. Un

certain nombre d'auteurs (Brunori et Rossi, 2000 ; Murdoch, 2000 ; Ventura et Milone, 2000 ; Hinricks, 2003 ; Sage, 2003) font référence aux apports mutuels entre production « durable » et paysage, sans toutefois pouvoir clairement et scientifiquement démontrer l'existence de ces articulations. Néanmoins, les responsables politiques prennent ces liens positifs comme des faits établis.

Les gouvernements des pays du Nord tentent, par des politiques appropriées, d'établir des boucles de rétroaction entre amélioration des moyens de subsistance et multifonctionnalité du paysage. Au Royaume-Uni, le programme de la Countryside Agency, *Eat the View*, encourage les personnes à acheter localement leurs denrées alimentaires et à participer à la vie des campagnes (Matthews et Selman, 2006). D'autres programmes subventionnés par l'État ont une influence positive sur le paysage, en incluant les mesures agro-alimentaires de l'UE, comme par exemple celles destinées aux agriculteurs biologiques en Grèce, pour l'entretien des cultures en terrasses, en complément des subventions de la PAC versées aux producteurs d'huile d'olive (Kizos *et al.*, 2010).

Sur les rives sud et est de la Méditerranéenne, le tableau est plus sombre. L'agriculture familiale souffre d'un manque soutien de l'État, freiné par des politiques d'ajustement structurel, par les promesses d'accords bilatéraux de libre échange et par l'accession à l'Organisation mondiale du commerce. Certains aspects de l'agriculture capitaliste sont en revanche en plein essor. Dans les régions où les ressources biophysiques le permettent, une agriculture intensive orientée vers l'exportation épuise des ressources non renouvelables pour produire des biens périssables destinés aux consommateurs du Nord : tomates cultivées en hiver, fraises produites hors saison ou fleurs coupées, mais aussi produits alimentaires estampillés « durables », comme les produits biologiques, alors même qu'ils sont issus d'exploitations de taille industrielle et capitalistiques. La compétition internationale exigeant une injection de capitaux et une réduction des coûts de production, cette dernière est réalisée en augmentant l'efficacité de la main-d'œuvre mais aussi en réduisant son nombre, ce qui conduit inévitablement à la disparition de la classe paysanne.

L'exploitation des sites de production industrielle est assurée par des ouvriers agricoles, anciens petits exploitants. Ce sont souvent des travailleurs migrants qui bénéficient éventuellement d'une rémunération minimale et de la sécurité sociale. Bien qu'ils peinent pour produire des aliments de qualité pour des marchés de niche élitistes, ils survivent eux-mêmes en se nourrissant d'aliments transformés et importés qui viennent des excédents subventionnés du Nord. Ceci les expose aux aléas du prix mondial des denrées alimentaires et augmente leur vulnérabilité. Nous avons récemment évoqué dans un article la condition de femmes syriennes qui travaillent comme manœuvres dans des champs de pommes de terre au Liban (Garçon et Zurayk, 2010). Le sort des femmes marocaines devenues ouvrières agricoles dans les champs de tomates et les vergers d'oranges destinées à l'exportation vers l'Europe a lui aussi été largement documenté dans un article récent de Cécile Raimbeau (2009). On peut à juste titre se demander si des systèmes de production qui s'appuient sur l'exploitation des êtres humains méritent le nom de « durables », même s'ils remplissent plusieurs critères « écologiques ». En tout état de cause, ces rapports soulignent les changements dramatiques que les systèmes agricoles mondialisés ont imposés à la nature et à la morphologie des paysages.

Les systèmes de production intensive utilisent très souvent des machines agricoles et des intrants technologiques lourds qui peuvent détruire en quelques semaines le palimpseste séculaire des paysages ruraux. Autour du bassin méditerranéen, les terres agricoles en terrasses sont ainsi frappées de plein fouet par la modernisation. Difficiles d'accès et de faible rentabilité, elles sont abandonnées, rasées puis remodelées afin d'y planter des cultures fruitières protégées, destinées à l'export (Potter et Burney, 2002, et pour une étude récente et détaillée de la situation des terres en terrasse dans le bassin méditerranéen, cf. Kizos *et al.*, 2010). C'est le cas au Liban où, dans le Sud du pays, la région de Jabal 'Amel fait actuellement l'objet de transformations importantes : les collines en terrasses sont recouvertes de serres en plastique, alors que les villages se transforment en bases de vie temporaires pour des travailleurs agricoles migrants qui représentent une main-d'œuvre bon marché ; les champs de céréales traditionnels situés au sommet de collines ainsi que les pâturages de la garrigue utilisés pour récolter des plantes sauvages comestibles et faire paître moutons et chèvres sont rasés et nivelés pour faire place à des villas et à des aménagements urbains.

Le patrimoine naturel, comme le patrimoine culturel, est également atteint. La biodiversité subit des dommages importants, sous le coup de systèmes agricoles modernes toujours en quête de profits. L'uniformisation des paysages sur le plan de la fonction et leur fragmentation sur le plan de la forme portent un coup fatal à la fonctionnalité initiale des systèmes. La disparition des corridors écologiques et l'homogénéisation des mosaïques naturelles menacent la survie et la reproduction de nombreuses espèces sauvages qui ont souvent une importance économique directe. Au printemps 2010, une étude de l'Université américaine de Beyrouth a révélé un important recul de l'*Origanum syriacum* dans les pâturages et sur les terres nouvellement réhabilitées, destinées à la production de biens pour l'exportation. Or cette plante a une grande importance économique pour les populations autochtones, car elle constitue l'ingrédient essentiel dans la fabrication du *zaatar*, un mélange de thym séché, de sumac et de graines de sésame, dont on enduit une galette, le *man'oucheh*, consommée par tous les Libanais dans la rue et à la maison.

Le modèle d'agriculture orienté vers l'exportation éloigne les producteurs des aliments qu'ils produisent. Les denrées venant de quelque part deviennent des denrées venant de nulle part (McMichael, 2000). La disparition de la classe paysanne creuse ce que Marx, appelait dans le *Capital*, « la rupture métabolique ». Effet secondaire de la modernisation, et par extension du colonialisme et du développement, la rupture métabolique est le fossé physique et psychologique qui sépare les individus des conséquences écologiques de leurs actes. Cette fissure s'est amplifiée avec le temps et se propage dans tout le système alimentaire mondialisé, provoquant des cas de destruction écologique et de négligence humaine dans le secteur alimentaire et ses facteurs de production.

Les conséquences sociales de cette rupture peuvent aller très loin. À leurs yeux, comme à ceux des consommateurs, les *fellahin*¹ (devenus ouvriers agricoles) ne sont plus associés aux services essentiels qu'ils rendent à la société, et cette mise à distance par rapport aux paysages historiquement producteurs de denrées alimentaires a un impact terriblement négatif sur leur image. L'agriculture intensive, capitaliste et orientée vers

1 - « Paysan » en arabe, désigne généralement les paysans pauvres.

l'exportation modifie aussi la perception que citadins et ruraux ont du paysage. Loin de constituer une source de subsistance, il n'a désormais de valeur que monétaire : il devient une marchandise sujette à la spéculation foncière ou une image stylisée perçue sous un angle souvent sans rapport avec la culture locale déformée, parfois, par des valeurs importées. Ainsi, la steppe arabe, la Badia, fournissait autrefois des moyens de subsistance aux pasteurs nomades. La fin du système mobile d'élevage de petits ruminants et son remplacement par des unités de production animale intensives a transformé cette Badia qui représente 80 % des régions du monde arabe en vastes étendues de terres « inutiles », avec des répercussions graves quant à la valeur et la perception que chacun peut avoir de sa propre nation, car cela sous-entend que ces terres arabes sont des déserts infertiles et sans valeur, plutôt que des paysages productifs qui préservent la vie. La voie est dès lors ouverte à leur exploitation d'extraction minière destructrice, ou à la spéculation, voire à leur abandon à l'occupation étrangère.

Intéressons-nous maintenant aux relations qui lient la consommation alimentaire aux paysages et à la question de savoir si l'acte de consommation peut contribuer à modifier une ou plusieurs composantes du paysage. Dans cette perspective, l'analyse sera centrée sur la biodiversité, composante clé des paysages ruraux et de la fonction de l'écosystème.

La main invisible du marché peut-elle préserver les paysages ruraux agricoles ?

Les programmes subventionnés par les États comme ceux mis en place dans les pays du Nord ne sont pas les seuls outils disponibles pour préserver les modes de production traditionnels et les paysages ruraux. Des approches axées sur le marché ont été proposées en tant que démarches gagnant-gagnant, c'est-à-dire où toutes les parties finissent par gagner, dont la logique est simple (Boisvert et Caron, 2010) : combiner demande d'aliments durables et préservation pérenne du paysage dans le cadre de relations mutuellement bénéfiques. Le développement des échanges commerciaux devrait donc, par extension, préserver les paysages ruraux agricoles. Cette approche est fortement promue par les ONG et les organismes de développement ainsi que par les organismes caritatifs qui se consacrent au soutien des agriculteurs et des habitants pauvres des zones rurales des pays du Sud.

Une multitude de rapports soulignent le lien entre production, marketing, consommation de denrées durables, et préservation des modes traditionnels de production, des paysages agricoles et de l'écosystème. Il existe néanmoins très peu d'études quantitatives – sinon aucune – sur le sujet, et aucun rapport ne rend compte des impacts à l'échelle spatio-temporelle (région, champ et parcelle). Cependant, suffisamment de rapports favorables font état d'impacts positifs, et la conclusion intuitive mais rationnelle selon laquelle la consommation de produits plus durables contribue à l'amélioration des paysages agricoles semble se confirmer dans de nombreux cas. Certains d'entre eux sont présentés dans la partie qui suit.

Consommation à la mode : aliments durables et préservation du paysage

La réunion des objectifs de consommation et de préservation du paysage donne lieu à de nombreuses *success stories*. Un plan de protection de l'écologie des hauts plateaux du parc national des Abruzzes en Italie permet par exemple à toute personne d'adopter un mouton du troupeau de l'une des exploitations agricoles et de recevoir en échange des produits alimentaires de cette exploitation (Holloway *et al.*, 2006). Le programme, qui inclut aussi une composante d'agrotourisme, s'appuie sur des activités d'entreprises coopératives destinées à préserver le paysage culturel, les spécialités régionales, les espèces animales, les moyens d'existence et les traditions des petits producteurs. Une des clés de la réussite du programme est, selon les auteurs, le soutien qu'il reçoit de « l'économie domestique » pratiquée dans les régions européennes sous forme de dons, de volontarisme et de subventions. La création d'infrastructures dans des zones reculées comme l'accès au transport et aux technologies de communication a été, elle aussi, cruciale.

Plus loin sur les rives de la Méditerranée, des études ont été menées pour comprendre les changements de paysage affectant les cultures d'oliviers en terrasses de l'île grecque de Lesbos (Kizos *et al.*, 2010). Selon les auteurs, le maintien de ces terrasses dans certaines parties de l'île est principalement dû à la persistance d'une demande locale en fruits et huile d'olive à haute valeur ajoutée produits sur place. Ils soulignent également le rôle important joué par le programme de subventions environnementales de l'UE en soutien aux petits cultivateurs.

Bärbel et Gunther Tress (2001) ont quant à eux montré, dans une étude portant sur les relations entre le paysage et 650 agriculteurs danois cultivant des produits organiques et traditionnels, que l'expansion de l'agriculture bio a, comme on pouvait s'y attendre, modifié le paysage, et prédit que la demande accrue en produits biologiques allait renforcer cette tendance lourde, laquelle devrait, selon eux, guider les politiques agricoles et les principes d'aide.

Valérie Boisvert et Armelle Caron (2010) ont examiné les impacts potentiels des indications géographiques (IG), des produits issus du commerce équitable et des produits bio sur la préservation de la biodiversité. Ils soulignent avec raison que, parmi ces trois approches concernant les aliments durables, seule la production bio entretiendrait un lien évident avec la préservation de la biodiversité *in situ*, au niveau de la parcelle. Même si le commerce équitable vise à améliorer la répartition des profits tirés des biens négociés et produits par de petits groupes communautaires, les IG sont surtout un outil de développement territorial. Selon les auteurs, la capacité de ces derniers à protéger les paysages et la biodiversité ne leur est pas inhérente, mais dépend du contenu de la législation qui les définit. L'un de leurs attributs les plus puissants en matière de protection de la nature reste leur capacité à protéger les variétés traditionnelles et sauvages.

Le rôle des IG françaises dans la préservation de la biodiversité et de l'intégrité du paysage a été étudié par Laurence Bérard et Philippe Marchenay (2006). Ces derniers fournissent une liste détaillée des *success stories*, comme celles des marrons d'Ardèche, qui contribuent à la conservation des forêts locales, du cidre, du calvados ou du poiré de Normandie, où l'IG est associée à des variétés traditionnelles spécifiques et aux paysages de vergers, du

bœuf du Charolais, qui exige un traitement spécial et une conservation des pâturages, et de la carpe de la Dombes dont la production permet la préservation des étangs de la région.

Bien que l'IG semble avoir eu en France des résultats probants pour la préservation des paysages et de la biodiversité, les rapports en provenance des pays du Sud ne semblent pas afficher le même niveau d'optimisme. Dans une récente analyse comparée des gains potentiels de préservation en matière de biodiversité pour quatre IG du Sud, les auteurs sous-entendent que les dimensions commerciales de la production de café Pico Duarte en République dominicaine, de Rooibos d'Afrique du Sud, de Tequila au Mexique et de bœuf de la Pampa brésilienne l'emportent encore sur les dimensions environnementales (Chapados et Sautier, 2009). En d'autres termes, si la commercialisation de ces produits ne justifie pas la protection des paysages, cette dernière dimension ne sera pas mise en œuvre. Les auteurs sont néanmoins optimistes sur le fait que la biodiversité et la préservation du paysage font de plus en plus partie du cahier des charges de ces produits. D'autres auteurs (Greissing *et al.*, 2009), qui ont évalué le rôle des IG dans la préservation de la biodiversité à partir des cas de la noix Iratapuru et de celui des noix babaçu de la réserve Ciriaco au Brésil, en ont déduit les mêmes conclusions.

Dans ces deux cas, les producteurs se sont davantage concentrés sur les aspects socio-économiques de l'IG plutôt que sur sa dimension environnementale. Les auteurs en concluent que la « préservation de la biodiversité sauvage et domestique n'est du coup pas encore démontrée ». Leur analyse met en évidence les aberrations que provoque l'importance démesurée accordée au marché qui conduisent les producteurs à abandonner les variétés de cultures traditionnelles pour des cultivars plus productifs envoyés par des laboratoires de recherche. Des études (Garcia *et al.*, 2009) ont été menées en Inde sur l'utilisation d'outils de marché associés aux IG en vue de préserver les paysages agroforestiers du district de Kodagu dans l'État du Karnataka où près de 30 % de la couverture forestière a été détruite du fait de l'intensification de la production de café. Elles ont montré que bien que les IG soient capables d'empêcher la disparition de variétés locales, leur impact sur le paysage et la biodiversité reste en général insignifiant. Ils attribuent cet échec à des facteurs avant tout structureaux et législatifs.

Le pouvoir du marché et la quête de profits peuvent avoir des effets préjudiciables sur la préservation du paysage et de la biodiversité, même en cas de production de denrées alimentaires traditionnelles. L'une de nos dernières recherches inédites montre que bien que la demande en *qamareddine*, pâte d'abricot traditionnelle fabriquée à Damas, soit encore en progression, le processus évolue d'une manière qui ne tient pas vraiment compte des bénéfices écologiques théoriquement associés aux aliments traditionnels. Traditionnellement à base de *kleibi*, une variété locale d'abricots amers cultivée dans la région de Ghouta près de Damas, le *qamareddine* est aujourd'hui fabriqué à partir de variétés à haut rendement récoltées en Syrie ou ailleurs. La teneur en sucre de la pâte a de plus été augmentée par l'adjonction de sirop de maïs à haute teneur en fructose. En l'absence de réglementation stricte, sanctionnée par les producteurs, le succès d'un aliment traditionnel apparemment « durable » peut ainsi entraîner la disparition de ses externalités positives en matière de biodiversité, de paysage et d'environnement.

Il existe cependant, dans la même région, d'autres signes encourageants de réussite. Un récent sondage (également inédit) (Mourad, 2011) réalisé dans dix coopératives de

femmes libanaises spécialisées dans la production d'aliments traditionnels a révélé que plus de 75 % des matières premières (légumes pour saumurage, amandes, molasse de caroube, huile d'olive, blé, lait de chèvre, etc.) proviennent des régions proches. La vente de ces produits *via* des réseaux locaux et urbains comme les marchés des agriculteurs de Beyrouth ou la foire d'Ardi permet d'assurer la préservation des moyens d'existence ruraux et celle de certaines zones du paysage traditionnel.

Le paysage durable entre les mains invisibles du marché : contradiction inhérente ?

Il semblerait, en lisant les études disponibles, dont très peu émanent de la région méditerranéenne, que les succès de l'approche axée sur le marché en matière de préservation du paysage soient plus importants dans le Nord, où ils s'accompagnent de politiques agricoles musclées et de subventions étatiques, que dans le Sud, où les producteurs d'aliments durables ne disposent pas de soutien structurel. Ce clivage Nord-Sud a été mis en lumière dans le cadre de l'application du modèle de l'IG en Mauritanie. Sébastien Boulay et ses confrères (2009) ont souligné le paradoxe qui veut que le système des IG dans le Sud est surtout destiné à améliorer l'exportabilité de produits typiques et ne rapporte que peu de bénéfices – sinon aucun – aux consommateurs locaux. Les travaux sur le projet d'IG réalisés en partenariat avec le ministère de l'Économie et du Commerce libanais, auxquels j'ai participé en qualité d'expert, souffrent des mêmes lacunes.

D'autres questions doivent être résolues si l'on veut que les aliments durables jouent un rôle efficace dans la préservation du paysage, notamment la « folklorisation » du savoir-faire traditionnel et l'approche paternaliste des ONG du Nord qui exhortent les ruraux des pays en développement à préserver leur patrimoine, étouffant dans l'œuf un processus durable de modernisation. D'autres initiatives comme les efforts engagés afin d'obtenir une reconnaissance des organisations internationales ou le mouvement *Slow Food* afin d'améliorer le positionnement sur les marchés à l'export peuvent contribuer à creuser les inégalités, seul un nombre limité de producteurs pouvant remplir les critères exigés par ce mouvement. Des questions analogues ont été soulevées par certains auteurs qui considèrent que la marchandisation des aliments durables est un obstacle majeur à la préservation de l'agro-biodiversité, ou qui affirment que ce sont les différences de capital social des producteurs ou des collectifs de producteurs, plutôt que les qualités intrinsèques de leurs produits, qui leur permettent de réussir à s'arroger une part plus importante du marché des denrées durables, aggravant ainsi les inégalités sociales (Lotti, 2010). Un tel danger ne se limite pas aux pays du Sud.

« L'écologisation » de l'agriculture française et la perplexité des exploitants agricoles divisés entre leur fonction traditionnelle de producteurs techniques et économiques et leur nouvelle fonction de gérants de l'environnement, qui pour beaucoup d'entre eux leur semble imposée comme condition de survie, ont aussi été analysés (Deuffic and Candau, 2006). L'écologisation de l'agriculture ne bénéficierait pas à tous les agriculteurs de manière égale, en raison de la marginalisation potentielle de certains et des variations dans le niveau des subventions, qui sont fonction de la propriété foncière.

Le « régional » est-il toujours durable ?

Le binarisme entre le mondial et le régional et l'idée que ces deux notions sont foncièrement incompatibles a été contesté par plusieurs auteurs (Lotti, 2010; Lockie, 2009; Alkon, 2008) qui soutiennent que le régionalisme peut facilement s'intégrer à la logique néolibérale et que les systèmes alimentaires régionaux ne posent pas de menaces sérieuses à l'agriculture capitaliste industrielle. Ils soulignent à juste titre le nombre croissant de grandes entreprises qui investissent dans les aliments durables comme une activité secondaire tout en participant activement au système agro-alimentaire mondial.

On peut citer Danone, propriétaire d'une marque bio – Stonyfield – commercialisée en tant que marque « régionale » dans le New Hampshire (États-Unis). On peut faire des commentaires analogues sur les grandes chaînes de supermarchés comme Carrefour ou WalMart qui proposent des produits bio ou issus du commerce équitable ainsi que des spécialités régionales. Dans ce contexte, les produits bio ressembleront bientôt aux aliments produits par des méthodes traditionnelles, mais contenant des intrants biologiques au lieu d'ingrédients de synthèse, indépendamment de leurs dimensions environnementales, sociales ou culturelles. Les aliments durables risquent de perdre leur âme et l'impact positif qu'ils ont sur le paysage s'ils deviennent de simples outils marketing au positionnement prix plus élevé destiné à attirer les consommateurs regardants.

Conclusion

Cet examen sommaire ne donne qu'un éclairage restreint sur les relations qui existent entre production « responsable », consommation d'aliments durables et préservation du paysage. Néanmoins, il peut servir à esquisser la situation. Le vrai défi d'une consommation durable à même de contribuer efficacement à la préservation du paysage, réside peut-être dans le fait qu'elle est totalement tributaire du marché comme vecteur de changements environnementaux positifs. Les marchés, et plus particulièrement lorsqu'ils fonctionnent en l'absence de tout contrôle, comme c'est le cas dans les pays du Sud, le font selon une logique d'optimisation des profits fondée sur l'individualisme et l'intérêt personnel, alors que l'intégrité de l'environnement est un objectif social qu'il faut encadrer par des actions collectives. En l'absence de structures législatives de bien public contrôlées par un gouvernement central ou des collectivités locales, il est permis de douter de l'efficacité des décisions du marché dans la préservation des paysages ruraux agricoles.

L'une des recommandations essentielles de ce document est qu'il faut ancrer les aides étatiques dans la production durable et dans la préservation du paysage agricole, au Nord comme au Sud. Bien que cette approche constitue une abomination pour les apôtres de la doctrine de Bretton Woods, c'est en fait la seule option disponible, comme le savent très bien les pays du Nord. On doit rassembler un soutien dans ce sens parce que les paysages agricoles du Sud font partie du patrimoine culturel et naturel de l'homme et constituent un véritable « patrimoine de l'humanité ». Celui-ci inclut, sans que ce soit limité, les collines vallonnées de Al Jaleel dans les Territoires Palestiniens et les vergers d'oliviers sur les terrasses aux murs de pierre des montagnes de la Méditerranée.

On a aussi souligné les liens ténus qui unissent consommation durable et préservation du paysage et de l'environnement. Centres de recherche et instituts universitaires doivent

engager cette analyse et fournir des informations fiables afin de guider les décideurs politiques. Dans ce domaine, on ne saurait sous-estimer le rôle engagé du réseau du CIHEAM.

Enfin, ce chapitre se veut aussi un appel à l'action collective en provenance de la multitude d'acteurs actifs dans la sphère agricole rurale. Les agriculteurs et les communautés agricoles ne constituent pas le seul maillon de la chaîne complexe qui unit les être humains à la nature, leur seule source de subsistance. L'engagement citoyen dans ses diverses formes est la condition essentielle d'harmonie durable et pérenne entre les individus et leur environnement.

Ce sont les citoyens qui poussent les gouvernements à changer et ce sont les citoyens qui sont les premières victimes de systèmes économiques destructifs. Il est intéressant de noter qu'en Tunisie et en Syrie, et dans une large mesure en Égypte, la vague de protestations a commencé dans des villes situées en zone rurale et a été dirigée par des ruraux ou des migrants de zones rurales dont les systèmes agricoles, les moyens d'existence et les paysages agricoles avaient été affectés ou détruits par des politiques néolibérales. Alors que les événements politiques continuent à se dérouler en Méditerranée, nous devons nous rappeler que le pouvoir collectif du peuple peut représenter une force de progrès qui peut déplacer des montagnes et refaçonner aussi bien le paysage politique que les paysages agraires.

Bibliographie

Al Bitar (Lina), Bteich (Marie-Reine) et Pugliese (Patrizia), « Organic Agriculture in the Mediterranean Region: Updates », dans Helga Willer et Lukas Kilcher (eds), *The World of Organic Agriculture. Statistics and Emerging Trends 2011*, Bonn, IFOAM, et Frick, FiBL, 2011, p. 177-180.

Alkon (Alison), « From Value to Values: Sustainable Consumption at Farmers Markets », *Agriculture and Human Values*, 25 (4), 2008, p. 487-498.

Antrop (Marc), « Expectations of Scientists towards Interdisciplinary and Transdisciplinary Research », dans Bärbel Tress, Gunther Tress, Arnold van der Valk et Gary Fry (eds), *Interdisciplinary and Transdisciplinary Landscape Studies: Potential and Limitations*, Wageningen, Alterra Green World Research, Delta Series, vol. 2, 2003, p. 44-54.

Bérard (Laurence) et Marchenay (Philippe), « Local Products and Geographical Indications: Taking Account of Local Knowledge and Biodiversity », *International Social Science Journal*, numéro spécial, « Cultural Diversity and Biodiversity », 187, 2006, p. 109-116.

Boisvert (Valérie) et Caron (Armelle), « La conservation de la biodiversité: un nouvel argument de différenciation des produits et de leur territoire d'origine », *Géographie, Économie, Société*, 12 (3), 2010, p. 307-328.

Boulay (Sébastien), Boncoeur (Jean), Charles (Erwan), Cormier-Salem (Marie-Christine) et Queffelec (Betty), « La valorisation des produits Imragen: une voie durable au service de la diversité biologique et culturelle du parc national du Banc d'Arguin (Mauritanie)? », colloque international *Localiser les produits: une voie durable au service de la diversité naturelle et culturelle des Suds?*, Paris, Unesco, 9-11 juin 2009.

Brunori (Gianluca) et Rossi (Adanella), « Synergy and Coherence through Collective Action: Some Insights from Wine Routes in Tuscany », *Sociologia Ruralis*, 40 (4), 2000, p. 409-423.

Bürgi (Matthias), Hersperger (Anna M.) et Schneeberger (Nina), « Driving Forces of Landscape Change. Current and New Directions », *Landscape Ecology*, 19 (8), 2004, p. 857-868.

Center for Human Rights and Global Justice, *Every Thirty Minutes: Farmer Suicides, Human Rights, and the Agrarian Crisis in India*, New York (N. Y.), New York University School of Law, 2011.

Chapados (Annie) et Sautier (Denis), « De la qualification des produits agroalimentaires à la diversité culturelle et biologique : une analyse comparée de quatre expériences d'indications géographiques dans les pays du Sud », colloque international *Localiser les produits : une voie durable au service de la diversité naturelle et culturelle des Suds ?*, Paris, 9-11 juin 2009.

De Klerk (Henning), *The Mutual Embodiment of Landscape and Livelihoods: An Environmental History of Nqabara*, thèse de master, Grahamstown, Rhodes University, 2007.

Deuffic (Philippe) et Candau (Jacqueline), « Farming and Landscape Management: How French Farmers Are Coping with the Ecologization of their Activities », *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 19 (6), 2006, p. 563-585.

Farina (Almo), « The Cultural Landscape as a Model for the Integration of Ecology and Economics », *Bioscience*, 50 (40), 2000, p. 313-320.

Garcia (Claude), Marie-Vivien (Delphine), Gracy (C. P.), Devagiri (G.) et Kushalappa (C. G.), « Geographical Indications Associated Crops and Biodiversity in the Western Ghats, India. Using Market Tools to Foster Best Practices in Agroforestry Landscapes », colloque international *Localiser les produits : une voie durable au service de la diversité naturelle et culturelle des Suds ?*, Paris, Unesco, 9-11 juin 2009.

Garçon (Lucile) et Zurayk (Rami), « Lebanon's Bitter Garden », *Le Monde diplomatique*, novembre 2010 (<http://mondediplo.com/2010/11/14lebannon>).

Greissing (Anna), Marchand (Guillaume) et Nasuti (Stéphanie), « Protéger la forêt et ses traditions grâce à la certification commerciale ? Trois exemples en aires protégées d'Amazonie brésilienne », colloque international *Localiser les produits : une voie durable au service de la diversité naturelle et culturelle des Suds ?*, Paris, Unesco, 9-11 juin 2009.

Hinricks (Clare), « The Practice and Politics of Food System Localization », *Journal of Rural Studies*, 19 (1), 2003, p. 33-45.

Holloway (Lewis), Cox (Rosie), Venn (Laura), Kneafsey (Moya), Dowlers (Elizabeth) et Tuomainens (Helena), « Managing Sustainable Farmed Landscape through "Alternative" Food Networks: A Case Study from Italy », *The Geographical Journal*, 172 (3), 2006, p. 219-229.

Kizos (Thanasis), Dalaka (Anastasia) et Petanidou (Theodora), « Farmers' Attitudes and Landscape Change: Evidence from the Abandonment of Terraced Cultivations on Lesbos, Greece », *Agriculture and Human Values*, 27, 2010, p. 199-212.

Liu (Jiyuan) *et al.*, « China's Changing Landscape during the 1990s: Large-scale Land Transformation Estimated with Satellite Data », *Geophysical Research Letters*, 32, 2005.

Lockie (Stewart), « Responsibility and Agency within Alternative Food Networks: Assembling the "Citizen Consumer" », *Agriculture and Human Values*, 26, 2009, p. 193-201.

Lotti (Ariane), « The Commoditization of Products and Taste : Slow Food and the Conservation of Agrobiodiversity », *Agriculture and Human Values*, 27, 2010, p. 71-83.

Makhzoumi (Jala), « Unfolding Landscape in a Lebanese Village : Rural Heritage in a Globalising World », *International Journal of Heritage Studies*, 15 (4), 2009, p. 317-337.

Malassis (Louis), « Histoire de l'agriculture, histoire de l'alimentation, histoire générale », *Économie rurale*, 184-185-186, 1988, p. 192-198.

Matthews (Robin) et Selman (Paul), « Landscape as a Focus for Integrating Human and Environmental Processes », *Journal of Agricultural Economics*, 57 (2), 2006, p. 199-212.

McLaughlin (Paul), « Rethinking the Agrarian Question : The Limits of Essentialism and the Promise of Evolutionism », *Human Ecology Review*, 5 (2), 1998, p. 25-39.

McMichael (Philip), « The Power of Food », *Agriculture and Human Values*, 17, 2000, p. 21-33.

Mourad (Bessma), communication personnelle, non publiée, 2011.

Muchnik (José) et Sainte Marie (Christine de) (dir.), *Le temps des SYAL. Techniques, vivres et territoires*, Versailles, Éditions Quae, coll. « Update Science & Technologies », 2010.

Murdoch (Jonathan), « Networks – A New Paradigm of Rural Development? », *Journal of Rural Studies*, 16 (4), 2000, p. 407-419.

Nassauer (Joan Iverson), « Culture and Changing Landscape Structure », *Landscape Ecology*, 10 (4), 1995, p. 229-237.

Ndiaye (Abdourahmane), *Quelles interrogations structurantes à la nouvelle question agraire et les avenir des agricultures et des sociétés paysannes en Afrique de l'Ouest? Une lecture critique des travaux du Club du Sahel*, Forum mondial des alternatives, 2004 (http://www.forumdesalternatives.org/FR/readarticle.php?article_id=5338).

OCDE, *Agriculture and the Environment: Issues and Policies*, Paris, OCDE, Direction de l'alimentation, de l'agriculture et des pêcheries, 1998.

Penning de Vries (F. W. T.), Van Keulen (H.) et Rabbinge (R.), « Natural Resources and Limits of Food Production in 2040 », dans Janneke J. Bouma (ed.), *Eco-regional Approaches for Sustainable Land Use and Food Production*, Dordrecht, Kluwer Academic Publishers, 1995.

Potter (Clive) et Burney (Jonathan), « Agricultural Multifunctionality in the WTO-legitimate Non-trade Concern or Disguised Protectionism? », *Journal of Rural Studies*, 18 (1), 2002, p. 35-47.

Raimbeau (Cécile), « Colère des paysannes de l'Atlas marocain », *Le Monde diplomatique*, avril 2009 (<http://www.monde-diplomatique.fr/2009/04/RAIMBEAU/16979>).

Riesame (W. E.) et al., « Land Use and Landscape Change in the Colorado Mountains : Theory, Scale, and Pattern », *Mountain Research and Development*, 16 (4), 1996, p. 395-405.

Sage (Colin), « Social Embeddedness and Relations of Regard : Alternative "Good Food" Networks in South-West Ireland », *Journal of Rural Studies*, 19 (1), 2003, p. 47-60.

Tress (Bärbel) et Tress (Gunther), « Capitalising on Multiplicity : A Transdisciplinary Systems Approach to Landscape Research », *Landscape and Urban Planning*, 57 (3-4), 2001, p. 143-157.

Ventura (Flaminia) et Milone (Pierluigi), « Theory and Practice of Multi-product Farms: Farm Butcheries in Umbria », *Sociologia Ruralis*, 40 (4), 2000, p. 452-465.

Vos (W.) et Meekes (H.), « Trends in European Cultural Landscape Development: Perspectives for a Sustainable Future », *Landscape and Urban Planning*, 46 (1-3), 1999, p. 3-14.

Willer (Helga) et Kilcher (Lukas) (eds), *The World of Organic Agriculture. Statistics and Emerging Trends 2011*, Bonn, IFOAM, et Frick, FiBL, 2011.



RESSOURCES NATURELLES ET ALIMENTATION EN MÉDITERRANÉE

Roberto Capone, Hamid El Bilali, Abderraouf Elferchichi,
Nicola Lamaddalena et Lamberto Lamberti
CIHEAM-IAM de Bari, Italie

Les régimes alimentaires jouent un rôle important dans un certain nombre de domaines critiques touchant la durabilité comme le changement climatique, la santé publique, les inégalités sociales, la biodiversité et l'utilisation de l'énergie, du sol et de l'eau, etc. (Reddy *et al.*, 2009). Face à l'épuisement des réserves en énergie fossile, aux capacités limitées du sol, à la dégradation des écosystèmes, au changement climatique, au réchauffement de la planète, aux déséquilibres des régimes alimentaires et à l'augmentation de la population, on ne peut considérer que le système alimentaire actuel soit durable. Il est urgent d'élaborer une stratégie pour en promouvoir le concept.

La FAO (2010) entend par « régime alimentaire durable » un régime qui garantit une alimentation aux générations futures tout en ayant un impact minimum sur l'environnement. Il se compose d'aliments produits localement (donc disponibles, accessibles, abordables, nutritifs et sains), protège les revenus des agriculteurs et ceux d'autres travailleurs, et respecte les cultures spécifiques des consommateurs et des communautés. Il place les questions de nutrition, de nourriture et de biodiversité au cœur du développement durable et du droit à la nourriture. Pour être qualifiées de durables, les diètes méditerranéennes doivent avoir un faible impact sur l'environnement, protéger et respecter la biodiversité et les écosystèmes et permettre d'utiliser les ressources naturelles à bon escient.

Les régimes alimentaires ont une incidence sur différents domaines – agricoles, nutritionnels, environnementaux, sociaux, culturels et économiques – qui sont en interaction les uns avec les autres. D'où l'urgence en Méditerranée à traiter en priorité les nombreux problèmes (perte de la biodiversité, érosion du sol, rareté de l'eau, etc.) liés directement ou indirectement aux habitudes de consommation des populations (Lacirignola et Capone, 2010).

Nous avons pour objectif ici de dresser un aperçu des ressources naturelles qui existent dans la région méditerranéenne et d'analyser les grands impacts environnementaux sur les ressources hydriques et foncières et sur la biodiversité.

Ressources foncières et hydriques dans les pays méditerranéens

Les ressources hydriques méditerranéennes sont limitées, fragiles et réparties de manière inégale dans l'espace et le temps. Les pays de la rive sud ne sont dotés que de 13 % des ressources totales (Plan bleu, 2006). L'irrigation représente environ 65 % de l'extraction anthropique, et peut même dépasser les 80 % dans les pays du Sud et de l'Est de la Méditerranée (Thivet et Blinda, 2007). Le caractère saisonnier des pluies joue un rôle fondamental dans la gestion du stress hydrique, la demande en eau de certaines cultures méditerranéennes coïncidant avec les périodes de précipitations et de disponibilité en eau les plus faibles (Fernandez et Mouliérac, 2010).

Selon les prévisions du Plan bleu, qui prend comme référence l'année 2000, la demande en eau pourrait augmenter encore de 15 % d'ici 2025, surtout dans les pays du Sud et de l'Est de la Méditerranée, où l'on s'attend à une augmentation de 25 %. Annarita Mariotti et ses confrères (2008) pronostiquent une diminution moyenne de 20 % de la disponibilité en eaux de surface d'ici 2070-2099, une diminution de l'humidité des sols et du débit fluvial et une augmentation de 24 % de pertes en eau douce dans la région, dues à la baisse des précipitations et à l'évaporation accélérée par le réchauffement. L'impact du changement climatique sur l'environnement méditerranéen est déjà perceptible (Plan bleu, 2008). Les mesures destinées à améliorer la gestion de la demande en eau, à l'économiser et à l'utiliser de façon rationnelle, surtout en agriculture, sont donc d'une importance capitale pour la région. L'efficacité estimée d'utilisation de l'eau dans la région oscille entre 50 % et 85 % (Thivet et Blinda, 2007). Une meilleure gestion de la demande permettrait de libérer d'importantes quantités d'eau. Ces mesures sont économiquement intéressantes si elles permettent de maintenir un approvisionnement lorsque l'eau vient à manquer. Même si le marché est à même de créer une préférence pour les cultures qui consomment moins d'eau, des incitations et des mesures réglementaires doivent aussi être explorées (Fernandez et Mouliérac, 2010).

La région a toujours connu différentes formes de dégradation des terres, en particulier celle due à l'érosion (Plan bleu, 2003), mais de nouvelles menaces sont apparues à l'époque moderne en raison des bouleversements économiques et sociaux des dernières années, de l'intensification agricole mal conduite dans certains secteurs, de l'urbanisation et de la construction d'infrastructures, ainsi que de la pollution causée par les déchets urbains et industriels.

Diversité des plantes, cultures et systèmes agricoles en Méditerranée

Des menaces sans précédent pèsent actuellement sur la biodiversité. Quinze des vingt-quatre services écosystémiques ont été évalués en déclin (Steinfeld *et al.*, 2006). La diversité génétique des cultures vivrières et des races animales diminue rapidement. En ce début de siècle, on estime que seules 10 % des variétés cultivées dans le passé sont encore exploitées, beaucoup de variétés locales ayant été remplacées par un petit nombre de variétés améliorées non indigènes (Millstone et Lang, 2008). Une trentaine de types de

cultures fournissent à elles seules 95 % des aliments énergétiques dans le monde, alors que, dans le passé, 7 000 espèces partiellement ou entièrement domestiquées servaient à l'alimentation, dont de nombreuses cultures mineures dites sous-exploitées ou négligées (Williams et Haq, 2002).

Biodiversité dans le hotspot méditerranéen

Le *hotspot* de la biodiversité du Bassin méditerranéen (HBM) est le deuxième au monde, couvrant plus de 2 millions de km², d'Ouest en Est, du Portugal à la Jordanie, et du Nord au Sud, de l'Italie du Nord au cap Vert. C'est l'un des plus grands territoires de plantes endémiques et il renferme plusieurs épicentres de diversité végétale. Trois grands facteurs ont contribué à cette grande diversité : sa situation à l'intersection de deux grandes masses terrestres (Eurasie et Afrique), son incroyable diversité topographique avec ses énormes différences d'altitude et son climat unique avec des précipitations qui peuvent passer de 100 mm à 3 000 mm.

Tous ces facteurs combinés font du HBM le troisième *hotspot* le plus riche au monde en termes de biodiversité végétale (Mittermeier *et al.*, 2004) : environ 30 000 espèces de plantes, plus de 13 000 espèces endémiques et de nombreuses autres découvertes chaque année (Radford *et al.*, 2011). Centre d'endémisme, on y trouve 10 % des plantes de la planète sur environ 1,6 % de la surface terrestre. D'une superficie d'un quart de celle de l'Afrique subsaharienne, ce *hotspot* présente à peu près la même diversité végétale que la zone entière de l'Afrique tropicale (CEPF, 2010).

Les diverses forêts de la Méditerranée abritent jusqu'à 100 espèces d'arbres différentes. On estime que la mer Méditerranée contient 8 % à 9 % de toutes les espèces marines au monde (Sundseth, 2009). L'incroyable variabilité climatique, géographique et topographique donne naissance à une étonnante variété d'espèces et d'habitats. Le Fonds mondial pour la nature (WWF) a dénombré 32 écorégions dans le *hotspot* méditerranéen, avec trois grands types de végétation – maquis, forêt et garrigue (CEPF, 2010), le maquis étant aujourd'hui le plus répandu. De nombreuses plantes endémiques dépendant de cet habitat, plusieurs sont donc menacées (Tucker et Evans, 1997).

Les changements de régime alimentaire, et surtout la consommation accrue de viande, accroissent les maladies liées à l'alimentation mais ont également une incidence sur la biodiversité. Principal vecteur de déforestation, de dégradation des terres, de pollution, de changement climatique, d'invasion des espèces exotiques, d'érosion et de sédimentation des zones côtières, le bétail est considéré comme l'un des grands responsables de la réduction de la biodiversité (Steinfeld *et al.*, 2006), faisant actuellement peser de réelles menaces sur près de 306 des 825 éco-régions terrestres identifiées par le WWF, et sur 23 des 35 *hotspots* mondiaux de diversité dénombrés par Conservation International. Une analyse de la Liste rouge des espèces menacées publiée par l'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN, ex-Union mondiale de la conservation) montre que la plupart d'entre elles voient leur habitat disparaître dans les régions où l'élevage est important (Baillie *et al.*, 2004).

Diversité des cultures et des systèmes agricoles en Méditerranée

L'importance de la région sur le plan de la diversité des cultures est illustrée par le fait qu'environ un tiers des denrées alimentaires consommées par l'humanité viennent de la zone climatique de la Méditerranée, ou, strictement parlant, de ce bassin topographique naturel (Harlan, 1995). Orge, blé, avoine, olives, raisins, amandes, figues, dattes, pois et autres innombrables fruits et légumes ainsi que certaines plantes aromatiques et médicinales sont issus de plantes sauvages qui poussent dans la région (Sundseth, 2009).

Le bassin méditerranéen est l'un des huit centres dont sont originaires les plantes cultivées identifiés par Nikolaï I. Vavilov (1951), qui en a dénombré plus de 80 dont les plus importantes sont les céréales, les légumineuses, les arbres fruitiers et les légumes. Il y pousse aussi beaucoup d'aromates, de plantes à épices, de cultures horticoles et de plantes ornementales (Heywood, 1998). Plusieurs facteurs sociopolitiques, agroclimatiques et écologiques ont contribué à l'incroyable diversité de ces cultures (Jana, 1995).

Les terres agricoles et les prairies occupent 40 % de la surface, allant des grandes oliveraies et des vergers d'agrumes, où la culture est intensive, à une agriculture mixte. Avec ses 17 millions d'exploitations agricoles, la région méditerranéenne procure un emploi à des millions de travailleurs (Elloumi et Jouve, 2010). La faible intensité et le caractère local d'une agriculture vivrière exercée depuis des milliers d'années ont eu un impact profond sur le paysage, créant une mosaïque complexe d'habitats semi-naturels riches en faune et en flore. Les vignobles et les anciennes oliveraies sont l'une des caractéristiques marquantes du paysage. Sur les terres plates et dans les plaines, différentes formes de systèmes agro-sylvo-pastoraux durables ont évolué pour tirer le meilleur parti des ressources naturelles (Sundseth, 2009).

Cependant, même si l'agriculture à petite échelle est encore pratiquée dans beaucoup de zones de la région, on a assisté au cours des derniers cinquante ans à un bouleversement des pratiques agricoles. Les anciens vignobles, les vergers et les oliveraies ont été arrachés pour faire place à des plantations de fruits et d'olives à l'échelle industrielle, et la polyculture a été remplacée par des monocultures intensives, provoquant la disparition d'habitats riches en espèces sauvages (Sundseth, 2009).

Les pratiques agricoles modernes utilisent beaucoup de pesticides, d'engrais et d'eau d'irrigation. Plus de 26 millions d'hectares de terres agricoles sont désormais irriguées dans le bassin méditerranéen, et dans certaines zones, jusqu'à 80 % des ressources en eau disponibles sont utilisées pour l'irrigation. L'essor du tourisme, le développement urbain sur les zones côtières et l'abandon des pratiques agricoles à petite échelle accroissent encore les pressions exercées sur la biodiversité de la région (Sundseth, 2009).

Une analyse des structures agricoles méditerranéennes montre qu'il existe un grand nombre de petites exploitations agricoles (de moins de 5 hectares) sur les rives sud et nord, principalement en Grèce (76 % des exploitations sont situées sur 27 % des zones agricoles), en Italie (77 % des exploitations sur 17 % des terres agricoles), au Maroc (71 % des exploitations sur 24 % des terres agricoles) et en Turquie (67 % des exploitations sur 22 % des terres agricoles) (Elloumi et Jouve, 2010).

Diversité des plantes consommées en Méditerranée

Les traditions culinaires méditerranéennes utilisent différents types de plantes spontanées, favorisant ainsi la préservation de la biodiversité. Les régimes alimentaires de la région sont loin d'être homogènes ; ils incluent une foule de produits typiques et sont extrêmement variés. C'est cette diversité qui procure aux populations un certain niveau de bien-être nutritif et social (Padilla, 2008). Le terme générique de « diète méditerranéenne » renvoie à des habitudes alimentaires communes aux pays méditerranéens. Or il existe de toute évidence des habitudes différentes parmi les populations de la région (Trichopoulou et Lagiou, 1997). Ce « polymorphisme alimentaire » reflète en partie la diversité culturelle et religieuse (Manios *et al.*, 2006). On peut observer des différences importantes à l'intérieur d'un même pays. En Italie, par exemple, la consommation de céréales, de fruits et de légumes est plus élevée dans le Mezzogiorno qu'ailleurs (Lupo, 1997).

Dans beaucoup de régions rurales, surtout en Europe de l'Est et du Sud, on récolte encore des plantes nourricières non cultivées (Heinrich *et al.*, 2005). Les alimentations régionales sont un mix entre les plantes comestibles qui poussent localement et les besoins nutritionnels des populations. Les variétés sauvages ont en général tendance à être plus riches en micronutriments et en métabolites secondaires bioactives, produites par les plantes pour s'adapter aux conditions environnementales locales (Heinrich *et al.*, 2006), que les espèces cultivées. Cette diversité des constituants alimentaires locaux est encore peu connue. Or les plantes et les racines sauvages comestibles constituent des éléments intéressants pour les habitudes alimentaires méditerranéennes. La recherche ethnobotanique a permis d'identifier environ 2 300 taxons de plantes et de champignons cueillis et consommés en Méditerranée. Le pourcentage des taxons des plantes alimentaires cueillies (GFP pour *Gathered Food Plant*) est plus élevé dans les grands centres de la diversité à la périphérie de la Méditerranée (Sahara, Alpes, Caucase, îles Canaries, Levant) et dans les îles (Sicile, Sardaigne, Crète, Chypre). Une enquête menée dans le massif du Montseny (en Catalogne en Espagne) par M. Angels Bonet et Joan Vallès (2002) a permis d'enregistrer 132 taxons de GFP consommés. Marceau Gast (2000) a quant à lui dressé un inventaire exhaustif de 80 espèces de légumes sauvages et de plantes céréalières utilisées par les Berbères pendant la saison de disette (de décembre à mars) dans la région de l'Ahaggar (Algérie). Des plantes alimentaires sauvages sont également cueillies et consommées en Italie.

Utilisation de plantes alimentaires sauvages en Italie (Pouilles et Sardaigne)

Une flore de 11 000 espèces

Bien que l'Italie ne couvre qu'un trentième du continent européen, elle est dotée d'une flore de 11 000 espèces de plantes, soit la moitié de celles qui poussent en Europe. Certaines zones dans le Sud de l'Italie seraient à l'origine de 542 taxons (Hammer *et al.*, 1992), et 880 variétés de plantes alimentaires sont cueillies et consommées (Bianco *et al.*, 2009). La Sardaigne a la plus grande proportion de plantes alimentaires cueillies (257 taxons sur les quelque 2 100 de la catégorie des plantes vasculaires) (Atzei, 2003).

La domestication des plantes sauvages

Une étude récente a montré que, sur les 2 500 espèces de plantes qui constituent la flore de la région des Pouilles, 532 sont actuellement consommées. Parmi celles-ci, 104 appartiennent à la famille des *Asteraceae*, 44 aux *Lamiaceae*, 40 aux *Brassicaceae*, 38 aux *Fabaceae* et 29 aux *Amaranthaceae* et *Apiaceae*. Il y a 304 genres, dont les plus importants sont *Allium* (12), *Chenopodium* (10), *Vicia* et *Rumex* (9), *Amaranthus*, *Plantago* et *Crepis* (7), et *Salvia* et *Valerianella* (6).

La domestication des espèces sauvages (122 identifiées dans les Pouilles) s'est poursuivie au fil du temps. Des tentatives ont été réalisées pour faire pousser des espèces comestibles sauvages en plein champ et / ou dans des serres. L'un des exemples les plus réussis concerne *Diplotaxis tenuifolia* : sa domestication, démarré il y a vingt ans, occupe désormais plus de 1 000 hectares de serres (Bianco *et al.*, 2009).

Les principaux impacts environnementaux de la consommation alimentaire en Méditerranée

Les régimes alimentaires varient beaucoup à travers le monde. Ils ont évolué en parallèle au cours des millénaires sous l'influence surtout de conditions environnementales, sociales et économiques (comme le climat, l'écologie, la biodiversité, etc.) (Millstone et Lang, 2008). Leur impact sur la santé, y compris sur les risques élevés d'obésité, de maladies cardiovasculaires et de cancer, leur rôle en tant que baromètre social sont aujourd'hui connus (Reddy *et al.*, 2009; Hawkesworth *et al.*, 2010). La pérennité du système et de la consommation alimentaires n'est pas uniquement une question de santé publique. Elle est également liée à son impact sur l'environnement. Selon une étude européenne à grande échelle, alimentation et boissons représentent environ 20 % à 30 % de l'impact environnemental de toutes les autres formes de consommation (Carlsson-Kanyama *et al.*, 2003).

La pyramide alimentaire et environnementale ou la double pyramide

Une alimentation saine

Les habitudes alimentaires saines réduisent le risque de diabète et d'accidents coronariens importants. Elles contribuent à la santé des individus et à la santé publique en général (Esposito et Giugliano, 2006; Brunner *et al.*, 2008). Historiquement, la pyramide alimentaire qui illustre les traditions de la diète méditerranéenne est associée à un bon état de santé (Willet *et al.*, 1995). Des études ont montré, preuves à l'appui, que l'observance d'habitudes alimentaires méditerranéennes réduit les risques de décès dus aux maladies cardiovasculaires et au cancer (Sofi *et al.*, 2008; Esposito et Giugliano, 2008).

Une alimentation respectueuse de l'environnement

Les pyramides alimentaires recommandées, comme la pyramide méditerranéenne, procurent non seulement des avantages appréciables sur le plan de la santé, mais sont aussi respectueuses de l'environnement. Les différents groupes d'aliments peuvent être analysés selon leur impact sur ce dernier. Le reclassement des aliments en fonction de leurs effets négatifs sur l'environnement plutôt qu'en fonction de leurs effets positifs sur la

santé donne une pyramide inversée, avec au sommet les aliments à l'impact le plus néfaste. Les deux pyramides, alimentaires et environnementales, placées côte à côte, donnent ce que l'on nomme la « double pyramide ».

Cette dernière révèle que les aliments dont la consommation est hautement recommandée sont également ceux qui ont un impact moindre sur l'environnement. Ce modèle unifié permet de démontrer que si l'on suit le régime recommandé par la pyramide alimentaire traditionnelle, non seulement on vit mieux (plus longtemps et en meilleure santé), mais l'impact, ou plutôt l'empreinte laissée sur l'environnement diminue fortement (Barilla Center, 2010).

La conception de la pyramide environnementale, fondée sur une évaluation précise de l'impact sur l'environnement des différents aliments, repose sur la méthode d'évaluation du cycle de vie. En mangeant de manière responsable, les individus peuvent tout à fait concilier bien-être personnel (écologie individuelle) et bien-être de l'environnement (contexte écologique) (Barilla Center, 2010).

Dans son ensemble, l'agriculture constitue, dans la chaîne alimentaire, la source la plus importante d'émissions de gaz à effet de serre (Carlsson-Kanyama, 1998), la viande et les produits carnés étant les premiers responsables (Sinha *et al.*, 2009). La production alimentaire a aussi des implications majeures pour la biodiversité au niveau mondial (disparition des habitats, pollution, utilisation des terres et de l'eau) (Reddy *et al.*, 2009). Ces atteintes à l'intégrité environnementale sont de nature à affecter la santé humaine, la morbidité et le statut nutritionnel des individus. Tout en reconnaissant que la disparition de la biodiversité et que les autres modifications de l'environnement touchent le régime alimentaire et la santé, on se limite d'habitude à des considérations d'ordre général portant sur la sécurité alimentaire, qui ne tiennent pas compte de la complexité des relations entre nutrition et santé (Johns et Eyzaguirre, 2002). La notion d'empreinte est un concept qui permet de mesurer cet impact environnemental ; elle englobe l'empreinte écologique (EE), l'empreinte carbone (EC) et l'empreinte hydrique (EH).

Les impacts environnementaux des régimes alimentaires

Les impacts environnementaux des régimes alimentaires comprennent l'empreinte carbone (génération de gaz à effet de serre), l'empreinte hydrique (utilisation de ressources en eau) et l'empreinte écologique (utilisation des ressources du sol).

L'empreinte écologique

Selon Brad Ewing et ses confrères (2010a) : empreinte écologique (exprimée en hectares) = population × consommation par individu × ressource et intensité de gaspillage. C'est une méthode qui permet de déterminer les proportions dans lesquelles la capacité régénératrice de la biosphère est absorbée par les activités humaines (Schaefer *et al.*, 2006).

La biocapacité est la capacité des écosystèmes à produire des matériaux biologiques utiles et à absorber les déchets produits par les êtres humains au moyen de systèmes de gestion et de technologies d'extraction existantes (GFN, 2011). Elle permet également d'évaluer la quantité de ressources renouvelables produites par la capacité régénératrice de la biosphère (Schaefer *et al.*, 2006). Selon Florian Schaefer et ses confrères (2006),

c'est un outil de comptabilisation des ressources renouvelables utilisé pour traiter la question sous-jacente de la consommation durable. En fait, l'empreinte écologique est apparue comme la toute première mesure de la pression humaine sur la nature (GFN, 2011). Elle indique la surface de terre et d'eau dont a besoin une population afin de produire les ressources qu'elle consomme et d'absorber ses émissions de dioxyde de carbone en utilisant les technologies existantes (Schaefer *et al.*, 2006).

L'empreinte carbone

L'empreinte carbone – qui mesure uniquement la quantité totale des émissions de CO₂ provoquées directement ou indirectement par une activité, ou qui s'accumule durant les différents stades de la vie d'un produit (Wiedmann et Minx, 2008) – représente 54 % de l'empreinte écologique. L'empreinte carbone de l'humanité a plus que décuplé depuis 1961 (GFN, 2011).

L'empreinte hydrique

L'empreinte hydrique est la dernière dimension de l'impact environnemental. Elle indique les ressources en eau douce nécessaires pour la production des biens et services. L'empreinte hydrique mesure la pression de l'homme sur les ressources en eau douce, en termes de volumes d'eau consommés (évaporés ou incorporés à un produit) ou pollués par unité de temps (Mekonnen et Hoekstra, 2011).

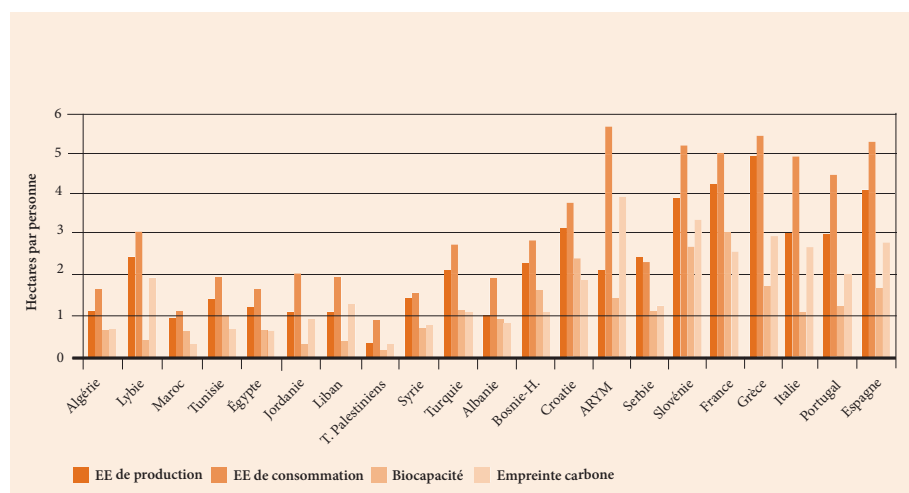
Évaluation des empreintes écologique et carbone

La méthode de calcul de l'empreinte écologique (EE) à l'échelle nationale a été explicitée par Brad Ewing et ses confrères (2010a et 2010b). L'empreinte écologique mesure la biocapacité que l'homme s'approprie, exprimée en hectares moyens bioproductifs globaux et répartie entre six grands types d'utilisation des terres (terres arables, pâturages, zones de pêche, zones forestières, empreinte carbone et terrains construits). À l'exception des terrains construits et des forêts qui absorbent le dioxyde de carbone, l'empreinte écologique de chaque grand type d'utilisation du sol est calculée en additionnant les apports d'une variété de produits spécifiques. L'empreinte écologique des terrains bâtis reflète leur bioproduktivité compromise par les infrastructures et l'énergie hydraulique. Celle concernant les zones forestières, dont la fonction est d'absorber le dioxyde de carbone, représente l'absorption des déchets par hectare de forêt en moyenne dans le monde nécessaire à l'absorption du dioxyde de carbone induit par les activités humaines, après prise en compte de la capacité de séquestration du carbone par les océans.

Afin d'évaluer la biocapacité, directe comme indirecte, nécessaire au soutien des habitudes de consommation des individus, la méthodologie de l'empreinte écologique se sert d'une approche axée sur le consommateur : pour chaque type d'utilisation du sol, l'EE de consommation (EEC) se calcule ainsi : $EEC = EEP + EEI - EEE$, où EEP est l'EE de production et EEI et EEE sont les empreintes présentes dans les flux de produits de base importés et exportés. Les évaluations de l'empreinte écologique ont pour objet de mesurer la demande de biocapacité à l'aune de la demande finale, mais l'EE est calculée directement sur la zone de production primaire ou d'émission primaire. Il est indispensable de calculer l'empreinte écologique incorporée dans les produits dérivés pour pouvoir attribuer l'EE de production aux fins auxquelles elle est destinée. Biens primaires et biens dérivés sont liés par le truchement des taux d'extraction spécifiques à certains produits.

Les données calculées à partir des statistiques des comptes nationaux d'empreinte écologique de 2007 présentées par Brad Ewing et ses confrères (2010a) montrent que l'EE méditerranéenne de consommation est régulièrement plus élevée que l'EE de production (cf. graphique 1), sauf pour la Serbie. L'empreinte carbone, à elle seule, est généralement supérieure à la biocapacité, sauf dans les cas du Maroc, de la Tunisie, de l'Albanie, de la Turquie, de la Bosnie, de la Croatie et de la France. En général, les résultats montrent que les pays méditerranéens du Nord laissent une forte empreinte écologique, alors que l'impact des pays de l'Afrique du Nord et du Moyen-Orient est moindre.

Graphique 1 - Analyse comparative de l'EE de production, de l'EE de consommation, de la biocapacité et de l'empreinte carbone dans la région méditerranéenne

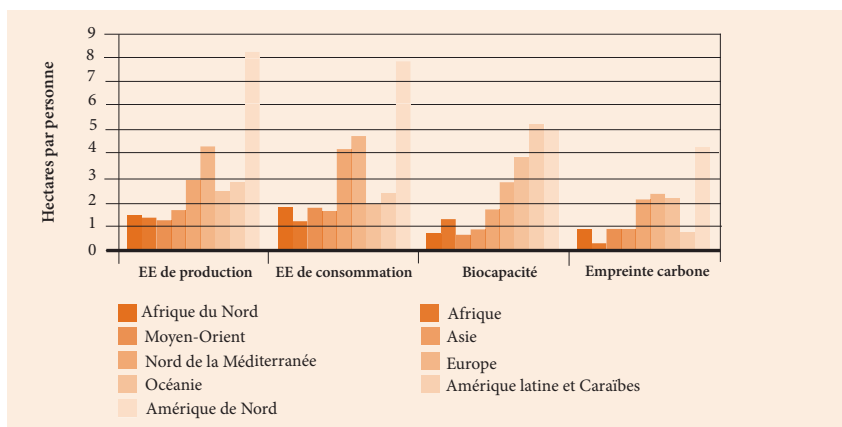


Source: Ewing et al. (2010a).

S'agissant de l'EE de la production, la période nécessaire à la régénération des ressources utilisées en 2007 par les pays méditerranéens allait de cinq ans et cinq mois en Lybie à un an et trois mois en Albanie. S'agissant de l'EE de consommation, la période nécessaire à la régénération des ressources consommées allait de huit ans et six mois en Jordanie à un an et six mois en Croatie. Par conséquent, les pays méditerranéens exercent une pression nette sur la planète plus importante que leur biocapacité respective: en valeur moyenne, deux ans et trois mois sont nécessaires pour régénérer les ressources utilisées pour la production, tandis que trois ans et quatre mois sont nécessaires pour régénérer les ressources effectivement consommées.

Le graphique 2 montre que l'Amérique du Nord a l'EE la plus forte alors que l'Asie a une EE analogue à celles de l'Afrique du Nord et du Moyen-Orient. Les pays européens, dont les États méditerranéens, ont une EE plus forte que celle de l'Asie, de l'Océanie et de l'Amérique latine.

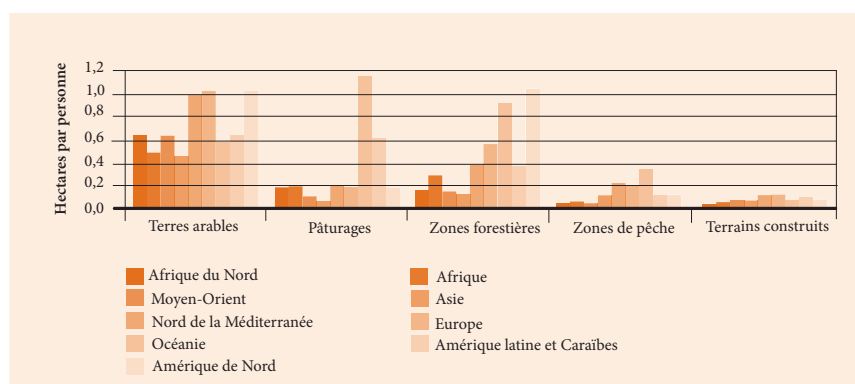
Graphique 2 - La région méditerranéenne dans le monde : analyse comparative de l'EE de production, de l'EE de consommation, de la biocapacité et de l'empreinte carbone



Source: Ewing et al. (2010a).

Lorsque l'on prend en compte les types d'utilisation des sols (c'est-à-dire, terres arables, pâturages, zones forestières, zones de pêche et terrains construits), les résultats montrent que l'EE des terres arables est la plus forte dans les pays méditerranéens alors que l'EE des pâturages et des zones forestières est la plus forte en Océanie (cf. graphique 3). L'EE moyenne dans les Balkans et les pays méditerranéens du Nord est au moins 1,5 fois plus forte que celle de l'Afrique du Nord et du Moyen-Orient.

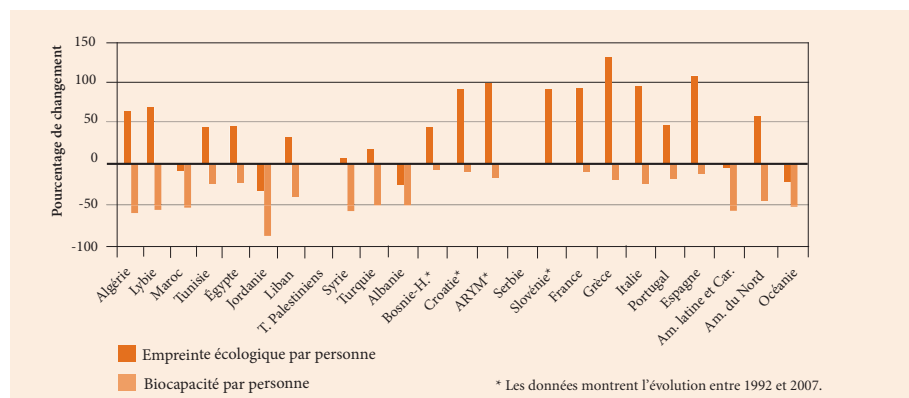
Graphique 3 - La Méditerranée dans le monde : analyse comparative en termes de EE par type d'utilisation des sols



Source: Ewing et al. (2010a).

Le graphique 4 montre que l'EE par habitant dans la région méditerranéenne a augmenté au cours de la période 1961-2007, sauf au Maroc, en Jordanie et en Albanie, alors que la biocapacité a baissé. Le déficit écologique va donc s'accroître. L'empreinte écologique a augmenté en moyenne de 47,4 % alors que la biocapacité a diminué de 36,4 %.

Graphique 4 - Évolution de l'EE et de la biocapacité dans les pays méditerranéens (1961-2007)



Source: Ewing et al. (2010a).

La production de viande a un impact plus élevé que la production de fruits et de légumes. Selon l'initiative LEAD, initiative dans le secteur de l'élevage, de l'environnement et du développement, l'industrie du bétail est, à l'échelle locale et globale, l'un des premiers responsables de la dégradation de l'environnement: elle accélère la déforestation, la pollution de l'eau et de l'air, la dégradation des terres et la disparition de la biodiversité (Steinfeld *et al.*, 2006). Les études menées au sein du projet de l'UE sur l'impact environnemental des produits (EIPRO) montrent que la production et la consommation de produits alimentaires représentaient 22 % à 31 % des émissions totales de gaz à effet de serre dans les pays de l'UE; on parle dans ce cas d'empreinte carbone des aliments. On estime également que la consommation de viande et de produits laitiers sont responsables d'environ 14 % de la contribution de l'Europe au réchauffement climatique (Commission européenne, 2006).

Le projet EIPRO a montré que les aliments et les boissons sont responsables de 20 % à 30 % des différents impacts environnementaux dus à la consommation totale (épuisement des ressources abiotiques, acidification, écotoxicité, réchauffement de la planète, eutrophisation, toxicité humaine, appauvrissement de la couche d'ozone et oxydation photochimique), et de plus de 50 % dans les cas d'eutrophisation. La viande et les produits carnés (viande, volaille, saucisses, etc.) ont la plus grande incidence sur l'environnement, avec une responsabilité dans le réchauffement planétaire chiffrée entre 4 % à 12 % de l'ensemble des produits. Suit le groupe des produits laitiers (Commission européenne, 2006): une récente analyse de Robert Goodland et Jeff Anhang (2009) a montré que le bétail et leurs sous-produits représentent au moins 32,6 milliards de tonnes de dioxyde de carbone par an, soit 51 % des émissions annuelles de gaz à effet de serre dans le monde.

Évaluation de l'empreinte hydrique

Les ressources mondiales en eau douce font l'objet d'une forte pression (évapotranspiration et pollution) (Postel, 2000; WWAP, 2009). Compte tenu de la rareté croissante en eau et des problèmes environnementaux, l'augmentation des volumes nécessaires

pour satisfaire la demande en produits alimentaires est une grande préoccupation. Près de 1,4 milliard de personnes vivent dans des endroits où l'eau fait physiquement défaut (*Comprehensive Assessment of Water Management in Agriculture*, CA 2007). Le CA 2007 estime que les pratiques actuelles de production pourraient faire doubler la demande en eau d'ici 2050. Le type de produits demandés et les quantités requises déterminent dans une large mesure le mode d'allocation et d'utilisation de l'eau en agriculture (Lundqvist *et al.*, 2008).

L'approvisionnement en denrées alimentaires se traduit directement par l'évapotranspiration : on entend par là la quantité d'eau qui est rejetée directement et s'évapore dans le champ pendant la production d'une quantité spécifique de nourriture (Molden, 2007). Les besoins en eau des plantes et des produits animaux varient grandement. Les cultures à haute valeur ajoutée (par exemple les cultures horticoles) nécessitent généralement plus d'eau par calorie que les cultures vivrières de céréales. La production de viande et de produits laitiers est plus consommatrice d'eau que la production de cultures : 500 à 4 000 litres d'eau s'évaporent au cours de la production d'un kilo de blé – en fonction de plusieurs facteurs comme le climat, les pratiques agronomes, la variété, la durée de la saison de croissance, le rendement –, alors qu'il faut 5 000 à 20 000 litres pour produire un kilo de viande, avant tout pour faire pousser les aliments destinés aux animaux. En termes de teneur énergétique, il faut environ 0,5 m³ d'eau pour produire 1 000 kilocalories d'aliments d'origine végétale, contre 4 m³ pour produire des aliments d'origine animale. En supposant un niveau élevé d'approvisionnement moyen de 3 000 kilocalories par habitant et par jour, composé de 20 % de produits animaux et de 80 % de produits végétaux, l'évapotranspiration sera de plus de 3 m³ par habitant et par jour, soit 1 300 m³ par habitant et par an (Falkenmark et Rockström, 2004).

La méthodologie de la norme internationale utilisée pour évaluer l'empreinte hydrique mise au point par le Water Footprint Network est décrite en détail par Arjen Y. Hoekstra et ses confrères dans *The Water Footprint Assessment Manual* (2011). Cette étude quantifie et cartographie les empreintes hydriques des nations d'un point de vue de la production et de la consommation et fournit une estimation des flux d'eau virtuels internationaux et des économies en eau réalisées dans les échanges commerciaux. L'estimation inclut une ventilation en composants verts, bleus et gris des empreintes hydriques, ainsi que les flux virtuels et les économies en eau.

Empreinte hydrique, eau virtuelle et eau intégrée

Le concept d'empreinte hydrique est étroitement lié à celui d'eau virtuelle (Hoekstra et Chapagain, 2007). L'empreinte hydrique d'un produit correspond à ce qu'on appelle également la « teneur en eau virtuelle du produit » (Hoekstra et Chapagain, 2008).

Les termes de « teneur en eau virtuelle » et d'« eau intégrée » font référence au volume d'eau intrinsèque au seul produit (Allan, 1998), alors que le terme d'« empreinte hydrique » renvoie non seulement au volume, mais aussi au type (eau verte, bleue ou grise), à l'endroit et à la période d'utilisation d'eau, qui sont des indicateurs tout aussi importants. L'empreinte hydrique d'un produit est donc un indicateur multidimensionnel, alors que la « teneur en eau virtuelle » ou « eau intégrée » s'appliquent au seul volume. L'emploi du terme « empreinte hydrique », à la portée plus large, est

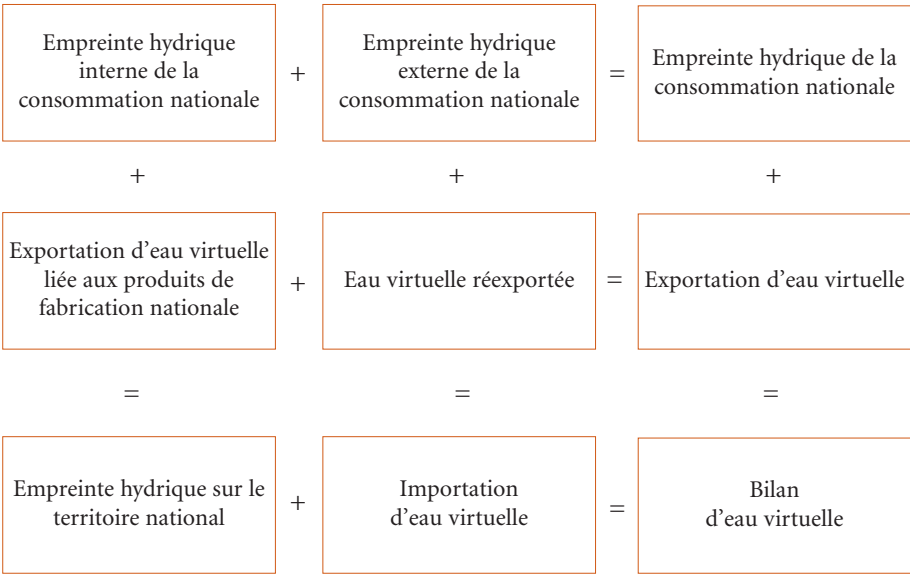
donc recommandé. On peut également parler de l’empreinte hydrique d’un consommateur ou d’un producteur (Hoekstra *et al.*, 2011).

Le terme « eau virtuelle » est utilisé en particulier dans le contexte des flux d’eau virtuelle internationaux (ou interrégionaux) (Hoekstra *et al.*, 2011). Si une nation (région) exporte/importe un produit, elle exporte/importe de l’eau sous une forme virtuelle. Le concept d’eau virtuelle est très important dans la gestion de l’eau douce. Il peut en fait être intéressant pour les pays aux ressources en eau limitées de parvenir à une sécurité hydrique en important des produits consommateurs d’eau au lieu de les produire (WWC-CME, 1998).

L’empreinte hydrique inclut l’utilisation d’eau bleue (eau de surface et eau souterraine), d’eau verte (eau de pluie ou humidité stockée dans les strates de sol) et d’eau grise (eau polluée). L’empreinte d’eau grise est le volume d’eau douce nécessaire à l’assimilation du volume de polluants, selon les concentrations de fond naturelles et les normes de qualité actuelles de l’eau environnante (Hoekstra *et al.*, 2011).

L’empreinte hydrique constitue un indicateur géographiquement explicite, qui indique non seulement les volumes d’eau consommés et les volumes de pollution, mais aussi les lieux de consommation. Le système de calcul de l’empreinte hydrique de chaque nation est indiqué dans la figure 1.

Figure 1 - Système de calcul de l’empreinte hydrique au niveau national

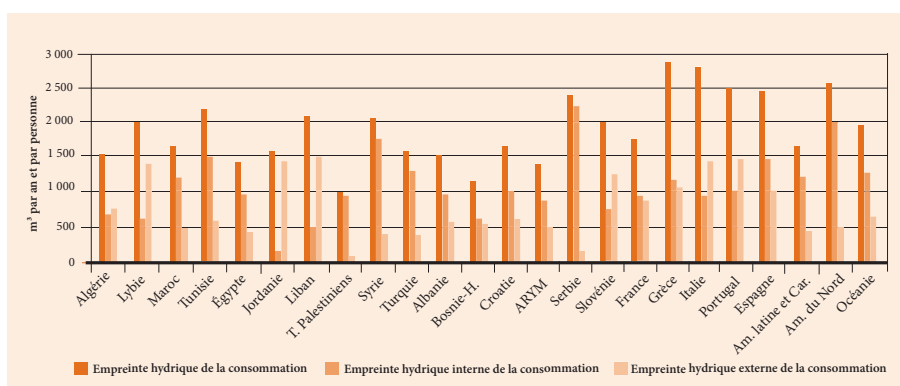


Selon Mesfin M. Mekonnen et Arjen Y. Hoekstra (2011), l’empreinte hydrique mondiale était de 9087 Gm³ par an (74 % d’eau verte, 11 % d’eau bleue et 15 % d’eau grise) au cours de la période 1996-2005, 92 % de cette empreinte étant due à la production

agricole. Le volume total de flux hydriques virtuels internationaux liés au commerce de produits issus de l'agriculture et aux produits industriels était de 2 320 Gm³ par an (68 % d'eau verte, 13 % d'eau bleue, 19 % d'eau grise), dont 76 % pour le seul commerce de produits issus de cultures et 12 % pour celui de produits animaux. Au cours de la même période, l'empreinte hydrique du consommateur moyen dans le monde était de 1 385 m³ par an, 92 % étant lié à la consommation de produits issus de l'agriculture.

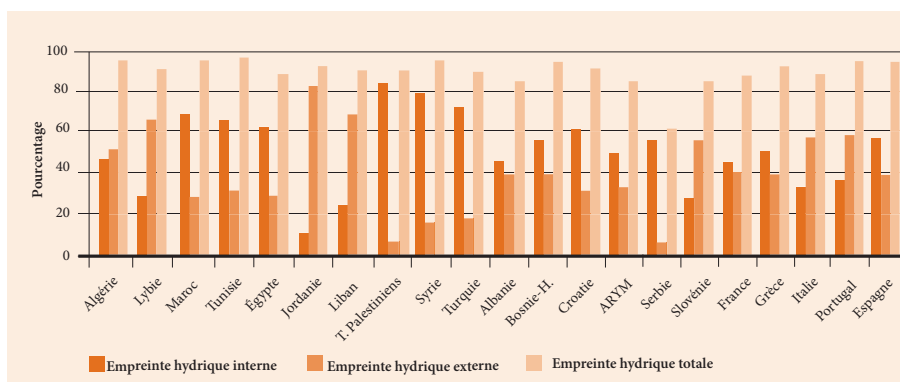
Les données de la période 1996-2005 montrent que l'empreinte hydrique de consommation a énormément varié selon les pays méditerranéens (cf. graphique 5), surtout en termes d'empreinte interne et externe. Le pourcentage de l'empreinte hydrique de consommation externe allait de 7,3 % dans les Territoires Palestiniens à 85, 8 % en Jordanie. Les pays du Nord de la Méditerranée avaient la plus forte empreinte hydrique de consommation par an et par et habitant (2 279 m³) comparé à celles de l'Afrique du Nord (1 892 m³), des Balkans (1 708 m³) et du Moyen-Orient (1 656 m³).

Graphique 5 - Empreinte hydrique de consommation



Source: Mekonnen and Hoekstra (2011).

Graphique 6 - Empreinte hydrique due à la consommation de produits agricoles



Source: Mekonnen et Hoekstra (2011).

La majeure partie de l’empreinte hydrique de consommation est en fait due à la consommation de produits agricoles comme le montre le graphique 6, avec une valeur moyenne observée d’environ 91 % (96 % en Afrique du Nord, 93 % au Moyen-Orient, 82 % dans les Balkans et 91 % dans les pays du Nord de la Méditerranée).

Tableau 1 - Importation/exportation nette d’eau virtuelle par pays (Mm³/an)

Pays	Eau verte	Eau bleue	Eau grise	Total
Algérie	14 269,8	1 458,5	1 582,6	17 311
Libye	6 846,5	1 553,1	1 159,8	9 559
Maroc	8 513,1	– 1 301,4	1 124,8	8 337
Tunisie	– 2 829,9	995,5	168,2	– 1 666
Égypte	14 661	– 5 445,9	– 164,3	9 051
Jordanie	4 341,3	645,1	680,2	5 667
Liban	2 965,9	517	574,3	4 057
T. Palestiniens	-	-	-	-
Syrie	575,2	– 2 494,5	– 347,5	– 2 267
Turquie	8 577,2	– 4 658,1	1 866,8	5 786
Albanie	835,1	174,7	154,8	1 165
Bosnie-Herzégovine	1 318,3	116,6	455,7	1 891
Croatie	1 203,6	199,5	570,3	1 973
ARYM	428,9	10,6	– 99,5	340
Serbie	167,1	87,8	– 2 034,6	– 1 780
Slovénie	1 308,7	202,1	– 95,8	12 822
France	6 658	3 029,4	3 134,9	6 903
Grèce	5 458,7	– 870,2	2 314	62 157
Italie	49 388,4	6 278,3	6 490	62 157
Portugal	8 674,9	749,6	821,3	10 246
Espagne	21 386,1	– 3 295,1	6 111,8	24 203
Canada	– 46 720	1 484,2	– 7 341,1	– 52 577
États-Unis	– 80 701	– 8 805	9 926	– 79 580

L’étude de Mesfin M. Mekonnen et Arjen Y. Hoekstra (2011) a aussi évalué l’importation nette d’eau virtuelle sur la période 1995-2005 (cf. tableau 1) qui est un indicateur des économies d’eau réalisées dans les échanges de produits issus de l’agriculture. Seules la

Tunisie, la Syrie et la Serbie avaient des chiffres négatifs en matière de bilan d'eau virtuelle. Les autres pays méditerranéens ont réalisé des économies d'eau allant de 340 mm³ dans l'ARYM à 62 157 mm³ en Italie. Au total, la région méditerranéenne comptabilise 177 168 mm³ d'économies d'eau (y compris des trois types d'eau virtuelle).

Implications environnementales des pertes et du gaspillage alimentaires

La distribution des produits pose des problèmes majeurs. Les pertes entre le champ de l'agriculteur et la table à manger sont énormes. Des quantités incroyables de nourriture sont jetées au cours du transport et de la transformation, dans les supermarchés et dans la cuisine du consommateur (Lundqvist *et al.*, 2008). On estime que 50 % des aliments produits sont perdus ou gaspillés entre la récolte et l'assiette du consommateur; de grandes variations existent d'un pays et d'une saison à l'autre (Lundqvist, 2010). Selon une étude récente de l'Institut suédois de l'alimentation et de la biotechnologie (SIK) commandée par la FAO, environ un tiers des aliments produits chaque année dans le monde pour la consommation humaine (près de 1,3 milliard de tonnes) sont perdus ou gaspillés. Cette quantité représente chaque année l'équivalent de plus de la moitié des cultures céréalières mondiales annuelles (2,3 milliards de tonnes en 2009-2010) (Gustavsson *et al.*, 2011) et équivaut à autant de perte d'eau et de ressources naturelles. Leur réduction permettra de réduire les besoins en eau pour l'agriculture (Lundqvist *et al.*, 2008) et les impacts sur l'environnement.

Déperditions et gaspillage alimentaires

Selon Julian Parfitt et ses confrères (2010), le terme de «déperditions alimentaires» renvoie à la diminution de la quantité alimentaire comestible tout au long de la chaîne d'approvisionnement destinée à la consommation humaine. Ces déperditions se produisent sur les lieux de production, après la récolte et lors des étapes de transformation. Le terme de «gaspillage» désigne celles qui ont lieu en fin de chaîne, au niveau de la distribution et de la consommation. Les pertes ou le gaspillage sont mesurées uniquement pour les produits destinés à la consommation humaine; sont exclus du calcul les produits non consommables et les fourrages. Les aliments initialement destinés à la consommation humaine mais qui sont retirés accidentellement de la chaîne alimentaire sont considérés comme perdus ou gaspillés même s'ils servent ensuite à des fins non alimentaires (fourrages, bioénergie, etc.) (Gustavsson *et al.*, 2011).

Les déperditions et le gaspillage de nourriture varient en fonction du type d'aliments, du pays et de la saison. Récoltes, transport, stockage et conditionnement inefficaces réduisent considérablement la disponibilité des denrées. D'autres gaspillages importants se produisent durant la transformation, le commerce de gros et de détail et sur les lieux où est consommée la nourriture. Les déperditions d'aliments dans les pays riches sont différentes de celles des pays en développement (Lundqvist *et al.*, 2008) où elles sont plus élevées en raison de la médiocrité des infrastructures, du faible niveau de technologie et de l'absence d'investissements dans des systèmes de production alimentaire performants (Gustavsson *et al.*, 2011). Les pertes en amont de la chaîne alimentaire, dues à de mauvaises techniques de récolte, au manque de transport et à un stockage inadéquat ainsi qu'aux conditions climatiques, y sont également plus importantes (Lundqvist

et al., 2008) : 40 % des pertes se produisent après la récolte et lors des étapes de transformation, alors que dans les pays industrialisés plus de 40 % des pertes sont occasionnées au niveau de la distribution et du consommateur (gaspillage de nourriture).

En Europe et en Amérique du Nord, les consommateurs jettent 95 kg à 115 kg de nourriture par an et par habitant, alors que ceux d'Afrique subsaharienne n'en gaspillent que 6 kg à 11 kg (Gustavsson *et al.*, 2011). Plusieurs différences en matière de gaspillage existent entre les pays industrialisés, voire entre les foyers d'un même pays. En Italie, environ 20 millions de tonnes d'aliments sont chaque année gaspillés tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Chaque Français jette par an 7 kg d'aliments qui sont encore dans leur emballage d'origine (ADEME, 2010).

Les tendances alimentaires vers une plus grande consommation de produits d'origine animale, de fruits et de légumes raccourcissent la durée de conservation des aliments et pourraient augmenter le risque de déperditions et de gaspillage (Lundqvist *et al.*, 2008). Les fruits et légumes ainsi que les racines et les tubercules sont les plus gaspillés (Gustavsson *et al.*, 2011). Selon Timothy Jones (2004), les pertes au niveau d'une exploitation agricole aux États-Unis sont estimées entre 15 % et 35 % selon les industries concernées : 20 %-25 % pour les légumes frais, 10 %-40 % pour les fruits comme les pommes et les agrumes, 26 % pour les détaillants, 1 % pour les supermarchés. Aux États-Unis, la déperdition moyenne pour les fruits et les légumes frais entre les sites de production et ceux de consommation est de 12 % (Kader, 2005). L'éloignement du marché, une chaîne alimentaire plus complexe et des changements dans la composition et la variété de l'approvisionnement occasionnent davantage de gaspillage de denrées et d'eau (Lundqvist *et al.*, 2008).

Ces déperditions et gaspillages ont de graves conséquences pour l'environnement. Ils constituent une dilapidation des ressources, de l'eau, des terres, de l'énergie et du capital et produisent inutilement des émissions de gaz à effet de serre (Gustavsson *et al.*, 2011). Ils représentent plus d'un quart de l'évapotranspiration totale des ressources limitées et vulnérables en eau douce et plus de 300 millions de barils de pétrole par an (Hall *et al.*, 2009). Réduire la consommation d'aliments, plus particulièrement de viande et de produits carnés et de boissons, ainsi que la quantité de déchets ménagers peut permettre de réduire l'incidence des régimes alimentaires sur l'environnement.

Conclusion

L'attribution par l'Unesco du titre de Patrimoine immatériel de l'humanité à la diète méditerranéenne lui confère de fortes connotations géographiques et permet de promouvoir une variété de cultures, de produits et d'environnements en Méditerranée. De ce point de vue, il est important d'associer tous ces éléments à des systèmes agro-alimentaires durables qui préservent la biodiversité et se servent des ressources naturelles (comme l'eau et le sol) de manière rationnelle. La diète méditerranéenne devrait aussi reposer sur la sécurité et la souveraineté alimentaires et sur les traditions et le savoir-faire autochtone ainsi que sur la conservation des ressources naturelles et la diminution d'intrants non renouvelables.

Les habitudes de consommation alimentaire en Méditerranée concourent à préserver la biodiversité pour au moins deux bonnes raisons. Tout d'abord, elles favorisent la

consommation d'un éventail important de céréales et de fruits et légumes, et non pas seulement celle de produits cultivés, mais aussi d'espèces sauvages spontanées, leur permettant ainsi d'être préservées avec le savoir-faire autochtone et traditionnel qui les accompagne. En outre, en ayant moins recours à la viande et aux produits d'origine animale, les régimes méditerranéens permettent de réduire l'impact du bétail sur la biodiversité et les ressources naturelles. Les régimes à base de viande comme ceux des pays du Nord ont des incidences plus fortes sur l'environnement (en matière d'empreinte hydrique, d'empreinte écologique et d'empreinte carbone) que l'alimentation à base de plantes de la diète méditerranéenne. La promotion de produits locaux peut permettre de réduire les impacts sur l'environnement (kilomètres-aliments et empreinte carbone). D'autres études sur les incidences environnementales et la durabilité des habitudes alimentaires méditerranéennes doivent néanmoins être menées afin de prendre en compte l'origine des aliments, les systèmes et les méthodes de production et de distribution ainsi que le gaspillage des aliments et des boissons.

Il est important de réduire les quantités de nourriture gaspillée tout au long de la chaîne d'approvisionnement (de la ferme à l'assiette). Pour ce faire, il est crucial d'alerter les consommateurs sur les implications pour l'environnement de leur régime alimentaire, de la suralimentation et du gaspillage. Diminuer les pertes et le gaspillage va permettre de soulager la pression sur l'eau et sur les autres ressources et de libérer des terres et de l'eau à des fins autres que celles de la production d'aliments.

Les importations de céréales et les prix élevés remettent en cause la pérennité socio-économique et environnementale de la diète méditerranéenne (en termes de pouvoir d'achat et de kilomètres alimentaires), particulièrement dans certains pays du Sud et de l'Est de la Méditerranée. L'indice des prix publié par la FAO était en moyenne de 236 points en février 2011, le chiffre le plus élevé (en termes réels et nominaux) depuis 1990. Les prix céréaliers ont connu la hausse la plus importante. En Afrique du Nord et au Moyen-Orient, la consommation de céréales par habitant est élevée (265 kg par an en Égypte), tout comme le rapport entre les importations et la consommation totale de céréales (87 % en Libye). Les prix élevés des céréales et surtout des fruits et légumes vont vraisemblablement transformer la diète traditionnelle en régime pour gens aisés. L'accroissement démographique, principalement dans les pays du Sud et de l'Est de la Méditerranée, va en outre augmenter la pression sur les faibles ressources naturelles de la région, particulièrement sur l'eau. Presque 65 % des ressources hydriques de la Méditerranée sont utilisées pour l'irrigation. Cela remet aussi en cause la pérennité d'une diète basée entre autres sur des cultures d'irrigation comme les fruits et légumes. L'empreinte écologique par habitant de la région a augmenté sur la période 1961-2007 (+47,4 %) alors que la biocapacité a chuté (-36,4 %) entraînant un accroissement du déficit écologique. L'empreinte carbone est quant à elle généralement plus forte que la biocapacité, surtout dans les pays du Nord de la Méditerranée. L'agriculture – surtout l'agriculture d'irrigation intensive – a un impact négatif sur la biodiversité.

De surcroît, la production alimentaire, mais aussi le transport, la distribution et la consommation de denrées et la gestion des déchets doivent être traités comme il se doit si on veut faire perdurer les habitudes de consommation méditerranéennes. En bref, toutes les mesures destinées à promouvoir les régimes méditerranéens sont de nature

à concourir à une gestion durable des ressources terrestres et hydriques et à la préservation de la biodiversité, mais elles sont loin de suffire. Des stratégies et des politiques doivent être élaborées et mises en œuvre avec la participation et l'engagement actifs de toutes les parties prenantes concernées, surtout ceux des petits exploitants qui sont les principaux gardiens de la biodiversité, car ce sont eux qui administrent au plus près du terrain les ressources naturelles et qui détiennent les connaissances locales concernant la biodiversité et les ressources hydriques et terrestres.

Tableau 2 - Pays et aires géographiques

Aires géographiques	Pays
Balkans	Albanie, Bosnie-Herzégovine, Croatie, ARYM
Moyen-Orient	Égypte, Jordanie, Liban, Territoires palestiniens, Syrie, Turquie
Afrique du Nord	Algérie, Libye, Maroc, Tunisie
Pays du Nord de la Méditerranée	Chypre, France, Grèce, Italie, Malte, Portugal, Slovénie, Espagne
Asie	China, Inde, Japon
Australie	Australie
Centre et Nord de l'Europe	Autriche, Belarus, Belgique, Danemark, Estonie, Finlande, Allemagne, Islande, Irlande, Royaume-Uni
Amérique latine	Argentine, Brésil
Amérique du Nord	Canada, États-Unis

Bibliographie

ADEME, *Le Gaspillage alimentaire au cœur de la campagne nationale grand public sur la réduction des déchets*, Paris, ADEME, 15 novembre 2010.

Allan (John A.), « Virtual Water: A Strategic Resource. Global Solutions to Regional Deficits », *Groundwater*, 36 (4), 1998, p. 545-546.

Atzei (Aldo D.), *Le piante nella tradizione popolare della Sardegna*, Sassari, Carlo Delfino, 2003.

Baillie (Johnatan E. M.), Hilton-Taylor (Craig) et Stuart (Simon N.) (eds), *2004 IUCN Red List of Threatened Species. A Global Species Assessment*, Gland, IUCN-World Conservation Union, 2004.

Barilla Center, *Double Pyramid: Healthy Food for People, Sustainable Food for the Planet*, Parme, Barilla Center for Food and Nutrition, 2010 (http://www.barillacfn.com/uploads/file/72/1277731651_PositionPaper-BarillaCFN_Doppia-Piramide.pdf).

Bianco (Vito V.), Mariani (Rocco) et Santamaria (Pietro), *Piante spontanee nella cucina tradizionale molese*, Bari, Levante editori, 2009.

Bonet (Angels M.) et Vallès (Joan), « Use of Non-Crop Food Vascular Plants in Montseny Biosphere Reserve (Catalonia, Iberian Peninsula) », *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 53 (3), 2002, p. 225-248.

Brunner (Eric J.), Mosdol (Annhild), Witte (Daniel R.) et al., « Dietary Patterns and 15-y Risks of Major Coronary Events, Diabetes and Mortality », *American Journal of Clinical Nutrition*, 87 (5), 2008, p. 1414-1421.

Carlsson-Kanyama (Annika), « Climate Change and Dietary Choices – How Can Emissions of Greenhouse Gases From Food Consumption Be Reduced? », *Food Policy*, 23 (3-4), 1998, p. 277-293.

Carlsson-Kanyama (Annika), Pipping Ekstrom (Marianne) et Shanahan (Helena), « Food and Life Cycle Energy Inputs: Consequences of Diet and Ways to Increase Efficiency », *Ecological Economics*, 44 (2-3), 2003, p. 293-307.

Commission Européenne (CE), *Environmental Impact of Products (EIPRO): Analysis of the Life Cycle Environmental Impacts Related to the Final Consumption of the EU-25*, Commission européenne, Joint Research Centre (DG JRC), Institute for Prospective Technological Studies (IPTS) et European Science and Technology Observatory (ESTO), Technical Report EUR 22284 EN, 2006.

Critical Ecosystem Partnership Fund (CEPF), *Ecosystem Profile. Mediterranean Basin Biodiversity Hotspot*, profile for submission to the CEPF donor council, 2010.

Elloumi (Mohamed) et Jouve (Anne-Marie), « Extraordinaire diversité des exploitations agricoles », dans CIHEAM (dir.), *Atlas Méditerranée. Agriculture, alimentation, pêche et mondes ruraux en Méditerranée*, Paris, Presses de Sciences Po-CIHEAM, 2010, p. 58-63.

Esposito (Katherine) et Giugliano (Dario), « Diet and Inflammation: A Link to Metabolic and Cardiovascular Diseases », *European Heart Journal*, 27, 2006, p. 15-20.

Esposito (Katherine) et Giugliano (Dario), « Mediterranean Diet and Metabolic Diseases », *Current Opinion in Lipidology*, 19 (1), 2008, p. 63-68.

Ewing (Brad), Goldfinger (Steven), Moore (David), Oursler (Anna), Reed (Anders) et Wackernagel (Mathis), *The Ecological Footprint Atlas 2010*, Oakland (Calif.), Global Footprint Network, 2010a.

Ewing (Brad), Galli (Alessandro), Kitzes (Justin), Reed (Anders) et Wackernagel (Mathis), *Calculation Methodology for the National Footprint Accounts, 2010 Edition*, Oakland (Calif.), Global Footprint Network, 2010b.

Falkenmark (Malin) et Rockström (Johan), *Balancing Water for Humans and Nature: The New Approach in Ecohydrology*, Londres, Taylor & Francis, 2004.

FAO, *Biodiversity in Sustainable Diets*, Report of a Technical Workshop, Rome, FAO, 2010.

Fernandez (Sara) et Mouliérac (Audrey), *Évaluation économique de la gestion de la demande en eau en Méditerranée. Rapport d'étude*, Valbonne, Sophia Antipolis, Plan bleu, Centre d'activités régionales PNUE/PAM, 2010.

Gast (Marceau), *Moissons du désert. Utilisation des ressources naturelles en période de famine au Sahara central*, Paris, Ibis Press, 2000.

Global Footprint Network, (GFN), 2011 (http://www.footprintnetwork.org/en/index.php/GFN/page/footprint_basics_overview/).

Goodland (Robert) et Anhang (Jeff), « Livestock and Climate Change », *World Watch Magazine*, novembre-décembre 2009, p. 10-19.

Gustavsson (Jeny), Cederberg (Christel), Meybeck (Alexandre), Van Otterdijk (Robert) et Sonesson (Ulf), *Global Food Losses and Food Waste: Extent, Causes and Prevention*, Rome, FAO, 2011.

Hall (Kevin D.), Chow (Carson C.), Dore (Michael) et Guo (Juen), *The Progressive Increase of Food Waste in America and its Environmental Impact*, Laboratory of Biological Modeling, Bethesda (Md.), Public Library of Science, 2009.

Hammer (Karl), Knüpfner (Helmut), Laghetti (Gaetano) et Perrino (Pietro), *Seeds From The Past. A Catalogue of Crop Germplasm in South Italy and Sicily*, Institut für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung, Gatersleben, Istituto del Germoplasma, Bari, 1992.

Harlan (Jack R.), « Agricultural Origins and Crop Domestication in the Mediterranean Region », *Diversity*, 11 (1-2), 1995, p. 14-16.

Hawkesworth (Sophie), Dangour (Alan D.), Johnston (Deborah), Lock (Karen), Poole (Nigel), Rushton (Jonathan), Uauy (Ricardo) et Waage (Jeff), « Feeding the World Healthily: The Challenge of Measuring the Effects of Agriculture on Health », *Philosophical Transactions of the Royal Society, B-Biological sciences*, 365 (1554), 2010, p. 3083-3097.

Heinrich (Michael), Leonti (Marco), Nebel (Sabine) et Peschel (Wieland), « Local Food – Nutraceuticals: An Example of a Multidisciplinary Research Project on Local Knowledge », *Journal of Pharmacology and Physiology*, 56, 2005, p. 5-22.

Heinrich (Michael), Galli (Carlo) et Müller (Walter E.) (eds), *Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals*, Bâle, Karger Publishers, 59, 2006, p. 18-74.

Heywood (Vernon H.), « The Mediterranean Region. A Major Centre of Plant Diversity », dans Vernon H. Heywood et Melpo Skoula (eds), *Wild Food and Non-Food Plants: Information Networking*, Paris, CIHEAM, coll. « Options méditerranéennes », n° 38, 1998, p. 5-15.

Hoekstra (Arjen Y.) et Chapagain (Ashok K.), « Water Footprints of Nations: Water Use by People as a Function of their Consumption Pattern », *Water Resources Management*, 21, 2006, p. 35-48.

Hoekstra (Arjen Y.) et Chapagain, (A. K.), *Globalization of Water: Sharing the Planet's Freshwater Resources*, Oxford, Blackwell Publishing, 2008.

Hoekstra (Arjen Y.), Aldaya (Maite M.), Chapagain (Ashok K.) et Mekonnen (Mesfin M.), *The Water Footprint Assessment Manual: Setting the Global Standard*, Water Footprint Network, Londres, Earthscan Publications, 2011.

Jana (Sakti), « Factors Contributing to Crop Diversity in the Mediterranean », *Diversity*, 11 (1), 1995.

Johns (Timothy) et Eyzaguirre (Pablo B.), « Nutrition and the Environment », *Nutrition: A Foundation for Development*, Brief 5 ACC/SCN, Genève, 2002.

Jones (Timothy), « What a Waste! », interview entre Robyn Williams et Tim Jones dans *The Science Show*, 4 décembre 2004, (<http://www.abc.net.au/rn/scienceshow/stories/2004/1256017.htm>).

Kader (A. A.), « Increasing Food Availability by Reducing Postharvest Losses of Fresh Produce », dans Fabio Mencarelli et Pietro Tonutti (eds), *Proceedings of the 5th International Postharvest Symposium*, Acta Horticulturae, Louvain, ISHS, 682, 2005.

Lacirignola (Cosimo) et Capone (Roberto), « Mediterranean Diet: Territorial Identity and Food Safety », *New Medit*, 1, mars 2010.

Lundqvist (Jan), « Producing More or Wasting Less? Bracing the Food Security Challenge of Unpredictable Rainfall », dans Alberto Garrido, Elena López-Gunn et Luis Martínez-Cortina (eds), *Re-thinking Water and Food Security*, Fourth Marcelino Botín Foundation Water Workshop, Londres, Taylor and Francis Group, 2010.

Lundqvist (Jan), Fraiture (Charlotte de) et Molden (David), *Saving Water: From Field to Fork – Curbing Losses and Wastage in the Food Chain. SIWI Policy Brief*, Stockholm, International Water Management Institute (SIWI), 2008.

Lupo (Aldo), « Nutrition in General Practice in Italy », *American Journal of Clinical Nutrition*, 65, 1997, p. 1963-1966.

Manios (Yannis), Detopoulou (Vivian), Galli (Claudio) et Visioli (Francesco), « Mediterranean Diet as a Nutrition Education and Dietary Guide: Misconceptions and the Neglected Role of Locally Consumed Foods and Wild Green Plants », dans Claudio Galli, Michael Heinrich et Walter E. Müller (eds), *Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals*, Bâle, Karger Publishers, 2006, p. 154-170.

Mariotti (Annarita), Zeng (Ning), Yoon (Jin-Ho), Artale (Vincenzo), Navarra (Antonio), Alpert (Pinhas) et Li (Laurent Z. X.), « Mediterranean Water Cycle Changes: Transition to Drier 21st Century Conditions in Observations and CMIP3 Simulations », *Environmental Research Letters*, 3, 2008.

Mekonnen (Mesfin M.) et Hoekstra (Arjen Y.), *National Water Footprint Accounts: The Green, Blue and Grey Water Footprint of Production and Consumption*, Value of Water Research Report (50), Paris, Unesco, Delft, Institute for Water Education (IHE), 2011.

Millstone (Eric) et Lang (Tim), *The Atlas of Food*, Londres, Earthscan Publications, 2008 [2^e éd.].

Mittermeier (Russell A.), Brooks (Thomas), Da Fonseca (Gustavo A.B.), Gil (Patricio R.), Hoffmann (Michael), Lamoreux (John), Mittermeier (Cristina G.) et Pilgrim (John), *Hotspots Revisited: Earth's Biologically Richest and Most Endangered Terrestrial Ecoregions*, Chicago (Ill.), University of Chicago Press for Conservation International, 2004.

Molden (David) (ed.), *Water for Food, Water for Life: A Comprehensive Assessment of Water Management in Agriculture*, IWMI, Londres, Earthscan Publications, 2007.

Padilla (Martine), « Alimentation et évolution de la consommation », dans CIHEAM (dir.), *Mediterra 2008. Les futures agricoles et alimentaires en Méditerranée*, Paris, Presses de Sciences-Po-CIHEAM, 2008, p. 149-172.

Parfitt (Julian), Barthel (Mark) et Macnaughton (Sarah), « Food Waste Within Food Supply Chains: Quantification and Potential for Change to 2050 », *Philosophical Transactions of the Royal Society, B-Biological Sciences*, 365 (1554), 2010, p. 3065-3081.

Plan bleu, *Les Perspectives du Plan bleu sur le développement durable en Méditerranée*, Valbonne, Sophia Antipolis, PUNE, Plan bleu, Centre d'activités régionales, 2008.

Plan bleu, « Faire face aux crises et pénuries d'eau en Méditerranée », *Les Notes du Plan bleu*, n° 4, « Environnement et développement en Méditerranée », 2006.

Plan bleu, *Les Menaces sur les sols dans les pays méditerranéens. Étude bibliographique*, Valbonne, Sophia Antipolis, Plan bleu, coll. « Les Cahiers du Plan bleu », n° 2, 2003.

Postel (Sandra L.), « Entering an Era of Water Scarcity: The Challenges Ahead », *Ecological Applications*, 10 (4), 2000, p. 941-948.

Radford (Elizabeth A.), Catullo (Gianluca) et Montmollin (Bertrand de) (eds), *Important Plant Areas of the South and East Mediterranean Region: Priority Sites for Conservation*, Gland, IUCN, 2011.

Reddy (Shivani), Dibb (Sue) et Lang (Tim), *Setting The Table. Advice to Government on Priority Elements of Sustainable Diets*, Londres, Sustainable Development Commission, 2009.

Schaefer (Florian), Cabeça (Julio), Hanauer (Jörg), Luksch (Ute) et Steinbach (Nancy), *Ecological Footprint and Biocapacity: The World's Ability to Regenerate Resources and Absorb Waste in a Limited Time Period*, Working Papers and Studies, Luxembourg, Commission européenne, 2006.

Sinha (Rashmi), Cross (Amanda J.), Graubard (Barry I.), Leitzmann (Michael F.) et Schatzkin (Arthur), « Meat Intake and Mortality: A Prospective Study of Over Half a Million People », *Archives of Internal Medicine*, 169 (6), 2009, p. 562-571.

Sofi (Francesco), Abbate (Rosanna), Casini (Alessandro), Cesari (Francesca) et Gensini (Gian F.), « Adherence to Mediterranean Diet and Health Status: Meta-Analysis », *British Medical Journal*, 337: a1344, 2008.

Steinfeld (Henning), Castel (Vincent), Gerber (Pierre), de Haan (Cees), Rosales (Mauricio) et Wassenaar (Tom), *Livestock's Long Shadow: Environmental Issues and Options*, Rome, FAO, 2006.

Sundseth (Kerstin), *Natura 2000 in The Macaronesian Region*, Luxembourg, Direction générale pour l'environnement de la Commission européenne, 2009.

Thivet (Gaëlle) et Blinda (Mohammed), *Améliorer l'efficience d'utilisation de l'eau pour faire face aux crises et pénuries d'eau en Méditerranée*, Valbonne, Sophia Antipolis, Plan bleu, 2007.

Trichopoulou (Antonia) et Lagiou (Pagona), « Healthy Traditional Mediterranean Diet: An Expression of Culture, History, and Lifestyle », *Nutrition Reviews*, 55 (11), 1997, p. 383-389.

Tucker (Graham M.) et Evans (Michael I.), « Habitats for Birds in Europe: A Conservation Strategy for the Wider Environment », *BirdLife Conservation Series*, 6, 1997.

Vavilov (Nikolai J.), « The Origin, Variation, Immunity and Breeding of Cultivated Plants: Selected Writings », *Chronica Botanica*, 13 (1-6), 1951, p. 364.

Wiedmann (Thomas) et Minx (Jan), *A Definition of « Carbon Footprint »*, dans Carolyn C. Pertsova (ed.), *Ecological Economics Research Trends*, New York (N. Y.), Nova Science Publishers, 2008, p. 1-11.

Willett (Walter C.), Drescher (G.), Ferro-Luzzi (A.), Helsing (E.), Sacks (Frank), Trichopoulou (Antonia) et Trichopoulos (Dimitrios), « Mediterranean Diet Pyramid: A Cultural Model for Healthy Eating », *American Journal of Clinical Nutrition*, 61 (6), juin 1995, p. 1402-1406.

Williams (J. T.) et Haq (N.), *Global Research on Underutilised Crops – An Assessment of Current Activities and Proposals for Enhanced Cooperation*, Southampton, International Centre for Underutilised Crops, 2002.

World Water Assessment Programme (WWAP), *United Nations World Water Development Report 2: Water: A Shared Responsibility*, Paris, Unesco Publishing, 2009.

WWC-CME, *Water in the 21st Century*, document présenté par le World Water Council à la conférence de Paris, mars 1998.



4 QUATRIÈME PARTIE
RESPONSABILITÉ
sociale des acteurs



LA RESPONSABILITÉ SOCIALE EN AGRICULTURE

Catherine Rivoal
Journaliste, France

La diète méditerranéenne est entrée en 2010 au patrimoine culturel immatériel de l'humanité pour son « ensemble de savoir-faire, pratiques et traditions qui vont du paysage à la table, en passant par les cultures, la récolte ou la moisson, la pêche, la conservation, la transformation, la préparation et, en particulier, la consommation d'aliments », indique l'Unesco, ajoutant qu'elle « favorise les contacts sociaux ». Si le modèle nutritionnel n'est pas contesté, les moyens mis en œuvre pour en produire les éléments constitutifs méritent pourtant un examen plus attentif car une question légitime se pose : la diète méditerranéenne est-elle socialement responsable ?

Une première partie s'attachera à l'analyse des conditions de production en mettant notamment en évidence les situations précaires de ses producteurs et de leur main-d'œuvre. Dans une seconde partie, les migrations saisonnières, clé de voute de cette agriculture, seront abordées, en tentant notamment d'identifier leurs rôles, leurs causes, leurs conséquences et la nature des populations concernées.

Les terres de la précarité ou l'envers du décor de la diète méditerranéenne

Les cultures agricoles méditerranéennes sont marquées par une exposition importante au stress hydrique et une forte saisonnalité. Elles sont généralement peu capitalistiques et consommatrices de main-d'œuvre. La récolte d'olives de table par exemple se fait encore majoritairement à la main. Que représente cette main-d'œuvre aujourd'hui et dans quelles conditions travaille-t-elle ?

Une agriculture emploi-intensive marquée par une forte disparité Nord-Sud

L'agriculture est le deuxième pourvoyeur d'emplois en Méditerranée, après le secteur des services. Les cultures maraîchères et oléicoles, symboles de la diète méditerranéenne, dominent. « Les agriculteurs méditerranéens ont acquis une fonction prépondérante dans l'approvisionnement de l'Europe en fruits et légumes, en particulier en produits primeurs. Un bon indicateur de cette évolution est l'importance des cultures protégées intensives

(serres, tunnels, plastiques) : avec 400 000 hectares, le bassin méditerranéen est la seconde zone de production dans le monde après l'Asie » (Roux, 2006). La superficie oléicole atteint quant à elle 8 millions d'hectares, principalement dévolus à la production d'huile d'olive (Achabou *et al.*, 2010). Ces cultures sont toutes deux à forte intensité laborieuse : peu rémunératrices pour le producteur (Grittani, 1988), elles fournissent principalement des emplois précaires et mal payés, aux conditions de travail très difficiles.

Les caractéristiques de l'emploi rural en Méditerranée

- Auto-emploi et emplois indépendants liés à la petite agriculture familiale et petits métiers secondaires de transformation de produits agricoles.
- Importance de l'emploi des femmes et d'aides familiaux généralement non rémunérés et non pris en compte dans les statistiques nationales.
- Production agricole saisonnière entraînant un sous-emploi de la force de travail disponible.
- Salariat précaire et intermittent favorisé par une absence de législation du travail ou par son non-respect.
- Formation professionnelle peu développée et niveaux d'éducation plus faibles qu'en milieu urbain.
- Tissu économique faiblement développé et déficit d'infrastructures rendant peu attractif l'espace rural.

Dans les pays du Nord de la Méditerranée, l'emploi en milieu rural occupe encore 50 % de la population active mais il est en grand déclin alors que la population vieillit et que l'emploi agricole est souvent dévalorisé. Les effets de cette érosion sont toutefois compensés par des politiques incitatives, lesquelles font défaut au Sud de la Méditerranée. La politique agricole commune de l'Union européenne a en particulier permis une certaine revitalisation rurale en réduisant les écarts de développement à l'intérieur de son territoire. Le développement d'activités connexes (vente de produits agricoles et transformés à travers des circuits courts) ou d'activités autres (tourisme et loisirs, industries délocalisées en milieu rural et services associés) stimule des territoires ruraux auparavant désertés. La minimisation du coût du travail reste néanmoins la clé principale de la compétitivité des productions : elle a permis à certaines régions agricoles d'émerger depuis les années 1970, comme l'Andalousie avec la culture des primeurs (légumes de la province d'Almería, fraises de la province de Huelva, pêches des alentours de Séville) (Roux, 2006). Ce modèle-ci pose cependant un certain nombre de questions sur le plan de la responsabilité sociale et environnementale.

Dans les pays du Sud, l'agriculture reste le principal pourvoyeur d'emplois et occupe une place centrale dans les sociétés rurales. Le travail informel conserve une grande importance, en jouant un rôle de stabilisateur économique. Ainsi, les emplois agricoles représentent en moyenne 80 % des activités rurales et encore une part très significative de la population active totale des pays d'Afrique du Nord (20 % en Tunisie, 21 % en Algérie et 25 % en Égypte contre moins de 5 % en France, Italie et Espagne), même si elle reste inférieure à la moyenne mondiale (40 %). La forte proportion d'emplois agricoles en milieu rural s'explique toutefois par une diversification encore limitée, faute de réussir à attirer les activités industrielles et les services qui pourraient s'y développer.

Par ailleurs, l'agriculture n'est pas toujours soutenue économiquement par les États, facteur aggravé par deux décennies d'« ajustement structurel » et de libéralisation du commerce extérieur : à titre d'exemple, depuis 2000 en Tunisie, la part des investissements publics dans ce secteur a diminuée de 40 %, passant de 14 % à 8 %.

Faute de ce soutien, l'agriculture a peu bénéficié des modernisations apportées par l'ère industrielle : les terres sont faiblement irriguées malgré un climat aride et semi-aride ; la mécanisation s'est développée mais son impact est limité par une surface moyenne d'exploitation inférieure à 10 hectares. Les réformes foncières initiées dans certains pays du Maghreb (apurement des terres *habous*¹) ont eu peu d'effet sur la redistribution de la surface agricole et n'ont pas réellement permis la création de nouvelles exploitations. Les systèmes agricoles peinent ainsi à se réformer ce qui impacte directement les conditions sociales en milieu rural : décrochage du salaire minimum agricole par rapport au PIB (alors même qu'il est souvent supérieur aux salaires réellement pratiqués), taux de chômage supérieur aux zones urbaines, vieillissement des chefs d'exploitations (moins de 15 % d'entre eux n'ont pas 40 ans) (Riadh, 2010) : la pauvreté s'y accroît.

La pêche, clé du régime crétois... et générateur de pauvreté

La consommation de poissons et de crustacés fait partie intégrante de la diète méditerranéenne. Pourtant, le secteur de la pêche, en dehors des pays de l'UE, reste très morcelé. Alors que la France, la Grèce, l'Espagne, l'Italie et le Portugal ont augmenté les capacités de leurs flottilles et leur périmètre de pêche, les pêcheries des autres pays méditerranéens sont souvent locales, de petite taille et artisanale (Basurco, 2010). La pêche assure le revenu d'environ 630 000 personnes, dont environ 300 000 pêcheurs (Pere et Franquesa, 2005). Or cette manne pourrait fortement diminuer à cause de la pollution des eaux et de la raréfaction de la ressource halieutique.

Dans les pays du Sud de la Méditerranée, une part importante de la production relève de la pêche côtière dont les charges salariales sont faibles, du fait du recours important à l'emploi saisonnier. Les saisonniers embarqués sont eux aussi peu ou pas rémunérés et travaillent dans des conditions difficiles. À ce titre, en Méditerranée, l'Espagne (quatrième pays au monde détenant ou gérant le plus de pavillons de complaisance), le Maroc, Malte, Chypre, la France et le Liban ont été pointés du doigt par la FAO et/ou par la International Transport Workers Federation (ITF) pour détention de navires de complaisance.

Les femmes, maillon indispensable et peu reconnu de l'agriculture

L'augmentation de la participation des femmes dans la vie économique est l'un des phénomènes majeurs depuis l'indépendance des pays du Sud de la Méditerranée. La part des femmes dans la population active, autour de 5 % en 1950, a dépassé les 20 % dans tous les pays, excepté les Territoires Palestiniens (Aïta, 2008). Les femmes de la jeune génération entrent beaucoup plus qu'auparavant sur le marché du travail. Mais cette amélioration n'est pas encore de nature à combler le retard accumulé par rapport à d'autres régions du monde. En effet, le taux brut d'activité économique (TBAE) des

1 - Les *habous* désignent en droit musulman un type de législation relative à la propriété foncière. Ils peuvent être classés en trois types : publics, privés ou mixtes (le terme *habous* est essentiellement utilisé dans le Maghreb).

femmes (par rapport à la population féminine en âge de travailler) reste dans les pays arabes 10 points en dessous de la moyenne des pays les moins développés.

Tableau 1 - Population active en 2010

Pays	Totale (en milliers)	Part de l'agriculture (en pourcentage du total)	Proportion des femmes dans la population active travaillant dans l'agriculture (en pourcentage)	Proportion des femmes dans la population active agricole (en pourcentage)
Algérie	14 950	21,2	32,9	52,7
Égypte	27 492	25,1	39,3	40,3
Libye	2 425	3,0	8,6	69,9
Maroc	11 963	25,5	49,1	47,7
Tunisie	3 886	20,5	24,6	32,8
Jordanie	1 882	6,3	22,4	62,2
Liban	1 563	1,8	2,2	32,1
Syrie	7 365	20,0	56	-
Turquie	25 942	32,3	66,3	60,7
France	28 232	46,9	1,4	52,3
Portugal	5 696	46,9	12,3	63,7
Italie	25 775	42,1	3,5	45,2
Espagne	22 439	42,8	3,9	37,7
Grèce	5 218	41,2	15,3	52,6
Malte	172	34,3	0	0,0
Albanie	1 450	42,8	42,3	43,2
Monde	3 282 308	40,5	42	42,7

Source: FAO, *La Situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture 2010-2011. Le Rôle des femmes dans l'agriculture*.

Dans de nombreux pays, l'emploi agricole est essentiellement féminin. Mais les obstacles à leur participation économique dans les régions rurales restent nombreux: la discrimination en leur défaveur s'exerce à plusieurs niveaux (éducation, pression culturelle, accès au crédit, formation professionnelle, niveau de salaire). Les inégalités salariales avec les hommes sont flagrantes. En Tunisie, une femme peut toucher 5 dinars par jour là où un homme perçoit ce salaire pour une heure de travail. Enfin, leur accès à la propriété foncière reste très limité (CIHEAM, 2010).

Ces tendances se retrouvent également dans le Nord de la méditerranée. Si les femmes y sont deux fois moins nombreuses que les hommes (3 % de la population active contre 5 % pour les hommes en moyenne), elles restent fortement impliquées *via* le travail

informel et se trouvent ainsi en dehors des législations sur la santé et la sécurité, ce qui soulève des difficultés en cas d'accident ou de maladie; l'activité occasionnelle ou saisonnière est une autre caractéristique notable du travail des femmes en Europe. Elles sont par ailleurs concentrées sur des tâches élémentaires, et ont reçu une formation agricole de moindre niveau que les hommes.

Le 21 janvier 2011, les Nations unies indiquaient que les femmes rurales tiraient moins de bénéfices à productivité égale que les hommes et étaient confrontées à de nouveaux défis liés aux crises économiques et alimentaires actuelles (Nations unies, 2011). Chez elles, le poids du chômage et la réduction des infrastructures publiques de soutien social ont deux conséquences: l'alourdissement des charges domestiques et la non-rémunération de leur travail. Leur contribution à la sécurité alimentaire de leur foyer décroît d'autant, situation particulièrement dramatique quand elles sont chefs de famille.

Dans un article paru fin 2010², le Comité économique et social européen soulignait qu'il était « essentiel de valoriser le rôle des femmes et des jeunes au sein des exploitations agricoles et dans le monde rural. [...] Il faut de nouvelles politiques structurelles et incitations qui valorisent le travail de la femme, lui permettent de sortir de l'économie informelle et encouragent le mouvement associatif en tant qu'instrument de développement de l'esprit d'entreprise, qui est aussi nécessaire dans le domaine agricole. »

Un travail des enfants généralisé ?

L'implication d'enfants dans les travaux de la vie active est une réalité commune dans les pays méditerranéens du Sud et de l'Est, ce en dépit de leurs engagements internationaux. L'Organisation internationale du travail (OIT) signale ainsi des taux de participation allant de 2 à 11 % selon les pays (pour la tranche d'âge 5-14 ans). On comptabilise 250 à 300 000 enfants au travail en Algérie. 28 % de ces enfants travaillent loin de leurs familles, 53 % indiquent qu'ils le font pour aider leurs familles, 75 % que l'argent est donné à leurs parents.

En Égypte, selon la Banque mondiale, la part des enfants dans la force de travail aurait régressé de 12 à 8 % entre 1990 et 2002; ils seraient encore 1,6 million en 2010. La grande majorité d'entre eux (68 %) travailleraient dans les champs en zones rurales. Au Liban, le taux d'activité pour les 10-17 ans est également de 8 %, avec un taux plus élevé pour les jeunes filles à 10 %. La moitié de ces enfants sont salariés et 64 % travaillent à plein temps. Les taux de travail les plus élevés des enfants sont observés dans les zones rurales, spécialement du Nord- et du Sud-Liban et de la vallée de la Bekaa (El-Hage, 2005). Dans cette dernière, on estime à au moins 25 000 le nombre d'enfants travaillant dans les plantations de tabac, considérées comme l'une des « pires formes de travail de l'enfant » par le Bureau international du travail (BIT), du fait notamment de la pénibilité et des conséquences en termes de santé (maux de dos, allergies, problèmes respiratoires). Les plus jeunes d'entre eux apprennent les tâches de cueillette, piquage, enfilage, séchage et défroissage du tabac dès l'âge de 5 ans.

En ce qui concerne le Maroc, une enquête de l'Understanding Children's Work (UCW) de 2003 dénombrait plus de 600 000 enfants au travail. En fait, plus d'un million

2 - Comité économique et social européen, Assemblée plénière des 17 et 18 février 2010.

d'enfants d'âge scolaire ne fréquentent pas l'école et, le plus souvent, le travail domestique n'est pas comptabilisé. Pour les Territoires Palestiniens, une étude officielle récente indique un taux d'activité pour les 7-17 ans de 4,6 % : 6,5 % en Cisjordanie et 1,7 % à Gaza. Les deux tiers de ces enfants travaillent pour leurs familles sans salaires. En Syrie, une enquête officielle de 2001 (Aïta, 2008) sur la force de travail recensait 180 000 enfants entre 10 et 14 ans au travail, soit un taux d'activité plus important que celui signalé par l'OIT, avec un taux de participation de 1 à 2 % à 10 ans, et dès l'âge de 14 ans, à 25 % pour les garçons et à 13 % pour les filles. La Tunisie indique pour sa part que « si le travail des enfants n'est pas répandu, une exploitation inacceptable des enfants existe toutefois dans une certaine mesure, principalement dans l'économie informelle, dans les services domestiques et en agriculture. Si l'on doit reconnaître les efforts entrepris par le gouvernement tunisien pour s'attaquer à ce problème, la nécessité de faire d'autres recherches et de prendre d'autres mesures dans ce domaine reste indispensable ». Des études indépendantes signalent un taux d'activité de 3,1 % pour les 10-14 ans (Aïta, 2008).

Risques et opportunités des migrations saisonnières agricoles

La migration est un changement de lieu, un déplacement. On distingue les migrations périodiques, qui consistent en un retour régulier au lieu de départ, des migrations définitives, qui impliquent l'abandon complet ou très durable du lieu de départ. Les migrations temporaires peuvent, elles, être hebdomadaires, saisonnières quotidiennes, voire biquotidiennes : migrations du travail pendulaires dites aussi « navettes ».

Ainsi, 200 millions de personnes migrent chaque année, toutes catégories de migrants confondus, soit 3 % de la population mondiale. Paradoxalement, les migrations sont donc le parent pauvre de la mondialisation. Plus de 60 % des migrants ne quittent pas l'hémisphère sud et 90 % vivent dans cinquante-cinq pays.

Les phénomènes migratoires sont très importants en Méditerranée. Sans l'émigration, la situation de chômage serait devenue insoutenable. Les migrations constituent ainsi « un réel "amortisseur social" contre la pauvreté et un apport réel pour les investissements » (Doz, 2008, p. 8). Dans huit pays (Maroc, Algérie, Tunisie, Égypte, Jordanie, Territoires Palestiniens, Liban, Syrie), il apparaît que « si les émigrés de première génération se situaient entre 7 et 12 millions de personnes (dont seulement la moitié [...] a émigré vers l'Europe), les immigrés et réfugiés dans les pays du Sud de la Méditerranée atteignent un chiffre compris entre 7 et 10 millions de personnes » (Aïta, 2008). Ils viennent en particulier d'Irak et du Soudan et arrivent, pour la plupart, au Machrek. De façon générale, les pays arabes méditerranéens ont accueilli beaucoup plus d'immigrés et de réfugiés qu'ils ont envoyés d'émigrés. En 2009, les pays du Sud et de l'Est de la Méditerranée (PSEM) comptaient 12,7 millions d'émigrés (Fargues, 2009). Ces émigrés se répartissent entre 8,2 millions (64,7 %) dans l'Union européenne, 2,7 millions (21,4 %) dans les pays arabes (Golfe, Libye et autres PSEM) et 1,7 million (13,7 %) dans d'autres régions du monde. Qu'il s'agisse d'une motivation à la migration ou de l'une de ses conséquences, l'agriculture constitue un bassin d'emploi pour une part importante de ces migrants.

Les migrations, conditions nécessaires à la réduction des coûts dont bénéficient principalement les pays du Nord

Les populations migrantes fournissent aux employeurs une aubaine pour minimiser leurs coûts et disposer de plus de flexibilité. Les salaires sont réduits, le temps de travail allongé ou diminué en fonction des besoins de la production, la présence continue d'une main-d'œuvre à disposition est assurée par différents canaux, le travail est dissimulé (et donc exempt de taxes) et le rendement des travailleurs maximisé (Potot, 2010). Les pays du Nord, plus attractifs pour les migrants, en profitent davantage, dans des contextes de régulations plus ou moins permissives.

La question du salariat précaire immigré dans l'agriculture des pays riches n'est pas neuve. La région d'Huelva en Espagne recourt à près de 100 % à des travailleurs agricoles saisonniers étrangers – de plus en plus souvent des femmes – pour la production de la fraise. Même scénario dans la région des Pouilles dans l'Italie du Sud, où 12 000 migrants recueillent chaque été les tomates destinées à la transformation agro-alimentaire (Brovia, 2008). Une partie de ces travailleurs est recrutée par le biais d'une politique de quotas mise en place, au niveau gouvernemental, à travers une procédure complexe qui se prête à de nombreux détournements. L'autre partie des travailleurs est recrutée de manière informelle et soumise au *caporalato*, un système de gestion de la main-d'œuvre fondé sur la délégation des tâches d'embauche et d'encadrement à des sous-ordres sans scrupule.

En France, depuis 1946, les contrats d'immigration temporaire ou « contrat OMI » (Office des migrations internationales) permettent d'introduire légalement des travailleurs étrangers *via* un CDD de quatre à six mois, prolongeable à huit mois. « Principalement utilisé dans le secteur agricole (95 % des introductions), ce contrat fait office de titre de séjour : à expiration, le travailleur doit regagner son pays [...] » (Darpeix et Bergeron, 2009). En 2009, le nombre de contrats OMI atteignait environ les 15 000 par an, alors qu'il était de 7 696 en 2000. Dans certains départements, comme les Bouches-du-Rhône, ils représentent jusqu'à 50 % du travail saisonnier. Quels avantages découlent de ce type de contrat ? Les travailleurs OMI sont fidélisés puisque 85 % d'entre eux sont réintroduits d'une année sur l'autre. Ils sont compétents, étant souvent d'origine rurale. Enfin, « le coût d'opportunité de la perte de leur emploi explique leur [...] fiabilité. L'attachement du droit de séjour au contrat de travail ainsi que le caractère nominatif du contrat confèrent à l'exploitant un pouvoir de pression sur le travailleur. En cas de litige entre l'employeur et le salarié, ce dernier est confronté à des difficultés pour rester légalement sur le territoire et faire valoir ses droits » (Darpeix et Bergeron, 2009).

Parmi les abus liés à ces contrats, on peut citer les problèmes de santé, accidents ou maladies, les heures supplémentaires non déclarées. Par ailleurs, la redevance payée par l'employeur à l'Agence nationale d'accueil des étrangers et des migrations (ANAEM, ex-OMI) pour « importer » un travailleur est fréquemment retenue sur la paie du salarié, en toute illégalité. Souvent partis de Tunisie ou du Maroc, ils ou elles viennent en célibataires, lors de migrations pendulaires ou régulières. Pour eux, les six mois passés en France constituent leur période d'activité principale, voire exclusive. L'employeur maîtrise la durée de leur séjour *via* leur contrat de travail et son renouvellement d'une

année sur l'autre, le principe étant d'obliger le saisonnier à rentrer dans son pays d'origine entre deux « saisons » (Potot, 2010).

De là naissent chez les travailleurs des stratégies dites de *coping* ou adaptation au stress. Les ouvriers sans titre de séjour représentent la part la plus flexible de la main-d'œuvre du secteur, sans laquelle le système souffrirait d'un manque de réactivité. Prêts à accepter des salaires très bas, parfois même inférieurs au salaire minimum légal net, et des horaires importants, ils ne répondent pas plus que les autres aux réflexions ou plaisanteries racistes. Leur présence oblige leurs collègues à aligner leur comportement, se sentant menacés par cette concurrence. Une manne facile à embaucher, plus facile encore à débaucher à tout moment.

Qui sont les migrants ruraux ? Quelques tendances pour une population disparate

Les migrants font rarement partie de la frange la plus pauvre de la population : partir exige des moyens financiers importants et de bons réseaux payants ou non. Ce constat, assez large au niveau mondial, ne se vérifie pas pour certains pays, dont l'Égypte (Sabates-Wheeler *et al.*, 2005) et la Syrie. Là, ce sont les pauvres qui migrent plus que les autres groupes de revenus. L'émigration constitue donc encore une manière de sortir de la pauvreté et de pallier la rareté des emplois. Les agriculteurs migrants ne se ressemblent pas. Ils ont même parfois quelques hectares de terre, travaillent ou non aussi en zone urbaine, sur d'autres exploitations comme ouvriers agricoles, leur pluriactivité, très diversifiée, étant consubstantielle à leurs stratégies de survie.

Par ailleurs, les migrants agricoles sont de plus en plus souvent des femmes et l'organisation de leur migration se fait en grande partie *via* des sociétés de service. Elles migrent généralement vers des destinations plus proches et travaillent dans des secteurs informels pour des travaux saisonniers. Très peu payés et dénués des droits sociaux de base, ces travaux sont néanmoins pris en dernier recours par les migrantes, étant donné les difficultés grandissantes pour obtenir des regroupements familiaux dans les pays d'accueil.

La principale difficulté, lorsqu'on aborde les questions de migrations méditerranéennes, est d'obtenir des statistiques fiables. Deux raisons à cela. Le chiffre, dans le domaine de la mobilité humaine, recouvre des enjeux politiques forts, aussi bien du côté du pays de départ que de celui d'arrivée. Ni les pays du Golfe, ni la Libye, ni l'Afrique subsaharienne, pourtant lieux d'arrivée de nombreux migrants, ne fournissent de statistiques. Autre raison, l'individu qui migre complexifie de plus en plus son parcours et nombreux sont ceux qui échappent à toute « comptabilité », en particulier les migrants temporaires et les migrants irréguliers. Enfin, les statistiques ne soulignent jamais le différentiel entre le désir de la migration et sa réalisation.

Des migrations de plus en plus irrégulières, y compris dans les PSEM

La migration circulaire devient de plus en plus le lot des ouvriers saisonniers de l'agriculture. La circularité signifie que le migrant s'engage à retourner dans son pays d'origine avant même de l'avoir quitté, ou encore que le retour est une étape obligée de la

migration. Cette circularité prend d'ailleurs très souvent une forme contractuelle, comme on le voit en Espagne à travers le système de recrutement de travailleuses marocaines par agence. Autre forme de circularité ou de pendularité forcée mais non officielle, les contrats OMI à la française où la précarité est d'emblée organisée et pousse le travailleur saisonnier soit à l'irrégularité, soit au retour. L'employeur y trouve un intérêt car le retour de l'ouvrier dans son pays durant la basse saison agricole lui permet de ne le rémunérer que durant une partie de l'année (Roux, 2006).

Dans le domaine de l'agriculture comme dans d'autres domaines de l'économie des pays méditerranéens, ce sont les employeurs qui gèrent les migrants, plus que les États eux-mêmes. Au début des années 2000, le Maroc a passé des accords avec l'Espagne et la France prévoyant la sélection et la gestion conjointes de travailleurs migrants temporaires.

Si ces migrations circulaires ou pendulaires permettent aux pays hôtes d'enranger des bénéfices économiques, sans payer les coûts sociaux et identitaires de la migration permanente, et par ailleurs évitent au migrant qui quitte sa famille et son pays un coût affectif trop important, elles s'accompagnent malheureusement trop souvent d'un déni des droits de l'homme les plus fondamentaux.

Par ailleurs, l'extension de l'immigration irrégulière aux PSEM eux-mêmes est l'un des phénomènes marquants depuis le début du XXI^e siècle. Au Liban, les travailleurs syriens dispensés de formalités de séjour sont employés comme saisonniers dans l'agriculture ou la construction, dans des métiers peu ou semi-qualifiés. Ils seraient plusieurs centaines de milliers, voire un demi-million, à traverser chaque jour ou chaque semaine la frontière du Nord-Liban. En 2005, une situation de malaise a conduit beaucoup d'entre eux à quitter le Liban lorsque l'armée syrienne s'en est retirée. Trois ans après, la présence de travailleurs syriens au Liban semblait être revenue à son niveau d'avant 2005. Cette main-d'œuvre est toujours en mouvance, les va-et-vient entre Syrie et Liban sont fréquents et en général de courte durée. « Les gains excèdent rarement 8 000 livres libanaises (LBP), soit 4 euros, pour des journées de dix heures, avec comme seule pause — non rémunérée — un déjeuner d'une demi-heure. En effet, sur les 10 000 LBP environ que paient par personne les agriculteurs de la Bekaa — soit déjà moins qu'ailleurs (25 000 LBP en moyenne dans le Sud du Liban), les *chawish* [intermédiaire entre les travailleurs migrants et l'employeur] prélèvent une commission de 1 500 à 2 000 LBP » (Garçon et Zurayk, 2010).

Les causes des migrations rurales en Méditerranée

Pourquoi quitte-t-on les territoires ruraux pour la ville, pour un pays limitrophe ou pour un pays plus lointain ? L'orientation des populations agricoles vers la migration semble dépendre en grande partie du facteur « terre », de la tenure foncière et de l'organisation de la production agricole. La migration de longue distance et de longue durée est souvent le fait de familles bénéficiaires d'un titre agraire et donc d'un patrimoine foncier ; la mobilité temporaire et circulaire est quant à elle liée au système de production des familles précaires de la terre (journaliers, producteurs en métayage ou en location). Deux facteurs agissent en faveur de la migration : le « facteur répulsif » ou effet *push* et le « facteur attractif » (Barrett *et al.*, 2001) ou effet *pull*, où les entreprises du pays d'immigration sont particulièrement demandeuses de main-d'œuvre migrante. Quand les deux effets sont à l'œuvre, la migration est maximale. Les débats actuels au

sein de l'Union européenne sur les migrations clandestines oublient que les causes de départ ne se trouvent pas uniquement dans les pays d'origine et que l'effet *pull*, tel que l'augmentation du travail clandestin ou le protectionnisme agricole européen, peut aussi avoir un impact fort sur ces mouvements.

Les conditions difficiles d'exploitation de la terre, dues entre autres au manque de ressource en eau, aux variations de prix et aux incertitudes climatiques, à la baisse constante des revenus, à l'imperfection ou à l'absence de marchés agissent comme autant d'effets *push* sur les agriculteurs (Cadilhon, 2005). Par ailleurs, ces migrations posent la question des ressources foncières et de leurs modalités d'usage. Les droits ancestraux, l'inégalité de la structure agraire et l'émiettement de la propriété familiale constituent à l'échelle internationale un puissant facteur d'émigration.

Certains migrants ayant cumulé des capacités d'investissement et d'activation de réseaux (familiaux, sociaux, politiques et économiques) créent des structures productives qui bénéficient d'une bonne intégration aux marchés, utilisent techniques et intrants leur permettant d'assurer une productivité soutenue et embauchent de la main-d'œuvre (effet *pull* de la migration). Mais la migration n'agit pas dans tous les pays comme un système de régulation de la pression et des inégalités foncières. « Privilège des mieux dotés en terres, la migration à l'étranger est plutôt un catalyseur des inégalités d'accès aux ressources, elle ne fait que les reproduire, voire les exacerber », rappelle Geneviève Cortès (2002). « Prenez la Tunisie : du temps des Romains, elle servait de grenier à blé pour toute la Méditerranée. Mais l'État a préféré investir dans le tourisme ; dès que l'on s'enfonce dans l'intérieur des terres, il n'y a plus rien. Avec pour conséquence, que les petits paysans chassés de leur terres ont alimenté l'exode vers les villes : ce sont ceux-là, ces petits paysans, qui sont aujourd'hui demandeurs de logements et d'emplois et qui, faute de réponse, manifestent violemment. Ou bien s'immolent » (Clarini, 2011). Pourquoi ? En Tunisie, environ 18 % de la population active travaille dans le secteur agricole en 2010, en nette diminution depuis les années 1960. « De plus, en milieu rural, l'emploi agricole ne représente plus que 50 % de l'emploi total » (Elloumi, 2006). Cependant, ce constat varie d'une région à l'autre (le centre ouest, dont le gouvernorat de Sidi Bouzid, reste majoritairement agricole).

Dans le secteur de l'agriculture, la plupart des pays arabes méditerranéens voient se poursuivre un exode rural et la désaffection des métiers de la terre, sans que, pour autant, les autres secteurs de l'économie soient suffisamment dynamiques pour répondre à la demande d'emplois. On l'a vu lors des mouvements révolutionnaires qui ont eu lieu en Tunisie, en Égypte, en Algérie, au Maroc fin 2010 et dans le courant 2011, les problèmes d'alimentation et de chômage endémique sont les principaux enjeux pour la région.

Un équilibre offre-demande de migrants affecté par les crises politiques et économiques

Les crises et les répressions politiques stimulent « l'offre de migrants », phénomène particulièrement important au sein des PSEM. Sur les 15 millions de réfugiés recensés en 2007, 34 % provenaient des PSEM et 39 % s'y réfugiaient. Et alors que le nombre de réfugiés diminue en moyenne dans le monde, il augmente dans ces pays. Les crises

politiques en Irak, au Soudan, en Tunisie, en Algérie, au Yémen et l'augmentation du nombre de réfugiés palestiniens sont les principales causes de cet afflux de personnes. Cet élément est un point important dans le paysage rural des différents pays. Ces réfugiés forment en effet avec l'ensemble des migrants irréguliers, sur des marchés du travail déjà très touchés par des taux de chômage importants, comme dans l'agriculture, un réservoir de main-d'œuvre sous-employée qui permet de maintenir des salaires bas.

Si l'impact de la crise économique de 2008 sur les flux migratoires au sein de la Méditerranée et entre les pays méditerranéens et le reste du monde est difficile à appréhender, il semble avoir globalement diminué la demande de main-d'œuvre et donc la capacité de recourir à des migrants. Les offres d'emploi se sont réduites un peu partout dans la région et dans les pays de l'Union européenne. Dans certains cas, on observe un accroissement des migrations de retour ou une diminution des nouvelles émigrations. Ainsi, dans certains pays, comme l'Espagne, on observe une tendance des autochtones à prendre des emplois dans l'agriculture et les services, emplois auparavant occupés par des travailleurs migrants – en particulier par les travailleurs du Maroc, de l'Algérie et de la Tunisie. Et l'on sait que les travailleurs migrants les moins qualifiés auront de plus en plus de mal à trouver un emploi.

Par ailleurs, on constate que la part des emplois occupés par des femmes en agriculture s'est renforcée. Dans les pays du Golfe, l'effondrement du prix du pétrole, avec un prix au baril passant de 147 dollars en juillet 2008 à 62 dollars en octobre 2008, et des marchés financiers mondiaux a entraîné un appel moindre à la main-d'œuvre migrante depuis 2008. À l'inverse, la crise économique maintient une pression migratoire forte dans les PSEM. La crise économique bouscule ainsi l'équilibre « offre-demande » de migrants agricoles, augmente les tensions entre populations migrantes et populations autochtones et fait le lit des politiques sécuritaires.

Les conséquences de la migration : développement ou désertification

Perte d'une force de travail et déprise agricole ou meilleure répartition des terres cultivables et intensification de la production : les conséquences des migrations agricoles en Méditerranée sont multiples et ne sont pas toujours négatives.

La migration rurale suscite aussi bien des espoirs que des préoccupations. Le revenu que les migrants envoient à leurs familles sous forme de remises peut accroître la sécurité alimentaire, aider à diversifier les moyens d'existence et les revenus et réduire la vulnérabilité déterminée par les chocs. Toutefois, cet exode entraîne une réaffectation de la main-d'œuvre familiale responsable des activités productives et reproductives dans les zones d'origine, réduit le travail visant la production alimentaire et alourdit les tâches des hommes et des femmes qui restent sur place. En accroissant la main-d'œuvre et les groupes de consommateurs, les travailleurs migrants peuvent stimuler la croissance économique dans les lieux de destination, même si, dans les centres urbains, leur arrivée risque d'accentuer considérablement l'insécurité alimentaire. Cependant, assurer que l'émigration ne compromette pas le développement intérieur – en multipliant le nombre de ménages dont le chef est une femme, en provoquant des changements spectaculaires

de la composition de la population, en âge et en sexe, et des variations de la dynamique du marché du travail – est un défi permanent pour les pays d'origine dont la main-d'œuvre est en perpétuelle évolution (FAO, 2011).

Les effets des migrations sont très différents selon la nature des migrants et selon la distance culturelle entre les lieux d'arrivée et de départ. Elles n'ont pas le même sens selon qu'elles résultent d'un choix ou d'une contrainte, qu'elles concernent des riches ou des pauvres, qu'elles se fassent à l'intérieur d'une même communauté ou avec changement de langue et de nation.

D'un point de vue économique, les migrations agricoles entraînent une perte de force de travail pour les territoires ruraux les moins densément peuplés et contribuent ainsi à la désintensification de l'agriculture, à la diminution des surfaces cultivées et, finalement, à une forte déprise agricole, comme on l'observe au Liban. Les migrations sont ainsi une des explications avancées pour expliquer la perte annoncée de 20 000 hectares de terres arables d'ici 2020 dans la plaine de la Bekaa. Pour autant, on constate en Amérique latine, en Asie et en Afrique que les transferts de fonds des agriculteurs ou ouvriers agricoles migrants permettent aux exploitants et à leurs familles d'investir dans l'agriculture et de la moderniser. Ainsi, des chefs d'exploitation marocains, travaillant de façon saisonnière en Europe, financent l'achat d'un tracteur à leur retour, qu'ils utilisent pour leur surface de terre et qu'ils rentabilisent en le louant à d'autres exploitants.

Les migrations agricoles ont également des conséquences identitaires et géopolitiques, à la fois sur le territoire de départ et le territoire d'arrivée. Ainsi, la région de Huelva, en Espagne, recourt à près de 100 % aux travailleurs agricoles saisonniers étrangers pour la production de fraises, deuxième du marché mondial. La crise économique de 2008 a frappé durement l'économie espagnole et les chiffres du chômage ne cessent de croître, pour atteindre plus de 21 % en Andalousie. On assiste alors à un « retour aux champs » de nationaux (Cambon, 2009), ce qui n'est pas sans susciter des tensions. En Espagne, la mise en concurrence de populations migrantes en situation de non-droit et payées moins de deux euros de l'heure et de nouveaux chômeurs a engendré des conflits violents. On l'a vu aussi en Italie, à Rosarno, en janvier 2010³.

Conclusion

Alors, si les avantages de la diète méditerranéenne pour la santé ne sont pas contestés, le modèle de production qui y est associé est-il socialement responsable? Au regard des modes de production actuels, on peut en douter. Particulièrement exposées aux risques naturels et économiques, les cultures méditerranéennes entretiennent une forme de pauvreté qui affecte au premier plan femmes et enfants. L'autre caractéristique des systèmes de production de ce régime alimentaire est le recours aux migrants travaillant souvent dans des conditions épouvantables. La situation économique mondiale n'arrange rien à cette situation, et stimule la concurrence entre régions ressources de migrants, laquelle paupérise davantage encore cette population. Dans ces conditions, il n'est pas étonnant que le soulèvement tunisien ait d'abord été rural avant de s'étendre aux villes⁴.

3 - <http://www.rfi.fr/contenu/20100113-dessous-chasse-noir-rosarno>

4 - Mohamed Bouazizi, jeune diplômé au chômage vit à Sidi Bouzid, une commune rurale du centre de la Tunisie qui compte un fort taux de chômage, en particulier chez les jeunes. Il est victime de violences policières alors qu'il vend à l'étal des

Face à ces défis, quelles solutions envisager ? Les normes sociales, dont le référentiel ISO 26000 construit en cohérence avec les référentiels existants ou les normes de l'OIT, constitueraient une voie si elles pouvaient s'imposer comme des références incontournables dans le domaine de la responsabilité sociale des entreprises (RSE) et du développement durable. Comme de nombreuses normes internationales, elles n'ont pas aujourd'hui de caractère contraignant. Le consommateur peut également jouer un rôle en favorisant l'adoption volontaire de ces normes... encore faudrait-il pour cela qu'il puisse l'exercer, ce qui suppose de lui donner les moyens d'identifier et d'acheter le socialement responsable.

Sur la question des migrations, une politique intergouvernementale est-elle possible au-delà des contrôles aux frontières ? C'est également ce que l'OIT appelle de ses vœux en demandant aux États plus de « solidarité » et de « coordination » dans un contexte de crise économique. Les stratégies menées au niveau des États, consistant à fermer les frontières par une politique de visas ou d'immigration choisie, sont contre-productives. Peut-on accepter les migrants l'été pour les cueillettes et demander aux dirigeants des pays « fournisseurs » de fermer leurs frontières le reste de l'année ? La migration actuelle s'inscrit en effet beaucoup plus dans la mobilité et la coprésence (migrations pendulaires) que dans l'installation. Or, plus les frontières sont fermées et plus les personnes s'installent, par crainte de ne pouvoir repartir et revenir. Inversement, plus les frontières sont ouvertes, plus les migrants circulent et moins ils s'installent. Enfin, ces politiques ne résoudront pas les problèmes de besoins de main-d'œuvre peu qualifiée pour l'agriculture et risquent de contribuer à augmenter le nombre de travailleurs sans papiers.

De façon plus générale, c'est moins les types de cultures en eux-mêmes qui posent problème que les conditions sociopolitiques qui prévalent dans les PSEM. Dès lors, l'émergence d'un état de droit et d'une nouvelle gouvernance pourraient contribuer à réduire la marginalisation sociale.

fruits et légumes pour soutenir financièrement sa famille. En signe de protestation, il s'immole par le feu le 17 décembre 2010 et décède dix-neuf jours plus tard.

Bibliographie

Achabou (Mohamed Akli), Blanc (Pierre), Dekhili (Sihem), Emlinger (Charlotte), Madignier (Antoine) et Strohl (Jean), « Des productions végétales très méditerranéennes », dans CIHEAM (dir.), *Atlas Mediterra. Agriculture, alimentation, pêches et mondes ruraux*, Presses de Sciences Po-CIHEAM, Paris, France, 2010, p. 68-77.

Aïta (Samir) (coord.), « Emploi et droit du travail dans les pays méditerranéens et le partenariat européen », *Étude comparative*, Madrid, Fundación Paz y Solidaridad Serafín Aliaga de Comisiones Obreras, 2008.

Barrett (Christopher B.), Reardon (Thomas) et Webb (Patrick), « Nonfarm Income Diversification and Household Livelihood Strategies in Rural Africa: Concepts, Dynamics, and Policy Implications », *Food Policy*, 26, 2001, p. 315-331.

Basurco (Bernardo), « La mer et le secteur de la pêche », dans CIHEAM (dir.), *Atlas Mediterra. Agriculture, alimentation, pêches et mondes ruraux*, Presses de Sciences Po-CIHEAM, Paris, France, 2010, p. 96-97.

Brovia (Cristina), « Sous la fêrle des caporalis. Les saisonniers de la tomate dans les Pouilles », *Études rurales*, 2 (182), 2008, p. 153-168.

Cadilhon (Jean-Joseph), « Rural Labour Distribution in a Dynamic Agricultural Region: The Case of Phan Thiet, Vietnam », *Geography*, 90 (2), été 2005, p. 121-137.

Cambon (Diane), « La crise renvoie les Espagnols aux champs », *Le Figaro économie*, 17 avril 2009.

CIHEAM, « Les femmes en agriculture et en milieu rural en Méditerranée », *La lettre de veille du CIHEAM*, été 2010.

Clarini (Julie), « Du pain et la liberté ! », France Culture, « Les idées claires », émission diffusée le 1^{er} février 2011.

Cortès (Geneviève), « L'accès aux ressources foncières, enjeu de l'émigration rurale andine », *Revue européenne des migrations internationales*, 18 (2), 2002, p. 83-104.

Darpeix (Aurélien) et Bergeron (Émeline), « L'emploi et la compétitivité des filières de fruits et légumes: situation française et comparaison européenne », *Notes et études socio-économiques*, 32, mars 2009, p. 11.

Doz (Javier), « Préface », dans Samir Aïta (coord.), « Emploi et droit du travail dans les pays méditerranéens et le partenariat européen », *Étude comparative*, Madrid, Fundación Paz y Solidaridad Serafín Aliaga de Comisiones Obreras, 2008.

El-Hage (Anne-Marie), « Le dur labeur des enfants du tabac », *L'Orient-le Jour*, 20 juillet 2005.

Elloumi (Mohamed), « L'Agriculture tunisienne dans un contexte de libéralisation », *Région et développement*, 23, 2006, p. 129-160.

FAO, « Alimentation, agriculture et travail décent: l'OIT et la FAO travaillant ensemble. Migration rurale », 2011 (<http://www.fao-ilo.org/more/migration0/fr/>).

Fargues (Philippe) (dir.), *Migrations méditerranéennes. Rapport 2008-2009*, San Domenico di Fiesole, Robert-Schuman Center for Advanced Studies, Institut universitaire européen, octobre 2009.

Garçon (Lucile) et Zurayk (Rami), « Dans les champs de la Bekaa », *Le Monde diplomatique*, septembre 2010.

Grittani (Giovanni), « L'économie de l'olivier dans le Midi de l'Italie », dans Mahmoud Allaya (dir.), *L'Économie de l'olivier*, Paris, CIHEAM, coll. « Options méditerranéennes », série « Études », 1988, p. 63-70.

Nations unies, *Gender Dimensions of Agricultural and Rural Employment: Differentiated Pathways out of Poverty*, Washington (D. C.), Nations unies, janvier 2011.

Pere (Oliver) et Franquesa (Ramon), « La pêche en Méditerranée », *Les Notes d'analyse du CIHEAM*, 3, 2005.

Potot (Swanie), « La précarité sous toutes ses formes : concurrence entre travailleurs étrangers dans l'agriculture française », dans Alain Morice et Swanie Potot (dir.), *De l'ouvrier sans-papiers au travailleur détaché : les migrants dans la modernisation du salariat*, Paris, Karthala, 2010, p. 201-224.

Riadh (Béchir), « Pauvreté et niveau de vie de la population rurale en Tunisie », *Les Notes d'alerte du CIHEAM*, 67, août 2010.

Roux (Bernard), « Agriculture, marché du travail et immigration. Une étude dans le secteur des fruits et légumes méditerranéens », *Mondes en développement*, 2 (134), 2006, p. 103-117.

Sabates-Wheeler (Rachel), Sabates (Ricardo) et Castaldo (Adriana), « Tackling Poverty-Migration Linkages: Evidences from Ghana and Egypt », *Working Paper*, T14, Development Research Center on Migration, Globalization and Poverty (DRC), octobre 2005.



LA RESPONSABILITÉ SOCIALE DANS LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

Luis Miguel Albisu

Centre de recherche et technologique agro-alimentaire de l'Aragon, Espagne

La distribution est devenue un élément déterminant de la chaîne alimentaire qui va du producteur au consommateur. Les évolutions rapides des modes de distribution exigent une adaptation aux nouveaux besoins des consommateurs avec lesquels les distributeurs entretiennent des contacts plus étroits que les fabricants de denrées alimentaires.

La distribution de type traditionnel par petits points de vente est toujours le modèle le plus répandu dans un grand nombre de pays en développement. La distribution moderne, organisée autour de grandes chaînes, propose différents formats de libre-service. Dans la plupart des pays économiquement développés, ces grandes chaînes de distribution ont atteint un niveau élevé de concentration et détiennent une part de marché importante dans le secteur de l'alimentation. Elles exercent par conséquent un pouvoir non négligeable sur les autres parties prenantes et détiennent le leadership dans la mise en œuvre du changement. Il est donc logique de bien distinguer les pays du bassin méditerranéen en fonction de leur richesse économique pour mieux comprendre les systèmes de distribution de produits alimentaires, bien que ce ne soit pas là le seul critère qui les différencie, sachant que l'évolution vers la distribution moderne ne se produit pas avec la même vitesse ni avec la même intensité dans tous les pays (Kaynak et Çavuşgil, 1982).

Dans cet environnement en constante évolution, les autorités publiques et les entreprises privées ont à prendre des décisions, les premières pour contrôler les formes que prend le changement, les secondes pour mieux s'adapter aux nouvelles réalités économiques en créant de nouveaux métiers et en répondant aux besoins d'une société qui porte sur elles un œil critique et exige d'elles qu'elles assument des responsabilités sociales. Toute évolution rapide présentant des risques, des politiques doivent être élaborées pour mener à bien les changements et atteindre les objectifs; politiques nécessairement tributaires du type d'institutions, des différents aspects de la vie sociale et du contexte politique des pays. La responsabilité sociale des entreprises (RSE) devient un élément incontournable; elle définit leur comportement dans la poursuite de leurs activités commerciales mais aussi les aide à répondre aux nouvelles exigences économiques et environnementales et à exercer des effets positifs sur la société. Les pays développés comme les pays non développés ont tout à gagner de cette démarche.

La grande diversité des pays méditerranéens rend impossible toute généralisation sur les modes de distribution alimentaire et leurs conséquences sociales, même si les pays de l'Union européenne se démarquent par leurs similitudes sur le plan des responsabilités sociales que doivent assumer à la fois le secteur public et le secteur privé, et si d'autres pays de la Méditerranée ont également des points communs, malgré des services publics à l'action parfois différente. On n'examinera pas ici en détail la situation de chaque pays, mais on tentera plutôt d'expliquer les tendances générales qui affectent les trois plus grands pays de la région, le Maroc, l'Égypte et la Turquie, à travers quelques exemples. Les lecteurs désireux d'approfondir ces questions pourront toujours se référer aux ouvrages et aux documents cités en bibliographie.

Ce chapitre précisera dans un premier temps quelques-unes des caractéristiques des systèmes de distribution de produits alimentaires dans la zone méditerranéenne. Il abordera ensuite la question de la responsabilité sociale des entreprises, avant de traiter du rôle du secteur public dans le contrôle des systèmes de distribution pertinents pour la région. Après un résumé des différents types de démarches suivies par l'Union européenne en matière de responsabilité sociale des entreprises, il tentera en conclusion de proposer une étude prospective.

Distribution alimentaire dans la zone méditerranéenne

Traditions et modernités

La distribution traditionnelle se caractérise par une myriade de commerces de détail, généralement de petite taille et répartis dans les villes en fonction de la densité résidentielle des quartiers. C'est généralement dans les centres-villes historiques que l'on trouve la plus grande concentration de commerces. Par ailleurs, une grande partie de la population des pays en développement vit dans les zones rurales et fréquente ces commerces traditionnels, souvent peu pourvus en installations frigorifiques et en personnel. Les circuits de distribution du producteur au consommateur y sont généralement courts, surtout pour les fruits et légumes. Les marchés de gros jouent un rôle important dans les grandes villes, bien qu'ils soient parfois assez désorganisés et dotés d'infrastructures médiocres. La majorité des activités sont assurées par des entreprises privées, avec une certaine intervention des pouvoirs publics pour contrôler le bon respect des normes régissant l'emplacement des commerces et les conditions de salubrité. Le pouvoir des intermédiaires se fait néanmoins ressentir à tous les niveaux.

La distribution moderne se caractérise quant à elle par des magasins en libre-service de différentes tailles, allant du petit supermarché aux grands hypers. Ces commerces de détail se sont généralement regroupés et forment ce que l'on appelle les grands distributeurs. Ces grandes chaînes proposent des modes de distribution variés : magasins de proximité de très petite surface offrant un choix limité de produits ou grands hypers et supermarchés proposant un nombre important de références, généralement situés dans une banlieue uniquement accessible en voiture, sachant que, dans les pays en développement, la possession d'une voiture suppose un certain niveau de revenus et désigne un statut social élevé.

Le prix est l'une des préoccupations majeures de la distribution, néanmoins, celle-ci propose également d'autres services pour lesquels le client est prêt à payer lorsque son niveau de revenus le lui permet. Il est difficile d'établir des comparaisons directes entre les prix des différents concurrents du fait de la grande diversité de produits et de services que chacun propose. Comparer les prix des points de vente traditionnels et ceux de la distribution moderne n'a pas beaucoup de sens. En matière de fruits et légumes frais, il faut par exemple tenir compte du calibrage des produits vendus, de la saison et de leur conditionnement.

Certains pays opèrent ou ont opéré une transition des systèmes traditionnels vers la distribution moderne. Les indicateurs utilisés pour mesurer ces changements sont :

- le nombre de produits alimentaires distribués par les deux systèmes ;
- le degré de concentration des acteurs évalué en fonction du volume d'aliments distribués par les quatre ou cinq plus importantes chaînes ;
- le nombre de formats de distribution situés dans la zone de chalandise ;
- le pourcentage de produits vendus par chaque chaîne sous sa marque propre ;
- la diversité des formats disponibles dans l'environnement des clients, ce qui permet d'évaluer la pression concurrentielle ;
- le type de produits proposés (frais, transformés, etc.).

On peut affirmer sans risque que l'intensité de cette évolution est fortement liée au développement économique de chaque pays, même si une réglementation nationale peut encourager ou entraver le changement. La distribution moderne prédomine dans les pays économiquement développés, alors que, selon les estimations, elle vend moins de 20 % des produits alimentaires dans les pays en développement, où c'est au contraire la distribution traditionnelle qui prime. Dans les pays méditerranéens de l'Union européenne, la transition vers les formes de distribution moderne a déjà été accomplie, bien qu'il existe des différences notables entre les pays. Dans certains cas, un pourcentage encore élevé de produits frais est vendu dans le commerce traditionnel. Les politiques publiques relatives à l'expansion des chaînes de distribution diffèrent, avec des règles plus ou moins restrictives selon les pays.

Exemples de développement de la grande distribution en Méditerranée

On trouve aujourd'hui, dans les pays en développement, un grand nombre de circuits de distribution de produits alimentaires, peu fréquentés encore par les populations. C'est ce qui ressort de l'examen rapide des situations pour le Maroc, la Turquie et l'Égypte.

Au Maroc, le premier supermarché a ouvert ses portes au début des années 1990. En 2009, le premier supermarché en ligne propose à Casablanca une grande sélection de fruits et légumes. Cette offre unique en son genre profite généralement à une population de moins de 40 ans, au pouvoir d'achat élevé et qui a déjà vécu à l'étranger. Comme dans les pays les plus développés, cette clientèle attache beaucoup d'importance aux prestations proposées et à la qualité des produits. À l'inverse, les habitants des zones rurales à bas revenus font encore leurs courses dans les points de vente traditionnels typiques (souks),

et sont en premier chef intéressés par les prix bas, tout en appréciant les produits frais. Depuis le début des années 1990, les grandes villes comme Casablanca et Rabat disposent de chaînes de distribution. Ces deux métropoles concentrent environ 50 % du nombre total de supermarchés (USDA, 2010). Aujourd'hui, toutes les grandes villes et les villes de taille moyenne sont dotées de grands supermarchés. Si les grands groupes marocains possèdent des chaînes de distribution bien implantées et leaders sur le marché, on note également la présence d'investisseurs étrangers en provenance de l'Union européenne et de la Turquie. Les contrats directs passés avec les producteurs sont peu nombreux et ces derniers négocient le plus souvent avec des intermédiaires. Le Plan Rawaj (2008-2012) a tenté d'introduire des changements dans la distribution et dans d'autres domaines relevant des souhaits des consommateurs. Le parc de magasins de la grande distribution devrait tripler d'ici 2020, sachant que la distribution moderne a déjà doublé le nombre de ses points de vente au cours des cinq dernières années. Si les capitaux locaux ont jusqu'à présent dominé, la holding Marjane étant leader avec cinquante-deux magasins, les investisseurs étrangers renforcent aussi leur présence, telle la société turque BIM qui prévoit un parc de cent cinquante magasins, d'ici la fin de l'année 2012 (CIHEAM, 2011).

La Turquie constitue un autre point de repère pour comprendre les réponses des économies émergentes face au développement de la grande distribution dans le secteur de l'alimentaire. Avec seulement 25 % de la population vivant dans les zones rurales et environ 18 % de la population habitant Istanbul, la Turquie constitue avec le Brésil, la Chine, l'Inde, l'Indonésie, le Mexique et la Russie l'un des marchés émergents les plus dynamiques. Dans le secteur de la grande distribution coexistent des entreprises locales, leaders sur leur marché, et des investisseurs étrangers. Certains des distributeurs les plus puissants sont des enseignes de *hard discount* dans lesquelles l'influence des sociétés allemandes est très forte. Tesco, chaîne britannique, implantée en Turquie depuis 2003, est un acteur important. Elle possède aujourd'hui 48 hypermarchés et 75 points de vente express appelés Tesco Kipa.

En Égypte, la majorité des hypers et des supermarchés sont implantés dans les banlieues du Caire et d'Alexandrie. On y trouve à la fois des investisseurs étrangers et des chaînes nationales. Les investisseurs étrangers en provenance de l'UE et des pays du Moyen-Orient sont leaders dans les hypermarchés, et les investisseurs locaux le sont quant à eux dans les supermarchés (USDA, 2009). On estime néanmoins que 90 à 95 % des points de vente alimentaires sont de petites épiceries. En cinq ans, la distribution moderne a triplé son nombre de magasins.

D'autres pays en développement dans le bassin méditerranéen aux populations moins nombreuses présentent des tendances analogues. A. T. Kearney, cabinet international de conseil en stratégie, a élaboré un indicateur du potentiel de développement de la distribution (2011). Il classe chaque année les trente pays émergents les plus prometteurs en fonction d'un indice basé sur un jeu de variables qui englobe les risques politiques et économiques, les niveaux de saturation du commerce de détail, la distribution moderne et l'augmentation des ventes. En 2010, dix pays de la Méditerranée se situaient dans les trente premières places : Tunisie (11^e), Albanie (12^e), Égypte (13^e), Maroc (15^e), Turquie (18^e), Bulgarie (19^e), République ex-yougoslave de Macédoine (20^e), Algérie (21^e), Roumanie (28^e) et Bosnie-Herzégovine (29^e).

La restauration rapide, McDonald's en tête, est en plein essor dans la plupart des pays en développement du bassin méditerranéen, notamment au Sud dans les zones urbaines et les endroits fréquentés par les jeunes et les touristes. Des chaînes locales tentent d'adapter le concept aux pratiques culinaires autochtones. D'autres entreprises américaines comme Kentucky Fried Chicken (KFC) et Pizza Hut se sont également implantées. Bien qu'accusant du retard par rapport à l'Europe, le secteur de la restauration rapide est très présent en Turquie, où la plupart des fast-foods sont situés dans les grandes villes (USDA, 2011).

Responsabilité sociale des entreprises (RSE)

Définitions et notations sociales

Beaucoup d'études traitant de la responsabilité sociale de l'entreprise (RSE) ont été menées aux États-Unis où le concept en tant que tel a vu le jour. Bien que ce dernier existe depuis des décennies, il a du mal à s'adapter aux exigences du marché imposées par les actionnaires et par la société dans son ensemble. De nombreux travaux universitaires l'ont analysé sous différents angles : approche commerciale fondamentale ou contribution apportée au public par des entreprises privées. Les définitions de la RSE se sont étoffées au cours des années 1960 et ont par la suite proliféré (Carroll, 1999).

Dans sa définition la plus courante, la RSE permet aux entreprises d'intégrer, sur la base du volontariat, des préoccupations sociales et environnementales dans leurs activités commerciales et dans leurs interactions avec toutes les parties prenantes (salariés, clients, actionnaires, investisseurs, communautés locales et gouvernement). Le principe de durabilité guide donc la RSE en proposant que les entreprises prennent des décisions qui tiennent compte des conséquences sociales et environnementales, à court et à long termes, de leurs activités, au-delà des seuls objectifs de réalisation de bénéfices. Même si la mise en œuvre et l'évaluation de la RSE ont fait l'objet d'améliorations, il existe encore de nombreuses zones d'ombre concernant les conditions dans lesquelles les efforts de l'entreprise s'avèrent bénéfiques pour la société civile.

Pour que la RSE ait un sens, l'entreprise doit définir ses valeurs, ses indicateurs de performance et les bénéfices escomptés pour la société. Dans l'esprit de certains professionnels, la mise en place d'une politique de RSE peut les aider à abaisser leurs coûts, à augmenter leur chiffre d'affaires et à acquérir une meilleure notoriété auprès de la clientèle et des investisseurs, une plus grande fidélité de la clientèle et un engagement plus fort des salariés, la plus grande motivation de ces derniers permettant de réduire l'absentéisme et la rotation du personnel. L'impact que la RSE peut avoir sur la croyance des parties prenantes en l'action sociale de l'entreprise peut être considéré comme une autre retombée positive. L'une des principales difficultés est de déterminer l'impact des activités de l'entreprise sur la société tout en gérant les risques, le développement de la marque et la politique de communication interne et externe, alors qu'il existe une grande diversité de règles et de normes (Stanislavská *et al.*, 2010).

La relation entre notations sociales et RSE (Chatterji *et al.*, 2009) pose d'ailleurs problème. Mesurer la qualité des systèmes de gestion de l'entreprise est un exercice périlleux. De toute évidence, il existe, par exemple, des conflits entre la direction et les syn-

dicats concernant la fréquence à laquelle ils devraient se rencontrer, et des désaccords sur la perception qu'ont les salariés de l'équipe de direction. Les agences de notation sociale et environnementale tentent d'explicitier l'influence que l'entreprise exerce sur son environnement. En ce sens, les notations sociales devraient pouvoir donner aux investisseurs sociaux des informations précises qui leur permettent d'évaluer de façon la plus transparente possible la responsabilité sociale de l'entreprise. Or, il n'existe aucune transparence sur les modes de calculs ni sur le choix des variables étudiées. Beaucoup d'organismes essaient d'évaluer les anciennes pratiques de gestion et de les comparer aux pratiques actuelles, mais il est étonnant de constater le peu de consensus sur les listes de classement publiées aux États-Unis, telle la « 100 Best Corporate Citizens List » établie par *Corporate Responsibility Magazine*, la « Green Ranking » de *Newsweek* (classification écologique) ou le classement des entreprises les plus éthiques proposé par l'Ethisphere Institute.

Le groupe Sustainable Investment Research International (SIRI), consortium de dix organismes de recherche en investissements sociaux basé en Europe, en Amérique du Nord et en Australie, est le premier producteur mondial d'études sur l'investissement durable à l'intention des investisseurs institutionnels et des professionnels de la finance. On peut aussi citer Kinder, Lydenberg, Domini Research & Analytics (KLD Research & Analytics) qui publie depuis de longues années un indice social très influent, le *Broad Market Social Index*, lequel porte sur l'ensemble du marché et a des répercussions sur les fonds d'investissement. L'une de ses actions les plus connues, la dégradation en 2006 de la note de Coca Cola en raison des décisions de la direction sur les pratiques environnementales et de travail a suscité des réactions très négatives de la part de certains investisseurs.

Les normes internationales non contraignantes de l'Organisation internationale de normalisation (ISO) sont couramment appliquées dans de nombreux domaines. La norme ISO 26000 porte sur la responsabilité sociale (ISO 26000, 2011). Elle ne concerne pas les systèmes de gestion, mais se fonde sur sept dimensions qui concourent à une meilleure gouvernance de l'entreprise : droits de l'homme, pratiques de travail, environnement, pratiques équitables, questions relatives au consommateur, implication et engagement social. Publiée en 2010, peu d'entreprises l'ont à ce jour intégrée dans leur dispositif de responsabilité sociale.

Les entreprises qui s'impliquent dans la responsabilité sociale ont pour principal objectif d'augmenter leur notoriété auprès des parties prenantes et d'évaluer leur impact sur la société en analysant leur rapport à la citoyenneté, à la gouvernance et au lieu de travail. Ces trois dimensions forment plus de 40 % de la réputation d'une entreprise, un vecteur clé de confiance et de reconnaissance. Le Reputation Institute et le Boston Center for Corporate Citizenship ont développé conjointement un indice de responsabilité sociale des entreprises, le *Corporate Social Responsibility Index* (CSRI), qui est une moyenne combinée de la perception qu'a le public des trois dimensions mentionnées ci-dessus. Depuis 2006, les deux agences ont déjà utilisé cet indice pour noter plus de trente pays. Rappelons que les entreprises de la grande distribution alimentaire aux États-Unis se sont classées en 2010 au 6^e rang, derrière les sociétés de boissons (en premier) et les fabricants de produits alimentaires (en troisième), mais devant le commerce de détail.

Comment communiquer

Les rapports sur la responsabilité sociale d'entreprise ne sont pas faciles à rédiger. Bien qu'il existe des règles générales proposées par des entreprises mondiales qui se consacrent à ces questions, chaque entreprise choisit d'adopter un style qui lui est propre. La transparence et des rapports équilibrés sont très appréciés. Cependant, la précision doit s'accompagner de systèmes de mesure appropriés et de responsabilisation. Il est donc important d'établir les bons indicateurs pour définir une activité particulière et la responsabilité sociale qui l'accompagne, mais aussi de se conformer aux pratiques générales internationales à des fins comparatives.

Un autre objectif de la RSE est d'établir une bonne communication entre les entreprises et les consommateurs, avec pour résultat de renforcer leur visibilité et leur transparence. Entre autres approches, les réseaux sociaux et les sites internet des entreprises sont de nouveaux moyens efficaces d'y contribuer et d'obtenir des réactions des différents publics. Les informations générales délivrées aux clients peuvent l'être dans une seule langue ou dans plusieurs. D'autres sociétés utilisent les langues des différents pays où elles exercent leurs activités, avec des résultats plus efficaces puisque les clients peuvent se reconnaître dans l'entreprise et mieux interagir avec elle. Les canaux les plus couramment utilisés par les entreprises sont Facebook et Twitter, les plus populaires, ainsi que les blogs, YouTube ou des plateformes de partage d'images comme Flickr. Les entreprises diffusent aussi des contenus sur Wikipedia et LinkedIn, sites consultés par de simples citoyens dans le premier cas, et par des professionnels dans le second.

En étudiant la façon dont les entreprises communiquent sur le web, Jamie Snider et ses confrères (2003) ont découvert que les multinationales se comportent de façon analogue dans le développement et la diffusion de messages sur la RSE, visent les mêmes groupes d'acteurs et font des déclarations très similaires. Toutes affirment que la mondialisation est un phénomène global qui affecte les activités de beaucoup d'entre elles. Samuel Idowu et Walter Leal Filho (2009) se sont, quant à eux, intéressés aux différences de pratiques en matière de RSE dans les vingt pays qu'ils ont analysés. Isabelle Maignan et David A. Ralston (2002) ont examiné la manière dont les entreprises communiquent et mettent en œuvre leurs objectifs de RSE sur leur site web, en comparant les expériences de quatre pays (États-Unis, Royaume-Uni, France et Pays-Bas). Les résultats montrent qu'il existe de grandes différences entre les pays en ce qui concerne l'importance d'être perçu comme socialement responsable et la priorité accordée aux questions de RSE. Les entreprises ont identifié un grand nombre de principes, de procédures et de questions affectant les parties prenantes qu'elles veulent mettre en exergue pour prouver leur engagement sur ce terrain.

La responsabilité sociale des grands distributeurs alimentaires

Les grandes chaînes de distribution sont soumises à des pressions de la part des écologistes. Pour améliorer leur image et prouver qu'elles prennent des mesures pour protéger l'environnement, elles ont lancé divers programmes qui vont de la promotion de l'agriculture durable à la création de normes pour l'élevage des animaux de ferme, en passant par des programmes de recyclage et de compostage en magasin. Elles ont

notamment pris la décision de ne plus distribuer gratuitement de sacs en plastique mais de vendre des sacs réutilisables fabriqués à partir de matériaux recyclables. Leurs coûts d'exploitation ont pu ainsi être diminués, et deux objectifs réalisés : en interne, une plus grande rentabilité et, en externe, l'amélioration de leur image.

La RSE dans trois grandes entreprises

Carrefour

Carrefour est le deuxième distributeur de produits alimentaires au monde, et le plus important dans le bassin méditerranéen. Par ses objectifs et ses pratiques, il est un exemple pour les autres distributeurs implantés dans la région. Dans le cadre de sa politique de RSE, Carrefour met l'accent sur la protection des ressources, la gestion des déchets, la promotion de la consommation responsable et de la responsabilité sociale (Carrefour, 2011). Le groupe promeut une démarche éthique, donne la priorité aux producteurs locaux et soutient le processus d'amélioration continue. Le groupe essaie de développer des relations à long terme avec ses fournisseurs et s'assure que ces derniers respectent les droits fondamentaux. Il récompense aussi les fournisseurs qui montrent le plus fort engagement en matière de durabilité. Ce groupe de distribution se caractérise par sa responsabilité sociale en matière de ressources humaines en favorisant le dialogue, la diversité et l'égalité des chances.

Carrefour a conclu en 1997 une alliance stratégique avec FIDH, une ONG qui regroupe 141 organismes qui défendent les droits de l'homme à travers le monde et assurent une surveillance de ses activités dans les pays en développement. Les normes ayant été adaptées au contexte actuel, l'accent porte désormais sur les standards internationaux en matière de droit du travail et sur les droits de l'homme. C'est cette ONG qui a coordonné son intervention dans tous les pays méditerranéens où Carrefour est implanté.

Migros

Migros est un bon exemple d'un programme de RSE mis sur pied en Turquie par une entreprise locale. L'entreprise a des succursales dans d'autres pays, mais n'a pas encore de points de vente dans le bassin méditerranéen. Ses valeurs fondamentales sont la transparence, la responsabilité et l'équité (Migros, 2011). Elle porte une attention particulière à l'environnement, à la formation, à la santé, à la pratique du sport, à l'aide sociale, à la culture et aux arts.

McDonald's

McDonald's a fondé sa politique de RSE sur les valeurs fondamentales exprimées dans son projet d'entreprise : placer l'expérience client au centre de toutes les actions de la chaîne de restauration, s'engager auprès du personnel, avoir confiance dans le système McDonald's, gérer ses restaurants de manière éthique, augmenter la rentabilité des restaurants et s'efforcer de s'améliorer tous les jours (McDonald's, 2011). Cette politique est mise en œuvre à travers différentes actions : gouvernance d'entreprise et déontologie, nutrition et bien-être, chaîne d'approvisionnement durable, responsabilité environnementale, vécu des salariés.

Bien qu'ils jouent un rôle très important dans la chaîne agro-alimentaire, les distributeurs doivent s'appuyer sur d'autres acteurs (Mena et Stevens, 2011). Ils ne sont donc pas libres d'agir à leur guise, car ils dépendent de fournisseurs et doivent tenir compte des préoccupations sociales exprimées par leurs clients (Heyder et Theuvsen, 2009). Il n'est donc pas étonnant qu'ils aient le désir de proposer une alimentation durable produite

par des méthodes responsables (Maloni et Brown, 2006). En tant que leaders dans la chaîne alimentaire, les distributeurs ont édicté des normes volontaires pour le reste des parties prenantes en définissant leurs propres objectifs afin de rehausser leur image, l'un des objectifs de la stratégie d'entreprise.

Comme les entreprises d'autres secteurs, les distributeurs s'engagent sur la voie de la responsabilité sociale pour des raisons diverses et variées (Spence et Bourlakis, 2009). Il est toujours important de savoir dans quelle mesure les motivations propres à la direction l'emportent sur les objectifs sociaux. Maria Piacentini et ses confrères (2000) ont tenté de connaître la nature et le périmètre des activités des distributeurs en étudiant leurs stratégies de RSE. L'étude, complétée par des interviews approfondies avec des décideurs clés dans la vente au détail de confiserie, a révélé que leurs motivations principales étaient de maximiser l'espace de vente, les bénéfices et les relations avec les clients. Certaines entreprises ont reconnu l'avantage d'être perçues comme socialement responsables, mais aucune n'était majoritairement animée par des motifs philanthropiques.

Il est intéressant également de connaître dans quelle mesure les pratiques de RSE sont appliquées dans les pays en développement, dès lors que les grandes multinationales s'y approvisionnent en grande partie. De l'avis des participants à un séminaire organisé au Maroc en 2006 pour évaluer la situation dans les pays méditerranéens, la RSE est étroitement liée au développement durable. Elle doit en outre assurer aux salariés l'ensemble de leurs droits et la garantie de travailler dans de bonnes conditions, sans injustice ni exploitation. On a estimé que seules 15 % des entreprises marocaines se conforment au droit du travail. Ainsi, en appliquant la loi, l'entreprise s'acquittera en grande partie de ses responsabilités sociales.

Responsabilité sociale du secteur public

Les entreprises privées se conforment aux réglementations publiques et s'adaptent aux contextes politiques. Il incombe aux gouvernements de créer un environnement propice pour attirer les distributeurs, mais aussi de défendre les intérêts des citoyens. C'est là un dilemme qu'il n'est pas facile de résoudre car des conditions trop contraignantes n'incitent pas les entreprises à s'installer dans un pays, surtout lorsqu'il s'agit de multinationales qui investissent dans différents pays et prennent leurs décisions par grandes zones géographiques. Carrefour a ainsi pris la décision de quitter l'Algérie pour axer son développement sur le Maroc en avançant deux raisons : le manque de sites appropriés pour construire des hypermarchés et l'insuffisance d'infrastructures ne permettant pas, selon le groupe, d'acheter des produits dans des conditions de prix constants.

L'une des préoccupations majeures des autorités publiques est de s'assurer de la bonne transition entre systèmes de distribution traditionnels et systèmes modernes. L'ouverture d'un grand distributeur ou l'expansion des supermarchés entraîne obligatoirement la mort économique des petits points de vente traditionnels. Si les systèmes de distribution moderne introduisent plus d'efficacité tout au long de la chaîne de distribution agro-alimentaire, ont des conséquences positives sur les taux d'inflation et offrent au consommateur la possibilité de choisir parmi un grand nombre de produits alimentaires, ils mettent néanmoins la pression sur les petits points de vente traditionnels, qui, bien que souvent moins performants, jouent un rôle social dans la société en préservant

certaines produits locaux et certaines coutumes. Le nombre d'emplois perdus dans le commerce traditionnel, et particulièrement ceux des travailleurs âgés, peut vite devenir un problème social, et la vitesse de ce changement est un facteur important.

Les pays en développement devraient tirer parti de l'expérience des pays développés concernant la transformation des systèmes de distribution de produits alimentaires et leur impact sur la société (Petkoski et Twose, 2003), notamment sur l'interaction entre urbanisme et distribution (Argenti et Marochino, 2005) dans les grandes métropoles qui concentrent un pourcentage élevé de la population. De nombreux pays en développement sont concernés et la FAO s'est préoccupée sérieusement d'aider les autorités publiques à entreprendre les changements nécessaires et à surveiller les stratégies d'intervention.

La distribution des produits alimentaires joue un rôle encore plus déterminant dans les périodes de crises économiques et d'instabilité des prix. La spéculation pouvant être à l'origine de hausses des prix, un système de distribution solide, qui permet une concurrence libre et équitable, est le meilleur remède pour résoudre les instabilités du marché et garantir le bien-être social. Les gouvernements et les autorités publiques ont des responsabilités sociales importantes et doivent mettre en place les conditions et les infrastructures appropriées pour tirer parti des changements structurels. La RSE est considérée comme une priorité par les gouvernements, désireux d'exercer une influence sur les questions sociales et environnementales dans leurs relations avec les entreprises. Ils intègrent dans leurs politiques publiques des stratégies faisant intervenir de nombreux acteurs (Albareda *et al.*, 2007).

C'est aux gouvernements de renforcer le système de distribution agro-alimentaire dans son intégralité. Malheureusement, beaucoup de chaînes ont passé des contrats directement avec les producteurs et évitent dans une large mesure de passer par les marchés de gros. Les autorités publiques devraient mettre davantage l'accent sur ce maillon de la chaîne, car c'est à ce niveau que s'est accumulé le manque d'efficacité, ainsi que sur les marchés à proximité des zones de production où il est important de disposer de flux d'information et d'un minimum d'infrastructures. Les autorités sont également préoccupées par l'expansion actuelle de l'industrie de la restauration (Rimington *et al.*, 2006).

L'investissement étranger est un sujet qui suscite des débats passionnés entre les professionnels. Les politiques publiques doivent se prononcer clairement et influencer davantage sur les tendances futures. Néanmoins, le contexte mondial, qui tend à faciliter une plus grande circulation des capitaux et des biens, permet aujourd'hui de surmonter certaines difficultés politiques passées. Dans le bassin méditerranéen, la majorité des investissements étrangers dans la distribution moderne sont réalisés par des chaînes européennes. Des entreprises turques ont également commencé à faire des incursions au Maroc et des sociétés du Moyen-Orient s'aventurent en Turquie. Dans certains cas, il arrive que des investisseurs étrangers se retirent d'un pays parce que leurs demandes ne sont pas satisfaites ou parce que la réglementation n'est pas assez transparente pour des investissements à long terme.

Les gouvernements doivent tenter de résoudre le problème des disparités sociales et trouver les remèdes appropriés pour le traiter (Doudich, 1995). Les mesures incitatives, souvent exagérées, dont bénéficie la distribution moderne ne doivent pas faire oublier

qu'un pourcentage élevé de la population n'a pas les moyens d'acheter des articles de consommation quotidienne dans ces points de vente. Les gouvernements devraient considérer la population dans son ensemble, et surtout celle à faibles revenus, ainsi que l'impact sur le développement durable au niveau local (Constantino *et al.*, 2010).

Les solutions de l'Union européenne

Initiatives européennes de 2001

En réponse au nombre croissant d'entreprises européennes qui ont promu des stratégies de responsabilité sociale, l'Union européenne a publié un Livre vert afin de promouvoir la RSE dans le cadre européen (Commission des Communautés européennes, 2001). Bien que reconnaissant l'impact que pouvait avoir la RSE sur la protection de l'environnement, les droits fondamentaux et la conciliation des intérêts des différentes parties prenantes, cet ouvrage était surtout axé sur la responsabilité des entreprises dans le domaine social. Il reconnaissait surtout que de nouveaux partenariats étaient nécessaires, car, même si ce concept s'applique principalement aux grandes entreprises, il affecte d'autres entreprises, publiques et privées, y compris les PME et les coopératives. Ce livre a été considéré comme une étape décisive vers la réalisation des objectifs stratégiques décidés à Lisbonne pour promouvoir l'émergence d'une économie dynamique, compétitive fondée sur la cohésion et la connaissance.

Le contexte politique était favorable à cette évolution, la Commission ayant déjà publié une communication sur le développement durable en soulignant l'importance de la RSE. Cette dernière avait fait l'objet d'un Livre blanc sur la gouvernance au sein de l'Union européenne afin de créer un climat favorable à l'entrepreneuriat et aux objectifs exprimés dans « Entreprise Europe », programme destiné à créer une Europe ouverte, innovante et entrepreneuriale. L'intention était de mettre en conformité la RSE avec les politiques communautaires et les obligations internationales, y compris celles édictées par le Bureau international du travail (BIT), à savoir la liberté d'association, la non-discrimination et l'abolition du travail forcé et de celui des enfants, qui sont essentielles dans l'application de la RSE, surtout dans les pays en développement. La grande idée du Livre vert consistait à donner un cadre général européen à la RSE afin de mieux la promouvoir. Cependant, la RSE s'appuyant par définition sur des décisions volontaires, elle doit, pour devenir un facteur de compétitivité, dépasser le cadre purement juridique, sans pour autant se substituer à la législation ou la détourner.

Le Livre vert propose une analyse des conditions internes essentielles des entreprises (gestion des ressources humaines, santé et sécurité au travail, adaptation au changement, gestion des impacts environnementaux et des ressources naturelles) et examine également les dimensions externes touchant les entreprises. Il met en avant la nécessité d'examiner ces stratégies en Europe et à l'international et de mettre en place la RSE tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

Selon le Livre vert, la RSE promeut les interactions avec les communautés locales en matière de marché du travail et d'environnement physique de ces dernières, mais aussi d'implication sociale dans les causes communautaires, avec des conséquences sur les partenaires commerciaux, les fournisseurs et les consommateurs. Ainsi, les entreprises

devraient être conscientes du fait que leur performance sociale peut être affectée par les pratiques de leurs partenaires et des fournisseurs tout le long de la chaîne d'approvisionnement, tout en gardant présent à l'esprit que ces fournisseurs sont souvent économiquement tributaires d'une seule grande entreprise. Les droits de l'homme sont considérés comme particulièrement importants eu égard à leurs implications juridiques, morales et politiques ; des codes de bonne conduite sont établis non seulement pour les entreprises pratiquant la RSE, mais aussi à l'intention de leurs fournisseurs et sous-traitants, et leur observance est généralement suivie par des parties externes, à la fois privées et publiques. Le Livre vert conclut sur le fait que les préoccupations environnementales mondiales doivent, en raison de leurs implications, faire elles-mêmes l'objet d'une évaluation.

Initiatives européennes de 2006 et autres analyses

Les derniers développements politiques au sein de l'UE (Commission des Communautés européennes, 2006) mettent le projecteur sur la RSE. La Commission a estimé qu'elle pourrait mieux atteindre ses objectifs en travaillant plus étroitement avec les entreprises européennes, et a décidé de lancer une Alliance européenne sur la RSE ouverte à toutes les entreprises, alliance qui ne constitue pas un instrument juridique et à laquelle une entreprise n'est pas obligée d'adhérer.

L'objectif de cette dernière initiative était clairement de servir de repère à d'autres pays en matière d'excellence environnementale ; et il a été constaté que la RSE représentait un volet essentiel du modèle social européen. Elle est le résultat de plusieurs années de débat et a donné lieu à une proposition d'organisation de réunions régulières du Forum des multi-intervenants afin d'examiner les progrès de la RSE dans l'Union.

Les actions proposées ont souligné les aspects suivants : sensibilisation et échange de bonnes pratiques, soutien aux initiatives multi-intervenants, coopération avec les États membres, information consommateurs, transparence, recherche et éducation, PME et dimensions internationales de la RSE. On a tenté de diffuser ces concepts dans des forums internationaux, de signer des accords bilatéraux avec certains pays, ce qui doit s'accompagner d'une reconnaissance des droits de l'homme et du travail, de la protection de l'environnement et des principes de bonne gouvernance. On a estimé que les partenariats étaient essentiels pour développer le concept et pour le mettre en pratique.

En 2010, l'Union européenne s'est engagée à renouveler sa stratégie de promotion de la responsabilité sociale des entreprises comme élément clé de l'UE afin de garantir l'emploi à long terme et de gagner la confiance du consommateur. *Europe 2020* constitue une stratégie de croissance durable et intelligente qui profite à tous les acteurs (Commission des Communautés européennes, 2010).

Laura Albareda et ses confrères (2007) ont étudié les politiques publiques en matière de RSE dans les quinze pays de l'UE ; ils sont arrivés à la conclusion qu'il existait des similitudes entre elles. Dans la mesure où elles ont été construites par différents groupes en fonction de l'intensité de leurs relations avec les partenaires et les entreprises au sein de la communauté, et des concepts de durabilité, de citoyenneté et de l'espace public. Ces politiques ont fourni un cadre analytique applicable à n'importe quel autre pays,

qui inclut les relations entre les gouvernements, les entreprises et les parties prenantes de la société civile. Cette démarche peut s'inscrire dans le cadre plus élargi de la gouvernance sociale.

Tendances futures

Comme nous l'avons souligné auparavant, le développement des systèmes de distribution est intimement lié à la richesse économique d'un pays. Les pays de la Méditerranée qui font partie de l'UE seront soumis aux mêmes pressions en matière de distribution alimentaire que leurs concurrents européens ou que d'autres pays en développement. La mondialisation fait peser d'autres menaces qui les obligent à défendre leurs intérêts mais ouvre aussi d'autres possibilités de développer leurs activités dans d'autres pays en dehors de l'UE, y compris dans le bassin méditerranéen. La concurrence mondiale a tendance à instaurer des conditions similaires dans beaucoup de pays et d'entreprises. Néanmoins, l'UE en tant que bloc économique parmi les plus importants doit servir d'exemple à d'autres pays moins développés, et la responsabilité sociale d'entreprise doit être activement intégrée au modèle social européen.

En outre, de nombreux pays en développement sur le pourtour de la Méditerranée sont en plein essor économique. Il sera important pour eux de tirer des leçons de l'expérience des pays européens et d'évaluer leurs expériences. Leurs sociétés évoluent en partie en raison d'une prise de conscience des événements qui se déroulent dans d'autres pays européens. Les moyens modernes de communication au sein de la société ont accéléré ce processus. Certaines des entreprises de distribution qui pilotent ce processus viennent de pays méditerranéens membres de l'UE. Une meilleure compréhension de la part des pays du pourtour de la Méditerranée aura aussi des conséquences sur la distribution des produits alimentaires. Les transformations économiques devront s'accompagner de changements sociaux, et la responsabilité sociale des entreprises pourrait servir à établir des passerelles entre les milieux économiques et les milieux politiques.

La RSE a constitué un outil important de développement des activités commerciales en réponse aux réactions des consommateurs. Le succès dépend souvent du désir des consommateurs de déboursier plus pour des produits alimentaires car ils constatent que les entreprises ont pris davantage conscience de l'environnement et paient de meilleures salaires. Le fait qu'ils soient prêts à payer davantage jouera un rôle important dans les questions liées à la RSE. Les distributeurs en alimentation produisent beaucoup de déchets, ce qui pose un grand défi à l'industrie agro-alimentaire. La réduction des déchets et leur élimination induisent des coûts dont les clients devraient avoir conscience et qu'ils devraient être prêts à payer. L'avenir dépendra en grande partie de l'éducation des consommateurs et de leur consentement à dépenser davantage pour de meilleurs produits, ce qu'ils font déjà en partie. Ceci suppose des consommateurs ayant un certain niveau de revenus et ayant conscience des questions qui les affectent personnellement, questions ayant aussi des implications pour toute la société.

Il est indispensable de connaître plus précisément les besoins de la société afin d'élaborer et de mettre en œuvre des règles adaptées. La RSE est fondée sur des normes volontaires de conduite ; chaque entreprise peut donc construire sa propre stratégie, même si la

mondialisation tend à homogénéiser les systèmes de distribution. On devrait réviser les anciens points de repère portant sur la concurrence. Une approche plus intégrée à l'égard des chaînes agro-alimentaires est nécessaire et doit intégrer la distribution, mais pas uniquement car la chaîne entière doit être analysée dans son ensemble en prenant en compte les relations entre producteurs et consommateurs. Cependant, les sociétés n'exigent pas toutes les mêmes conditions, et les producteurs ne sont pas tous à même d'accomplir leurs objectifs en matière de compétitivité.

Les fonds d'investissement placent leurs capitaux à la bourse dans plusieurs compartiments. Ils deviennent actionnaires de référence de grandes sociétés et représentent parfois un large éventail de la société comme les retraités de différentes parties du monde qui ont des sensibilités différentes à l'égard de la RSE. Les citoyens sont davantage sensibilisés aux questions sociales et ne veulent pas voir leur épargne investie dans des entreprises qui ne respectent pas les règles de la responsabilité sociale. Ceci est en partie fondé sur les perceptions des actionnaires, et les entreprises doivent augmenter leur transparence et améliorer la communication interne entre les salariés. Des objectifs clairs, une mise en œuvre sensée et une bonne communication de la RSE auront des conséquences importantes dans le monde des affaires.

Les responsabilités sociales des entreprises devraient aussi s'inscrire dans les politiques publiques. Les entreprises devraient définir clairement leurs objectifs sociaux et les poursuivre avec la même intensité, qu'elles travaillent dans des pays développés ou en développement. Les questions environnementales sont une source de graves préoccupations à travers le monde, mais la pression n'est pas la même d'un pays à l'autre. Il y a danger que les pays en développement accordent des conditions plus favorables aux multinationales pour les pousser à investir sur leur sol. Une solution serait que les pays en développement trouvent le bon équilibre et passent entre eux des accords de réciprocité.

La RSE a été développée et utilisée surtout par les grandes entreprises, avant tout les multinationales. Elles sont implantées dans de nombreux pays, et la RSE est une source de valeur ajoutée pour leurs produits. Il est temps pour les PME d'appliquer ces concepts pour pouvoir concurrencer les autres entreprises qui observent ces principes. Cette tendance devrait voir le jour dans les pays développés parce que les pays en développement sont confrontés aux mêmes normes que celles des pays développés et doivent s'assurer que les grandes entreprises respectent les mêmes principes concernant les droits de l'homme et du travail ainsi que les questions environnementales.

Conclusion

Deux concepts dynamiques ont été associés dans cette communication, distribution d'aliments et responsabilité sociale d'entreprise, qui a été analysée dans la double perspective des entreprises et des politiques publiques.

La distribution de produits alimentaires a été exposée dans le contexte de la zone méditerranéenne et a souligné les différences qui existent entre pays économiquement développés et en développement. Les tendances dans la distribution de produits alimentaires indiquent que, dans des conditions réelles, les grandes entreprises exercent un pouvoir important sur le reste de la chaîne agro-alimentaire; elles doivent donc assumer une plus

grande responsabilité sociale, non seulement envers leurs actionnaires mais aussi envers d'autres parties prenantes de la chaîne alimentaire. Le leadership des distributeurs pourrait avoir des conséquences importantes sur d'autres activités, mais leur comportement pourrait aussi servir d'exemple à beaucoup d'entreprises dans d'autres secteurs. Les distributeurs leaders prennent une grande importance et investissent dans de nombreux pays. Il leur incombe donc de se conformer aux bonnes pratiques sociales.

Eu égard à leurs modes de consommation, les sociétés méditerranéennes doivent se prononcer en faveur du régime méditerranéen lorsque de nouveaux canaux de distribution voient le jour, ou que de nouvelles formes de restauration émergent. Les sociétés de distribution devraient aussi inscrire la responsabilité sociale dans leurs modèles commerciaux et des politiques publiques appliquées à bon escient s'imposent inévitablement.

Bibliographie

A. T. Kearney, *Global Retail Development Index, 2010* (disponible sur <http://www.atkearney.com/>).

Albareda (Laura), Lozano (Josep M.) et Ysa (Tamyko), « Public Policies on Corporate Social Responsibility: The Role of Government in Europe », *Journal of Business Ethics*, 74 (4), 2007, p. 391-407.

Argenti (Olivio) et Marochino (Cecilia), « Urban Food Supply and Distribution in Developing Countries and Countries in Transition. A Guide for Planners », *AGSF Occasional Paper*, 3, Rome, FAO, 2005.

Carrefour, *Rapport d'activité et de développement durable 2010, 2011* (disponible sur <http://www.carrefour.com/>).

Carroll (Archis B.), « Corporate Social Responsibility. Evolution of a Definitional Construct », *Business and Society*, 38 (3), 1999, p. 268-295.

Chatterji (Aaron K.), Levine (David I.) et Toffel (Michael W.), « How Well Do Social Ratings Actually Measure Corporate Social Responsibility? », *Journal of Economics and Management Strategy*, 18 (1), 2009, p. 125-169.

CIHEAM, *Revue de presse du CIHEAM*, mai 2011.

Commission des Communautés européennes, *Livre vert. Promouvoir un cadre européen pour la responsabilité sociale des entreprises*, COM (2001) 366 final, 2001.

Commission des Communautés européennes, « Mise en œuvre du partenariat pour la croissance et l'emploi : faire de l'Europe un pôle d'excellence en matière de responsabilité sociale des entreprises », communication de la Commission au Parlement européen, au Conseil et au Comité économique et social européen, COM (2006) 136 final, 2006.

Commission des Communautés européennes, « Europe 2020. Une stratégie pour une croissance intelligente, durable et inclusive », communication de la Commission, COM (2010) 2020 final, 2010.

Constantino (Elena), Marchello (Maria Paola) et Mezzano (Cecilia), « Social Responsibility as a Driver for Local Sustainable Development », *Fondazione Eni Enrico Mattei Working Paper Series*, 109, 2010.

Doudich (Mohamed), « Distribution et tendance comparées de la demande alimentaire dans les pays maghrébins : quels enseignements pour la politique agricole au Maghreb ? », dans Mahmoud Allaya (dir.), « Les agricultures maghrébines à l'aube de l'an 2000 », *Options méditerranéennes*, 14, série B, 1995, p. 323-335.

Hyeder (Matthias) et Theuvsen (Ludwig), « Corporate Social Responsibility in Agribusiness: Empirical Findings from Germany », contribution au 113^e séminaire EAAE, *A Resilient European Food Industry and Food Chain in a Challenging World*, Chania, 3-6 septembre 2009.

Idowu (Samuel) et Leal Filho (Walter) (eds), *Global Practices of Corporate Social Responsibility*, Heidelberg, Springer, 2009.

ISO, *ISO 26000. Social Responsibility*, Genève, ISO, 2011 (disponible sur <http://www.iso.org/>).

Kaynak (Erdener) et Çavuşgil (S. Tamer), « The Evolution of Food Retailing Systems : Contrasting the Experience of Developed and Developing Countries », *Journal of the Academy of Marketing Science*, 10 (3), 1982, p. 249-268.

Maignan (Isabelle) et Ralston (David A.), « Corporate Social Responsibility in Europe and the US: Insights from Businesses' Self-presentations », *Journal of International Business Studies*, 33 (3), 2002, p. 497-514.

Maloni (Michael J.) et Brown (Michael E.), « Corporate Social Responsibility in the Supply Chain: An Application in the Food Industry », *Journal of Business Ethics*, 68, 2006, p. 35-52.

McDonald's, « Sustainability. Our Focus Areas », 2011 (disponible sur <http://www.aboutmcdonalds.com/>).

Mena (Carlos) et Stevens (Graham), « Delivering Performance in Food Supply Chains, Woodhead Publishing Series in Food Science », *Food Science, Technology and Nutrition*, 185, 2011.

Migros, « Corporate Social Responsibility », 2011 (disponible sur <http://www.migroskurumsal.com/>).

Petkoski (Djordjija) et Twose (Nigel) (eds), « Public Policy for Corporate Social Responsibility », *World Bank Institute Series on Corporate Responsibility, Accountability and Sustainable Competitiveness*, 2003.

Piacentini (Maria), Macfayden (Lynn) et Eadi (Douglas), « Corporate Social Responsibility in Food Retailing », *International Journal of Retail and Distribution Management*, 28 (11), 2000, p. 459-469.

Rimington (Mike), Smith (Jane Carlton) et Hawkins (Rebecca), « Corporate Social Responsibility and Sustainable Food Procurement », *British Food Journal*, 108 (10), 2006, p. 824-837.

Snider (Jamie), Hill (Ronald Paul) et Martin (Diane), « Corporate Social Responsibility in the 21st Century: A View from the World's Most Successful Firms », *Journal of Business Ethics*, 48 (2), 2003, p. 175-187.

Spence (Laura) et Bourlakis (Michael), « From CSR to SCR: The Evolution of Supply Chain Responsibility », *Supply Chain Management: An International Journal*, 14 (4), 2009, p. 291.

Stanislavská (Lucie), MargarISOVÁ (Klára) et Št'astná (Kateřina), « International Standards of Corporate Social Responsibility », *Agris On-line Papers in Economics and Informatics*, 2 (4), 2010, p. 63-72.

USDA, Foreign Agricultural Service (FAS), « Egypt. Retail Foods. Retail Food Sector », *Gain Report*, 2009.

USDA, Foreign Agricultural Service (FAS), « Morocco. Retail Food Sector », *Gain Report*, MO1016, 2010.

USDA, Foreign Agricultural Service (FAS), « Turkey. Food Service, Hotel Restaurant Institutional », *Gain Report*, 2011.



LA CONSOMMATION RESPONSABLE

Roberto Burdese
Slow Food, Italie

La consommation est la base de notre économie moderne et le pivot de toutes les activités commerciales. Sans elle, les entreprises qui produisent des biens et des services auraient peu de raison d'être. Elle constitue le fondement de toutes les grandes théories économiques, surtout depuis la Révolution industrielle, puis l'essor de la « consommation de masse ». Au fur et à mesure de l'intensification des échanges entre les économies dans le cadre du processus que nous appelons la « mondialisation » et en raison de nouvelles formes d'échanges, les problèmes liés à la consommation se sont multipliés et complexifiés. Même s'il devient toujours plus difficile de protéger le consommateur, ce dernier a acquis des moyens de se défendre et de travailler en réseau.

Nous limiterons ici notre analyse à la consommation alimentaire et aux problèmes y afférant. Il est donc important de souligner en quoi les éléments critiques du système économique actuel (de la production/transformation à la distribution et à la consommation) ressortent davantage dans ce secteur que dans les autres. Nous nous intéresserons en particulier à la région méditerranéenne et tenterons d'analyser le comportement des consommateurs dans leur rapport présent ou potentiel avec la diète méditerranéenne, patrimoine culturel qui, bien que partagé par tous les peuples du bassin, peut grandement varier d'une zone à l'autre. Nous verrons ici pourquoi et comment il doit être défendu, protégé et développé.

Associations de consommateurs : un peu d'histoire

Les codes religieux et juridiques les plus anciens, comme l'Ancien Testament, renfermaient une forme embryonnaire de protection du consommateur, incluant presque exclusivement l'interdiction de commercialiser des denrées frelatées. Il est très difficile, cependant, de faire remonter les évolutions complexes des deux siècles derniers à ces premiers textes de loi. Avec l'avènement de la production industrielle de série, les consommateurs furent progressivement privés de formes directes de contrôle sur les caractéristiques et la qualité des produits qu'ils achetaient. La scission entre l'acte de consommation et les actes de production, de transformation et de distribution a exclu les consommateurs des chaînes d'approvisionnement au point qu'ils ne sont plus qu'un maillon final, largement passif. C'est peut-être l'une des raisons pour laquelle les premières

formes de protection ont été lentement et sporadiquement adoptées par le législateur, de façon directe ou indirecte, et ont donc été décrétées, pour ainsi dire, d'en haut.

Les Américains inaugurèrent cette mode en votant la première loi antitrust, la loi Sherman de 1890, première étape vers une législation moderne destinée à protéger le consommateur. Elle avait initialement pour objet de combattre les monopoles et oligopoles du système capitaliste. Elle fut néanmoins la première tentative d'introduction de certains modes de protection dans un cadre qui n'était pas celui d'un système de marché et d'une économie parfaite, dans lequel la libre concurrence aurait dû être, grâce aux mécanismes de formation de l'offre et de la demande, le principal « gardien » du consommateur.

La logique perverse du capitalisme fut aussi le moteur des étapes ultérieures du développement des mouvements de consommateurs en Amérique du Nord. Il est intéressant de noter que l'objet de la première association, la National Consumer League, fondée en 1898, n'était pas tant de défendre les consommateurs que les ouvriers, ce qu'elle fit d'ailleurs fort bien en recommandant les produits fabriqués dans les usines où les conditions de travail respectaient la dignité et la santé des travailleurs. Les femmes jouèrent un rôle fondamental dans ces premiers temps en faisant leurs revendications afin d'affirmer leurs droits en tant que premières clientes des fabricants. La première liste de produits de qualité fut publiée par le magazine féminin *Good Housekeeping* en 1905, une année avant la promulgation par le Congrès de la première loi sur la sécurité des denrées alimentaires et des produits pharmaceutiques et sur le contrôle des produits carnés (Zunz, 1998). Le combat contre un capitalisme agressif et pour une meilleure qualité des produits alimentaires et pharmaceutiques resta pendant de nombreuses années l'un des enjeux clés de la sensibilisation du consommateur. Cette prise de conscience prit une telle ampleur que dans les années 1950, on ressentit le besoin aux États-Unis d'assurer une représentation politique des différents mouvements de consommateurs qui avaient gagné en importance dans tout le pays, mais sous différentes bannières.

Ce fut également dans les années 1950 que les mouvements et les associations de consommateurs virent le jour en Europe : tout d'abord au Danemark en 1947, puis en Grande-Bretagne et dans le reste de l'Europe du Nord, plus tard en France et en Allemagne. Les premiers groupements commencèrent à apparaître dans la région méditerranéenne, notamment en Italie en 1955. Ils suivirent le même modèle que leurs homologues nord-européens et se développèrent donc surtout au sein de partis et de mouvements politiques dont ils subissaient invariablement l'influence. Comme auparavant aux États-Unis, les premiers combats de ces associations européennes seront centrés sur le secteur des produits alimentaires et pharmaceutiques. Mais leur pouvoir et leur influence resteront limités jusqu'à ce que les États membres de la Communauté européenne commencent à adopter, très lentement il faut le dire, des lois communautaires sur la protection des consommateurs.

Un regard sur l'Europe et la Méditerranée

Il est dans ce contexte tout aussi important de récapituler les principales étapes du développement des mouvements de consommateurs (Alpa, 1995) que de donner une vue d'ensemble, certes non exhaustive, de l'évolution de la législation, c'est-à-dire des outils juridiques qui ont permis aux associations d'exercer pleinement leurs prérogatives.

La législation des États européens a été inévitablement influencée par le développement des politiques communautaires. Bien qu'une déclaration d'intention visant à assurer une protection active du consommateur ait été inscrite dans le traité de Rome de 1957, la Communauté économique européenne (CEE) attendit quinze ans avant de prendre une position ferme sur la question. Il faudra attendre les années 1970 pour que le besoin d'initiatives destinées à protéger la santé et les intérêts économiques des citoyens de la Communauté fût finalement apprécié à sa juste valeur et que les systèmes juridiques des États membres fussent harmonisés pour soutenir les échanges et le commerce. En 1975, une résolution du Conseil de l'Europe réorganisa l'ensemble des initiatives existantes, en mettant en avant la protection de la santé du consommateur, sa protection contre les risques économiques, les conseils et l'assistance concernant les dommages et intérêts qu'il était en droit de réclamer, les informations et l'éducation qui lui étaient destinées ainsi que sa consultation et sa représentation avant le vote de toute législation susceptible d'affecter ses intérêts. Depuis le traité de Maastricht (1992) et dans les plans triennaux promulgués à partir des années 1990, protection de la santé, intérêts économiques et information fiable continuèrent d'être la pierre angulaire de la politique de la CEE. Les déclarations d'intention ne furent néanmoins pas toujours suivies de lois appropriées, et les problèmes d'harmonisation forment encore aujourd'hui des obstacles de taille.

Les années 1990 virent une reconnaissance accrue – y compris au niveau normatif – du rôle des associations qui proliféraient alors en Europe et de celui des consommateurs en tant que partenaires dans les pourparlers avec les institutions. Tout en sensibilisant le public, cette reconnaissance entraîna aussi un émiettement de cette initiative, qui faisait partie d'un cadre normatif hautement complexe touchant les secteurs de l'économie les plus divers, et ne réussit pas vraiment à stimuler la mise en œuvre de politiques efficaces.

La région méditerranéenne dans son ensemble présente un tableau plus complexe. En l'espèce, les pays européens qui tentent d'harmoniser leurs différentes législations sont les voisins d'un autre groupe de pays aux lois très différentes, qui se trouvent dans des situations politiques qui ne sont pas toujours stables et qui ont des priorités économiques différentes – ce qui ne facilite aucunement l'organisation des citoyens en associations capables de collaborer efficacement au niveau international. L'Union européenne a renforcé ses relations avec les pays de la Méditerranée, plus particulièrement après la conférence de Barcelone de novembre 1995. Les ministres des Affaires étrangères des quinze États membres de l'UE de l'époque et douze pays de la région méditerranéenne élargie y participèrent. À cette occasion, les pays participants adoptèrent à l'unanimité une déclaration et un programme de travail multilatéral qui intégrait, entre autres, la protection du consommateur. Dans le cadre des développements de Barcelone, un protocole d'accord entre les autorités régionales de la Ligurie, de la Sicile et de la Campanie en Italie permit de constituer CONSUMED, un réseau de protection du consommateur qui fit des propositions en direction des institutions publiques, mais aussi en direction d'associations de consommateurs dans les pays méditerranéens concernés. Un document publié par le réseau (CONSUMED, 2009) résume la situation législative des pays de la région méditerranéenne en soulignant leur hétérogénéité et la possible difficulté de la route vers une harmonisation régionale en la matière. Rappelons seulement que le système de protection « appellation d'origine », en vigueur en Europe, n'a aucune incidence sur les autres pays méditerranéens.

Les associations de consommateurs en Méditerranée

Dans certains pays de la Méditerranée, et plus particulièrement sur ses rives sud, des associations ont été créées par les gouvernements. En raison d'un manque de normes, ou si elles existent, en raison des difficultés à les faire appliquer, la protection du consommateur a été moins efficace.

Dans le cadre de l'élargissement de l'Union européenne, les États candidats sont censés satisfaire à un ensemble de critères destinés à réaliser un niveau minimum d'équilibre et à constituer un dénominateur commun nécessaire à leur admission. Lorsque des pourparlers sont engagés, le processus de sélection auquel doit se soumettre tout pays candidat exige une collaboration au sein de réseaux transeuropéens et la protection du consommateur et de sa santé. En attendant une plus grande ouverture de son tissu social, la Turquie a ainsi adossé sa candidature d'admission à la Commission européenne en 1999 sur ses principales associations de protection des droits du consommateur comme Tükoder et Tüketici Hakları Derneği, association de droits des consommateurs dirigée par des volontaires et composée en grande partie de retraités, de fonctionnaires, de travailleurs, d'ingénieurs, d'avocats et de femmes au foyer.

Face à une situation normative qui est loin d'assurer une protection complète et efficace du consommateur, le mouvement associatif en Méditerranée apparaît de plus en plus hétérogène et embrasse une diversité de sujets aux potentialités et aux objectifs variés. La protection dans le domaine de la banque, de l'assurance et du e-commerce ainsi que dans le secteur de l'agro-alimentaire est certes l'une des priorités les plus communément partagées, mais elle se limite à des garanties concernant la santé, la protection contre la fraude et le bon étiquetage des produits. Dans un contexte aussi complexe, et souvent en opposition avec les intérêts de l'industrie agro-alimentaire, on n'accorde pas toujours à la qualité, à la variété ou à l'origine des aliments l'importance qu'elles méritent. En fait, dans certain cas, elles sont complètement ignorées.

Le Liban est un bon exemple de cette dynamique avec le réseau très performant du projet « Marché de la Terre » créé par Slow Food et qui rassemble différents producteurs en majorité formés par des paysans. Après une première expérience à Tripoli, l'établissement d'un marché de la Terre à Beyrouth en 2009 représente l'aboutissement d'une stratégie de soutien de la production d'aliments de qualité à petite échelle. Avant la création de ces marchés, les petits producteurs libanais n'avaient pas la possibilité de vendre régulièrement leurs produits directement aux consommateurs, sinon dans leurs villages. L'ouverture de ces marchés a procuré un débouché à tous les agriculteurs et les éleveurs, qui profitent désormais d'avantages économiques inespérés, avec une incidence importante sur la vie de familles entières. À Beyrouth aujourd'hui, quinze petits producteurs peuvent vendre leurs produits, des fruits et légumes frais, *mouneh* (conserves libanaises traditionnelles) et *mankoushe* (pain pita aromatisé au thym), à l'huile d'olive et aux savons naturels artisanaux. Le marché de la Terre de Beyrouth a connu aussi un vif succès auprès du grand public, avec un nombre de visiteurs en constante augmentation, et est devenu également un lieu d'approvisionnement pour certains grands chefs de la ville. Ce marché n'est pas seulement un lieu de commerce, il est aussi un lieu de rencontre, de socialisation, de découverte et de dégustation de la cuisine libanaise. Le

marché de la Terre de Beyrouth est en outre devenu un exemple de coexistence pacifique : les producteurs, de toutes les régions du pays, de religions et des groupes ethniques différents, exposent leurs produits côte à côte, établissent de bonnes relations de voisinage et s'entraident.

Afin d'explorer plus avant le sujet qui nous intéresse ici – la consommation alimentaire responsable –, nous allons déplacer notre champ d'enquête pour déterminer ce qu'on entend exactement par « consommation alimentaire » et comprendre comment elle a évolué dans le contexte de la « diète méditerranéenne ». Nous établirons ensuite les principes directeurs de la diète méditerranéenne, dont le respect peut être assuré non seulement par des conditions sociales et de production favorables mais aussi par les choix des consommateurs.

Les paradigmes de la consommation

Comme on peut le déduire de l'aperçu historique que nous venons de dresser, les associations de consommateurs se sont créées et développées pour la plupart autour de deux facteurs fondamentaux : le prix et la fraude. Longtemps, les produits de base dont on faisait le plus grand cas étaient les aliments et les médicaments, l'attention se portant surtout sur des facteurs liés à la santé et à l'économie. Cette tendance a peu évolué au cours du siècle dernier et c'est sur cette base que la majorité des associations modernes ont vu le jour.

Il est tout à fait juste de dire que ces associations sont toutes nées du capitalisme, leur objet étant de corriger ses dysfonctionnements. Les situations de monopole et d'oligopole peuvent influencer les prix au détriment du consommateur. Si aucun système de contrôle n'est mis en place, l'augmentation de la production peut avoir des effets nocifs sur la santé, particulièrement dans le secteur de l'agro-alimentaire. Le travail des associations consiste donc à surveiller, à signaler, à informer, à entamer des poursuites (les recours collectifs deviennent une pratique répandue) et à exercer des pressions pour empêcher que les « dysfonctionnements » du capitalisme ne portent atteinte aux individus.

Il serait cependant réducteur de ne considérer la responsabilité envers les consommateurs que du point de vue des associations de consommateurs. La consommation est une question de choix, et la responsabilité du consommateur réside avant tout dans son aptitude à l'exercer. Il est donc essentiel de comprendre les raisons pour lesquelles un consommateur préfère un produit plutôt qu'un autre. Si, dans le secteur alimentaire, les paramètres de santé et de prix jouent un rôle décisif, il est aussi vrai que nous entrons progressivement dans une ère dite post-moderne, où d'autres facteurs deviennent tout aussi pertinents. Le post-modernisme est considéré comme une réaction à la « monotonie » d'une vision positiviste, technocratique et rationnelle de la modernité et de la normalisation qui en résulte (Sertorio et Martinengo, 2008). Nous vivons maintenant dans la « société liquide » de Zygmunt Bauman (2000) au sein de laquelle un changement des modes de production s'accompagne également de transformations dans les manières de consommer.

Les crises alimentaires récentes doivent également être mentionnées lorsque l'on considère les choix du consommateur et la variation des prix. L'une des caractéristiques nouvelles du secteur agricole étant la grande imprévisibilité des prix des denrées alimentaires, la

production agricole devra vraisemblablement s'accommoder de cette imprévisibilité dans un avenir proche. Après la crise de 2007, qui s'est poursuivie jusqu'à la mi-2008, et la brutale montée des prix des denrées alimentaires, les prix de détail ont commencé à diminuer jusqu'au début de l'année 2010, date à laquelle ils ont de nouveau remontés. Les causes de cette tendance sont connues : la production de biocarburant, qui soustrait des terres à la production de denrées, semble jouer un rôle important. Cette imprévisibilité a eu de nombreuses conséquences pour les producteurs comme pour les consommateurs, car elle touche les bas revenus et entraîne une pénurie alimentaire et des hausses de prix.

Si nous limitons notre champ d'enquête aux seuls aliments, de nouveaux éléments culturels viennent se superposer à un modèle de production fordiste dans lequel les aliments sont finalement considérés comme un produit de base comme un autre. Du point de vue de la production et de la consommation, le modèle industriel agro-alimentaire a privé les aliments de beaucoup de leurs valeurs. Si le juste prix et la valeur santé sont encore des exigences requises pour un produit alimentaire, du fait du réductionnisme des modèles industriels et de consommation, nous n'attachons plus d'importance aux autres conditions qui président à l'élaboration d'un concept aussi complexe que celui de la qualité. Comme le révèlent les nombreuses publicités qui abusent du terme, pour les industriels, un produit est un produit de « qualité » lorsqu'il ne se contente pas de respecter les normes minimales – ce qui devrait être, de toute manière, garanti par la loi –, ni plus ni moins. Dès lors qu'un des paramètres du produit est amélioré (utilisation de matières premières, technique de transformation, moins de recours aux additifs, certification ou marque d'origine), on commence à parler d'excellence, parfois même de créneaux spécifiques.

Ce type d'approche sous-estime grandement le critère du goût et le fait que les aliments soient produits par des écosystèmes complexes sur lesquels pèse d'un poids important la responsabilité humaine. Le résultat est visible aux yeux de tous : appauvrissement des ressources naturelles et de la production alimentaire, qui s'accompagne progressivement d'une diminution de la qualité organoleptique moyenne. La course aux prix toujours plus bas (accélérée par le marché et le pouvoir de négociation des grands distributeurs) a fait le reste. Dès que des facteurs comme le goût, la diversité et la durabilité des techniques de production deviennent secondaires, la qualité moyenne recule encore pour chuter dans certains cas à un niveau très bas, parfois en dessous d'un seuil acceptable. Les conditions deviennent toujours plus insoutenables pour beaucoup d'acteurs de la chaîne d'approvisionnement, surtout pour les agriculteurs, les éleveurs et les pêcheurs. L'agriculture n'a jamais connu une crise aussi profonde qu'aujourd'hui, en Europe et dans le reste de la région méditerranéenne où elle est l'un des facteurs de mécontentement populaire et d'instabilité politique.

L'approche de type fordiste en matière de production alimentaire a inévitablement influencé les modes de consommation et nuit au choix du consommateur. Les gens ont adopté les critères minimaux promulgués par l'industrie agro-alimentaire et ont fini par soutenir un dispositif, désormais mondial, qui attache peu de valeur aux aliments et aux activités humaines y afférant. Pour reprendre la formule de Carlo Petrini, il se peut qu'aujourd'hui nous ne soyons plus ceux qui consomment de la nourriture mais que ce soit

la nourriture qui nous consomme. L'alimentation est en fait en train d'engloutir les terres, les écosystèmes, la biodiversité, les agriculteurs et nos cultures (Petrini, 2010).

Néanmoins, avec l'avènement de la société post-moderne et les crises structurelles qui ont frappé le système capitaliste depuis quelques années, ce modèle a commencé à se fissurer et de nouveaux besoins de consommation ont vu le jour. Une très forte impulsion est venue du courant écologiste qui, à mesure que les effets du réchauffement planétaire se sont manifestés, donne l'apparence d'un véritable mouvement mondial. L'importance de la question de la justice sociale et des grandes inégalités dans le monde, soulignée pour la première fois au Forum social mondial de Seattle en 1999, est désormais indéniable. L'alimentation et les politiques alimentaires sont devenues un vecteur important pour traiter ces nouvelles questions que des segments croissants de la population mondiale ont dorénavant adoptées comme nouveaux critères de choix.

La Méditerranée est à nouveau au centre du monde. Les situations sociales, politiques et économiques sur les deux rives de la Méditerranée sont très différentes, mais n'ont jamais été aussi intimement liées. La rive nord est en partie tributaire de l'énergie de la rive sud, en ce sens qu'une part de plus en plus croissante de la production agricole alimentaire européenne est le fruit du labeur des immigrants du Maghreb et de l'Afrique subsaharienne. Dans le même temps, les excédents européens inondent les marchés africains et font subir des préjudices énormes aux produits locaux en exploitant la situation de crise qui force les paysans africains à quitter leur terre et à venir tenter leur chance sur le Vieux Continent. Tout cela se passe dans un cadre environnemental où la gestion partagée de plusieurs ressources communes est nécessaire : l'une des plus importantes est la mer qui baigne les côtes de l'Europe et de plusieurs autres pays et qui exerce une influence non négligeable sur les pays enclavés de la région.

Protection du paysage, respect de l'environnement, protection contre les émissions polluantes, naturalité, diversité et salubrité des denrées alimentaires, défense de la biodiversité, reconnaissance des identités culturelles minoritaires, questions liées au genre et à la justice sociale : tels sont les nouveaux paradigmes qui commencent à gagner du terrain dans le monde des associations de consommateurs. Leur promotion donne naissance à un consommateur plus critique et plus responsable.

Dans ce contexte, beaucoup d'associations concernées par l'environnement et les problèmes de justice sociale et beaucoup d'organisations non gouvernementales travaillant dans les pays pauvres ont satisfait les demandes des mouvements de consommateurs. Comme dans les premiers temps, lorsque les premiers mouvements de consommateurs américains se constituaient pour dénoncer les usines dans lesquelles les travailleurs étaient exploités inhumainement, l'éthique est de nouveau un facteur qui guide les choix des consommateurs. À mesure que les campagnes de boycott des grandes multinationales ne cessent de croître, les consommateurs prennent davantage conscience de leur pouvoir et de la pression que leurs choix peuvent exercer sur l'orientation des marchés et des produits.

L'association Slow Food, en tant que « mouvement pour la défense et le droit au plaisir » (Manifeste Slow Food, 1989), s'est progressivement caractérisée par la dimension profondément éthique de ses choix qu'elle partage avec ses membres. Dès le milieu des

années 1980, le mouvement a prôné la défense « du plaisir matériel tranquille » (Manifeste Slow Food, 1989), comme un antidote à la « vie rapide » et une profonde critique du système de consommation mondiale. Ces revendications se sont progressivement étendues de la promotion des aliments de qualité à l'écologie et à la justice sociale (même si ces deux notions ne sont pas toujours liées à la nourriture). L'originalité de la voie choisie par Slow Food tient dans sa transformation d'un mouvement d'« oeno-gastronomes », en association éco-gastronomique dont la philosophie peut se résumer par le slogan « bon, propre et juste » (Petrini, 2007). Cette nouvelle définition de la qualité est paradigmatique de la façon dont les consommateurs modifient leurs critères de choix alimentaires. Cette question ne concerne pas seulement les pays riches qui sont parvenus depuis longtemps à la sécurité alimentaire, mais aussi d'autres contextes, notamment dans la région méditerranéenne.

L'environnement, la durabilité et les droits des travailleurs sont pris de plus en plus en compte dans les nombreux projets de protection des consommateurs et de coopération sur les deux rives de la Méditerranée. La nouvelle définition de la qualité développée dans le monde entier englobe les aspects suivants : la propriété organoleptique des aliments (« bon »), c'est la première révolution, celle du plaisir et de la gratification personnelle par la formation des sens ; la qualité écologique (« propre »), au travers de la culture, de la transformation, de la distribution et de la consommation des aliments ; et, finalement, la justice sociale (« juste »), en tenant compte des conditions désastreuses dans lesquelles vivent des milliards de paysans (pas seulement dans le Sud mondialisé) et de leur précieux labeur d'un point de vue humain et économique. Au sein d'une « société liquide », les paradigmes de consommation ont évolué. Face à la multitude de crises que subit la planète, une consommation critique et responsable prend une importance stratégique, et peut réorienter le système alimentaire mondial dans sa totalité.

Slow Food en Méditerranée

Slow Food met en œuvre les nouveaux paradigmes de la qualité (bon, propre et juste) dans un certain nombre de projets :

- l'Arche du Goût identifie et répertorie les produits alimentaires traditionnels de qualité menacés par l'agriculture industrielle, la dégradation de l'environnement et le risque d'extinction ;
- les Sentinelles Slow Food se donnent pour mission, à partir de l'inventaire établi par l'Arche du Goût, de sauver d'extinction l'artisanat traditionnel et les techniques de transformation ainsi que les races d'animaux autochtones et les anciennes variétés de fruits et de légumes ;
- les Marchés de la Terre sont des réseaux administrés par des communautés qui permettent aux producteurs de se rencontrer, de faire connaissance, d'échanger des informations et avant tout de vendre leurs produits à un prix équitable ;
- Jardins écoles, Jardins urbains et Jardins sociaux, sont les projets éducatifs les plus importants qui font participer les jeunes générations. Le projet Slow Food « Mille jardins en Afrique » prévoit de planter d'ici 2012 un millier de jardins sur le continent, y compris dans tous les pays d'Afrique méditerranéenne participant au projet,

afin de cultiver de véritables légumes frais et d'apporter des revenus supplémentaires aux communautés locales.

Au Maroc

Le Maroc est un bon exemple de l'engagement du mouvement Slow Food en Méditerranée. Un réseau bien implanté de communautés composées de producteurs, de consommateurs, d'enseignants et d'étudiants y cultive des produits locaux de grande qualité, dont certains soutenus par le projet Sentinelles. C'est notamment le cas de l'huile d'argan produite dans le Sud-Ouest marocain avec le soutien des Sentinelles depuis 2002. Un DVD promouvant le goût et l'arôme de cet excellent produit a été réalisé en français dans le cadre d'activités de formation destinées aux jeunes. En parallèle, un autre projet, dans le cadre de Sentinelles Slow Food, a permis une diversification productive en produisant la farine recyclant les déchets issus de l'extraction de l'huile d'argan. Le safran de Taliouine, surnommé l'or rouge, est devenue une Sentinelle Slow Food en 2007. Les onze cultivateurs du plateau historique de Souktana utilisent désormais ce produit pour promouvoir la région au Festival annuel de safran de Taliouine et participent à des manifestations internationales. Dans une vallée rocailleuse à 880 mètres d'altitude située dans les contreforts est de l'Anti-Atlas au Sud-Est du Maroc, la communauté Slow Food de Alnif cultive le cumin (Sentinelle du Cumin). Cet ingrédient de base de la cuisine marocaine est utilisé dans la préparation des *tajines*, du couscous et des soupes traditionnelles, et accompagne les légumes et les viandes bouillies.

Dans les montagnes du Rif au Nord-Est du Maroc, les femmes adhérentes au mouvement Slow Food et les membres de l'association Al Wifak ramassent encore le sel à la main pour le transformer de façon traditionnelle. Le sel de Zerradoun est le dernier produit du projet Sentinelles au Maroc. Le mouvement Slow Food participe aussi à un projet destiné à soutenir les « Communautés de la nourriture » au Sud-Est marocain qui produisent et transforment les dattes de M'hammid, préparent le couscous d'Asjen et élèvent la chèvre du Moyen-Atlas. Le réseau marocain de l'association joue maintenant un rôle décisif. Il a organisé et accueilli le dernier conseil international du mouvement Slow Food auquel ont participé plusieurs pays membres. Des universités régionales (Agadir, Kenitra et Rabat) entretiennent des échanges continus avec la population locale (producteurs et écoles) dans les domaines de la formation nutritionnelle, de l'éducation au goût, de la sensibilisation aux OGM et de l'emploi de certains ingrédients locaux. Outre les acteurs régionaux énumérés, il existe aussi un réseau prometteur de restaurateurs qui participent activement à des manifestations Slow Food et à des programmes d'éducation. Au niveau local, les projets sont organisés en collaboration avec les communautés du réseau Slow Food Convivia et Terra Madre, structures de base de l'association.

Compléments d'informations : www.slowfood.com ; www.slowfoodfoundation.com ; www.terramadre.org ; www.earthmarkets.net

Pays	Convivia	Presidia	Communautés	Marchés de la Terre	Jardins
Rive nord					
Albanie	0	0	5	0	0
Bosnie	3	2	11	0	0
Chypre	2	1	3	0	0
Croatie	5	1	6	0	0
France	39	12	121	0	18
Grèce	6	0	11	0	0
Italie	292	193	350	13	393
Espagne	32	9	65	3	52
Côte est					
Bulgarie	7	3	15	0	0
Israël	5	0	7	1	0
Liban	1	2	9	2	0
ARYM	9	2	8	0	0
T. Palestiniens	1	0	11	0	0
Turquie	20	0	27	0	0
Rive sud					
Algérie	0	0	3	0	0
Égypte	3	1	7	0	30
Lybie	0	0	1	0	0
Maroc	10	4	32	0	60
Tunisie	0	0	1	0	3

Source: www.slowfood.org

La diète méditerranéenne : par nature ou par choix

Une production alimentaire « bonne, propre et juste » est sans doute difficile à réaliser à grande échelle. Elle correspond cependant à l'image que se font aujourd'hui les « consommateurs d'avant-garde » des aliments, certes encore en minorité, mais une minorité déjà importante et destinée à croître.

Ce n'est pas un hasard si une consommation alimentaire « critique » est apparue en Méditerranée. Au-delà des éléments nutritionnels et prescriptifs codifiés par Ancel Keys

(Keys, 1975), ce qu'on appelle la « diète méditerranéenne » représente un moyen d'établir un lien direct (ou quasi direct) avec la production, où l'origine des produits constitue, avec la diversité, la fraîcheur et la saisonnalité, un facteur décisif. Ces éléments, essentiels dans toute discussion portant sur la diète méditerranéenne, vont dans une certaine mesure à l'encontre de la logique de production industrielle de masse, et expliquent pourquoi plus ce type de production a progressé et plus il a été ignoré.

Le concept de diète méditerranéenne s'est développé autour d'un modèle nutritionnel fondé sur les systèmes alimentaires de pays situés sur la rive nord de la Méditerranée, en particulier la Grèce, l'Italie, la France, l'Espagne et le Portugal. Il renvoie également à un système complexe qui va bien au-delà de la simple alimentation : il englobe un système de traditions et de rites laïques et religieux, et par conséquent définit non pas tant une sélection d'aliments qu'une façon de penser la nourriture et d'établir un lien avec elle.

Ancel Keys fut le premier à introduire le concept de diète méditerranéenne en décrivant ses particularités et en soulignant ses bénéfices pour la santé. Bien que les travaux de recherche de Keys donnent à penser qu'une diète de type méditerranéen assure un meilleur état de santé, cette façon de s'alimenter a été progressivement abandonnée depuis les années 1950. Ce concept est loin d'être immuable et fait partie intégrante de la culture et de l'identité d'une société sujette à la dynamique socioculturelle qui affecte la population elle-même. Depuis plusieurs années, la diète méditerranéenne a ainsi évolué sous l'influence de questions sociales et professionnelles liées à la nature, et surtout économiques.

Les changements qui se sont produits en Europe depuis les dernières décennies ont influencé la société et les modes de vie des individus, et par conséquent leurs habitudes alimentaires. La tendance générale observée a porté sur les habitudes quotidiennes d'alimentation et les lieux de restauration. Les consommateurs s'accommodent aujourd'hui de produits industriels et ont, dans une certaine mesure, délégué aux producteurs le soin de s'occuper de leur nourriture. Leur culture culinaire s'en est trouvée affaiblie, avec une perte de connaissance des liens existant entre alimentation, corps et santé. Il est nécessaire, pour comprendre cette nouvelle situation, d'examiner précisément les changements qui se sont produits dans la société depuis plusieurs décennies (Padilla, 2008).

La tendance générale est à la réduction de la taille de l'entité familiale, avec un passage de la famille élargie à celle formée par un seul individu. En même temps, l'âge moyen de la population et le nombre d'individus qui travaillent à un âge plus avancé ont augmenté. En résumé, la taille des familles se réduit, les personnes travaillent de plus en plus loin de leur foyer, le rythme de vie s'accélère et les temps de loisir diminuent. Les modes et les habitudes de vie s'adaptent en conséquence et le nombre de repas consommés hors foyer augmente alors que le temps consacré à s'alimenter au cours de la journée diminue. Il est important de souligner qu'il ne s'agit pas uniquement du temps réel passé à consommer un repas – qui est de plus en plus concentré – mais aussi du temps réservé aux autres activités liées à la nourriture : temps nécessaire pour se familiariser avec un aliment, celui requis pour sa préparation et celui consacré à le partager (Eurispes, 2010 ; BFCN, 2010b).

En pratique, cette évolution s'est traduite par une augmentation de la demande en plats cuisinés prêts à consommer, au détriment des préparations traditionnelles, en d'autres

termes, par l'abandon de la diète méditerranéenne, qui exige du temps et des connaissances, au profit de modèles moins sains et moins équilibrés. Comme l'ont montré les études de Keys, la conséquence directe de cet abandon a été l'augmentation de la fréquence de pathologies liées aux mauvaises habitudes alimentaires, comme les maladies cardiovasculaires et le diabète de type 2, ainsi que du pourcentage de personnes obèses ou en surpoids.

Ces dernières années, nous avons assisté à une tentative de retour à un mode alimentaire proche des principes élaborés dans les premières études sur la diète méditerranéenne. Aujourd'hui, toute personne qui décide de suivre un régime équilibré est consciente des bénéfices que cela va lui apporter. En d'autres termes, la consommation de certains aliments plutôt que d'autres ne tient pas tant au simple plaisir qu'ils peuvent apporter ou à leur disponibilité mais à d'autres facteurs comme leur faible teneur en graisses ou leur haute teneur en composants bénéfiques pour la santé.

La diète méditerranéenne dont on a tant parlé est souvent présentée comme le régime alimentaire qui assurerait le mieux un bon état de santé. Certaines enquêtes ont cependant démontré que le fait de ne pas s'y conformer n'entraînait pas obligatoirement une perte de conscience de l'importance de s'alimenter sainement pour être en bonne forme physique. Bien que la majorité des citoyens européens en soient conscients, ce que nous observons est plutôt un clivage entre nos conceptions idéales et ce que nous arrivons à mettre en pratique dans la vie quotidienne.

Nous assistons en fait au passage d'une situation dans laquelle les individus suivaient un modèle diététique méditerranéen simplement parce qu'ils mangeaient uniquement ce qui était disponible, à une situation dans laquelle les gens suivent un régime par choix et par idéologie et sur la base d'une prise de conscience, indépendamment de la variété des aliments. Les fondements d'un régime adéquat reposent non pas tant sur le choix des aliments mais sur les bonnes pratiques et sur un comportement responsable qui attribue une certaine valeur aux aliments. Cette attitude de choix responsable implique un nouveau rapport à l'alimentation, dans lequel le plaisir sensoriel est non seulement lié mais aussi conditionné par sa soutenabilité environnementale, les problèmes sociaux et la santé.

Le client a-t-il toujours raison ?

La nourriture a toujours été l'un des éléments clés de définition de l'identité d'une population et de sa différenciation culturelle. Aujourd'hui encore, le régime alimentaire est considéré comme l'une des caractéristiques les plus distinctives qui permettent de délimiter les frontières sociales, culturelles et politiques et d'appréhender les autres traditions. La nourriture est une sorte de carte de visite présentée par un individu ; en tant que telle, elle peut constituer le premier point de contact pour promouvoir les rencontres et les échanges entre différentes cultures.

Le nouveau consommateur, défini par différentes organisations comme un « co-producteur » ou un « consommacteur », peut être capable d'orienter la production, et c'est en partie ce qui se produit aujourd'hui. Mais est-il toujours vrai que « le consommateur a toujours raison » ? Il est probable que le marché lui donne raison à travers les choix qu'il effectue.

Historiquement, la production industrielle de denrées a été fortement soutenue, sinon expressément appelée de ses vœux, par le consommateur moyen. Dans l'immédiat après-guerre, une part importante des populations de nombreux pays méditerranéens vivait sous le seuil de pauvreté. La priorité était de trouver des produits à des prix abordables, exigence que les industriels furent en mesure de satisfaire. Plus tard, une fois la sécurité alimentaire assurée, les consommateurs exigèrent que les produits soient plus faciles à préparer et plus rapide à acheter et à consommer. L'heure de gloire des grands distributeurs avait sonné : les plats prêts à manger, cuisinés ou surgelés ont fait leur apparition et les industriels ont multiplié les étapes dans la transition du champ à l'assiette. Les consommateurs méditerranéens souhaitaient en fait tourner le dos à un passé difficile où l'approvisionnement en aliments était non seulement problématique et coûteux mais aussi extrêmement fatigant. La préparation des aliments domestiques et leur conservation demandaient beaucoup de temps et d'effort, et l'on ne peut que féliciter l'industrie d'avoir tout fait pour résoudre les problèmes de la vie quotidienne, en soulageant le consommateur des tâches liées à l'alimentation et en lui proposant des prix abordables : à savoir, un prix en espèces sonnantes et trébuchantes dont les citoyens qui avaient abandonné l'agriculture disposaient en grande quantité. Cependant, ces processus industriels ont eu un prix à payer, une contrepartie non pas en espèces, mais qui a touché gravement les communautés, a dénaturé le concept même de la diète méditerranéenne et a provoqué l'effondrement de beaucoup de ses principes ou les a sérieusement mis à mal.

La production agricole intensive ainsi que la production en série dans les usines ont créé un système capable de distribuer aux populations des quantités de nourriture plus que suffisantes, mais aux effets secondaires graves. Certains ont déjà été mentionnés, et il existe une vaste littérature les concernant. En voici une courte liste : pollution (principalement, émissions de CO₂), mise en danger des sols fertiles et des aquifères, déclin de la qualité moyenne des aliments, excès de standardisation et appauvrissement de la biodiversité, scandales et fraudes, un revenu de plus en plus réduit pour les agriculteurs qui sont souvent contraints à l'exode rural, destruction du tissu socioculturel rural, système de consommation avec un gaspillage de nourriture estimé à un tiers de la production (FAO, 2011). Ces « effets collatéraux » prennent dans la région méditerranéenne des formes diverses et variées : on note des différences entre les pays d'Afrique du Nord, ceux du Proche-Orient et ceux d'Europe, mais aussi des situations très diversifiées dans les pays européens eux-mêmes, avec des évolutions à des rythmes et des niveaux d'intensité différents.

Nous n'analyserons pas ici la gravité de ces phénomènes. Nous nous contenterons d'ajouter qu'ils ont exercé une profonde influence sur ce que l'on appelle la « diète méditerranéenne » et qu'ils ont donné naissance aux nouvelles tendances de consommation « critique » décrites plus haut. Ces deux points sont liés car ce que le consommateur post-moderne exige est fondé sur des principes fondamentaux qui ont été et sont ceux de la diète méditerranéenne, du moins là où elle subsiste.

Nous l'avons déjà souligné, lorsque nous parlons de diète méditerranéenne, nous renvoyons (ou du moins on le devrait) à l'emploi d'aliments d'origine locale, consommés surtout en saison et contenant peu ou, idéalement, pas d'additifs. Il s'agit d'aliments frais et fabriqués à partir de matières premières qui ont été produites sans utilisation de techniques agricoles invasives, qui n'ont pas voyagé d'un bout à l'autre de la terre et

qui n'ont donc pas une forte incidence sur l'environnement. Ils doivent provenir de communautés rurales détentrices de traditions et d'une identité solides, ne pas engendrer de coûts sociaux ou environnementaux (ou les réduire au minimum) et proposer des solutions à ces problèmes, dans le respect d'une agriculture « multifonctionnelle », dans laquelle les externalités positives l'emportent sur celles considérées comme négatives. L'alimentation doit, en définitive, être au centre des activités humaines, le moteur de la convivialité au sens le plus large (Illich, 1973), permettant aux consommateurs de redevenir (ou, encore mieux, de devenir) les « co-producteurs » et « consommateurs » dont on a parlé précédemment.

Le co-producteur n'est plus un consommateur passif, mais un consommateur actif, intégré au processus de production durable et non plus dissocié de celui-ci. Il a une entière connaissance du processus mais aussi du producteur qui lui permettent de mieux se nourrir. C'est l'une des raisons pour laquelle il est en mesure d'influencer la production, en exigeant des aliments plus durables ou des prix plus équitables pour les agriculteurs. Un co-producteur est un consommateur responsable, proche de la production et en mesure de la comprendre et de l'orienter.

On comprendra aisément que dans un système alimentaire mondialisé et fortement industrialisé la voie suivie par les co-producteurs soit semée d'embûches. Néanmoins, ce sont les prémices de la diète méditerranéenne qui fournissent les moyens nécessaires pour suivre la voie d'une consommation responsable et pour affirmer la responsabilité du consommateur dans la reconstruction d'une culture gastronomique.

Cette culture doit considérer que la nourriture joue un rôle central dans la vie humaine et exiger un système complexe de valeurs et de liens avec le monde naturel. C'est pourquoi il est nécessaire de « comprendre » la nourriture à l'aide d'informations utiles et d'une éducation personnelle, qui doit nécessairement débiter à l'école et continuer tout au long de la vie. Pour y parvenir, il ne suffit pas d'avoir des consommateurs responsables : il faut leur apporter un soutien et les moyens de mettre en pratique cette « compréhension », laquelle est encore limitée et souvent difficile à avoir – car elle est très éloignée de celle, instantanée, que possédaient les sociétés rurales au sein desquelles la diète méditerranéenne s'est développée.

Est-il possible de revenir à une diète méditerranéenne authentique ?

Nous devons redevenir actifs selon l'expression « c'est l'homme qui mange la nourriture » : nous devons nous consacrer à la gouvernance de la planète. Manger c'est avant tout faire des choix responsables. La consommation d'aliments, les modes de vie, les habitudes et les comportements sont intimement liés. C'est ce qu'on entend par choisir en priorité certains aliments. Le concept de « méditerranéen » n'exprime pas tant ce que nous mangeons mais la façon dont on mange. Il s'agit là d'adopter un nouveau mode de réflexion autour de la nourriture, de créer un lien avec elle, avec une échelle de valeurs, indépendamment des aspects purement nutritionnels. Renouer aujourd'hui avec ce concept, c'est promouvoir un nouveau paradigme plus respectueux des gens et de leur santé, non pas uniquement pour survivre, mais aussi préserver la planète.

Plus que jamais, il faut défendre le droit aux aliments sains, surtout dans les pays riches dans lesquels la faim n'est plus un problème, mais où la diffusion de denrées bon marché, de médiocre qualité nutritive et produites industriellement est la source de graves problèmes de santé (surtout parmi les jeunes générations) et d'inégalités manifestes dans la distribution des aliments. Dans ce contexte, les caractéristiques typiques de ce qu'on qualifie traditionnellement de "méditerranéenn" deviennent un choix en matière de santé qu'il faut promulguer et défendre. La redécouverte de produits « simples » tels que les céréales complètes non transformées, la consommation élevée de fruits et de légumes frais de saison, cultivés de préférence selon des méthodes intégrées, biologiques et biodynamiques, une plus faible consommation de viande, en privilégiant la qualité par rapport à la quantité, d'aliments transformés riches en sel, de sucres simples et de graisses saturées, la consommation « intelligente » d'alcool, tout cela relève de comportements quotidiens qui peuvent fortement influencer notre état de santé individuel et collectif. On doit apprécier la saveur et la salubrité d'aliments produits et préparés de la façon la moins élaborée et avec le moins de raffinement possible. Il s'agit là d'une question de culture ou, mieux encore, d'éducation. Comme Michael Pollan l'a montré dans son ouvrage *The Omnivore's Dilemma*, lorsqu'il est possible de manger tout ce que la nature a à offrir, décider de ce qui est bon provoque inévitablement une certaine appréhension, surtout si certains aliments se révèlent nuisibles pour la santé, voire même mortels (Pollan, 2006). Pour combattre la « malbouffe », il faut identifier des principes directeurs facilement applicables et adoptables tous les jours afin d'éviter des modes d'alimentation mal équilibrés et inadaptés.

Pour répondre à ce besoin, le ministère américain de l'Agriculture a créé en 1992 sa première pyramide alimentaire dont les critères sont connus de tous. Sa base est constituée d'aliments d'origine végétale (typiques de la diète méditerranéenne) à fort contenu d'éléments nutritifs protecteurs et à basse densité énergétique. Le niveau suivant comporte des aliments ayant une haute densité énergétique (ce qui est très courant dans la diète méditerranéenne) qui doivent être consommés moins fréquemment. Les derniers scénarios ont montré la nécessité d'élargir ses horizons, en considérant la nourriture sous l'angle de son impact positif non seulement sur la santé de l'individu, mais aussi sur celle de la planète. C'est la raison pour laquelle un groupe de scientifiques et de chercheurs a élaboré le modèle de la « double pyramide » : des aliments sains pour les personnes et durables pour la planète (BFCN, 2010a). Ce modèle reprend celui de la pyramide initiale et lui associe une pyramide inversée de « nourriture écologique ». Il montre que les aliments que nous devrions consommer le plus fréquemment sont ceux qui ont l'impact le plus faible sur l'environnement, et *vice versa*. L'impact environnemental se mesure selon trois variables : empreinte carbone (génération de gaz à effet de serre), empreinte hydrique (consommation de ressources en eau) et empreinte écologique (utilisation des sols).

Il est donc possible de combiner en un seul modèle deux objectifs différents mais d'importance équivalente : protéger la santé et l'environnement et mieux manger afin de vivre dans un monde meilleur. Vue sous cet angle, la diète méditerranéenne ne constitue pas seulement un ensemble d'aliments associés à une zone géographique bien définie, mais aussi un outil important d'éducation du consommateur. Nos habitudes alimentaires doivent être le fruit d'une approche responsable qui interprète le système alimentaire dans sa dimension globale. Pour ce faire, il est nécessaire de revitaliser les zones locales, afin

de raccourcir les distances d'expédition des aliments. En d'autres termes, devenir des « co-producteurs » : non pas de simples consommateurs ou des sujets passifs qui achètent ce qu'ils mangent de manière désinvolte – et parfois par ignorance – mais des citoyens attentifs et responsables, prêts à payer le juste prix pour savourer des aliments sains, préoccupés par la protection de la santé, non seulement parce que c'est un droit mais aussi par devoir intellectuel et collectif. Il s'agit d'une question d'éthique, étroitement liée aux dimensions du plaisir. Choisir de bons aliments, c'est s'engager pour sauver la planète : aliments et goût sont le point nodal dont dépendent la santé des peuples, la planète et les relations sociales ; la vie de nous tous en somme.

Conclusion

Il est nécessaire d'accepter un fait que l'on peut constater à l'échelle planétaire, à savoir que le développement, au sens classique du terme, d'un pays et donc des pays de la région méditerranéenne ne s'accompagne pas d'une prise de conscience équivalente concernant les achats de produits alimentaires, la connaissance des matières premières et l'impact social et environnemental de la production alimentaire.

La première menace qui pèse sur un système gastronomique semble donc être la « modernité », qui influence la manière dont on choisit les aliments dans la mesure où elle modifie collectivement et individuellement la gestion du temps. On peut rejeter la majeure partie de la responsabilité sur les systèmes de production et de distribution, mais aussi sur les méthodes d'approvisionnement, qui tendent à modifier radicalement toute forme d'identité culinaire. Dans ce contexte, il nous faut apporter un soutien plus important et plus résolu à la petite agriculture, élément vertueux du tissu régional agricole, à l'impact environnemental réduit et source non seulement d'éducation, mais aussi de revenus pour les familles.

La qualité des aliments dépend non seulement des ingrédients et de leurs propriétés organoleptiques, mais aussi des méthodes de production : tous ces éléments doivent satisfaire à des principes liés à l'histoire, à la culture et à la protection du sol. L'identité gastronomique est en fait fondée sur des éléments subjectifs comme le climat, le sol et les terres ainsi que sur un ensemble de questions liées à la culture, à la société et à l'histoire d'une communauté, sans parler des compétences individuelles. Les sociétés de la région méditerranéenne, favorisées par un climat tempéré et dotées de racines paysannes et artisanales ont su préserver une identité gastronomique qui s'inscrit dans un mode de vie pluraliste et complexe. Pour exploiter ces complexités, il est impératif de montrer le plus profond respect pour les coutumes autochtones.

Soumis à des pressions économiques et culturelles, même un régime alimentaire aussi profondément enraciné dans une culture que le régime méditerranéen risque de perdre son originalité et sa substance, ainsi que les normes de qualité de ses produits. Si les normes de qualité diminuent, le régime en tant que tel perd de son importance : céréales de plus en plus raffinées qui s'apparentent de plus en plus à des sucres simples, légumes sans goût et sans saveur, viande d'animaux élevés selon des facteurs de croissance et dans des conditions de stress, poisson issu d'élevage intensif, huiles d'olive déodorisées, gâteaux contenant des arômes artificiels – la liste est sans fin – transforment les principaux élé-

ments de la diète méditerranéenne en étiquettes vides de sens. Compte tenu de ces effets dévastateurs, des contre-mesures doivent être prises pour protéger la qualité des aliments, les bonnes pratiques de production, le sol et la biodiversité, et avant tout les protagonistes du système, paysans et agriculteurs dont l'objectif est de développer une « bonne » agriculture. Toute forme de changement négatif et pervers susceptible de corrompre l'authenticité d'un patrimoine de qualité doit être combattue. Ce combat exige que nous reconnaissons la vraie valeur de l'alimentation responsable qui exclut le gaspillage et respecte les lieux d'origine, l'histoire des peuples et les traditions séculaires.

À toutes les époques, les consommateurs ont répondu à leurs besoins en affirmant leurs habitudes ou en les modifiant radicalement et ont contribué à des degrés divers à leur mode de vie personnel et/ou au comportement de la communauté dont ils font partie. Aujourd'hui, on peut classer ces consommateurs en « acteurs rationnels », planificateurs actifs qui au moment de l'achat ont tendance à maximiser l'utilité, et en « sujets passifs » (Sassoli, 2009), faciles à manipuler et exploités par le marché, et que Benjamin R. Barber définit comme « consommés » (Barber, 2007). Rationnels ou passifs, les consommateurs peuvent être influencés par la publicité, qui oriente leurs choix par la persuasion et par la séduction développées par les techniques de présentation des produits.

Il est grand temps de rejeter le vocable et le concept de « consommateur » : le choix donne au consommateur un pouvoir décisif mais uniquement dans la mesure où il a accès à toute l'information qui lui permet de faire un choix raisonné et d'influencer l'évolution du marché. La disponibilité et l'accessibilité de l'information transforment de simples consommateurs en « citoyens-consommateurs », qui œuvrent à la création d'un marché éthique (Masini et Scaffidi, 2008) et deviennent des « co-producteurs ». Tout ceci exige une meilleure communication quant aux outils en mesure de rétablir des rapports équilibrés et économes entre l'homme, son environnement et la nourriture qu'il consomme.

La tâche peut sembler extrêmement exigeante. Cependant, la redécouverte du plaisir que procure la nourriture est la condition préalable à la reconnaissance de sa vraie valeur. Le plaisir n'est donc pas une variable de qualité (ou de coût), mais un élément indissociable de la nourriture, une caractéristique physiologique et naturelle des relations que nous entretenons avec ce que nous mangeons. L'expérience de ce plaisir est pleinement atteinte lorsqu'on le partage avec d'autres. Il s'agit ici non seulement de convivialité, mais aussi d'une prise de conscience du parcours vertueux effectué par le produit avant qu'il n'arrive dans nos assiettes.

Bibliographie

Alpa (Guido), *Il diritto dei consumatori*, Bari, Laterza, 1995.

Barber (Benjamin R.), *Consumed : How Markets Corrupt Children, Infantilize Adults, and Swallow Citizens Whole*, New York (N. Y.), W. W. Norton, 2007.

Barilla Center for Food and Nutrition (BFCN), *Double Pyramid: Healthy Food for People, Sustainable Food for the Planet*, Parme, BFCN, 2010a.

Barilla Center for Food and Nutrition (BCFN), *The Excellence of the Mediterranean Way*, Parme, BFCN, 2010b.

Bauman (Zygmunt), *Liquid Modernity*, Cambridge, Polity Press, 2000.

CONSUMED, *Consumatori nel Mediterraneo: Normativa dei Paesi del Mediterraneo in tema di tutela dei consumatori*, General intervention programme 2007-2008 of the Sicily, Campania, Liguria and Puglia regional authorities produced with funding from the Ministry of Economic Development, 2009.

Eurispes, *Rapporto Italia 2010. Percorsi di crescita nella società italiana*, Rome, Eurispes, 2010.

FAO, *Global Food Losses and Food Waste. Study Conducted for the International Conference « Save Food! » at Interpack2011 Dusseldorf*, Rome, FAO, 2011.

Illich (Ivan), *Tools for Conviviality*, San Francisco (Calif.), Harper and Row, 1973.

Keys (Ancel), *Eat Well and Stay Well. The Mediterranean Way*, New York (N. Y.), Doubleday, 1975.

Masini (Stefano) et Scaffidi (Cinzia), *Sementi e diritti. Grammatiche di libertà*, Bra, Slow Food Editore, 2008.

Padilla (Martine), « Alimentation et évolution de la consommation », dans CIHEAM (dir.), *Mediterra 2008. Les futurs agricoles et alimentaires en Méditerranée*, Paris, Presses de Sciences Po-CIHEAM, 2008, p. 149-172.

Petrini (Carlo), *Slow Food Nation*, New York (N. Y.), Rizzoli, 2007.

Petrini (Carlo), *Terra Madre: Forging a New Global Network of Sustainable Food Communities*, White River Junction (Vt.), Chelsea Green Publishing, 2010.

Pollan (Michael), *The Omnivore's Dilemma. A Natural History of Four Meals*, New York (N. Y.), The Penguin Press, 2006.

Sassoli (Elisa), « Ridefinire il consumatore », *CentriCommerciali&*, 4-5, 2009.

Sertorio (Guido) et Martinengo (M. Cristina), *Consumare. Prospettive antropologiche*, Turin, G. Giappicchelli Editore, 2008.

Zunz (Olivier), *Why the American Century?*, Chicago (Ill.), University of Chicago Press, 1998.

Webographie

Manifeste Slow Food : <http://www.slowfood.com/international/2/our-philosophy>

Réseau Marchés de la Terre : <http://www.earthmarkets.net>

« Un millier de jardins en Afrique » : <http://www.fondazioneSlowFood.com>



5 CINQUIÈME PARTIE

PRODUCTEURS et distributeurs de l'alimentation



ORGANISATIONS DE PRODUCTEURS ET OFFRE ALIMENTAIRE

Hiba El Dahr
Consultante, France/Liban

La problématique alimentaire en Méditerranée, et plus spécifiquement la question de l'érosion de sa fameuse diète, est intimement liée à celle du monde rural. Cette réalité interroge les déséquilibres flagrants entre villes et arrière-pays rappelant la faible intégration des agricultures méditerranéennes qui ont du mal à alimenter les espaces urbains en produits du terroir. Comment concilier enclavement rural et besoin de relance de la production agricole méditerranéenne¹? Sur quelles forces sociales peut-on s'appuyer aujourd'hui pour développer l'agriculture de cette région tout en sauvant son patrimoine local?

La question de la migration du modèle de consommation méditerranéen renvoie à la faible structuration du monde rural et au rôle de chacun des acteurs économiques dans la mise en marché d'une offre alimentaire de qualité. Or, à l'heure où les échanges internationaux s'intensifient et mettent en compétition des agricultures méditerranéennes aux niveaux de productivité très asymétriques, la question de l'adéquation de l'offre et de la demande, et notamment de la capacité des producteurs agricoles à jouer un rôle stratégique au sein des filières pour assurer une sécurité alimentaire quantitative et qualitative, reste plus que jamais d'actualité.

Ce chapitre replace la question de l'organisation de la paysannerie au centre de la discussion sur le rééquilibrage des pouvoirs au sein des filières agro-alimentaires en Méditerranée. Si cette notion de gouvernance rurale paraît cruciale pour illustrer le rôle que peut jouer l'aval agricole dans la situation alimentaire en Méditerranée, elle oriente également le débat vers la problématique du développement dans laquelle les organisations agricoles sont vues comme acteurs majeurs de changement et d'innovation.

Pour ce faire, nous analyserons le rôle des organisations agricoles dans l'amélioration du sort des productions méditerranéennes à travers l'exposé de quatre dynamiques principales : le renouveau d'intérêt porté à une paysannerie organisée à l'échelle mondiale ; le concept de gouvernance des filières et les formes de contribution possibles des

1 - Plusieurs travaux de prospective (CIHEAM, IFPRI, FAO, CIRAD et INRA) indiquent que la Méditerranée, notamment dans sa partie méridionale, serait une des plus déficitaires en matière alimentaire en raison des pressions exercées sur ses ressources productives et une forte demande générée par une croissance démographique soutenue.

producteurs méditerranéens organisés dans les chaînes de valeur ; le concept de terroir en tant qu'outil de structuration des filières méditerranéennes à travers les organisations agricoles ; le rôle des organisations paysannes dans l'innovation et le changement.

La nécessité d'organisations agricoles fortes et structurées

En Méditerranée, comme ailleurs dans le monde, les opinions convergent autour de la nécessité de stimuler durablement l'offre agricole pour répondre à l'explosion de la demande, aux nouvelles formes de consommation et aux objectifs de la sécurité alimentaire. Les modèles d'approvisionnement bon marché inspirés de la mondialisation, privilégiant jusque-là les marchés extérieurs pour prétendre nourrir une population croissante, ont en effet rapidement prouvé leurs limites. Il s'agit donc de créer les conditions d'environnement qui permettent aux différentes paysanneries du bassin d'exercer leur métier avec la meilleure efficacité technique et économique. Or, si les interventions publiques ont montré leur incapacité à créer ce cadre propice, il ne semble pas que l'on puisse compter pour autant, de manière exclusive, sur les autres opérateurs privés de la chaîne pour assurer aux paysans l'ensemble des services dont ils ont besoin pour remplir leur rôle, et ce dans des conditions de qualité et de coût acceptables. Sans vouloir éclipser la nécessité d'instaurer des politiques agricoles et alimentaires stimulantes pour l'ensemble des acteurs économiques des filières méditerranéennes, la faible représentativité des producteurs dans les politiques actuelles pose encore plus de questions sur leur place et leur pouvoir de négociation sur les marchés.

Au regard des pressions qui pèsent sur la région, de la dispersion naturelle des paysans et de leur faible poids unitaire, la question de l'organisation de la paysannerie retrouve ici toute sa légitimité. Si les conditions leur sont offertes, les organisations de producteurs peuvent générer des entreprises d'une grande efficacité économique. Au-delà de la simple activité marchande, ces dernières sont placées au cœur du processus du développement (Banque mondiale, 2007) avec des missions intimement associées, de par l'action collective, à l'atténuation de la pauvreté, au renforcement de la sécurité alimentaire, à la gestion durable des ressources naturelles, à la croissance agricole et à la compétitivité (Bosc *et al.*, 2002). Au cours des dernières années, la participation des organisations paysannes dans les négociations politiques à l'échelle internationale s'est intensifiée avec la création de nombreux espaces de dialogue (comme le Forum paysan du Fonds international de développement agricole [FIDA]) où ces dernières sont invitées à s'exprimer. La Banque mondiale les a rebaptisées les « acteurs collectifs en émergence » et a entamé en 2008 – crise alimentaire oblige – un cycle de consultations, notamment avec les différents comités régionaux de la Fédération internationale des producteurs agricoles (FIPA), y compris le Comité méditerranéen², afin d'identifier les mécanismes d'appui qui répondraient aux besoins des agricultures régionales au service du développement.

S'exprimant dans le cadre de ces consultations régionales, les producteurs agricoles des deux rives de la Méditerranée ont vu dans les organisations paysannes les acteurs clés de l'élaboration des politiques agricoles et des activités de lobbying auprès des gouvernements

2 - Jusqu'en 2010, ce comité regroupait dix-sept organisations paysannes issues de quatorze pays du pourtour méditerranéen.

afin d'atteindre en priorité les objectifs de développement des chaînes d'approvisionnement en produits régionaux et d'amélioration de l'accès aux marchés (FIPA, 2008).

Producteurs, organisations paysannes et gouvernance des filières

L'un des défis majeurs pour le développement des agricultures régionales est la structuration des filières agro-alimentaires et l'amélioration de la coordination entre les différents agents en vue d'une distribution plus équitable de la valeur.

L'amont agricole dans les filières méditerranéennes

Les dernières crises alimentaires et la hausse fulgurante des prix agricoles ont permis de mettre en lumière des dysfonctionnements majeurs liés à l'accessibilité aux marchés, une notion placée par de nombreux analystes au cœur des problématiques actuelles sur la sécurité alimentaire (Bricas et Daviron, 2008; Karanja *et al.*, 2005). Les émeutes de la faim qui ont éclaté dans de nombreux pays du Sud ont été révélatrices de la grande vulnérabilité d'acteurs en amont faiblement organisés, notamment des petits producteurs, qui n'ont en rien bénéficié des hausses des prix agricoles du fait de leur éloignement des centres urbains solvables ou de leur faible pouvoir de négociation vis-à-vis de leurs gouvernements, des industries ou des grandes firmes de distribution qui pilotent en aval les filières et s'accaparent les plus grandes marges.

En période de crise et de perte de pouvoir d'achat, les produits régionaux sont parfois perçus par les consommateurs comme peu attractifs en termes de prix. Ces derniers se tournent alors vers des produits importés disponibles dans la grande distribution et beaucoup plus compétitifs³, pénalisant d'autant les producteurs locaux. L'huile d'olive, produit phare du terroir méditerranéen, extraite dans les pays du Maghreb, n'est ainsi que faiblement consommée sur les marchés locaux (Padilla et Abis, 2007). Elle y est vendue sous forme d'assemblages d'huiles et souvent revendue dans son pays d'origine à des prix profitant davantage aux opérateurs intermédiaires tels que les grossistes ou la grande distribution. À titre d'exemple, au Maroc, la consommation d'huile d'olive locale reste loin de la moyenne du bassin (2 kilos par habitant et par an contre 6 kilos en Tunisie, 12 en Espagne, 14 en Italie et 24 en Grèce)⁴, et ce malgré l'évolution de la performance de la production au cours des cinq dernières années⁵. Ainsi, alors que le Maroc a multiplié par 6 ses exportations d'huile d'olive (les États-Unis étant son premier client), l'industrie locale de l'huile de table continue à importer chaque année 400 000 tonnes d'huiles végétales ! La position hégémonique des intermédiaires et de la distribution moderne dans la filière oléicole est également pointée du doigt sur la rive nord de la Méditerranée. Le cas de l'Espagne, premier producteur et exportateur mondial, en est une bonne illustration (Butler, 2011). Avec une offre insuffisamment organisée et concentrée, les agriculteurs espagnols voient leurs marges s'effriter au profit des plus grandes entreprises de conditionnement et de raffinement et de puissants distributeurs à qui ils reprochent le monopole « des stratégies de leadership en matière de prix » (Sanz Cañada, 2009).

3 - Sur un produit comme l'huile d'olive, la grande distribution en Europe marge entre 30 % et 40 %, alors qu'au Maroc, la marge de dépasse pas les 18 % (*Jeune Afrique*, 19 août 2010).

4 - *L'Économiste*, édition n° 3481 du 8 mars 2011.

5 - 150 000 tonnes contre 65 000 tonnes en moyenne au cours des cinq dernières années (*La Vie Éco*, 2011).

Ces déséquilibres dans les rapports de force au niveau des filières sont amplifiés en cas de crises sous l'effet des politiques gouvernementales. Au moment même où les prix mondiaux subissaient, début 2011, des envolées historiques en partie en raison des troubles sociaux affectant les pays de la rive sud réputés grands consommateurs, l'Office algérien interprofessionnel des céréales annonçait, début mai 2011, l'importation massive de 50 000 tonnes d'orge, abandonnant ainsi des agriculteurs algériens, désabusés, avec une production nationale excédentaire⁶. Malgré la taxe imposée sur le blé dur importé, les industriels de l'agro-alimentaire en Algérie préfèrent systématiquement recourir aux marchés internationaux pour s'approvisionner, faisant fi des stocks nationaux de blé dur. Encouragés par la suspension de ladite taxe pour une période indéterminée⁷, ils incriminent la qualité du blé produit localement, inadapté aux exigences de l'industrie. Signe de tension sur un produit de large consommation, ils expriment par ailleurs la crainte d'une éventuelle pénurie pour justifier leur approvisionnement à l'étranger. Pourtant, n'est-ce pas en reconnaissance du rôle des producteurs dans la gestion des filières alimentaires locales que l'Union du Maghreb arabe a mis en place, en 2010, un programme de « renforcement des structures professionnelles agricoles » dans le cadre de sa stratégie maghrébine pour répondre à la hausse des prix des denrées alimentaires pour la période 2011-2020⁸?

Tous ces exemples montrent que le difficile accès aux marchés, qui implique de surcroît une baisse des revenus des producteurs, n'incite pas ces derniers à produire. La répartition inégale de la valeur créée dans les filières méditerranéennes conditionne les rapports de force entre les différents acteurs de la chaîne et, en particulier, l'incapacité de l'amont agricole dispersé à imposer ses propres règles de jeu ou à s'adapter aux mutations concurrentielles nationales et internationales.

Organisation des paysans : vers une meilleure participation dans les chaînes de valeur

Face à l'engouement pour une paysannerie organisée, il serait intéressant de comprendre comment les organisations agricoles s'impliquent en Méditerranée dans la résolution des problèmes liés aux défaillances des marchés. Si les producteurs subissent individuellement les conséquences de la mondialisation et des turbulences régionales, comment leurs organisations assurent-elles aujourd'hui et pourront-elles assurer demain le rôle de pourvoyeur d'une offre structurée de produits méditerranéens de qualité ?

Il est de plus en plus admis que l'augmentation de la pauvreté en milieu rural est principalement liée au fait que la croissance économique ne bénéficie pas aux chaînes de valeur locales, au même titre qu'elle ne favorise pas la mise en place de meilleures institutions économiques (Peppelenbos et Verkuijl, 2007). Or les organisations paysannes jouent un rôle déterminant dans la croissance et la coordination économique dans les espaces ruraux. Elles sont des acteurs clés pour l'intégration des petits producteurs au sein des chaînes

6 - *El Watan*, 2 mai 2011.

7 - *El Watan*, 10 mai 2011.

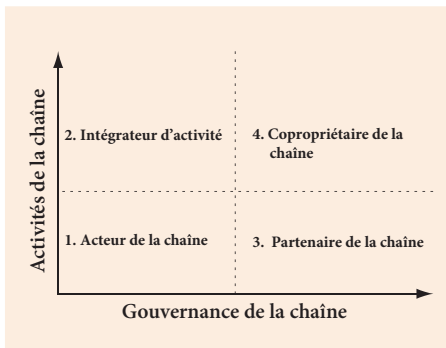
8 - Cette stratégie comprend six programmes qui concernent : « le développement de la production des céréales », « la gestion des variations des prix des produits alimentaires sur les marchés mondiaux des céréales », « le développement des échanges agricoles maghrébins », « la gestion durable des ressources naturelles » et « le renforcement des structures professionnelles agricoles ».

alimentaires. À travers l'action collective, elles permettent la réduction des coûts de transaction par la coordination des opérations entre petits producteurs et soutiennent ces derniers dans l'articulation des besoins du marché et l'approvisionnement en quantités et qualités requises. Or, si l'action collective constitue un moyen de pallier les insuffisances des acteurs individuels (Bosc *et al.*, 2002), la faible récupération de la valeur par l'amont témoigne de l'ampleur des asymétries entre des producteurs agricoles faiblement organisés, aux moyens d'actions limités, et des géants commerciaux (souvent des groupes internationaux) élargissant de plus en plus le cercle de la concurrence. Cette asymétrie peut être analysée au travers de deux dimensions capitales représentées, selon Lucian Peppelenbos et Hugo Verkuijl (2007), sur une matrice (cf. figure 1) par :

- le type d'activités dans lesquelles les producteurs sont impliqués (production, transformation, commercialisation), définissant leur degré d'intégration verticale ;
- la gouvernance de la filière déterminant les conditions dans lesquelles les activités peuvent être accomplies ainsi que le pouvoir donné aux producteurs de peser dans les décisions tout au long de la filière.

Une combinaison de progrès dans le sens vertical (en intégrant de nouvelles activités) et dans le sens horizontal (maîtrise de la gestion de la filière) favoriserait le déplacement des agriculteurs dans le quadrant de la « copropriété » de la chaîne de valeur (*chain co-owner*).

Figure 1 - Quatre formes de participation des producteurs dans les chaînes de valeur



Source : Peppelenbos et Verkuijl (2007).

Un producteur passant ainsi de la production primaire à la transformation de fruits et légumes verrait son statut se déplacer vers le quadrant « intégrateur d'activité ». En s'organisant avec d'autres exploitants pour vendre sa production primaire à des industries de transformation, il peut se spécialiser dans la production, renforcer son statut et devenir « partenaire de la chaîne ». Il sécurise son marché par des contrats de vente et exerce une influence sur une partie de la filière. Sans faire le choix d'intégrer de nouvelles activités, des investissements en matière d'organisation des producteurs (coopératives ou autres) pourraient de la même manière favoriser une avancée en termes de gouvernance, conférant aux producteurs un plus grand pouvoir de négociation dans la conception et le pilotage du processus de production, ainsi que dans les différentes formes de coopération dans la chaîne de valeur (par exemple, la négociation d'accords avec des opérateurs commerciaux, des partenariats avec des institutions de recherche, la définition des normes de qualité des produits et des standards, le ciblage de la demande, la gestion de l'innovation, etc.). Ces nouveaux pouvoirs acquis par l'action collective et l'organisation transformeraient les producteurs de simples « acteurs » en « partenaires » proprement dits.

Si, dans de nombreux pays méditerranéens, les producteurs peinent, du fait de la faiblesse des moyens d'action, à s'organiser et à imposer leurs règles du jeu dans les filières

Un producteur passant ainsi de la production primaire à la transformation de fruits et légumes verrait son statut se déplacer vers le quadrant « intégrateur d'activité ». En s'organisant avec d'autres exploitants pour vendre sa production primaire à des industries de transformation, il peut se spécialiser dans la production, renforcer son statut et devenir « partenaire de la chaîne ». Il sécurise son marché par des contrats de vente et exerce une influence sur une partie de la filière. Sans faire le choix d'intégrer de nouvelles activités, des investissements en matière d'organisation des producteurs (coopératives ou autres) pourraient de la même manière favoriser une avancée en termes de gouvernance,

auxquelles ils participent, certaines expériences couronnées de succès ont pu ces dernières années mettre en évidence le rôle prédominant de l'organisation dans l'intégration économique et commerciale des producteurs. D'après Pierre-Marie Bosc *et al.* (2002), quand elles sont structurées autour d'une filière ou d'une activité économique rémunératrice, les organisations dont les membres ont des intérêts matériels communs parviennent souvent à renforcer leur cohésion.

Le cas des caves coopératives tunisiennes opérant dans le secteur vitivinicole est un exemple concret du dynamisme des organisations coopératives en Tunisie, tant au niveau de leur potentiel de production de vins de qualité qu'au niveau de leur insertion sur les marchés dans un contexte fortement concurrentiel. En assurant l'ensemble des activités, de la production à la commercialisation, y compris sur les marchés de l'export, le secteur coopératif, selon le directeur général de l'Union centrale des coopératives viticoles (UCCV), «contribue activement à l'encadrement des viticulteurs adhérents notamment en matière de reconversion et modernisation des vignobles, de fourniture de plants de vigne et produits phytosanitaires, d'amélioration de la qualité et des rendements, à la prise en charge de l'écoulement et de la vente de la production de ces coopératives tant en Tunisie que sur les marchés d'exportation, à l'orientation agricole et au contrôle technique des exploitations attachées aux coopératives et surtout au pré-financement des récoltes et campagnes viticoles (*warrantage*)». Outre les services de qualité aux adhérents depuis les activités en amont, le succès économique de ce modèle résulte d'une bonne coordination au sein de la filière entre vignerons et négociants dès lors que l'UCCV gère à la fois les approvisionnements en vins et les circuits de commercialisation. Cette coordination efficace bénéficie aux consommateurs locaux qui répondent positivement à une offre de qualité, accordant 81,2 % de leur consommation au secteur coopératif (D'khili et Mouley, 2007).

À une échelle plus modeste, l'expérience de certaines coopératives libanaises est aussi remarquable dans un contexte marqué par les conflits politiques. L'essor de l'agriculture biologique doit beaucoup aux activités de la coopérative Biocoop Lubnan; la réussite fulgurante de la viticulture dans la plaine de la Bekaa (Liban), qui s'est substituée aux cultures illicites, témoigne quant à elle du parcours original de la coopérative Coteaux d'Héliopolis.

Dans les Territoires Palestiniens, la mise en place d'un programme de renforcement des capacités de vingt coopératives oléicoles est l'une des plus importantes réussites du Palestinian Farmers Union (PFU). Ce programme a abouti au développement de la filière et à une meilleure valorisation des produits de qualité sur les marchés local et européen (certification biologique et commerce équitable), alors que l'entrave à la circulation des marchandises palestiniennes sur l'ensemble du territoire aboutissait à la saturation des stocks et à la chute des cours.

Au Nord, les organisations de producteurs, notamment dans les pays de l'Union européenne, jouent un rôle moteur dans la structuration des filières régionales. Elles ont contribué à l'articulation de secteurs, comme celui des fruits et légumes frais, à la concentration de l'offre et à l'amélioration des techniques de production et des méthodes de commercialisation. Malgré cela, le renforcement des organisations de producteurs reste, selon la Commission européenne, d'une actualité pressante compte tenu du processus de concentration actuel de la distribution en Europe.

Du cannabis à la vigne : le parcours réussi d'une coopérative agricole libanaise

La plaine de la Bekaa, où s'est implantée la coopérative Coteaux d'Héliopolis, a longtemps été considérée comme une région agricole pauvre et délaissée par les pouvoirs publics, dans un contexte de forte tertiarisation du pays.

Il s'agit d'une région périphérique du Liban dont le nom reste associé aux cultures illícites, la production du cannabis y étant généralisée dans sa partie nord dès les années 1920⁹. En l'absence d'une volonté politique de soutien au secteur agricole fortement éprouvé par de longues années de conflits, les investissements privés provenant de capitaux libanais à l'étranger et le renforcement d'une politique commerciale libérale ont permis dès la fin de la guerre civile la reprise de l'activité agro-industrielle. Ce renouveau n'a pas bénéficié à tout le monde, dans la mesure où il a accentué la distorsion entre une poignée de grandes entreprises fortement insérées sur les marchés internationaux et une masse de paysans familiaux empêtrés dans des problèmes financiers, sans accès au système de prêts bancaires (Bennafla, 2006). Victimes d'une concurrence accrue causée, d'un côté, par l'application de la zone de libre-échange arabe (2005) et, de l'autre, par des campagnes d'arrachage des plants de cannabis qui n'ont proposé aucune culture de substitution rentable, les petits exploitants de la région, exclus des marchés, ont tenté de s'insérer dans des projets de coopération internationale *via* des coopératives agricoles locales, afin de bénéficier d'aides dispersées et peu coordonnées.

En 1999, un médecin originaire des villages de Ainata et Deir-El-Ahmar crée la coopérative des Coteaux d'Héliopolis avec l'aide du département français de l'Oise et l'appui de la chambre d'agriculture de Zahlé. L'objectif est de remplacer les cultures illicites par des vignes dans onze villages situés entre 1 100 et 1 600 mètres d'altitude, d'améliorer les revenus des viticulteurs de la région et de leurs familles, de limiter l'exode massif vers les villes et de prévenir la désertification des terres par l'augmentation de la surface du vignoble de raisin de cuve. Notons qu'à la fin de la guerre civile, les cultures de cannabis couvraient près de 80 000 hectares et rapportaient 80 à 100 millions de dollars annuels à la région de Baalbek-Hermel (Bennafla, 2006).

Avec un terroir parfaitement adapté à la culture de la vigne, le nombre d'adhérents à la coopérative ne cesse d'augmenter. Ce succès est encouragé par l'adoption d'une politique de qualité rigoureuse (approvisionnement en plants certifiés et choix de cépages nobles), par un encadrement technique en amont, par le recours à une agriculture contractuelle assurant la commercialisation de la totalité de la production des adhérents et par un système de rémunération fondé sur la qualité, incitant les exploitants viticoles à améliorer la qualité de leurs produits¹⁰.

Entre 2000 et 2005, 75 hectares de vigne sont plantés. Depuis 2003, les raisins sont achetés par la société viticole Wardy à un prix supérieur au marché (Bennafla, 2006). La coopérative compte, fin 2010, 243 adhérents, contre 42 en 2003. L'aire de recrutement est assez large. Le défi est de maintenir cet équilibre qui a favorisé la réussite (économique et sociale) du projet. L'opération semble un succès au regard de la liste d'attente des exploitants désireux d'obtenir des plants, des pourparlers entamés par la coopérative avec l'Union européenne et du renouvellement en 2003 de ses contrats avec le conseil général de l'Oise et la cave Wardy.

9 - *L'Orient-Le jour*, 21 avril 2011.

10 - Patricia Augier et Pierre Blanc, 4^e Forum inter-libanais sur l'agriculture, février 2009.

Le terroir comme outil de structuration des filières

Face à l'exacerbation de la concurrence liée à la libéralisation des marchés, les petits producteurs méditerranéens ne pourront rivaliser en volumes pour conquérir des marchés intérieurs ou à l'étranger, ou faire face à une offre mondiale qui intervient désormais directement dans leurs économies nationales. À cette forte concurrence extérieure s'ajoutent de nombreuses contraintes pesant sur les capacités productives des exploitations : la pression sur les ressources en eau et en terre engendre des écarts importants dans les rendements agricoles. La topographie méditerranéenne explique en partie les limites d'un potentiel foncier agricole caractérisé par une forte parcellisation et des disparités importantes. Mais le déficit hydrique structurel accentué par le phénomène de changement climatique, l'étalement urbain et la croissance démographique sont autant de facteurs qui imposent des arbitrages délicats dans les usages de la terre et de l'eau. La perte de terres agricoles de qualité liée à l'urbanisation et aux infrastructures est estimée à plus de 1,5 million d'hectares¹¹ au Sud et à l'Est de la Méditerranée où, par ailleurs, 80 % des terres arides sont engagées dans un processus de désertification¹². Au Nord, la population agricole a chuté de 64 %¹³ en trente ans conduisant à l'abandon de nombreuses zones valorisables. À cela s'ajoute le changement climatique qui pourrait induire, selon la FAO, en fonction de l'ampleur de la hausse des températures, une perte de 15 à 30 % de terres arables, alors que la région a atteint la limite d'exploitation de son potentiel. Ces mutations ne seront évidemment pas sans conséquences sur le capital productif régional et le recul du régime alimentaire méditerranéen.

Dans une logique de revitalisation des arrière-pays, de valorisation de la qualité des produits et des territoires et d'adaptation à un environnement très concurrentiel, des stratégies de différenciation par la qualité s'imposent aux producteurs. Elles reposent sur des avantages comparatifs « non imitables » liés à un ancrage territorial et à un savoir-faire local à valoriser. La carte du terroir est jouable pour les acteurs qui souhaiteraient tirer profit de ces « ressources » et « compétences » (Wernerfelt, 1984) et les ériger en barrières à l'entrée sur le marché d'autres opérateurs moins dotés, ce qui aurait des répercussions à la fois sur la marge de profit et sur la gouvernance au niveau de la filière.

Ces dernières années, de nombreux travaux ont analysé le potentiel de la Méditerranée en produits à forte typicité, bénéficiant à la fois de l'image porteuse du terroir et de la santé. La plupart préconisent de miser sur les cultures de niche qui constituent un portefeuille de produits régionaux pertinent et compétitif pour revitaliser des filières agro-alimentaires de proximité génératrices de développement local durable (Rastoin, 2009). Cette orientation s'inscrit dans une logique de gouvernance par l'amont à condition que le modèle d'offre puisse faire émerger des formes de coordination, adaptées à la fois aux caractéristiques spécifiques des produits, aux exigences de la demande et aux contraintes du secteur. Cette spécialisation dans des productions à haute valeur ajoutée implique pour les producteurs ruraux d'importants défis d'organisation,

11 - Plan Bleu (<http://www.planbleu.org/themes/espaceRural.html>).

12 - CIHEAM (dir.), *Atlas Méditerranée. Agriculture, alimentation, pêche et mondes ruraux en Méditerranée*, Paris, Presses de Sciences Po-CIHEAM, 2010.

13 - Données de la FAO selon FAOSTAT.

d'innovation et de construction d'alliances pour produire une offre structurée avec des volumes significatifs et une qualité justifiant le positionnement « terroir ».

En Méditerranée, la mutualisation des ressources et des efforts, en l'occurrence *via* l'organisation des producteurs, serait une voie possible pour donner les moyens aux petites exploitations de proposer une offre compétitive en les accompagnant dans les démarches de signalisation de la qualité et de certification souvent lourdes et coûteuses. Ces démarches ont pour but de protéger les productions locales qui s'éloignent de plus en plus de leur territoire d'origine, à l'heure où le régime méditerranéen trouve plus d'adeptes dans les pays nordiques qu'autour du bassin lui-même (Padilla, 2009 ; Alexandratos, 2006). Les démarches collectives de qualification sont par ailleurs une réponse à la menace importante d'usurpation de la notoriété du nom (Boutonnet *et al.*, 2009) qui constitue un manque à gagner significatif pour tous les opérateurs de la filière. L'action collective et la mutualisation des ressources permettent de pallier les insuffisances de l'offre dues à la taille des exploitations, au manque de productivité ou encore aux pressions sur les ressources naturelles et notamment sur l'eau. Pour les producteurs de la zone, l'impact économique est significatif puisque la valorisation des produits à l'aide de signes officiels de qualité (indication géographique protégée [IGP] ou appellation d'origine protégée [AOP]) procure aux agriculteurs des prix et des revenus supérieurs (Ilbert, 2009), tout en renforçant leur pouvoir de négociation face à leurs clients. Il s'agit de protéger une rente de situation et de créer de la valeur pour les plus petits (Fort et Rastoin, 2009), incapables de se lancer dans de telles démarches en dehors d'une action collective.

Aujourd'hui, en comparaison avec les autres pays de l'Union européenne, les pays méditerranéens du Nord occupent une place importante dans l'attribution des indications géographiques. Émanant ou soutenues par les organisations paysannes, les initiatives réussies de valorisation de produits de terroir se multiplient.

Une expérience italienne originale, l'initiative *Conosci il tuo pasto* pour la promotion des produits typiques et d'origine dans les circuits de restauration et de distribution, mérite d'être citée¹⁴. La Confederazione italiana agricoltori (CIA) a établi une collaboration avec l'Institut méditerranéen de certification (IMC) pour certifier les restaurants qui s'approvisionnent auprès des agriculteurs locaux (en produits AOP, IGP ou biologiques) à l'aide du label « Connais ton repas ». Ce dernier garantit l'approvisionnement en références de produits de terroir certifiés par le circuit de distribution en question, ainsi qu'un bon système de management et de sécurité sanitaire des produits. Dans une logique de valorisation du patrimoine culinaire méditerranéen, l'initiative a été étendue au Liban et projette d'intégrer d'autres pays du Maghreb. Cette forme d'organisation entre acteurs de la filière, encouragée par un groupement de producteurs, permet actuellement une réduction de 10 % des coûts de transaction au niveau des filières (CIA, 2008) qui est répercutée sur le prix à la consommation, tout en favorisant une amélioration de la qualité de la production agricole et la promotion des spécialités traditionnelles et locales.

Les pays de la rive nord semblent plus dynamiques quant à l'adoption de stratégies de « terroir » pour leurs productions. Les initiatives au Sud sont moins nombreuses, alors que le potentiel de valorisation est prometteur. Les dispositifs institutionnels comme

14 - <http://www.conosciiltuopasto.it/>

les coûts engendrés par la mise à niveau des exploitations y sont autant de freins pour les producteurs individuels. Les organisations de producteurs retrouvent ici un rôle central et légitime dans la mise en œuvre de programmes de renforcement des capacités organisationnelles, économiques et techniques au profit de leurs adhérents. Leur atout majeur est d'assurer à l'amont un pouvoir de pilotage de la qualité (à travers une relation étroite avec leurs membres) ainsi qu'une adéquation entre qualité produite et volumes commercialisables dans des circuits adaptés.

Les organisations de producteurs comme acteurs clés de l'innovation et vecteurs de changement

Les exemples cités précédemment concernant les initiatives d'organisations de producteurs révèlent le rôle qu'elles peuvent jouer en tant qu'acteurs de changement et d'innovation, une notion désormais placée au cœur des débats sur le développement (Banque mondiale, 2007). Historiquement, les producteurs ont toujours su montrer leurs capacités à trouver et à adopter des solutions techniques ou économiques à leurs problèmes de production. Il leur a fallu pour cela créer non seulement un environnement propice, mais aussi suffisamment d'organisation, facteur essentiel au dialogue interne et aux négociations avec les communautés agricoles et rurales, afin de répercuter les meilleurs résultats des innovations dans la société. Aujourd'hui, en raison des pressions qui s'exercent sur les agricultures méditerranéennes et face aux dualités de ces dernières, les facteurs d'incitation négatifs (contraintes sur les ressources naturelles, déséquilibres alimentaires qui touchent les sociétés, difficultés à concurrencer les importations agro-alimentaires, impuissance sur le terrain politique, etc.) contraignent les ruraux à toujours plus d'innovation.

Or, en dépit des avancées qui se produisent dans les pays voisins, en Europe en particulier, et des chantiers de recherche engagés sur des thèmes variés qui les concernent (adaptation de l'agriculture aux changements climatiques, gestion durable de l'eau, qualité, traçabilité et sécurité des aliments, etc.), les petits agriculteurs et le monde rural du Sud de la Méditerranée en général sont souvent exclus des principaux courants d'innovation. À l'inverse, les catégories sociales rurales qui ont plus facilement accès aux ressources peuvent plus facilement innover en raison des facteurs d'attraction qui leur permettent de tirer parti des nouvelles opportunités offertes par l'évolution du contexte (nouveaux débouchés pour les cultures économiquement rentables, renforcement des liens entre production primaire et industrie et services, nouvelles biotechnologies, etc.) (Berdegué, 2005).

Quelle que soit la définition retenue de l'innovation, un consensus se dégage désormais sur le rôle central que jouent les producteurs agricoles et leurs organisations dans ce processus et donc sur leur contribution à l'objectif de modernisation de l'agriculture. Les organisations paysannes font partie intégrante d'un capital social vecteur de changement, lequel ne se limite pas à la sphère technique ou économique. Les organisations paysannes, comme les autres formes d'organisations, peuvent apporter des innovations importantes dans les chaînes agro-alimentaires, lieux privilégiés pour des changements

potentiels, et ce à différents niveaux (Gouët *et al.*, 2009). Au niveau local, les organisations de producteurs peuvent, à titre d'exemple, proposer des solutions innovantes en matière de gestion collective des opérations de production ou de valorisation des ressources locales (à travers les produits du terroir). À l'échelle internationale, elles peuvent créer un espace propice à l'innovation en négociant de nouveaux accords commerciaux avec les gouvernements ou des contrats équitables avec les industries. Au niveau intermédiaire, elles peuvent jouer un rôle dynamique dans la mise en œuvre de systèmes de certification ou de prestation de services, soit par l'exercice d'activités de lobbying, soit par la création de partenariats et d'alliances.

Les conclusions tirées du parcours d'un certain nombre d'organisations méditerranéennes entre 2007 et début 2010 montrent que, mis à part le manque de moyens financiers, le principal obstacle à l'innovation des organisations paysannes de la région (notamment dans les PSEM) est le problème d'accès à certains services indispensables, à savoir la formation, les services de vulgarisation et la recherche. Comme l'affirme Mohamed Elloumi (1993), la question de la réelle participation des producteurs à la gestion du développement agricole reste posée en ce qui concerne les structures, les moyens et les prérogatives. On peut à juste titre s'interroger de façon plus générale sur la place de l'ensemble du système de création-diffusion de l'innovation, avec un Nord qui joue un rôle moteur en impliquant l'amont agricole et une rive sud où ce système est la plupart du temps encore inexistant. Diverses formes de coopération conjuguant les efforts en matière d'expertise et de financement restent à mobiliser, à travers des partenariats inter-entreprises (Nord-Sud) ou des partenariats public-privé, à l'instar de quelques initiatives qui voient le jour au Sud. Au Maroc, dans le cadre du plan Maroc vert, des programmes de financement innovants et différenciés sont mis en place par des institutions bancaires en fonction du statut des exploitations agricoles (familiales ou agro-exportatrices), et pourraient éventuellement bénéficier aux organisations paysannes souhaitant mettre à niveau leurs compétences dans le cadre de programmes de modernisation.

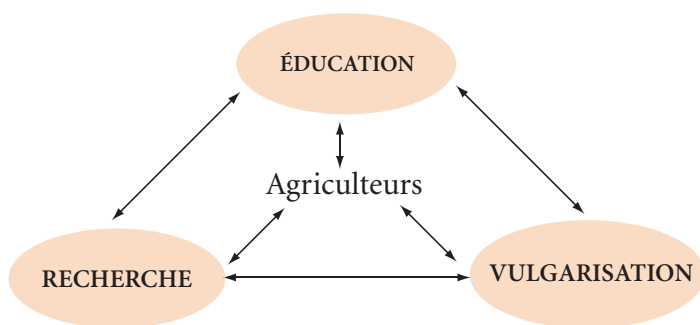
Pour pallier ces manques, des dispositifs particuliers d'appui-conseil « paysan à paysan », misant sur le potentiel des organisations agricoles en matière de création-diffusion de l'innovation, ont été mis en place au Nord ces dernières années, dans le cadre de projets internationaux de coopération au développement. Des agri-agences européennes ont été leaders dans ce domaine¹⁵, mobilisant des experts issus d'organisations paysannes (producteurs ou consultants) pour apporter des solutions à leurs confrères dans des organisations homologues souvent localisées dans les pays en développement. Le fait que les organisations de producteurs soient structurées à différents niveaux (structure « en couches ») constitue un avantage considérable pour la diffusion de l'innovation (Blokland et Gouët, 2007a ; Gouët *et al.*, 2009). Le contact entre pairs permet ainsi l'échange d'information et de savoirs en matière de technologies, de marchés ou d'autres types d'expériences ; les organisations les plus « faibles » profitent de l'expérience des plus « fortes » grâce à cette forme particulière d'apprentissage social (*peer education*).

15 - L'agri-agence néerlandaise Agriterro a institutionnalisé cette forme de collaboration internationale « paysan à paysan » par l'intermédiaire d'AgriPool, un réseau d'experts auxquels les organisations paysannes font appel pour obtenir des conseils professionnels dans des domaines variés : organisation interne, mise en place de services aux membres, formation des dirigeants agricoles, lobbying, activités spécifiques aux femmes ou aux jeunes agriculteurs, services techniques, etc.

Ce cadre intéressant d'échanges ne pourrait-il pas inspirer les agricultures méditerranéennes du Sud caractérisées par une forte asymétrie entre grandes exploitations modernes bien insérées sur les marchés et petites agricultures précaires ? Selon Kees Blokland et Christian Gouët (2007b), les organisations de producteurs forment un moyen de communication et d'information efficace en raison de leur réseau social et des nombreux liens tissés entre les membres participant à des associations, des délégations ou des réunions, à différents niveaux. La diffusion des inventions dans un cadre non induit (par le biais du marché) pourrait ainsi tirer profit de l'existence des organisations paysannes à l'instar des entreprises privées qui mettent à la disposition des paysans de la « base de la pyramide » (cf. encadré *infra*) des technologies innovantes qui répondent à leurs besoins directs (Prahalad, 2006).

Cette forme de coopération en vue d'un partage du savoir agricole « profane » s'est avérée plus efficace que d'autres formes de soutien, telle la vulgarisation, souvent critiquée pour son approche descendante et unidirectionnelle. Les populations rurales, en particulier les producteurs et leurs organisations, sont désormais placées au centre du triangle des connaissances (cf. figure 2) qui définit les « systèmes de connaissances et d'informations agricoles pour le développement rural » (FAO et Banque mondiale, 2000 ; FAO, 2005). Agissant en partenaires au sein de ces systèmes (plutôt qu'en simples bénéficiaires), l'approche se veut participative en attribuant aux producteurs un rôle moteur dans les processus de production-adoption des inventions.

Figure 2 - Systèmes de connaissances et d'informations agricoles pour le développement rural



Source : FAO.

Or, si les systèmes traditionnels réunissent chercheurs, vulgarisateurs, éducateurs et agriculteurs, de nombreux travaux ont fait valoir l'utilité d'une ouverture à d'autres acteurs, en l'occurrence les consommateurs, les décideurs, les industries ou les autres parties prenantes, pour optimiser l'impact des innovations et en restituer les meilleurs résultats (FAO, 2005). Il y aurait peut-être là une réponse aux multiples défis agricoles et alimentaires en Méditerranée. Avec une réelle implantation sur le terrain et un pouvoir d'engager un grand nombre d'acteurs à différentes échelles, les organisations agricoles pourraient en effet véhiculer un message nutritionnel en direction des consommateurs à la base de la pyramide, contribuant ainsi efficacement aux politiques nutritionnelles et de

santé en faveur de la diète méditerranéenne. Elles seraient par ailleurs en mesure d'orienter la demande vers une offre de produits plus adaptés, à forte typicité, ou, à l'inverse, d'adapter leur offre aux nouvelles attentes des consommateurs en matière de qualité, de traçabilité ou d'attributs nutrition-santé-goût-environnement (cf. encadré *infra*). Les producteurs pourraient également, par le biais d'organisations représentatives, influencer les orientations des institutions spécialisées dans les phases de préparation des recommandations alimentaires et nutritionnelles, ainsi que les réglementations nationales qui leur sont associées, afin de promouvoir leurs productions agricoles locales et nationales.

Malheureusement, à l'heure où cette forme de coopération « paysan à paysan » prend de l'ampleur dans de nombreuses zones géographiques, soutenue par les agri-agences européennes (Agriterra, TRIAS, FERT et AFDI), la Méditerranée se trouve largement en retrait avec très peu d'organisations impliquées dans ce genre d'échange. Ainsi, les organisations de la rive sud n'ont que très rarement bénéficié, entre 2007 et 2010, du programme *Farmers Fighting Poverty*, qui a financé un grand nombre d'actions de coopération au développement sur plusieurs continents et notamment privilégié les échanges avec l'Afrique subsaharienne¹⁶. Cette inertie témoigne de la nécessité d'une volonté politique stimulant la coopération au bénéfice de la zone. À l'heure actuelle, malgré les alertes répétées de la part de la communauté scientifique sur les enjeux de l'agriculture du bassin et l'urgence de la mobilisation, force est de constater que les conditions d'environnement favorisant la prescription de l'action pour le développement régional n'ont pas encore été réunies.

Pour une agriculture à vocation nutritionnelle

Derrière le concept de « structure en couches » (ou *layered structure*) caractéristique des organisations de producteurs se profilent les enjeux économiques et sociaux de la « base de la pyramide », du nom de la thèse développée par l'économiste indien Coimbatore Krishnao Prahalad. La « base de la pyramide », ce sont les 4 milliards de personnes qui vivent avec moins de 5 dollars par jour, soit un marché potentiel énorme pour les grandes entreprises (à l'instar de Nestlé ou d'Unilever) souhaitant diffuser leurs innovations auprès des populations pauvres des pays émergents. En observant les populations paysannes indiennes et leurs stratégies de diffusion des inventions, C. K. Prahalad propose dans ses ouvrages *Quatre Milliards de nouveaux consommateurs* et *The Fortune at the Bottom of the Pyramid* de « vaincre la pauvreté » en démontrant que ces populations agricoles peuvent être à la fois des entrepreneurs performants et des consommateurs avertis participant à la transmission du savoir et des technologies. S'inspirant de ce modèle de diffusion adopté par les grandes multinationales, les organisations paysannes constituent les grands vecteurs de transmission des innovations grâce, notamment, aux différents niveaux de représentation qui les caractérisent (local, national, régional et/ou international) et à leurs réseaux économiques et sociaux élargis.

Dans une logique d'amélioration de la qualité nutritionnelle des produits agricoles, les organisations de producteurs peuvent contribuer, dans le cadre d'une politique nutritionnelle et de santé, à l'émergence et à la diffusion d'une agriculture ayant pour objectif de produire des aliments améliorés en amont et porteurs d'un avantage nutritionnel pour le consommateur. De par leurs connexions avec différents acteurs

16 - Agriterra, *Farmers Fighting Poverty. The Strength of Being Organised. Activity Report 2007-2010*, Arnhem (Pays-Bas), Agriterra, 2011.

(gouvernements, organisations de la société civile, entreprises, consommateurs) et sous réserve d'être investies dans des filières organisées, elles peuvent contribuer à des transformations capables d'infléchir des systèmes de production vers des agricultures multifonctionnelles identifiées en fonction des attentes sociétales en matière de nutrition/santé, de plaisir organoleptique, de traçabilité ou d'impact environnemental. Si l'approche de C. K. Prahalad implique pour les entreprises privées un investissement dans la connaissance des modes de vie des populations pauvres pour les associer à la définition de produits et de services adaptés, l'idée est d'impliquer davantage ces populations dans la production et la commercialisation de ces produits et services adaptés à leurs besoins. Dans cette même logique, la production agricole par le biais d'organisations paysannes bien implantées est capable de répondre aux attentes sociétales en termes d'alimentation en adoptant en amont et en diffusant des pratiques agricoles améliorées (par exemple, modélisation des pratiques d'élevage améliorant le profil lipidique de la viande, modification des pratiques culturales pour des produits biologiques, des produits plus riches en fibres ou encore allégés en sucre, etc.).

La connaissance des besoins des consommateurs, jusqu'au profil nutritionnel souhaité de la ration alimentaire, l'observation des déficits induits par les modes d'alimentation moderne et de leurs conséquences ont conduit certaines filières agro-alimentaires à proposer diverses solutions pour remédier à ces déséquilibres. La production des « aliments » ou des « nutraceutiques » est l'une de ces voies investies par l'industrie agro-alimentaire par le biais de rapprochements avec l'industrie pharmaceutique. Or ces pratiques sont mises en œuvre à partir d'une matière première souvent délocalisée, avec une plus-value échappant au producteur local. Une agriculture promouvant la maîtrise de la qualité nutritionnelle des aliments au stade de la production peut être mise en œuvre en amont par les organisations agricoles et a le mérite d'induire des rapports plus équilibrés dans les filières impliquées.

Et si le développement régional passait aussi par les organisations agricoles ?

Qu'elles exercent leurs rôles dans la sphère économique (organisation de la production) ou politique (représentation et défense d'intérêt), les organisations de producteurs forment leur place dans la chaîne alimentaire. Comme elles assurent par ailleurs d'autres fonctions dans la sphère sociale (éducation, santé ou culture), leur impact sur le développement reste indéniable. Si « la vraie richesse des nations » repose sur le développement humain – pour reprendre le titre du rapport 2010 du PNUD sur le développement –, il est certain que l'un des chemins pour y parvenir passe par l'organisation du monde rural et des paysans. Car le seul développement économique reposant sur la croissance ne garantit pas « la capacité de vivre longtemps et en bonne santé, d'influer sur les décisions de la société et de vivre dans une société qui respecte et accorde la même importance à chaque individu » (PNUD, 2010). La contribution des organisations de producteurs et leur légitimité se trouvent ainsi justifiées par la multiplicité de leurs champs d'action, qu'elles aient une vocation commerciale ou syndicale. De par la relation existant entre le niveau d'organisation et l'influence politique, ou entre la coopération et le développement économique, les organisations agricoles constituent des instruments efficaces de résolution des dilemmes sociaux auxquels sont confrontées les sociétés rurales, une des conditions nécessaires au développement (Gouët *et al.*, 2009).

Cette réalité se mesure aussi bien à travers l'implication dans la gestion des ressources naturelles et des terroirs (dilemme des biens publics) qu'à travers l'interaction avec les agents économiques de la chaîne alimentaire (dilemme du profit dans les filières agricoles) ou encore dans la coopération pour faire face aux disparités résultant du biais urbain (Lipton, 1997), pour ne citer que ces exemples. Il est donc indispensable que les producteurs renforcent leur influence politique à travers des organisations représentatives comme stimulant du développement économique et humain, afin qu'ils agissent eux-mêmes en tant que force motrice et comme bénéficiaires de ce développement.

Car malgré la dynamique de la libéralisation économique et du désengagement de l'État du secteur productif, le défi de la démocratisation des organisations paysannes reste à relever dans de nombreux endroits de la Méditerranée où manquent depuis de longues années les garanties de liberté et les espaces d'expression pour stimuler la gestion autonome et entrepreneuriale de ces organisations. Raisonner ainsi, c'est donc poser non seulement la question des pouvoirs autocratiques en place, mais aussi celle de l'inertie propre aux organisations devenues elles-mêmes des instruments étatiques faute de pouvoir mobiliser une dynamique de réformes à la base. Les soulèvements arabes de 2011, qui se sont produits en premier dans les zones rurales de la Méditerranée, peuvent être un signe d'espoir pour ceux qui ont vu dans l'enclavement de l'agriculture les germes du mouvement. Le monde agricole s'inspirera-t-il du contexte pour réformer ses institutions ?

La démocratisation impliquerait pour tous les pays de la région une plus grande ouverture qui ne se limiterait pas aux domaines économique et commercial. Les défis de la mondialisation font courir à la Méditerranée le danger de perdre les principaux atouts qui fondent son originalité (agriculture, environnement et culture), d'où la nécessité d'un dialogue renforcé et d'une coopération régionale élargie. Que cette nécessaire coopération s'instaure dans le cadre du partenariat euro-méditerranéen ou ailleurs sous d'autres formes d'alliances, il serait difficile d'envisager le développement régional sans une gouvernance efficace et une participation dynamique des divers acteurs. S'agissant de la problématique alimentaire dans la région, le renforcement des capacités des organisations paysannes devient l'une des clés de cette coopération si l'on vise des progrès en matière de développement des marchés agricoles méditerranéens, de revitalisation des terroirs et des mondes ruraux, de sauvegarde du patrimoine local ou de protection de la diète méditerranéenne.

Bibliographie

Alexandratos (Nicos), « The Mediterranean Diet in a World Context », *Public Health Nutrition*, 9 (1), 2006, p. 111-117.

Banque mondiale, *L'Agriculture au service du développement. Rapport sur le développement dans le monde 2008*, Washington (D. C.), Banque mondiale, 2007.

Bennafla (Karine), « Le développement au péril de la géopolitique : l'exemple de la plaine de la Bekaa (Liban) », *Géocarrefour*, 81 (4), 2006, p. 277-286

Berdegú (Julio A.), *Les Systèmes d'innovation au service des pauvres*, document de référence pour la 29^e session du Conseil des gouverneurs du FIDA, 2005.

Blokland (Kees) et Gouët (Christian), « Peer-to-Peer Farmer Support for Economic Development », dans Giel Ton, Jos Bijman et Joost Oorthuizen (eds), *Producer Organizations and Market Chains. Facilitating Trajectories of Change in Developing Countries*, Wageningen, Wageningen Academic Publishers, 2007a, p. 71-88.

Blokland (Kees) et Gouët (Christian), « The Farmers' Organisation Route to Economic Development », dans Giel Ton, Jos Bijman et Joost Oorthuizen (eds), *Producer Organizations and Market Chains. Facilitating Trajectories of Change in Developing Countries*, Wageningen, Wageningen Academic Publishers, 2007b, p. 235-249.

Bosc (Pierre-Marie), Eychenne (Didier), Hussein (Karim), Losch (Bruno), Mercoiret (Marie-Rose), Rondot (Pierre) et Mackintosh-Walker (Sadie), « Reaching the Rural Poor: The Role of Rural Producers Organisations (RPOs) in the World Bank Rural Development Strategy », *Rural Development Strategy Background Paper*, 8, Washington (D. C.), Banque mondiale, 2002.

Boutonnet (Jean-Pierre), Devautour (Hubert) et Danflous (Jean-Paul), « Conditions d'émergence des produits de terroir en zone méditerranéenne française. Études de cas en France », dans Yavuz Tekelioglu, Hélène Ilbert et Selma Tozanli (dir.), « Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens », *Options méditerranéennes*, série A, 89, Paris, CIHEAM, 2009, p. 186-198.

Bricas (Nicolas) et Daviron (Benoît), « De la hausse des prix au retour du "productionnisme" agricole: les enjeux du sommet sur la sécurité alimentaire de juin 2008 à Rome », *Hérodote*, 131, 2008, p. 31-39.

Butler (Julie), « Spanish Wholesalers: Don't Blame Us for the Olive Oil Crisis », *Olive Oil Times*, 14 mars 2011 (<http://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/europe/anierac-olive-oil-pricing/13713>).

Confederazione italiana agricoltori (CIA), « Dal campo al ristorante: passaggio diretto e "pasto certificato" », *Nuova Agricoltura*, 8, septembre 2008, p. 3.

D'Khili (Belgacem) et Mouley (Sami), « L'intégration économique de la filière vitivinicole dans le contexte de la réforme du modèle AOP en Tunisie », Budapest, 30^e Congrès mondial de la vigne et du vin, 5^e assemblée générale de l'OIV, juin 2007.

Elloumi (Mohamed), « Vulgarisation ou développement agricole? Le rôle des organisations professionnelles », dans Slimane Bédrani, Mohamed Elloumi et Larbi Zagdouni (dir.), « La vulgarisation agricole au Maghreb: théorie et pratique », *Cahiers Options méditerranéennes*, 2 (1), Paris, CIHEAM, 1993, p. 167-173.

FAO et Banque mondiale, *Agricultural Knowledge and Information Systems for Rural Development (AKIS/RD): Strategic Vision and Guiding Principles*, Rome, FAO, 2000.

FAO, *Enhancing Coordination among AKIS/RD Actors. An Analytical and Comparative Review of Country Studies on Agricultural Knowledge and Information Systems for Rural Development (AKIS/RD)*, Rome, FAO, 2005.

FIPA, « IFAP/World Bank Consultations on the World Development Report 2008 », *World Farmer Report*, édition spéciale, mai-juin 2008, 15 p.

Fort (Fatiha) et Rastoin (Jean-Louis), « Marchés agro-alimentaires, choix du consommateur et stratégies d'entreprises fondées sur le territoire: le modèle européen des indications

géographiques », dans Yavuz Tekelioglu, Hélène Ilbert et Selma Tozanli (dir.), « Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens », *Options méditerranéennes*, série A, 89, Paris, CIHEAM, 2009, p. 93-119.

Gouët (Christian), Leewis (Cees) et Van Passen (Anne-Marie), « Theoretical Perspectives on the Role and Significance of Rural Producers Organizations in Development. Implications for Capacity Development », *Social and Economic Studies*, 58 (3-4), 2009, p. 75-109.

Ilbert (Hélène), « Le marquage des terroirs par les indications géographiques : politiques internationales et stratégies nationales en Méditerranée », dans Yavuz Tekelioglu, Hélène Ilbert et Selma Tozanli (dir.), « Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens », *Options méditerranéennes*, série A, 89, Paris, CIHEAM, 2009, p. 121-134.

Karanja (Mercy), Blokland (Kees) et Coussement (Ignace), « Short Note on “New Opportunities for Pro-Poor Innovations”. Rural People and their Organizations in Development Programs », Louvain, AgriCord, 31 octobre, 2005.

Lipton (Michael), *Why the Poor Stay Poor: Urban Bias and World Development*, Cambridge (Mass.), Harvard University Press, 1997.

Padilla (Martine), « Comportements et sécurité alimentaires en Méditerranée. État des lieux et prospective », *Futuribles*, 348, janvier 2009, p. 47-66.

Padilla (Martine), « Penser la diète méditerranéenne au XXI^e siècle », *Lettre de veille du CIHEAM*, 13, printemps 2010, p. 12-14.

Padilla (Martine) et Abis (Sébastien), « La grande distribution au Maghreb », *Afkar / Idées*, 13, printemps 2007, p. 70-73.

Peppelenbos (Lucian) et Verkuijl (Hugo), « Chain Empowerment : Supporting African Smallholders to Develop Markets », dans Giel Ton, Jos Bijman et Joost Oorthuizen (eds), *Producer Organizations and Market Chains. Facilitating Trajectories of Change in Developing Countries*, Wageningen, Wageningen Academic Publishers, 2007, p. 117-131.

PNUD, *La Vraie Richesse des nations : les chemins du développement humain. Rapport sur le développement humain 2010. Édition du 20^e anniversaire du RDH*, Washington (D. C.), PNUD, 2010.

Prahalad (Coimbatore Krishnarao), *The Fortune at the Bottom of the Pyramid: Eradicating Poverty through Profits*, Upper Saddle River (N. J.), Wharton School Publishing, 2006 [1^{re} éd.].

Rastoin (Jean-Louis), « Agriculture méditerranéenne : les trois défis de la mondialisation », dans Sébastien Abis, Pierre Blanc *et al.* (dir.), « Perspectives des politiques agricoles en Afrique du Nord », *Options méditerranéennes*, série B, 64, Paris, CIHEAM, 2009, p. 205-211.

Sanz Cañada (Javier), « Les appellations d'origine protégée d'huile d'olive en Espagne : systèmes agro-alimentaires localisés, gouvernance et externalités territoriales », dans Yavuz Tekelioglu, Hélène Ilbert et Selma Tozanli (dir.), « Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens », *Options méditerranéennes*, série A, 89, Paris, CIHEAM, 2009, p. 237-254.

Wernerfelt (Birger), « A Resource-Based View of the Firm », *Strategic Management Journal*, 5 (2), 1984, p. 171-180.



PRODUITS ALIMENTAIRES MÉDITERRANÉENS : RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

Dimitrios Boskou

Université Aristote de Thessalonique, Grèce

Le terme de régime méditerranéen désignait les habitudes alimentaires caractéristiques de certaines régions du pourtour de la Méditerranée au début des années 1960. Il se caractérise par une abondance d'aliments d'origine végétale (légumes, fruits frais, céréales, pâtes, légumineuses, noix et graines) et une teneur élevée en acides gras mono-insaturés. L'huile d'olive est la principale source de matière grasse, le poisson, la volaille, les produits laitiers et les œufs sont consommés en quantité modérée, et la viande rouge et le vin en petite quantité.

Depuis quelques décennies, on s'intéresse davantage au rôle du régime méditerranéen dans la prévention de certaines affections comme les maladies cardiovasculaires et certaines formes de cancer. Bien qu'il s'agisse d'un régime traditionnel régional, ce dernier a suscité un grand intérêt et sa réputation est désormais mondiale. Un nombre toujours croissant de personnes s'intéresse aujourd'hui à ses bénéfices sur le plan de la santé.

Les premières constatations sont le fruit de recherche en épidémiologie, dont de nombreuses études biochimiques en laboratoire confirment aujourd'hui les conclusions. Les grands progrès réalisés depuis deux ou trois décennies dans le domaine de la nutrition, des biosciences, de la biochimie et de la chimie des produits naturels ont démontré que certains composants alimentaires couramment rencontrés possèdent des propriétés jusqu'alors peu connues qui favorisent la santé et préviennent les maladies. Ainsi, la nourriture n'est pas simplement un élément culinaire mais également un moyen susceptible d'améliorer l'état de santé.

Compte tenu de leurs effets salutaires, effets qui vont au-delà des besoins nutritionnels de base, les produits alimentaires méditerranéens font désormais l'objet d'un réexamen. Les évolutions majeures destinées à améliorer leur qualité et leur conservation ont porté surtout sur une meilleure rétention des ingrédients bioactifs. Ce chapitre traite de la science alimentaire à la lumière de la prise de conscience accrue de l'importance biologique des produits alimentaires méditerranéens. Il met en exergue les arguments susceptibles d'aider producteurs et fabricants à identifier les technologies émergentes et les opportunités de croissance dans la production de produits agricoles

mais également dans l'industrie des compléments alimentaires, des « alicaments » et des aliments fonctionnels. Il donne des exemples concernant la façon dont les recherches dans le domaine de la chimie, de la technologie et de la biochimie des aliments et des biosciences pourraient aider à promouvoir les produits méditerranéens et une meilleure exploitation des déchets agricoles.

Produits alimentaires méditerranéens

Aucun gouvernement n'est parvenu à convaincre le grand public d'adopter une alimentation saine. Les consommateurs des pays méditerranéens ont été critiqués pour avoir abandonné progressivement les sages préceptes de l'alimentation traditionnelle. L'industrie, au contraire, semble plus réceptive et prendre sérieusement en compte le nombre croissant d'études qui viennent étayer l'importance de l'alimentation sur un plan nutritionnel.

Seule une poignée de produits alimentaires traditionnels sont aujourd'hui exploités commercialement. La population dispose de peu d'informations concernant un grand nombre de produits pouvant revendiquer une véritable identité méditerranéenne. Soulignons également que les méthodes et les technologies de transformation peuvent aussi présenter un intérêt. Les méthodes traditionnelles consommant moins d'énergie, le principe d'une association entre tradition et technologie moderne ouvre alors une voie prometteuse. Par conséquent, si on prend en compte le fait que la mondialisation des systèmes agricoles et alimentaires a fortement ébranlé les traditions agricoles séculaires ces dernières décennies, les pays méditerranéens dont le patrimoine alimentaire n'a pas encore été pleinement exploité sur les marchés régionaux et mondiaux ont beaucoup de retard à rattraper.

D'un point de vue scientifique et technologique, il est clair qu'un apport de connaissances est nécessaire pour analyser l'incidence des aliments spécifiques, plus particulièrement ceux qui constituent des ingrédients clés dans l'alimentation traditionnelle méditerranéenne et sont riches en antioxydants et phytonutriments. Cet aspect ressort clairement des exemples donnés ci-après.

L'huile d'olive, aliment traditionnel mais également fonctionnel

L'huile d'olive, aliment de base des populations vivant sur le pourtour du bassin méditerranéen, joue un rôle prédominant dans le domaine des produits de terroir, à mesure que des études complémentaires viennent confirmer les avantages pour la santé.

L'huile d'olive est de plus en plus populaire auprès des consommateurs qui ont longtemps cru qu'elle ne pouvait être utilisée que dans les plats exotiques. Ce regain de popularité est surtout dû aux nouvelles données épidémiologiques et autres études sur ce produit qui montrent en particulier qu'il joue un rôle positif dans la prévention de certaines affections, en particulier des maladies cardiovasculaires.

L'huile d'olive est aujourd'hui produite dans de nombreux pays, y compris dans des régions autres que le bassin méditerranéen, à partir de technologies modernes fondées

sur les mêmes principes que ceux des méthodes de transformation traditionnelles, indiquant par là qu'il est possible d'associer technologie, innovation et tradition pour parvenir à des niveaux de qualité élevés. En 2004, la Food and Drug Administration (FDA, Agence fédérale américaine des produits alimentaires et médicamenteux) a annoncé l'émission d'une allégation médicale avérée sur les lipides mono-insaturés de l'huile d'olive et la diminution des risques de coronaropathie¹. Selon la FDA, il est prouvé que les consommateurs peuvent diminuer les risques de coronaropathie en remplaçant les aliments riches en graisses saturées par des lipides mono-insaturés présents dans l'huile d'olive et dans des aliments en contenant, sans pour autant augmenter le nombre de calories ingérées. Néanmoins, la valeur biologique de l'huile d'olive est très probablement due non seulement à sa composition en acides gras mais aussi à la nature de ses constituants secondaires et à leur teneur (Quiles *et al.*, 2006; Núñez-Córdoba *et al.*, 2009; Boskou, 2009).

L'huile d'olive vierge de qualité est protégée par une réglementation très stricte de l'Union européenne et par les spécifications formulées par le Conseil oléicole international ainsi que par d'autres organismes similaires. Ces règles sont désormais étayées par des tests ADN qui permettent d'identifier les variétés et l'origine géographique des huiles (typologie et authenticité). De nombreux rapports portent sur la sélection des cultivars d'olivier utilisant des marqueurs moléculaires (Spaniolas *et al.*, 2008). Ces informations complémentaires, qualitatives et quantitatives, donnent à l'industrie et aux organismes de réglementation une nouvelle méthode fiable qui sert de base aux procédures destinées à garantir la qualité, l'authenticité et la sécurité du produit.

L'huile d'olive vierge est un exemple type d'aliment dit « fonctionnel », par sa composition en acides gras et la présence de constituants secondaires comme les phénols et le squalène. Les données accumulées laissent à penser que l'huile d'olive serait bénéfique pour la santé : réduction des facteurs de risque de coronaropathie, prévention de plusieurs types de cancers, modification des réponses immunitaires, réduction des marqueurs de l'inflammation et diminution des déficits cognitifs liés à l'âge.

Compte tenu de ce qui précède et d'autres propriétés, l'huile d'olive apparaît comme un véritable aliment fonctionnel susceptible d'avoir d'autres effets positifs sur la santé que de répondre aux besoins nutritionnels de base. L'amélioration de sa composition a pour objet d'augmenter sa teneur en phénols bioactifs. Le passage d'un pressage à trois phases à un pressage à deux phases va dans cette direction. D'autres innovations technologiques dans la production d'huile d'olive ont aussi pour but de préserver les constituants secondaires originellement présents dans le fruit, afin d'optimiser le pourcentage de phénols antioxydants et de conserver par la même une amertume acceptable au goût. L'industrie cherche aussi à améliorer les conditions de stockage et à contrôler l'oxydation en minimisant les facteurs pro-oxydants, étant donné que ce sont les constituants secondaires responsables du goût unique de l'huile.

L'huile d'olive « trouble » est une autre forme d'huile obtenue avant précipitation dans les cuves et avant filtration. Il s'agit d'une émulsion-suspension qui peut persister des mois durant avant dépôt complet du résidu dans le fond. De petites quantités d'huile d'olive trouble, qui constituent le vrai jus de l'olive fraîche, peuvent être vendues

1 - www.fda.gov/-dms/qhcolive/html

directement du moulin au consommateur qui voit dans ce type d'huile un produit plus «écologique» et plus riche en saveur. Ce produit devient populaire en raison des résultats que procure la présence de phénols majeurs comme l'oléocanthal, et d'autres composants mineurs dotés de propriétés pharmacologiques. L'oléocanthal, qui procure une sensation de piquant au fond de la gorge, a été récemment synthétisé et s'est avéré posséder les mêmes propriétés pharmacologiques que l'ibuprofène, médicament anti-inflammatoire (Beauchamp *et al.*, 2005).

Des études récentes ont montré que l'huile d'olive vierge mais aussi l'huile de grignons d'olive peuvent contenir des composés biologiquement importants comme l'acide oléanolique, l'acide maslinique, l'acide ursolique et d'autres triterpènes (érytrodiol, uvaol). Ces composés se sont avérés de puissants antioxydants qui évitent à la fois le déclenchement et la propagation de l'oxydation des lipoprotéines à basse densité, et ont des effets antitumoraux et anti-inflammatoires. On tente de récupérer ces composés bioactifs à partir des sous-produits de la mouture d'olive. Ces tentatives montrent qu'il est nécessaire de réexaminer la valeur biologique des grignons d'olive (Boskou, 2009).

Contrairement à d'autres huiles végétales, souvent plus riches en acides gras poly-insaturés, l'huile d'olive s'altère beaucoup moins lorsqu'on s'en sert pour frire ou lorsqu'on l'utilise à de hautes températures. La stabilité de l'huile d'olive et sa résistance à des températures élevées sont dues au profil des acides gras qu'elle contient et à la présence d'antioxydants naturels et de stérols qui empêchent l'oxydo-polymérisation (Boskou, 2006a). Néanmoins, lorsque l'huile est chauffée à plusieurs reprises dans la friture, sa teneur en phénols et sa capacité antioxydante diminuent fortement. L'huile d'olive vierge possède une stabilité thermique remarquable, mais il ne faut pas la considérer uniquement comme propre à la friture. Si en matière de santé des effets sont attendus en raison des éléments phytochimiques qui la composent, il faut éviter de la faire chauffer trop souvent.

Innovations et nouveaux produits à base d'huile d'olive

L'importance biologique de l'huile d'olive a éveillé l'intérêt de l'industrie, et il existe aujourd'hui sur le marché des aliments certifiés, principalement des margarines et des produits hypocholestérolémiants, des mayonnaises à teneur réduite en matières grasses et des produits à base de chocolat qui contiennent de l'huile d'olive.

Afin d'obtenir une plus grande stabilité des saucisses fermentées, on peut remplacer une partie de la graisse de porc par de l'huile d'olive. Cette substitution a pour effet de réduire la vitesse d'oxydation des lipides et d'apporter un meilleur équilibre entre les acides gras saturés, les acides mono-insaturés et les acides poly-insaturés. Le remplacement partiel de la graisse animale par de l'huile d'olive a également été proposé pour réduire les niveaux de cholestérol des produits carnés. Dans d'autres cas, les avantages nutritionnels de l'huile d'olive viennent s'ajouter à ceux des acides gras n-3 (Sacchi *et al.*, 2002).

Les vinaigrettes à base d'huile d'olive et de jus de citron sont très appréciées dans les pays méditerranéens. Elles sont riches en composés importants sur le plan biologique comme les biophénols, les vitamines liposolubles et le squalène. Une vinaigrette stable à base d'huile d'olive et de jus de citron a été mise au point par Adamantini

Paraskevopoulou et ses confrères (2005) qui ont utilisé de la gomme de xanthane comme stabilisateur et de la gomme arabique ou de l'alginate de propylène glycol comme émulsifiants. Cette vinaigrette peut être utilisée dans les plats cuisinés.

Il existe des produits sur le marché (en particulier des pâtes à tartiner) qui contiennent de l'huile d'olive. La teneur en huile d'olive ainsi que la concentration de micronutriments extraits de l'huile d'olive sont généralement faibles dans le produit fini. Les chercheurs étudient la possibilité d'incorporer dans des produits culinaires modernes des ingrédients bioactifs à base d'huile d'olive sélectionnés et en concentration importante qui pourraient avoir des effets bénéfiques à long terme. Une cristallisation à basse température pourrait produire deux fractions qui ont des points de fusion significativement différents, mais la même stabilité à l'oxydation (Jansen et Birch, 2009).

L'huile d'olive est trop précieuse pour être hydrogénée car même les huiles lampantes (non-comestibles) sont généralement plus chères que les huiles de graines. Par conséquent, le procédé d'hydrogénation est efficace uniquement dans les cas où les matières premières sont excédentaires dans la production de produits spécifiques. L'huile d'olive n'est pas riche en acides gras poly-insaturés et pour obtenir un produit de consistance dure, il faut lui faire subir une hydrogénation dans des conditions qui favorisent une isomérisation positionnelle et géométrique. L'interestérification de mélanges huile d'olive-tristéarine ne produit aucun acide gras *trans* et donne des propriétés analogues à celles de la margarine conditionnée, avec l'avantage supplémentaire de produire de grandes quantités d'acides gras *cis* mono-insaturés (Boskou, 2006a).

Halil Vural et Issa Javidipour (2004) ont préparé de l'huile d'olive interestérifiée qu'ils ont utilisée comme substitut de graisse de bœuf. Ils ont pu obtenir un meilleur ratio des acides gras insaturés par rapport aux acides gras saturés. Dans d'autres essais on a utilisé l'huile d'olive dans la préparation de « lipides structurés » (Fomuso *et al.*, 2001 ; Tynek et Ledechowska, 2005).

Récemment, Manuel Criado et ses confrères (2007a et 2007b) ont étudié l'interestérification de l'huile d'olive obtenue par catalyse des lipases et de l'huile de palme totalement hydrogénée; ils ont pu ainsi caractériser les propriétés chimiques du produit semi-solide obtenu. Les grignons d'huile d'olive raffinée et les acides stéariques et palmitiques ont été utilisés dans un procédé d'acidolyse spécifique catalysé par des lipases pour produire une graisse semblable au beurre de cacao (Çiftçi *et al.*, 2008).

D'autres innovations liées à la qualité de l'huile d'olive portent sur l'amertume, le niveau de phénoliques polaires, l'hydrolyse des sécoiridoïdes, les facteurs pro-oxydatifs et l'équilibre entre concentration en phénols et indice d'amertume.

Olives de table

Les olives de table sont des aliments très nutritifs possédant une teneur équilibrée en graisses constituées principalement d'acide oléique mono-insaturé. Manger des olives apporte aussi des fibres, des vitamines et des minéraux. Les olives constituent un élément essentiel du régime méditerranéen et un ingrédient phare dans des centaines de plats. Elles jouent un rôle important d'un point de vue nutritionnel pour la population de beaucoup de pays méditerranéens, surtout après de longues périodes de jeûne. Elles

sont d'une importance vitale pour les moines et les nonnes orthodoxes qui en consomment de grandes quantités. Au Portugal, les moitiés d'olives de table dénoyautées, connues sous le nom d'« alcaparra » (câpre) sont très prisées et leur production constitue un facteur agro-économique important pour les producteurs locaux (Soussa *et al.*, 2006).

Les olives de table correctement désamérisées peuvent apporter un complément à la consommation quotidienne d'antioxydants nutritionnels. Elles contiennent une diversité de produits phytochimiques polyphénoliques, dont l'hydroxytyrosol, le 3,4-dihydroxyphenylglycol, différents dérivés d'hydroxytyrosol (comme l'oleuropéine) et des glycosides de flavone (Boskou, 2006a; Rodriguez *et al.*, 2009; Zoidou *et al.*, 2010).

La concentration en oleuropéine doit être réduite durant le procédé de préparation des olives de table. Les méthodes de désamérisation les plus couramment utilisées consistent à traiter les fruits de l'olivier avec de l'eau ou une solution d'hydroxyde de sodium ou à les laisser mariner dans de la saumure afin de provoquer une hydrolyse de ce composé.

Le procédé de désamérisation provoque une diffusion des phénols, du fruit vers l'eau ou vers la saumure ou *vice versa*. Les phénols courants présents dans les olives de table sont l'hydroxytyrosol, le tyrosol, la lutéoline et les acides phénoliques (Boskou, 2009). Evagelia Zoidou et ses confrères (2010) ont déterminé que l'olive Throuba Thassos, variété d'olive de table traditionnelle, était nutritionnellement riche en oleuropéine.

Les techniques de désamérisation présentent, néanmoins, certains inconvénients tels que la durée du procédé, les rejets et le fait que le produit obtenu par cette méthode ne peut pas être commercialisé sous le vocable d'olives « écologiques ». De nouveaux procédés permettent la désamérisation du fruit par oxydation des phénols. De telles innovations peuvent donner des avantages compétitifs tant que les olives et les préparations à base d'olives ne sont pas considérées comme source d'antioxydants naturels, l'oxydation provoquant la destruction des précieux phénols. Dans une étude récente, Vassilis G. Dourtoglou et ses confrères (2006) ont examiné les effets du stockage d'olives sous une atmosphère de dioxyde de carbone. De telles études pourraient apporter un éclairage nouveau sur le procédé de désamérisation des olives que l'on devrait considérer comme une source utile d'antioxydants naturels. Il faut également souligner que des procédés brevetés innovants de production de poudre d'olives et d'autres produits utilisés dans les pizzas, les pâtes, les pains, les vinaigrettes et les tartinades visent désormais à conserver les composés diététiques présents naturellement dans les olives. Ces produits font l'objet de publicités vantant leurs mérites en tant que source naturelle d'hydroxytyrosol, l'un des antioxydants les plus puissants à l'état naturel. Une autre idée novatrice consiste à enrichir les olives de table en phénols, extraits des feuilles d'olivier, afin de compenser les pertes en produits phytochimiques dues au procédé de désamérisation (Lalas *et al.*, 2011).

La caroube : redécouverte d'un ancien aliment

Le caroubier (*Ceratonia siliqua* L.) est largement répandu dans la région méditerranéenne. La fève de caroube (ou pain de saint Jean-Baptiste), gousse brune du caroubier, est un fruit riche en hydrates de carbone, utilisé pendant des siècles par l'homme comme source d'alimentation. Outre la consommation traditionnelle de gousses de caroube crues comme fruit doux par les populations de la Méditerranée, l'utilisation dans la

confiserie de cosses de caroube transformées est bien établie. La poudre de caroube finement broyée extraite de la pulpe de caroube est utilisée dans la production de boissons, de pain ou de pâtes. La farine de caroube, moulue à partir des gousses séchées, est souvent utilisée également comme substitut de cacao. Elle est sans caféine et pauvre en graisses saturées et convient donc parfaitement à ceux qui doivent éviter le chocolat.

La gomme qui provient de l'endosperme de la graine est sur le plan chimique un polysaccharide et un galactomannan (Additif E 410, épaississeur et stabilisateur, gomme privilégiée pour les desserts surgelés, les produits laitiers, le fromage à la crème et d'autres produits). Il s'agit-là de l'exemple le plus connu d'un polysaccharide co-gélifiant qui interagit par association avec des polysaccharides hélicoïdaux comme l'agar-agar. La préparation d'une fibre alimentaire à composition unique constitue l'une des innovations concernant la fève de caroube.

Le tahiné

Le tahiné (ou tahini) est fabriqué à partir de graines de sésame. Il peut contenir d'autres ingrédients qui améliorent sa texture ou lui donnent un goût « méditerranéen » plus authentique. Il est souvent utilisé dans la préparation du houmous et du halva, dessert sucré populaire. Le tahiné peut remplacer le beurre sur les tartines de pain. La sauce au tahiné est un condiment populaire dans la cuisine des pays du Moyen-Orient et de la Méditerranée.

Graines de sésame, tahiné et halva constituent des sources appréciables de sésamol et des lignanes alimentaires importants comme la sésamine, la sésamoline et le sésaminol. On estime que la sésamoline et le sésamol assurent l'intégrité des tissus du corps en présence de composés d'oxydation. Il existe de nombreuses publications sur les effets antioxydants et anti-cancer des graines et de l'huile de sésame et sur leurs vertus salutaires (Boskou, 2006b ; Moazzami *et al.*, 2007). Ces dernières justifieraient d'ailleurs qu'on prenne davantage en compte les aliments à base de sésame. Pour l'instant, le tahiné et le halva ne sont pas mis en valeur.

L'huile de graine de sésame reste très stable à des températures élevées. Cette stabilité serait due aux tocophérols, aux chaînes latérales d'éthylidène, au sésamol et aux lignanes (Boskou et Elmadfa, 2010). C'est pourquoi les graines de sésame sont utilisées dans la préparation d'huiles de friture « plus saines ».

Le houmous

Le houmous est l'un des aliments les plus anciens de l'humanité. L'utilisation de pois chiches est attestée dans l'Égypte antique il y a sept mille ans. Leur culture active dans le bassin méditerranéen a débuté il y a près de cinq mille ans. La valeur nutritive du houmous traditionnel est due avant tout à son ingrédient phare, le pois chiche. D'autres ingrédients comme l'huile d'olive, le jus de citron, le tahiné et les épices entrent dans sa composition, ce qui lui confère des bénéfices appréciables en termes de santé (teneur élevée en acides gras mono-insaturés et en phénols, acides importants sur le plan biologique). Le houmous peut également contenir des épinards, de l'ail, des poivrons rouges, des olives et d'autres ingrédients qui lui donnent un goût particulier. Le houmous est une source appréciable de fibres solubles, qui contribueraient à abaisser le taux de

cholestérol en le « captant » et en l'« éloignant » des intestins. Le houmous, qui a vu sa popularité croître grâce au régime méditerranéen, est une alternative saine aux tartinades, qui occupent désormais une place essentielle dans le régime alimentaire nord-américain.

Les fruits méditerranéens

Selon les théories actuelles en matière de nutrition, l'un des secrets d'une bonne santé est d'absorber davantage d'antioxydants qui favorisent le bon vieillissement des différents organes du corps. C'est l'une des raisons majeures pour laquelle un régime méditerranéen riche en fruits frais et en légumes est recommandé.

En se fondant sur cette théorie et sur le fait que la majorité des consommateurs ne reçoivent pas quotidiennement les apports qui leur sont nécessaires, l'industrie, surtout dans les pays occidentaux, produit des mélanges de légumes sous forme concentrée qui s'inspirent du régime méditerranéen riche en antioxydants. En théorie, les consommateurs des pays méditerranéens ne devraient pas avoir besoin de ces compléments alimentaires. En pratique, ces populations, et plus particulièrement celles des pays du Nord, ont abandonné leurs bonnes habitudes alimentaires traditionnelles et consomment aujourd'hui trop de graisses et de viande rouge, leur régime alimentaire étant loin de comporter cinq à sept fruits ou légumes par jour.

Une étude très récente (Ganhão *et al.*, 2010) a analysé les fruits sauvages de Méditerranée comme l'églantier (*Rosa canina* L.), l'arbousier (*Arbutus unedo* L.), l'aubépine (*Crataegus monogyna* L.), la ronce à feuille d'orme (*Rubus ulmifolius* Schott) pour y détecter le niveau et le profil des composés phénoliques et leur activité antioxydante *in vitro*. Des extraits de ces fruits ont été utilisés dans des tests en vue d'inhiber l'oxydation des lipides dans les boulettes de porc crues. La capacité antioxydante intense mise en évidence, comparée à celle de la quercétine, souligne l'usage potentiel que l'on peut faire de ces fruits dans la fabrication de produits carnés sains.

Ce type d'études ouvre de nouvelles perspectives dans l'exploitation des plantes méditerranéennes qui constituent de précieuses sources d'antioxydants naturels. Il est possible, au moyen de programmes de sélection spécifiques, de choisir des variétés de fruits enrichis en antioxydants. La disponibilité de fruits de grande qualité enrichis sur un plan nutritionnel à des coûts compétitifs peut s'avérer utile pour s'alimenter sainement.

Les fruits secs traditionnels comme les raisins secs, les figues, les dates, les abricots et les pommes constituent des aliments de base de l'alimentation méditerranéenne depuis des millénaires. Les fruits secs sont des sources particulièrement importantes de fibres alimentaires et de potassium. Ils apportent également des éléments nutritifs essentiels qui sont peu présents dans les régimes alimentaires d'aujourd'hui, comme la vitamine A (abricots et pêches), le calcium (figues), la vitamine K (prunes séchées), le fer, le cuivre et le boron (raisins, prunes séchées). Les fruits secs sont une excellente source de polyphénols et d'acide phénolique. Ces composés constituent le groupe le plus important de produits phytochimiques dans l'alimentation et semblent en partie apporter les bénéfices potentiels en matière de santé que l'on attribue généralement aux fruits et légumes. Certains fruits secs ont des profils phénoliques uniques. Par exemple, les flavonols les plus présents dans les raisins secs sont la quercétine, le kaempférol et les

acides phénoliques (acide caftarique et coutarique). Les dates contiennent de la quercétine, de l'apigénine et de la lutéoline; les prunes séchées contiennent quant à elles beaucoup d'acides chlorogéniques. Les abricots secs et les pêches sont également une source importante de caroténoïdes, composés précurseurs de la vitamine A et des antioxydants.

Préparations santé et bien-être à base de produits et de sous-produits méditerranéens

Extraction d'oleuropéine et d'autres substances phytochimiques de produits issus de l'oléiculture

Beaucoup d'entreprises allèguent que les études existantes et la documentation scientifique approfondie sur les propriétés biologiques des biophénols et d'autres substances phytochimiques présentes dans les produits issus de l'oléiculture justifient et soutiennent le positionnement de différentes préparations vendues sur le marché des produits phytopharmaceutiques, des compléments alimentaires, des aliments fonctionnels et des infusions.

Il existe une gamme étendue d'extraits de feuilles d'olivier et d'olives certifiés et standardisés sous forme de sirops ou de comprimés vendus dans ce qu'on appelle les magasins bio, lancés sur le marché pour tirer parti de la prise de conscience de la part du public sur les bénéfices du régime méditerranéen. Ils se caractérisent par leur niveau élevé d'oleuropéine et d'autres phénols importants du point de vue biologique comme l'hydroxytyrosol et le verbascoside, qui tous contribuent aux effets biochimiques et biologiques de ces extraits. Certains produits sont mélangés à d'autres antioxydants comme les caroténoïdes, la vitamine C, les tocophérols et les extraits des plantes de *Lamiaceae*.

L'oleuropéine

L'oleuropéine est l'une des substances chimiques les plus actives présente dans les olives et les feuilles d'olivier; il s'agit d'un composé chimique naturel qui a fait l'objet d'études approfondies en raison de ses effets sur la santé (Boskou, 2009). Sur le plan chimique, c'est un ester de glucoside d'hydroxytyrosol et d'acide élénolique.

Les propriétés de l'oleuropéine sont les suivantes : activité antimicrobienne, activité intense antioxydante, captation de radical superoxyde et d'autres espèces réactives, inhibition de l'oxydation de LDL et de beaucoup d'autres. Elle contribuerait aussi à la prévention de l'hypertension, de l'ostéoporose et du cancer.

Les concentrés d'oleuropéine sont très répandus sur le marché, ils sont avant tout issus de l'extraction de feuilles d'olivier (Boskou, 2009, pour une critique). Des extraits riches en polyphénols, ainsi que de l'oleuropéine de très grande pureté, ont été obtenus par « extraction alcaline » à partir des feuilles d'olivier (Kefalas, 2007).

Les concentrés d'oleuropéine sont vendus sous forme de comprimés ou de sirops. Ils sont surtout utilisés dans la médecine dite holistique pour traiter des affections comme la grippe, l'herpès et différentes infections. Ces préparations doivent pour l'instant être utilisées avec précaution car elles peuvent provoquer des interactions avec des

médicaments destinés à abaisser la tension artérielle ou la glycémie. Ces problèmes d'interactions sont courants; il faut donc indiquer à son médecin traitant les préparations végétales que l'on prend.

L'hydroxytyrosol

Les préparations d'hydroxytyrosol extrait d'olives sont proposées dans de nombreux pays; elles sont commercialisées en tant que produits ajoutés aux compléments et aux suppléments nutritionnels qui participent au mode de vie méditerranéen.

L'hydroxytyrosol peut être produit par différents procédés brevetés ou à partir des eaux usées de la mouture d'olives. Il assurerait une protection remarquable contre les radicaux libres. La méthodologie d'obtention d'extraits riches en phénols polaires se fonde sur la délipidation des eaux usées de huilerie, l'extraction par solvants organiques et le fractionnement par différentes méthodes (Boskou, 2006a, pour une critique). L'hydroxytyrosol hautement purifié peut être produit à partir d'« alperujo », produit de déchets solide-liquide du système de transformation à deux phases des olives. Ines Fki et ses confrères (2005) ont proposé l'extraction d'acétate d'éthyle des eaux usées des huileries à l'aide d'une unité à contre-courant. D'autres techniques brevetées proposent une extraction d'olives dénoyautées afin d'obtenir des produits d'hydrolyse de l'oleuropéine.

Thés à base de feuilles d'olivier

Les feuilles d'olivier ont été utilisées pour la médecine à différentes époques et dans différentes régions. Les extraits naturels de feuilles d'olivier et les feuilles d'olivier sont désormais commercialisés comme immunostimulants anti-âge, voire comme antibiotiques. Des preuves cliniques ont démontré que les extraits de feuilles d'olivier obtenus avec soin abaissent la tension artérielle. Les tests biologiques en laboratoire soutiennent leurs effets antibactériens, antifongiques et anti-inflammatoires. Un extrait liquide obtenu directement de feuilles fraîches a retenu récemment l'attention du monde entier lorsqu'il a été démontré que son pouvoir antioxydant est deux fois plus puissant que celui des extraits de thé vert et 400 % plus puissant que la vitamine C.

Le squalène

Le squalène est un produit intermédiaire de la biosynthèse des stérols chez les plantes et les animaux, précurseur des phytostérols des plantes et du cholestérol chez les humains. Il se trouve à haute concentration dans l'huile de foie de morue de certains requins et en plus petites quantités dans l'huile d'olive, l'huile de son de riz et la levure.

Les deux sources les plus importantes de squalène sont l'huile de foie de requin et les distillats de désodorisation du raffinage de l'huile (le squalène représente plus de 50 % des matières insaponifiables de l'huile d'olive). Les compléments de squalène sont considérés comme un agent anti-cancer prometteur, bien que les essais cliniques n'aient pas encore été effectués chez l'être humain, ce qui permettrait de confirmer son utilisation en cancérothérapie. Les chercheurs sont d'avis que le squalène est un constituant qui multiplie les effets de l'huile sur la santé.

Les polyphénols

Les gousses de caroube

L'utilisation éventuelle de gousses de caroube hachées et épépinées comme source d'antioxydants polyphénoliques a été analysée par Dimitris P. Makris et Panagiotis Kefalas (2004). Des quantités maximales de composés polyphénoliques ont été trouvées dans 80 % des extraits d'acétone.

Extraits de graines de raisin

Les graines de raisin sont des sous-produits de la vinification qui possèdent une importante concentration de flavonoïdes. Elles constituent une source à bas coût d'extraction de produits phytochimiques sur le plan commercial. Les composés identifiés et quantifiés dans les graines de raisin sont l'acide gallique, la catéchine, l'épicatéchine, l'épigallocatechine, l'épicatéchine gallate, l'épigallocatechine gallate et les procyanidines. Les extraits de graines de raisin peuvent s'avérer utiles pour traiter l'hypertension et un taux de cholestérol élevé. Le resvératrol est un polyphénol que l'on trouve dans les graines de raisin ; ce dernier peut empêcher la croissance des cellules tumorales et leur prolifération. Dans les modèles de laboratoire, les recherches préliminaires indiquent que les extraits de graines de raisin posséderaient d'autres propriétés qui permettent de combattre les maladies, d'accélérer la guérison des plaies et de renforcer la densité osseuse.

La grenade

La grenade occupe une place de choix dans l'alimentation et l'histoire des populations vivant sur le pourtour méditerranéen. La grenade (*Punica granatum*) est cultivée depuis l'époque préhistorique et on la trouve couramment sur les rives de la Méditerranée ; elle contient une large palette de vitamines et de minéraux, dont d'importantes quantités de vitamine C et de potassium. C'est aussi une source importante de polyphénols antioxydants (delphinidine, cyanidine et pélagornidine), ainsi que d'acides aminés essentiels anti-inflammatoires. Récemment, la science s'est penchée sur les propriétés antioxydantes et cardioprotectrices de la grenade. Ces fruits aux couleurs éclatantes contiennent de nombreux composés connus pour leurs propriétés antioxydantes comme les anthocyanidines, les catéchines, les proanthocyanidines, les tanins ellagiques, les tanins galliques, l'acide ellagique et l'acide gallique.

Sous-produits des agrumes

Les sous-produits des agrumes représentent à l'état naturel une source importante de flavonoïdes. Leur peau en contient une concentration élevée. L'hespéridine, un glycoside de flavonole, est la substance la plus importante dans la mélasse d'écorce d'agrumes. Les autres flavonoïdes présentes dans les agrumes sont les flavones et les flavonols. L'hespéridine est un bioflavonoïde important. Dans la nutrition humaine, elle permet de diminuer la perméabilité des capillaires sanguins. C'est un antioxydant puissant qui protège les cellules contre les effets délétères induits par les espèces réactives. Des études menées sur des écorces d'oranges cultivées dans la région méditerranéenne ont montré que ce sous-produit est une bonne source de captation d'hespéridine (Boskou, 2006b ; Kanaze *et al.*, 2009).

Corchorus olitorius L.

Corchorus olitorius L. (molokhiya ou feuille de corète) est un légume originaire d'Égypte qui est très populaire dans la région méditerranéenne et au Moyen-Orient. Il est très nutritif et très sain et contient du calcium, du carotène, des minéraux et des vitamines A, B1 et B2. Les jeunes feuilles et les pousses vertes de ce légume à croissance rapide sont choisies pour la cuisine. Elles ajoutent du goût et une texture visqueuse aux soupes et aux ragoûts. Ses graines sont utilisées comme arôme, et on prépare des infusions à partir de ses feuilles séchées. On a pu identifier cinq composés phénoliques, de l'acide caféoylquinique et des dérivés de quercitrine dans des feuilles de *Corchorus olitorius* L. (Azuma *et al.*, 1999). Ces composés polyphénoliques sont actuellement étudiés pour leur contribution à la réduction de l'obésité induite par certains régimes alimentaires (Wang *et al.*, 2011).

Autres sous-produits de l'agriculture, source de phénols antioxydants

Le fenouil (*Foeniculum vulgare*) est une espèce du genre *Foeniculum*. Il est généralement considéré comme issu des rives de la Méditerranée, mais il s'est naturalisé dans beaucoup d'autres régions du monde. C'est une herbe très aromatique et savoureuse aux usages à la fois médicaux et culinaires. L'extrait aqueux du fenouil contient de l'acide caféique, des dérivés acides et des glycosides de flavonol et possède une capacité exceptionnelle de captation des radicaux (Parejo *et al.*, 2004).

Des morceaux d'écorce de kumquat (*Fortunella margarita*) ont été étudiés par Engy Samih Sadek et ses confrères (2009) en raison de leur composition polyphénolique et de leurs caractéristiques antioxydantes dans le cadre de recherches sur les produits phytochimiques bioactifs des espèces indigènes du bassin méditerranéen.

La fonctionnalisation des aliments

Les recherches décrites plus haut sont des exemples intéressants d'une science de l'alimentation innovante qui fait intervenir de nouvelles technologies. Les tentatives se multiplient pour obtenir des aliments ayant une valeur nutritionnelle plus élevée par adjonction de composés qui y sont présents en faible quantité ou qui y sont absents.

Huile d'olive et produits issus de l'oléiculture

L'industrie, comme les chercheurs, est convaincue que la sensibilisation du grand public au régime méditerranéen va promouvoir la vente de différentes préparations fondées sur des ingrédients bioactifs obtenus à partir de l'huile d'olive et de produits de l'olivier que l'on peut utiliser pour fonctionnaliser les aliments (pour un examen critique, voir Boskou, 2009).

Des compositions d'aliments enrichis aux antioxydants extraits de l'huile d'olive ou des olives ont été proposées pour les tartinades, les produits à base de tomate et les vinaigrettes. La méthode consiste à exposer dans des conditions hydrolytiques l'huile d'olive à une phase aqueuse dans le but de parvenir à une hydrolisation des composés lipidiques phénoliques et à leur migration vers cette phase. D'autres tentatives ont eu pour objet l'obtention de dérivés lipophiles plus performants. Plusieurs esters

d'hydroxytyrosol ont été préparés afin de vérifier leur activité de captation des radicaux et la protection qu'ils offrent contre les dommages oxydatifs de l'ADN induits par l' H_2O_2 .

Un certain nombre de rapports ont été récemment publiés faisant état de recherches destinées à mettre au point des imitations de produits à base d'huile d'olive. Le principe consiste à utiliser de l'huile de tournesol raffinée à haute teneur en acide oléique à laquelle on ajoute des phénols extraits de l'huile d'olive comme l'hydroxytyrosol, l'oleuropéine, la lutéoline et d'autres substances à différentes concentrations. Ces *ersatz* sont déjà annoncés comme des produits révolutionnaires dans l'alimentation fonctionnelle. Il semblerait que la voie soit ouverte à l'enrichissement de toute préparation alimentaire à base d'huile contenant des phénols d'huile d'olive. Ces techniques semblent, néanmoins, avoir été mal documentées. L'huile d'olive est un jus de fruit très complexe dans sa composition, et il se pourrait que nombre de ses constituants aient un effet synergique. Il est impossible pour l'instant d'évaluer pleinement le rôle de chaque composé biologiquement actif présent dans l'huile d'olive et de déterminer l'ampleur de sa contribution à l'effet global sur la santé. De surcroît, comme le soulignent les experts, les produits enrichis en phénols devraient se rapprocher autant que possible de l'environnement naturel dans lequel on trouve les molécules car ces dernières pourraient s'avérer inefficaces à l'extérieur de leur matrice initiale.

L'artichaut et les fibres alimentaires

Les études actuelles visent à trouver des méthodes économiques, rapides et réalisables d'extraction des phénoliques antioxydants de l'artichaut pour s'en servir comme ingrédients pour fonctionnaliser les aliments afin de diminuer l'oxydation lipidique et d'augmenter les propriétés bénéfiques pour la santé (Llorach *et al.*, 2002).

De leur côté, les fibres alimentaires de caroube sont bien placées parmi les différentes fibres en raison de leur teneur élevée en lignine et en polyphénols. Elles associent des effets bénéfiques sur la digestion et des effets favorables sur l'absorption du cholestérol ainsi qu'un pouvoir antioxydant. On peut les ajouter aux produits de boulangerie, aux produits obtenus par extrusion, aux produits laitiers et aux desserts au chocolat.

Nouveaux antioxydants extraits des herbes et des plantes

La plupart des antioxydants autorisés ajoutés aux aliments sont synthétiques. Les antioxydants isolés dans les plantes peuvent éventuellement représenter une alternative aux choix actuels d'inhibiteurs d'oxydation efficaces, mais pour l'instant ils trouvent très peu d'applications. Ces dernières et les résultats d'études menées au cours des vingt dernières années ont démontré qu'une meilleure compréhension des rapports entre structure et réactivité pourrait représenter une véritable alternative à l'hydrogénation et aux autres méthodes de stabilisation. De nouveaux antioxydants naturels semblent être l'étalon dans les recherches futures d'huiles de friture plus saines et plus stables.

Les propositions les plus innovantes pour empêcher la dégradation des huiles comestibles pendant leur stockage ou leur chauffage sont celles fondées sur l'utilisation d'extraits

d'herbes, plus particulièrement celles de la famille des *Lamiaceae* (origan, romarin, etc.), très répandues dans les pays de la Méditerranée. Ces herbes sont très riches en antioxydants phénoliques (Boskou, 2006b).

On a également suggéré, dans une série de rapports, l'emploi d'extraits de feuilles d'olivier comme complément aux huiles de friture afin d'augmenter leur valeur nutritionnelle (Farag *et al.*, 2006; Salta *et al.*, 2007).

Recherche et développement

La science

Des preuves scientifiques convaincantes donnent à penser que les bénéfices des produits phytochimiques pourraient être même plus substantiels que ceux connus aujourd'hui car ils touchent les voies métaboliques et les réactions cellulaires qui seraient en cause dans l'étiologie d'un grand nombre d'affections chroniques. De plus en plus, les chercheurs en nutrition attribuent un rôle nutritif important aux ingrédients végétaux secondaires trouvés dans les fruits et les légumes.

Le régime méditerranéen riche en céréales, fruits, légumes, noix, grains entiers, poisson et huile d'olive constitue l'alimentation traditionnelle de la région méditerranéenne, mais il a suscité un intérêt dans le monde entier pour les bénéfices qu'il peut apporter à la santé. Grâce à cette réputation mondiale, l'industrie alimentaire a adopté certains de ses principes pour l'aider à commercialiser des produits alimentaires sains. Ceci ouvre de nouvelles possibilités dans les pays méditerranéens d'employer d'autres produits dont les éléments bénéfiques pour la santé n'ont pas encore été pleinement exploités par l'industrie et dont les bénéfices ne sont pas encore connus des consommateurs. Les scientifiques dans le domaine des biosciences ne vont pas tarder à indiquer plus clairement l'impact sur la santé de ces aliments, la véritable biodisponibilité des composés bioactifs et leurs éventuelles synergies. Les changements nécessaires pour remédier à l'inadéquation entre des habitudes alimentaires antérieures et les modes de vie actuels se manifestent chaque jour davantage.

Producteurs, transformateurs et consommateurs

Les découvertes faites dans le domaine des biosciences et de la science alimentaire exigent de nouvelles techniques de transformation fondées sur la technologie et la science alimentaires qui répondent à la demande de qualité, d'identité et de salubrité. Des utilisations différentes de produits ethniques traditionnels et la procédure d'obtention de la certification HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) sont de très bons exemples de cette démarche.

Au cours des dernières années, les consommateurs ont manifesté un intérêt croissant pour les produits alimentaires issus de la région et des traditions méditerranéennes. La qualité spécifique exigée n'a cependant pas été correctement documentée, à quelques exceptions près, par les travaux de recherche, et surtout par des travaux analytiques précisant la typicité de tels produits. Les producteurs devraient mieux indiquer la composition et les propriétés liées à une zone géographique spécifique et convaincre les

consommateurs que cette distinction ne repose pas uniquement sur la division purement administrative de certaines zones de production, mais sur la véritable préservation de la qualité traditionnelle et du savoir-faire local (qui garantit des facteurs intrinsèques comme la couleur, la goût, l'apparence et la composition, etc.). Compte tenu de l'urbanisation croissante, l'appellation d'origine prend de plus en plus d'importance et doit servir de « procuration » pour susciter la confiance des consommateurs.

La recherche et le développement sont des outils importants pour promouvoir l'innovation et augmenter la productivité et la compétitivité. Ils permettent d'accroître les connaissances et l'utilisation de ce corpus pour concevoir de nouvelles applications. Aujourd'hui, la majorité des découvertes scientifiques sont disponibles et de nouveaux travaux de recherche viennent sans cesse apporter la preuve de l'intérêt du régime méditerranéen et des produits alimentaires de cette région. Néanmoins, l'exploitation de ces connaissances dans la mise au point de technologies spécifiques de développement rural est loin d'être satisfaisante. Malgré les nombreux travaux de recherche communs et les subventions publiques et privées, l'alliance entre recherche et développement n'est pas pour l'instant considérée comme très efficace.

Un fossé sépare généralement, d'un côté, les chercheurs et l'industrie, de l'autre, les chercheurs et les producteurs. On constate qu'il y a davantage d'entreprises qui innovent en interne. Mais il existe des exemples dans lesquels au moins deux acteurs, laboratoires d'université et entreprises du secteur privé (généralement des PME), ont collaboré avec succès à la création de produits à la fois innovants et traditionnels. L'encadré suivant en donne un exemple. Il existe un bon nombre d'idées en gestation ou au stade expérimental comme les recettes traditionnelles de sauces adaptées au style de vie moderne, les produits de l'Antiquité (la rétro-innovation) comme les mélanges de miel et de vinaigre (le vinaigre balsamique des grecs anciens), les produits laitiers faibles en graisses ou aux graisses modifiées, les moutardes et les pâtés enrichis aux nouveaux antioxydants extraits de sources végétales, les granulés à écoulement libre, les extraits d'olives ou d'huile d'olive et beaucoup d'autres produits tendance, novateurs mais cependant traditionnels obtenus par des technologies modifiées qui prennent en compte la pérennité et la protection de l'environnement.

Les olives faibles en sel, emballées sous vide, source riche d'oleuropéine

Ce produit alimentaire innovant est lié à une origine géographique et aux traditions de la Méditerranée (de la science émergente à l'innovation maison). Une petite entreprise sur une île grecque transforme une variété d'olives qui sont désamertumées sur l'arbre. Ces arbres sont cultivés biologiquement. Les olives sont traitées par une méthode traditionnelle qui utilise du sel à sec. Cette méthode innovante de désarmertume réduit la teneur en sel au minimum. Le produit d'appellation contrôlée peut être emballé sous vide et vendu dans le commerce comme produit de grignotage, transformant en collation santé les olives utilisées comme apéritif ou comme ingrédient ajouté à un plat (produit sec, sans liquides qui le rendraient impropre à la consommation sur place). Les olives conditionnées ont une valeur nutritive supérieure car elles constituent une source très riche en oleuropéine, composé biologiquement actif. Il s'agit là d'un produit à la fois innovant et hautement traditionnel.

Outre les difficultés liées au manque d'harmonisation entre les centres de recherche alimentaire et l'industrie, au faible retour sur investissement et aux faibles profits réalisés par les entreprises qui investissent dans des activités plus innovantes, il existe aussi des problèmes liés au consommateur : conservatisme, législation complexe et informations concernant la sécurité des produits. Au cours des dernières décennies, de nouvelles idées et de nouveaux concepts ont vu le jour dans la production alimentaire : traçabilité, étiquetage, qualité, agriculture raisonnée, durabilité et protection de l'environnement. Les consommateurs voient des étiquettes apparaître telles que « biologique, appellation d'origine protégée, certifié », etc., mais il leur faut davantage de temps pour comprendre ce qu'elles représentent. Les nouveaux concepts, les habitudes de consommateurs qui recherchent davantage de plats préparés et les modèles de service caractérisés par la production de masse de produits industrialisés (induits par les ouvertures continues de super- et hypermarchés) créent beaucoup de confusion. Il est donc impératif de mieux informer et de mieux éduquer les consommateurs, qui doivent comprendre que restauration moderne et restauration traditionnelle peuvent cohabiter.

Il est aussi important que les connaissances scientifiques soient communiquées au consommateur en termes simples et compréhensibles, afin qu'il assimile correctement les facteurs à la fois intrinsèques et extrinsèques. Plus important, les consommateurs doivent mieux comprendre en quoi les découvertes dans les domaines de la chimie, de la nutrition et des biosciences peuvent être reliées aux aliments méditerranéens spécifiques. Une analyse des cas d'échec et du rejet de certaines bonnes idées concernant des produits innovants a révélé qu'ils n'étaient pas dus au manque de compétences ou à des problèmes budgétaires, mais avant tout à un manque d'adéquation et à l'incapacité du consommateur à comprendre leurs effets bénéfiques sur la santé. Il est évident qu'une meilleure diffusion des connaissances concernant les avantages scientifiques du régime méditerranéen pour la santé et pour un mode de vie plus sain est nécessaire.

Conclusion

Les produits alimentaires méditerranéens sont maintenant réexaminés à l'aune des bénéfices santé qu'ils apportent, bénéfices qui vont au-delà de simples besoins nutritionnels. Aujourd'hui, il existe de nombreuses preuves scientifiques et de nouveaux travaux de recherche qui viennent étayer les vertus du régime méditerranéen.

Pour être novatrices, les sciences de l'alimentation doivent être fondées sur une sensibilisation accrue quant à l'importance biologique des produits méditerranéens. Par conséquent, les grandes évolutions technologiques visant à améliorer la qualité et la conservation se concentrent sur une amélioration de la composition et de la rétention d'ingrédients bioactifs dans le produit final. Une autre innovation est l'incorporation d'aliments méditerranéens, de substances phytochimiques et de nouveaux antioxydants dans d'autres denrées alimentaires. Il faut, cependant, davantage de documentation sur les produits certifiés qui contiennent des ingrédients bioactifs, synthétisés ou obtenus à partir d'aliments méditerranéens ou de la transformation de déchets. Ces composés sont utilisés dans de prétendus compléments de santé et de bien-être et qui ne font pas l'objet de contrôles stricts.

On peut prévoir que, dans quelques années, l'alimentation sera associée à des centaines de produits « plus sains ». Par conséquent, il est nécessaire de mieux sensibiliser les consommateurs qui doivent être encouragés à accorder plus de valeur à l'identité culturelle de leur alimentation. Ils doivent aussi être en mesure d'évaluer de nouveaux produits à la fois innovants et traditionnels qui peuvent accompagner le développement rural et contribuer à davantage de prospérité. Si l'industrie et les producteurs de denrées alimentaires parviennent à identifier cette tendance de fond, vecteur d'innovation et de développement de nouveaux produits, l'alimentation traditionnelle peut être préservée et redynamisée en dépit de l'évolution des profils démographiques et des modes de vie et de consommation.

Bibliographie

Azuma (Keiko), Nakayama (Masayoshi), Koshioka (Masaji), Ippoushi (Katsunari), Yamaguchi (Yuichi), Kohata (Katsunari), Yamauchi (Yuji), Ito (Hidekazu) et Higashio (Hisao), « Phenolic Antioxidants from the Leaves of *Corchorus olitorius* L. », *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 47, 1999, p. 3963-3966.

Beauchamp (Gary K.), Keast (Russell S. J.), Morel (Diane), Lin (Jianming), Pika (Jana), Han (Qiang), Lee (Chi-Ho), Smith (Amos B.) et Breslin (Paul A. S.), « Phytochemistry: Ibuprofen-like Activity in Extra-Virgin Olive Oil », *Nature*, 437 (7055), 2005, p. 45-46.

Boskou (Dimitrios), *Olive Oil Chemistry and Technology*, Champaign (Ill.), Amer Oil Chemists Society Press, 2006a.

Boskou (Dimitrios), « Sources of Natural Antioxidant Phenols », dans Dimitrios Boskou, Ioannis P. Gerothanasis et Panagiotis Kefalas (eds), *Natural Antioxidant Phenols: Sources, Structure-Activity Relationship, Current Trends in Analysis and Characterisation*, Trivandrum (Kerala), Research Signpost, 2006b, p. 1-15.

Boskou (Dimitrios), *Olive Oil, Minor Constituents and Health*, Boca Raton (Fla.), CRC Press, 2009.

Boskou (Dimitrios) et Elmadfa (Ibrahim), *Frying of Food*, Boca Raton (Fla.), CRC Press, 2010.

Çiftçi (Ozan Nasim), Fadiloglu (Sibel), Kowalski (Boleslaw) et Göğüs (Fahrettin), « Synthesis of Cocoa-butter Triacylglycerols Using a Model Acidolysis System », *Grasas y Aceites*, 59 (4), 2008, p. 316-320.

Criado (Manuel), Hernández-Martin (Estela) et Otero (Cristina), « Optimized Interesterification of Virgin Olive Oil with a Fully Hydrogenated Fat in Batch Reactor », *European Journal of Lipid Science and Technology*, 109 (5), 2007a, p. 474-485.

Criado (Manuel), Hernández-Martin (Estela), López-Hernández (Arnoldo) et Otero (Cristina), « Enzymatic Interesterification of Extra Virgin Olive Oil with Fully Hydrogenated Fat : Characterization of the Reaction and its Products », *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 84 (8), 2007b, p. 717-726.

Dourtoglou (Vassilis G.), Mamalos (Andreas) et Makris (Dimitris P.), «Storage of Olives (*Olea europaea*) under CO₂ Atmosphere: Effect on Anthocyanins, Phenolics, Sensory Attributes and *In Vitro* Antioxidant Properties», *Food Chemistry*, 99, 2006, p. 342-349.

Farag (Radwan S.), Mahmoud (Ebtesam A.) et Basuny (Amany M.), «Use of Crude Olive Leaf Juice as a Natural Antioxidant for the Stability of Sunflower Oil during Frying», *International Journal of Food Science and Technology*, 42 (1), 2006, p. 107-115.

Fki (Ines), Allouche (Noureddine) et Sayadi (Sami), «The Use of Polyphenolic Extract, Purified Hydroxytyrosol and 3,4-dihydroxyphenyl Acetic Acid from Olive Oil Waste Water for the Stabilization of Refined Oils: A Potential Alternative to Synthetic Antioxidants», *Food Chemistry*, 93, 2005, p. 197-204.

Fomuso (Lydia B.), Corredig (Milena) et Akoh (Casimir C.), «A Comparative Study of Mayonnaise and Italian Dressing Prepared with Lipase-Catalyzed Transesterified Olive Oil and Caprylic Acid», *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 78 (7), 2001, p. 771-774.

Ganhão (Rui), Estévez (Mario), Kylli (Petri), Heinonen (Marina) et Morcuende (David), «Characterization of Selected Wild Mediterranean Fruits and Comparative Efficacy as Inhibitors of Oxidative Reactions in Emulsified Raw Pork Burger Patties», *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 58 (15), 2010, p. 8854-8861.

Jansen (Michiel) et Birch (John), «Composition and Stability of Olive Oil Following Partial Crystallization», *Food Research International*, 42, 2009, p. 826-831.

Kanaze (Firas I.), Termentzi (Aikaterini), Gabrieli (Chrysi), Niopas (Ioannis), Georgarakis (Manomis) et Kokkalou (Eugene), «The Phytochemical Analysis and Antioxidant Activity Assessment of Orange Peel (*Citrus Sinensis*) Cultivated in Greece-Crete Indicates a New Commercial Source of Hesperidin», *Biomedical Chromatography*, 23 (3), 2009, 239-49.

Kefalas (Panagiotis), «Isolation of Oleuropein from the Leaves of Olive Tree», *European Patent*, EP 1795201, A1, 2007.

Lalas (Stavros), Athanasiadis (Vasilios), Gortzi (Olga), Bounitsi (Maria), Giovanoudis (Ioannis), Tsaknis (John) et Bogiatzis (Filippos), «Enrichment of Table Olives with Polyphenols Extracted from Olive Leaves», *Food Chemistry*, 127 (4), 2011, p. 1521-1525.

Llorach (Rafael), Espín (Juan Carlos), Tomás-Barberán (Francisco A.), Ferreres (Federico), «Artichoke (*Cynara scolymus* L.) By-products as a Potential Source of Health-promoting Antioxidant Phenolics», *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50 (12), 2002, p. 3458-3464.

Makris (Dimitris P.) et Kefalas (Panagiotis), «Carob Pods (*Ceratonia siliqua* L.) as a Source of Polyphenolic Antioxidants», *Food Technology and Biotechnology*, 42 (2), 2004, p. 105-108.

Moazzami (Ali A.), Haese (Stefanie L.) et Kamal-Eldin (Afaf), «Lignan Contents in Sesame Seeds and Products», *European Journal of Lipid Science and Technology*, 109 (10), 2007, p. 1022-1027.

Núñez-Córdoba (Jorge M.), Valencia-Serrano (Félix), Toledo (Estefanía), Alonso (Alvaro) et Martínez-González (Miguel A.), «The Mediterranean Diet and Incidence of Hypertension: The Segimiento Universidad de Navarra (SUN) Study», *American Journal of Epidemiology*, 169 (3), 2009, p. 339-346.

Paraskevopoulou (Adamantini), Boskou (Dimitrios) et Kiosseoglou (Vassilis), «Stabilization of Olive Oil-Lemon Juice Emulsion with Polysaccharides», *Food Chemistry*, 90 (4), 2005, p. 627-634.

Parejo (Irene), Viladomat (Francesc), Bastida (Jaume), Schmeda-Hirschmann (Guillermo), Burillo (Jesús), Codina (Carles), « Bioguided Isolation and Identification of the Nonvolatile Antioxidant Compounds from Fennel (*Foeniculum vulgare* Mill.) Waste », *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52 (7), 2004, 1890-1897.

Quiles (José L.), Ramírez-Tortosa (M. Carmen) et Yaqoob (Parveen), *Olive Oil and Health*, Wallingford, CABI Publishing, 2006.

Rodríguez (Guillermo), Lama (Antonio), Jaramillo (Sara), Fuentes-Alfentosa (José María), Guillén (Rafael), Jiménez-Araujo (Ana), Rodríguez-Arcos (Rocío) et Fernández-Bolaños (Juan), « 3,4-dihydroxyphenylglycol: An Important Phenolic Compound in Natural Table Olives », *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 57 (14), 2009, p. 6298-6304.

Sacchi (Raffaele), Paduano (Antonello), Fiore (Francesca), Della Medaglia (Dorotea), Ambrosino (Maria luisa) et Medina (Isabel), « Partition Behavior of Virgin Olive Oil Phenolic Compounds in Oil-Brine Mixtures During Thermal Processing for Fish Canning », *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50 (10), 2002, p. 2830-2835.

Sadek (Engy Samih), Makris (Dimitris P.) et Kefalas (Panagiotis), « Polyphenolic Composition and Antioxidant Characteristics of Kumquat (*Fortunella Margarita*) Peel Fractions », *Plant Foods Human Nutrition*, 64 (4), 2009, p. 297-302.

Salta (Fotini N.), Chiou (Antonia), Boskou (George), Mylona (Anastasia) et Andrikopoulos (Nikolaos K.), « Oxidative Stability of Edible Vegetable Oils Enriched in Polyphenols with Olive Leaf Extract », *Food Science and Technology International*, 13 (6), 2007, p. 413-421.

Sousa (Anabela), Ferreira (Isabel C. F. R.), Calhelha (Ricardo), Andrade (Paula B.), Valentão (Patrícia), Seabra (Rosa), Estevinho (Leticia), Bento (Albino) et Pereira (José Alberto), « Phenolics and Antimicrobial Activity of Traditional Stoned Table Olives "Alcaparra" », *Bioorganic and Medicinal Chemistry*, 14 (24), 2006, p. 8533-8538.

Spaniolas (Stelios), Bazakos (Christos), Ntourou (Thessaloniki), Bihmidine (Saadia), Georgousakis (Andreas) et Kalaitzis (Panagiotis), « Use of Lambda DNA as a Marker to Assess DNA Stability in Olive Oil during Storage », *European Food Research and Technology*, 227 (1), 2008, p. 175-179.

Tynek (Maria) et Ledochowska (Eleonora), « Structural Triacylglycerols Containing Behenic Acid », *Journal of Food Lipids*, 12 (1), 2005, p. 77-82.

Vural (Halil) et Javidipour (Issa), « Effect of Interesterified Vegetable Oils and Sugarbeet Fiber on the Quality of Frankfurters », *Meat Science*, 67 (1), 2004, p. 65-72.

Wang (Li), Yamasaki (Masayuki), Katsube (Takuya), Sun (Xufeng), Yamasaki (Yukikazu) et Shiwaku (Kuninori), « Antiobesity Effect of Polyphenolic Compounds from *Molokheiya* (*Corchorus olitorius* L.) Leaves in LDL Receptor-deficient Mice », *European Journal of Nutrition*, 50 (2), 2011, p. 127-133.

Zoidou (Evagelia), Melliou (Eleni), Gikas (Evangelos), Tsarbopoulos (Anthony), Magiatis (Prokopios) et Skaltsounis (Alexios-Leandros), « Identification of Throuba Thassos, a Traditional Table Olive Variety, as a Nutritional Rich Source of Oleuropein », *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 58 (1), 2010, p. 40-50.



STRATÉGIES COMMERCIALES DES AGRO-INDUSTRIES : L'EXPÉRIENCE DE LA TURQUIE

Ahmet Ali Koç

Université Akdeniz-Antalya, Turquie

La situation des entreprises agro-alimentaires en Turquie peut être considérée comme un cas d'école pour les pays méditerranéens. L'importance de la Turquie s'explique par la taille de sa population (la seconde de la zone après l'Égypte), son niveau de revenu par habitant (le plus élevé parmi les pays non membres de l'Union européenne, à l'exception d'Israël), son classement en matière de produits alimentaires méditerranéens et de flux d'investissements directs étrangers (IDE), y compris pour les entreprises agro-alimentaires, et spécifiquement dans la partie intermédiaire et aval de la chaîne de valeur. Le cumul des capitaux étrangers entre 2002 et 2009 a atteint 83,6 milliards de dollars, ce qui représente des flux 1,8 et 5,8 fois plus importants que les investissements étrangers réalisés respectivement en Égypte et au Maroc au cours de la même période (SPO, 2011a). Les négociations d'adhésion à l'Union européenne (UE) ont accéléré les transformations des institutions et des infrastructures dans tous les secteurs de l'économie au cours des dernières années. L'environnement des entreprises agro-alimentaires s'est donc considérablement modifié. Ces évolutions ont ouvert de nouvelles possibilités, mais font aussi peser des menaces sur ces entreprises. Les autres entreprises du secteur et les parties prenantes dans les autres pays méditerranéens pourraient donc s'inspirer du cas turc.

La Turquie est l'un des plus grands producteurs de produits agricoles typiquement méditerranéens. Le pays est le premier producteur mondial de noix de pécan et d'abricots, le deuxième producteur de concombres, de pistaches, de pastèques, de figues, de lentilles et de marrons, et le troisième producteur de pois chiches, de noix et d'olives (OCDE, 2011). Jusque dans les années 1990, les États membres de l'UE ont été les premiers destinataires des exportations turques. Par la suite, de nouvelles destinations ont vu le jour comme la Fédération de Russie, les pays d'Europe centrale et orientale (PECO) et les pays baltes, pour les fruits et légumes frais notamment. Outre ces pays, l'Irak est devenu un marché important depuis quelques années. Il est avec la Fédération de Russie respectivement la première et la troisième destination des exportations agro-alimentaires (OCDE, 2011).

Sont considérées comme entreprises agro-alimentaires uniquement celles qui transforment des matières premières, et une nation ne prend en compte généralement que ces dernières dans les statistiques officielles. Or, les entreprises qui transforment des produits agricoles par de multiples procédés, après la récolte et avant leur distribution, méritent aussi d'être incluses dans les statistiques. Compte tenu du fait que les entreprises agro-alimentaires se situent dans la partie intermédiaire de la filière d'approvisionnement, elles dépendent de la production agricole, mais également des systèmes de distribution et finalement des décisions du consommateur.

La situation du marché de l'agro-alimentaire, ses tendances et la restructuration des entreprises dans ce secteur en Turquie mettent en lumière la situation des pays développés et en développement dans le bassin méditerranéen. La présence de multinationales de transformation de denrées alimentaires (telles Danone-Tikvesli, Unilever, Kraft, etc.), les récentes normes de qualité et de sécurité alimentaire dans la grande distribution (Tesco, Metro, Carrefour, etc.), qui s'inspirent de la réglementation européenne, et l'augmentation du pouvoir d'achat des consommateurs et de leur niveau d'éducation peuvent être considérés comme les vecteurs clés de la convergence vers des situations similaires à celles des pays développés. Les caractéristiques des pays en développement (faible demande de produits sains et de qualité, système d'assurance qualité et d'inspection peu évolué et poids de la population rurale) permettent encore à des exploitants locaux de s'insérer dans la filière alimentaire, surtout dans les régions rurales, et d'approvisionner les quartiers des grandes villes où vivent des populations défavorisées. Toutes ces caractéristiques jouent un rôle essentiel dans la détermination du type de produits proposés par l'industrie agro-alimentaire.

Cette contribution présente dans un premier temps les consommateurs et le secteur agro-alimentaire afin de mieux comprendre l'environnement dans lequel opèrent les entreprises. Il se penche ensuite sur les débouchés qui s'offrent aux sociétés agro-alimentaires dans le bassin méditerranéen et propose des études de cas de produits méditerranéens typiques comme le vin, l'huile d'olive et les agrumes.

Principaux indicateurs agro-alimentaires

En 2010, la Turquie comptait 74 millions d'habitants. Le pays a connu une croissance démographique annuelle de 1,15 % au cours de la dernière décennie. Les personnes âgées (de plus de 64 ans) et les jeunes (de moins de 15 ans) représentaient respectivement 7 et 26 % de la population en 2008 (SPO, 2011a), signe avant-coureur d'une augmentation importante de la consommation alimentaire future, caractéristique propre à tous les pays en développement. Moins de 30 % de la population vivait dans les zones rurales, et environ 25 % de la population travaillait dans le secteur agricole en avril 2011 (TURKSTAT, 2011a). Malgré son essor, le pays présente encore les caractéristiques d'un pays en voie de développement.

Le pouvoir d'achat du consommateur turc a augmenté considérablement depuis les années 1980, et notamment au cours des dernières années. Le revenu par habitant est passé de 2 040 dollars en 1980 à 10 080 dollars en 2010 (SPO, 2011b), ce qui a eu une grande incidence, non seulement sur le nombre de denrées achetées, mais aussi sur le

type de produits. Le revenu par habitant a quintuplé au cours des trente dernières années, alors que la croissance démographique n'a augmenté que de 1,65 fois. Cela montre la hausse du niveau de vie dans le pays malgré des revenus qui demeurent parfois très modestes pour certaines couches de la population. Selon les données publiées par TURKSTAT dans son « Enquête sur les budgets des foyers », les dépenses en nourriture et en boissons non alcoolisées dans le budget total des foyers représentaient 27 % en 2002 et 22 % en 2010 (TURKSTAT, 2011b). Ces chiffres se situant à mi-chemin entre ceux des pays développés et ceux des pays en développement, ils correspondent à la tendance normale liée à l'essor économique.

Garant des emplois dans l'agriculture, le secteur agro-alimentaire turc revêt aussi une grande importance pour l'emploi dans le secteur de la transformation des denrées, les rentrées de devises, la part du PIB et le budget de dépenses en nourriture des ménages. La part de l'agro-alimentaire dans les exportations et les importations représentait respectivement 12 et 5 % en 2010. Sur la période 2008-2010, en moyenne, les fruits et légumes concernaient 43 % des exportations agro-alimentaires, les céréales et produits céréaliers 12 % (SPO, 2011b). Pendant la même période, les importations étaient composées à 17 % de céréales et de produits céréaliers, et à 13,5 % d'oléagineux. Ces données indiquent le rôle capital que jouent les fruits et légumes en tant que produits typiques de la Méditerranée, mais aussi celui des céréales et des produits céréaliers en matière d'importations (produits non transformés) et d'exportation (produits transformés).

La production des denrées alimentaires s'est rapidement développée depuis le milieu des années 1990, et sa part dans les exportations agro-alimentaire est passée de 33 % en 1996 à 50 % en 2008. Elle constitue désormais l'un des moteurs les plus puissants de l'économie. À l'opposé, les importations d'aliments transformés sont passées de 50 % en 1996 à 35 % en 2010. Cette chute ne reflète pas seulement l'augmentation des importations de denrées alimentaires mais aussi celle rapide de beaucoup d'autres types d'importations, signe que la Turquie adopte progressivement les habitudes de consommation du monde développé.

En moyenne, de 2008 à 2010, le secteur de la production alimentaire a employé 11,5 % des salariés travaillant dans le secteur manufacturier (ISO, 2011a). En 2008, le pays comptait 34 781 entreprises de production d'aliments et de boissons (466) qui employaient 328 653 salariés, dont 10 940 dans la production de boissons (TGDF, 2011). Soulignons la présence de 20 857 fabricants de pain, de produits de boulangerie et de petits gâteaux, représentant 61 % du nombre total d'entreprises dans ce secteur. Les entreprises qui produisent des céréales, de l'amidon et des produits à base d'amidon représentent 12 % de ce total, les fabricants de biscuits et de produits de pâtisserie de longue conservation 10 %, les fabricants de conserves de fruits et de légumes et de produits laitiers respectivement 4 % et 3,7 %.

En termes de chiffre d'affaires, les fabricants de conserves de fruits et de légumes, de produits laitiers, de céréales, d'amidon et de produits à base d'amidon ont contribué respectivement pour 16 %, 13,5 %, et 13 % du chiffre d'affaires total, les fabricants de conserves de viande et de produits carnés pour 10 %, les fabricants de cacao, de chocolat et d'édulcorants pour 8 %. Ces cinq groupes ont représenté 78 % du chiffre d'affaires total du secteur de la fabrication de denrées alimentaires en 2008.

Tableau 1 - Les premières entreprises de produits alimentaires et de boissons en Turquie (2010, chiffre d'affaires en millions de livres turques)

Nom de la société	Produits	2010	
		CA	Classement
Unilever	Crèmes glacées, soupes, sauces, margarine, condiments	2 100	16
ÇAYKUR	Thé, thé bio	1 173	36
Anadolu Efes	Bière	910	51
SÜTAŞ	Produits laitiers	806	59
C.P. Standart Gıda	Volaille, œufs	738	66
Tat Konserve	Pâte de tomate, légumes en conserve, produits cuits, cornichons, produits braisés et sauces	686	71
Eti	Biscuits, chocolat, gaufres, produits de grignotage	681	74
Ülker Çikolata	Chocolat	643	79
Erpilç	Poulet	597	83
Keskinoğlu	Poulet, œufs, huile	588	88
Pınar Süt	Produits laitiers	563	93
Ülker Bisküvi	Biscuits, chocolat, produits de grignotage, gâteaux, gaufres	514	104
Altınmarka	Liqueur de cacao, poudre et beurre de cacao	487	112
Marsan Gıda	Eau de source, boissons gazeuses, thé glacé, produits secs et margarine	412	136
Önem Gıda	Noix et poudre de cacao	363	154
Kent	Chewing-gum, bonbons, caramel et chocolat, snacks salés	357	157
Pınar Entegre Et	Viande et produits carnés	353	160
Doğuş Çay	Thés et infusions	349	162
Biskot Bisküvi	Biscuits, chocolat, gaufres, produits de grignotage	323	183
Şölen	Chocolat	322	184
Yörsan	Produits laitiers	315	187
Şeker Piliç	Poulet	286	207
Mey Alkollü İçkiler	Boissons alcooliques (raki, vin et autres liqueurs)	281	213
Kayalar Et	Viande	274	217
Cargill	Cacao et chocolat, cultures et enzymes, arômes, systèmes fonctionnels, produits diététiques et jus de fruits	260	226
Keskinkılıç	Sucre et thé	257	232
Tamek	Pâtes de tomate, légumes en conserve, produits cuits, cornichons, produits braisés et sauces	248	243
Yudum	Huiles végétales et huile d'olive	242	253

Tableau 1 - Suite

Nom de la société	Produits	2010	
		CA	Classement
Dimes	Jus de fruits	225	270
Bifa	Biscuits, chocolat, gaufres, produits de grignotage	216	276
Natura Gıda	Crèmes glacées et sorbets	211	281
Yonca Gıda	Huiles végétales, produits à base de tomate, cornichons, ketchup et mayonnaise	195	305
Çekok Gıda	Fruits et légumes frais (dont fruits tropicaux)	192	307
Aynes	Produits laitiers	175	338
S.S. Marmara Zeytin	Olives et huile d'olive	174	340
Gedik Tavukçuluk	Poulet	173	343
Nuh'un Ankara	Pâtes	167	360
Yörükoğlu	Produits laitiers	162	373
Besler	Farine et pâtes	153	401
Teksüt	Produits laitiers	151	404
Arbel Bakliyat	Riz, haricots, pois chiche, lentilles, boulgour et pâtes	149	410
Aroma	Jus de fruits, eau de source, boissons gazeuses et thé glacé	148	414
Ova Un	Farine	145	425
Edirne Yağ San.	Huiles végétales et huile d'olive	143	430
Özgün Gıda	Noisettes	141	440
Ulusoy Un San.	Farine	137	454
Türk Tuborg	Bière	127	490
Aytaç Gıda	Viande et produits carnés	125	496
Şimşek Bisküvi	Biscuits, cakes, gaufres et produits de grignotage	124	498

Source : ISO (2011b).

Une restructuration d'envergure s'est opérée dans le secteur agro-alimentaire depuis une dizaine d'années, en raison de la mondialisation des grands fabricants et des grands distributeurs de denrées alimentaires, des crises économiques de 2001 et de 2008-2009 et de la législation en matière alimentaire, qui s'est alignée sur la réglementation européenne, donnant lieu à un mouvement de consolidation par fusion et rachat d'entreprises. Le tableau 1 donne une liste des plus grandes entreprises turques de fabrication de produits alimentaires et de boissons et leur classement. Les entreprises qui produisent uniquement des denrées méditerranéennes typiques comme les fruits et les légumes et l'huile d'olive n'occupent pas les premiers rangs. Les IDE se sont aussi accrus depuis

2004 : à cette date, 208 entreprises de production de denrées alimentaires avaient une part du capital détenue par des firmes étrangères ; elles sont 467 en 2010 (TGDE, 2011).

Selon les chambres de commerce d'Istanbul, 49 producteurs de boissons et de denrées alimentaires étaient classés parmi les 500 plus grandes entreprises du pays en 2010 (ISO 2011b). Les principales gammes de produits vendues par ces grandes entreprises sont décrites dans l'annexe 1 à la fin du chapitre. Les grandes multinationales ont fait leur entrée dans la partie aval (dominée par Metro, Tesco, Carrefour, Dia) et intermédiaire (dominée par Unilever, Danone-Tikvesli, Nestlé, Frito Lay et Cargill) de la chaîne d'approvisionnement, surtout au cours de la dernière décennie. Les caractéristiques ayant présidé à la restructuration et la consolidation du secteur des boissons et de la fabrication de denrées alimentaires sont également décrites dans l'annexe 1.

Toutes ces multinationales partagent certaines caractéristiques : méthodes d'investissement similaires pour acquérir une participation dans des sociétés nationales et en prendre le contrôle ; diversification industrielle ; complexité des procédés industriels et des produits ; accroissement des *joint-ventures* – les plus importantes ne produisent ou ne distribuent pas de produits méditerranéens ; transformation des produits et commercialisation sous forme de plats préparés ou de produits surgelés ; augmentation du nombre de contrats avec les agriculteurs et large éventail de circuits de distribution. De nombreux pays du pourtour méditerranéen sont en passe d'intégrer ces caractéristiques communes aux pays développés.

On a pu observer une autre forme de restructuration des marchés de l'agro-alimentaire : 1) émergence de conglomerats de produits alimentaires, 2) intégrations verticales, 3) marque propres appelées marques distributeur, 4) concentration, 5) hétérogénéité des formats de distribution, 6) concurrence accrue en matière de qualité entre les distributeurs de produits frais (certificat GlobalGAP, produits bio et régionaux, etc.).

Débouchés pour les entreprises agro-alimentaires en Méditerranée

Évaluons maintenant les débouchés ouverts aux entreprises de ce secteur en prenant pour base la situation commerciale des secteurs qui produisent des denrées typiques de la région méditerranéenne. Deux de ces secteurs transforment les matières premières et commercialisent des produits comme le vin et l'huile d'olive. L'industrie des agrumes en est un autre exemple. Ce secteur des produits frais a réalisé de lourds investissements dans la conservation, la logistique et le conditionnement. Ces fruits constituent en outre les exportations principales à destination des pays voisins de la Turquie. Afin de mieux appréhender les capacités des entreprises agro-alimentaires, des explications seront fournies sur la chaîne d'approvisionnement.

Le vin

La production viticole a atteint en Turquie 58 millions de litres en 2010 (TAPDK, 2011). La même année, les importations et les exportations représentaient 1,5 et 2,2 millions de litres. Bien qu'assez faibles, ces chiffres indiquent que le pays a pu équilibrer ses

échanges commerciaux. Selon un rapport publié par le secteur et l'organisme de planification de l'État (SPO, 2007), une partie de la production viticole n'est pas officiellement déclarée, même si une nouvelle réglementation et des contrôles systématiques mis en place depuis quelques années ont permis d'augmenter le taux de déclaration d'une production qui est passée de 26 millions de litres en 2005 à 58 millions en 2010.

Les taux de concentration des quatre premières entreprises et de huit autres, fondés sur les statistiques de production de 92 entreprises viticoles, étaient de 64 % et de 73,5 %, en 2008 (TURKSTAT, 2010). Le premier chiffre est particulièrement intéressant car il montre que la production est concentrée entre les mains des quatre entreprises les plus importantes. Il y avait sept entreprises en 2005 employant vingt salariés et dix-sept en 2009 (TURKSTAT, 2011c). Sur une aussi courte période, et selon ces chiffres, les grandes entreprises ont connu un développement spectaculaire.

Selon les données publiées par l'Autorité de régulation (TAPKD), seules trois firmes ont une capacité de production de plus de 10 millions de litres par an (Mey [marque Kayra], 30 millions de litres, Kavaklıdere, 18, et Doluca, 14). La quatrième (Yazgan) produit annuellement 5 million de litres. Neuf autres firmes ont une capacité de production comprise entre 1 et 3,5 millions de litres (19,5 millions de litres au total pour ces neuf firmes) (Koç *et al.*, 2008). Les trois premières ont à elles seules une part de marché de 9 % (vins bons marché), 29 % (vins de base), 60 % (vins populaires), 80 % (vins de qualité supérieure), 81 % (vins haut de gamme), 67 % (champagne) et 22 % (vins importés), ce qui témoigne de leur implantation sur les segments les plus haut de gamme. Leur part de marché cumulée était de 35 % en 2009. Sur l'ensemble des vins commercialisés, 72 % sont vendus dans la région de Marmara, 12 % dans la province d'Antalya et 9 % dans la province d'Izmir. Le secteur touristique représente 15 % de la consommation totale de vin (Plateforme des producteurs viticoles unis d'Anatolie, 2009).

Sur le marché des vins et spiritueux, la demande potentielle est plus élevée que la consommation réelle. En termes de volumes, la bière est la première boisson alcoolisée consommée : 814 millions de litres en 2010 contre 451 millions de litres en 2003, selon les chiffres communiqués par l'Autorité de régulation et les données d'import-export (TAPDK, 2011), soit une augmentation de la consommation de 80 % entre les deux dates. La consommation de vin local et de raki a augmenté respectivement de 2,4 fois et 1,5 fois entre 2005 et 2010, toujours selon les données de la TAPDK. Ces tendances confirment que la consommation de vin et de bière se fait au détriment du raki, boisson traditionnelle à haute teneur en alcool.

Les petits producteurs viticoles, qui sont souvent des acteurs locaux, ont axé leur stratégie marketing sur la qualité. Les PME du secteur se sont organisées en fédération appelée « Plateforme des producteurs viticoles unis d'Anatolie ». De nombreuses entreprises sont intégrées verticalement et possèdent leurs propres vignobles, installations d'embouteillage et points de vente dans certaines grandes villes. Le second producteur de vin, Kavaklıdere, possède ainsi 550 hectares de vignobles dans six régions différentes et trois sites de production. Des marques de vin connues (Doluca, Sevilen, Turasan, Kocabağ, Vinkara et Likya) utilisent du raisin cultivé dans leurs propres vignobles et sont vendues dans la distribution moderne et traditionnelle, les hôtels et les restaurants. Les consommateurs turcs sont généralement très fidèles à ces marques.

La fabrication de vin peut être considérée comme une industrie naissante qui cherche à répondre aux besoins du marché intérieur, mais qui est aussi en mesure d'exporter et de s'adapter rapidement à la nouvelle donne pour rivaliser avec les vins d'importation. Au cours des dernières années, l'industrie viticole a été consolidée et a adopté un nouveau positionnement marketing. Les plus grandes sociétés ont des marques reconnues. Même si elles n'écoulent pas de gros volumes, les PME exploitent tous les circuits de distribution et se spécialisent dans les points de vente locaux.

Le cas de la production viticole montre ainsi qu'un pays méditerranéen en développement peut mettre sur pied une industrie tout à fait compétitive en mesure de stimuler les ventes sur le marché intérieur ainsi que sur les marchés internationaux. Le secteur peut progresser grâce au nombre croissant de touristes ; des statistiques récentes montrent que ce type de consommateurs préfère le vin aux spiritueux typiques à haute teneur en alcool. Les prix abordables favorisent également la consommation de vin. Néanmoins, la différence de prix entre le vin de table et la bière est plus élevée en Turquie qu'en France, en Espagne ou en Italie, et, depuis 2003, s'établit en faveur de la bière en raison de l'augmentation des taxes indirectes et des taxes à la consommation (taxe à la valeur ajoutée).

L'huile d'olive

La production d'olives et d'huile d'olive a augmenté rapidement ces dix dernières années. Les zones de culture d'oliviers fructifères (111,4 millions) et non fructifères (45,8 millions) s'étendent sur 826 000 hectares en 2010 (TURKSTAT, 2011d). Les données concernant les aides directes (ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et du Bétail, 2011) sont tirées du registre d'inscription des exploitations agricoles. Environ 200 000 producteurs d'olives possédant des vergers d'une superficie moyenne de 2,1 hectares ont reçu des aides directes lors de la campagne de marketing de 2007-2008 (ministère de l'Industrie et du Commerce, 2010).

Les oliviers couvrent une superficie de 420 500 hectares, selon les statistiques portant sur les aides directes aux exploitants, répartis sur 657 000 parcelles. La parcelle moyenne cultivée par un agriculteur se compose de 3,3 lopins de terre, une terre par conséquent de petite taille et très morcelée qui ne lui permet pas de produire de l'huile tout seul ou de soutenir les organisations de producteurs en établissant des coopératives. 1,4 millions de tonnes d'olives ont été produites entre 2008 et 2010 (TURKSTAT, 2011d). Les olives utilisées pour produire de l'huile d'olive ont représenté 68 % de la production au cours de la même période. De 2000-2001 à 2009-2010, la production moyenne d'huile d'olive a été de 123 000 tonnes. Entre 2005 et 2009, 47 200 tonnes ont été exportées, soit en valeur, 162,6 millions de dollars, à destination principalement des États-Unis, de l'Italie, du Canada, du Japon et de l'Arabie Saoudite (ministère de l'Industrie et du Commerce, 2010). Le marché américain a absorbé à lui seul 26 % des exportations totales en 2009, suivi de l'Italie (18 %). La consommation annuelle d'huile d'olive sur le marché intérieur est de 93 000 tonnes en moyenne au cours des trois campagnes de 2007-2008 à 2009-2010. Bien que la consommation totale ait augmenté dans l'absolu, la consommation par habitant est encore très faible par rapport à celle des grands pays producteurs d'huile d'olive comme l'Italie, l'Espagne, la Grèce et la Tunisie. Le niveau actuel de consommation et les récentes tendances indiquent qu'elle va croître en raison de la hausse des revenus et d'une prise de conscience du public en matière de santé.

Tableau 2 - Les grands acteurs du marché de l'huile d'olive en Turquie (2010)

Firmes	Marques et implantations sur le marché	Catégories de produits	Capacité de production (tonnes/an)
Ana Gıda	Komili (1923), Kırilangıç (1953) et Madra (1954)	Variétés d'huile d'olive, huile d'olive bio, savons et gels (savons et gels pour le corps)	40 000
Kristal	Kristal (1934)	Variétés d'huile d'olive, protéagineux, huiles de maïs, raisins secs et savons	25 000
Tariş (union de coopératives)	Tariş (1913)	Variétés d'huiles d'olive et produits de beauté	500 (tonnes/jour)
Ekiz	Ekiz (1979)	Variétés d'huile d'olive, thé aux olives et savon	17 506
Verde	Verde (1996)	Variétés d'huile d'olive, huile d'olive bio, marques distributeur pour la chaîne Migros	45 (tonnes/jour)
Marmarabirlik (union de coopératives)	Marmarabirlik (1954)	Variétés d'olives et d'huile d'olive	220 (tonnes/jour)
Keskinoglu	Revika (2005)	Huile d'olive, œufs et poulet	10 (tonnes/jour)*
Fora	Fora (1999)	Variétés d'huile d'olive, olives et spécialités	1 200
Yudum	Yudum (entrée en 1975 dans le secteur de l'huile végétale et en novembre 2010 dans le secteur de l'huile d'olive)	Variétés d'huile d'olive, huile de maïs et de tournesol	20 000

*Capacité de pressage des olives.

Source : liste préparée à partir des pages web de ces entreprises et des conférences de presse des PDG et de leurs explications.

Selon de récentes données, il y avait 252 entreprises de transformation d'huile d'olive immatriculées auprès du ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et du Bétail en 2008. Le ministère a délivré 1 014 permis d'exploitation au cours de la même année (ministère de l'Industrie et du Commerce, 2010). Bien qu'il existe de nombreux acteurs dans ce secteur, seuls quelques-uns dominent le marché de l'huile d'olive conditionnée. La majorité d'entre eux sont de petite taille et sont souvent des acteurs locaux ou régionaux. En 2009, quinze usines de transformation (employant 20 salariés ou plus) ont produit 24 000 tonnes d'huile d'olive (TURKSTAT, 2011d).

Le groupe Ana Gıda est l'acteur principal du secteur avec des marques connues comme Komili, Kırilangıç et Madra. Il détendrait 35 % de part de marché sur le marché national (sa marque Komili en assurant à elle seule 28 %). Mis à part les coopératives, les

autres grands acteurs du marché sont, en 2009, Kristal (19 % de part de marché), Ekiz (16 %), Verde (11 %), Keskinoglu et un nouvel arrivé Yudum (Ekiz, 2010). Les premières entreprises sur le marché de l'huile d'olive conditionnée figurent dans le tableau 2. Tariş et Marmarabirlik sont les deux seules unions de coopératives :

- Tariş représente 17 % de part de marché. Elle rassemble 33 coopératives qui regroupent quelque 28 000 producteurs d'olives dans la région de la mer Égée, avec une part de marché sur le marché intérieur de 17 %, et à l'export de 20 % en 2010. Considéré comme le principal exportateur, la société vend ses produits conditionnés sous sa marque commerciale, Ta-ze, créée en 2001 par l'Union des coopératives de producteurs d'huile d'olive et d'huiles de Tariş. L'entreprise a démarré comme intermédiaire en vendant de l'huile d'olive aux consommateurs locaux grâce à un réseau de revendeurs et de chaînes de magasins. Elle vend ses produits (huile d'olive mais aussi produits de soins corporels) dans ses propres magasins situés à Chicago, à Toronto et à Singapour, et dans les rayons de distributeurs alimentaires dans différentes villes du monde. Les produits Tariş sont produits et emballés en Turquie et ses usines font l'objet d'un programme de contrôle de qualité du Conseil oléicole international depuis 2002. L'huile d'olive de Tariş est un produit unique car elle est la seule marque turque accréditée par les autorités internationales (Tariş, 2011).
- Marmarabirlik est une association de coopératives de vente de produits agricoles fondée en 1954 par des producteurs d'olive de la région de Marmara. L'association regroupe actuellement huit coopératives adhérentes avec 29 653 membres. Elle achète et transforme environ 40 à 45 % des olives noires comestibles cultivées dans la région et commercialise ses produits dans tout le pays grâce à 78 intermédiaires dans 58 villes. Elle a passé des accords avec des entreprises en Allemagne, au Danemark, en Suisse et en Bulgarie pour vendre ses produits sur le marché européen, ainsi qu'avec des firmes canadiennes et australiennes. Les établissements industriels Marmarabirlik couvrent une superficie totale de 403 000 m². La capacité de conditionnement de ses usines est de 150 tonnes par jour, et sa production d'huile d'olive et sa capacité de remplissage de 220 tonnes par jour (Marmarabirlik, 2011).

Il existe aussi des marques locales de petits producteurs situés dans les régions de culture de l'olive. Dans la région d'Ayvalık, on dénombre actuellement 26 entreprises (dont Kırilangıç) ; 18 d'entre elles (dont Yudum) utilisent les indications géographiques (appellation d'origine protégée) en 2010 (Chambres de commerce de Ayvalık, 2011). Ces firmes ont leurs propres points de vente situés à Ayvalık ou vendent par internet, ou les deux. Certaines fournissent des chaînes de magasins qui vendent leurs produits sous leur marque distributeur. Il existe aussi de petites entreprises qui transforment les olives de leurs propres vergers. Les petits et moyens transformateurs se servent de circuits de distribution comme les boutiques et/ou internet pour commercialiser leurs produits. La production biologique et les méthodes de transformation traditionnelles sont aussi utilisées comme un instrument marketing au même titre que la compétition sur l'offre tarifaire.

Même si la production d'olives est élevée, le secteur possède encore un potentiel de croissance étant donné le grand nombre d'oliviers non fructifères et la faible consommation par habitant. Comme c'est souvent le cas dans les pays méditerranéens, les

surfaces cultivées sont très petites et l'agriculteur doit conclure des accords avec des coopératives ou envisager une intégration verticale pour gagner en efficacité.

Si les producteurs d'huile d'olive alimentent le marché intérieur par différents circuits, ils ont su également implanter leurs produits dans certains pays européens et dans d'autres régions du monde. Ils ont surtout mis l'accent sur le marché américain en proposant des prix compétitifs. Néanmoins, la production variant beaucoup selon les années, ils n'ont pas été en mesure de livrer jusqu'à présent une qualité régulière et homogène.

Il existe peu de grandes entreprises, mais les grandes marques se taillent la part du lion. Les coopératives comme *Tariş* et *Marmarabirlik* jouent un rôle important et leurs capacités de production sont assez substantielles pour leur donner une part de marché appréciable sur le marché intérieur et dans les pays étrangers. Le secteur agro-alimentaire turc est prometteur et démontre que de réels efforts ont été faits pour faire évoluer les structures et pour proposer des produits abordables et attrayants.

Les agrumes

Après l'Espagne et l'Italie, la Turquie est un important producteur d'agrumes dans le bassin méditerranéen, avec une production représentant environ un tiers de la production totale de l'UE (10,9 millions de tonnes entre 2005 et 2009), soit 60 % de la production espagnole et un niveau de production similaire à celui de l'Italie (FAOSTAT, 2011). Tous types d'agrumes confondus, cette production a augmenté au cours des vingt dernières années, passant de 1,45 million de tonnes à la fin des années 1980 à 3,6 millions de tonnes en 2010. Premier producteur de citrons et de pamplemousses, la Turquie est le troisième producteur d'oranges et de petits agrumes (mandarines et tangerines, etc.), après l'Espagne et l'Italie. Les oranges, les mandarines, les citrons et les pamplemousses ont respectivement représenté 48 %, 24 %, 22 % et 6 % de la production moyenne d'agrumes entre 2009 et 2010. Les plantations d'agrumes non fructifères représentent 17 % du total des plantations fructifères en 2010. Ces données indiquent que la production d'agrumes est censée augmenter dans un avenir proche compte tenu du taux de croissance enregistré au cours des dernières années (TURKSTAT, 2011d). La production d'oranges est passée de 680 tonnes au début des années 1980 à 1,7 million de tonnes en 2010. La production d'autres types d'agrumes est encore plus spectaculaire.

Historiquement, la Turquie est un exportateur net d'agrumes, et les oranges représentent une part importante de ses importations. Ces dernières ont augmenté depuis le milieu des années 1990. En moyenne, sur la période 2004-2008, les importations d'oranges, de jus de fruits et d'autres agrumes frais ont été respectivement de 44 810 tonnes, de 8 100 tonnes et de 13 400 tonnes. Au cours de la même période, la Turquie a exporté annuellement 182 000 tonnes d'oranges. 2009 aura été une année record avec 266 000 tonnes exportées (AKIB, 2011). Alors que les exportations annuelles moyennes d'agrumes étaient légèrement supérieures à 300 000 tonnes au cours de la période 1989-1993, elles ont atteint 1 219 000 tonnes en 2010 : 424 000 tonnes de citrons (35 % des exportations totales), 419 000 tonnes de mandarines (34 %), 221 000 tonnes d'oranges (18 %) et 155 000 tonnes de pamplemousses (13 %).

La majeure partie de la production agrumicole a été vendue en 2010 à la Fédération de Russie (32 %), à l'Ukraine (14 %), à l'Irak (14 %), à l'Arabie Saoudite (7 %) et à la

Roumanie (7%). À la même date, la Fédération de Russie et l'Ukraine achetaient environ 45 % des oranges, 37 % des citrons, 37 % des mandarines et 57 % des pamplemousses exportés, et l'Irak 27 % des oranges et 17 % des mandarines. Sur la période 2008-2010, les 27 pays de l'UE ont en moyenne acheté 50 % des pamplemousses, 30 % des citrons, 16 % des mandarines et 9 % des oranges exportés par la Turquie

La consommation d'agrumes par habitant, à l'exception des citrons et des pamplemousses, a augmenté beaucoup plus rapidement que les exportations. Celle d'oranges est passée de 849 000 tonnes en 2000-2001 à 1 351 000 tonnes en 2009-2010 (TURKSTAT, 2011e). Au cours de la même période, la consommation de mandarines est passée de 363 000 à 471 000 tonnes. La filière des agrumes souffre d'un manque d'intégration : trop de petits producteurs, qui ne sont pas organisés en coopératives ou en association. Les acteurs de la partie intermédiaire de la chaîne jouent donc un rôle important. Certains producteurs exportent des produits cultivés directement dans leurs propres vergers et généralement certifiés GlobalGAP. La majorité des exportateurs a recours à des intermédiaires pour préparer et emballer leurs produits. Les entreprises exportatrices apportent leurs agrumes à des stations fruitières et vendent leurs autres produits soit à des marchés de gros soit à des industriels de la transformation. Il n'existe pas de données concernant le nombre et les capacités de stockage des stations fruitières. Mais sur la base d'observations personnelles, on note néanmoins que dans les régions exportatrices d'agrumes, les exportateurs ont investi depuis dix ans dans de nouvelles stations de conditionnement et ont modernisé les infrastructures existantes pour développer leurs capacités.

En 2007, une nouvelle initiative destinée à promouvoir les exportations d'agrumes a vu le jour. Le Groupe de promotion des agrumes (CPG) est axé sur des activités de développement commercial grâce aux revenus des exportations. Le CPG a démarré des campagnes de promotion et de publicité dans la Fédération de Russie et en Ukraine et prévoit des campagnes similaires au Moyen-Orient et en Europe de l'Est.

Depuis 2005, dans la partie aval de la chaîne d'approvisionnement, une nouvelle réglementation, la loi n° 5200, profite à neuf organisations de producteurs regroupant 1 027 membres au sein de l'Union des producteurs turcs (ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et du Bétail, 2011), mais leur rôle au sein de la filière est insignifiant. Les coopératives n'ont pas vraiment fait de percée dans le secteur des agrumes. Le gouvernement a fait des efforts considérables dans le passé pour soutenir les exportations d'agrumes à travers un office de commercialisation.

Dans les années 1970, des coopératives de commercialisation ont été constituées comme l'Union des coopératives de producteurs d'agrumes (Narkobirlik), ainsi que des infrastructures de stockage et de conditionnement bénéficiant d'aides gouvernementales. Récemment, Antbirlik (l'ancienne union des coopératives agricoles de vente de coton d'Antalya) s'est lancée dans la production d'agrumes, la culture de coton ayant presque disparue, remplacée par des vergers et par des orangeries. Ces dernières années, cette coopérative a investi dans une station de conditionnement et un entrepôt frigorifique et a commencé à produire des agrumes dans la région d'Antalya. La petite taille des exploitations, la diversification limitée des produits et les normes de qualité et de sécurité ont posé des problèmes au niveau de l'offre. Néanmoins, selon les chiffres moyens de pro-

duction annuelle, entre 2002 et 2006, environ 80 % des oranges exportées appartenaient à la variété Washington Navel, 90 % des oranges étant exportées entre novembre et mars.

Les variétés Enterdonat et Lemas ont représenté 98 % des exportations de citrons, dont 96 % ont eu lieu entre septembre et mars. Les variétés Satsuma, Freumont, Minola et Nova ont respectivement représenté 46 %, 20 %, 13 % et 7 % des exportations totales de mandarines au cours de la même période. Environ 90 % des exportations de mandarines Satsuma ont lieu entre novembre et décembre et 90 % des autres variétés de mandarines sont expédiées entre décembre et février. La variété Star Buy représentait 77 % des exportations de pamplemousses en 2008 et 90 % de ces exportations ont lieu entre octobre et mars (Koç *et al.*, 2009). Enfin, 40 % à 60 % des subventions versées à l'agriculture ont servi à obtenir la certification GlobalGAP et le label de culture biologique (Koç *et al.*, 2009).

Dans la partie intermédiaire de la chaîne d'approvisionnement, il existe actuellement 34 grandes entreprises qui transforment les jus d'agrumes, mais peu d'entre elles sont implantées directement dans des régions de culture. Quoique la consommation de jus de fruits soit encore très faible, son taux de croissance a été remarquable au cours des dernières années. La production est passée de 433 000 tonnes en 2000 à 771 000 tonnes en 2008. La quantité d'oranges transformées a triplé, passant de 23 000 tonnes en 2000 à 64 000 tonnes en 2008 (Meyed, 2011). La consommation totale de jus de fruits et de boissons au goût de fruit était de 776 000 tonnes en 2008, soit une hausse de 164 % par rapport à 2000. La consommation se répartit comme suit : 66 % de nectars de fruits, 7 % de jus de fruits, le reste étant composé de boissons au goût de fruit (Meyed, 2011). Les derniers chiffres indiquent une consommation annuelle par habitant de jus de fruits de 0,8 litre.

D'importants investissements ont été réalisés dans le secteur de la transformation de jus de fruits au cours des cinq dernières années parallèlement à la croissance économique du pays et à la hausse des exportations. La société brésilienne Cutrale (géant mondial dans le secteur du jus d'agrumes), Etap Tarim (fabricant bien connu de jus de fruits) et le Groupe Anadolu (acteur important dans le secteur des boissons en Turquie) ont constitué récemment une société mixte appelée Anadolu Etap, ce qui doit augmenter les capacités de production de jus de fruits et d'agrumes (Anadolu Etap, 2011). D'autres entreprises ont récemment investi dans de nouvelles installations de production de haute technologie et dans des équipements de pointe.

Le secteur des agrumes en Turquie peut servir d'exemple à d'autres pays méditerranéens qui cherchent à stimuler la demande intérieure et à s'implanter sur des marchés internationaux. Pour pouvoir pénétrer le marché national, il est nécessaire de diversifier sa production, de s'attaquer à différents circuits de distribution et de passer graduellement des produits frais aux jus de fruits. La réussite sur ce marché dépendra beaucoup du développement des capacités industrielles de stockage, de transport et distribution.

L'une des grandes difficultés est de trouver de nouveaux débouchés commerciaux, mais la Turquie a su tirer parti de la croissance économique de la Fédération de Russie et de celle de pays voisins (Europe de l'Est notamment). Cela ne veut pas dire pour autant que les pays de l'Europe de l'Ouest ont été mis de côté, mais ils offrent moins d'opportunités compte tenu de leur niveau de maturité. C'est la raison pour laquelle la plupart

des efforts promotionnels ont été consacrés aux nouvelles économies émergentes, aux nouveaux produits et aux certifications avancées. La consommation de jus d'orange et d'agrumes par habitant dans les pays développés de la Méditerranée et les nouvelles habitudes des consommateurs, qui préfèrent les jus frais aux jus concentrés, laissent à penser qu'une quantité croissante d'agrumes va être transformée sur place et que les importations de jus seront en hausse. La Turquie possède un grand potentiel pour produire davantage d'agrumes qui seront commercialisés comme fruits frais ou entreront dans la fabrication de jus de fruits. De grandes évolutions structurelles peuvent en résulter si toutes les opportunités sont saisies. Le secteur public et le secteur privé doivent agir de concert pour devenir des acteurs de poids dans la zone méditerranéenne.

Conclusion

La Turquie traverse actuellement une époque de transition et pourrait servir de cas d'école à beaucoup d'autres pays du pourtour de la Méditerranée. Depuis le milieu des années 1990, sa chaîne d'approvisionnement et ses industries agro-alimentaires ont évolué rapidement. Une mondialisation rapide, un mouvement de concentration et de modernisation des secteurs intermédiaire et aval de la chaîne de valeur ont pu être observés.

Même si la production intérieure de produits agro-alimentaires comme le vin et les agrumes a augmenté considérablement, la Turquie commence à importer des denrées alimentaires et constituera bientôt un marché majeur pour de nombreux produits en provenance des pays méditerranéens, dont les agrumes, le vin et même l'huile d'olive, si du moins la récente croissance économique turque se poursuit. Dans le même temps, le pays s'affirme et a augmenté ses exportations, notamment en direction des pays voisins, et c'est un bon exemple à suivre sans doute pour les pays du bassin méditerranéen.

Les stratégies des firmes agro-alimentaires varient en fonction des catégories de produits. Les entreprises dans le secteur du vin et de l'huile d'olive ont privilégié l'intégration verticale, la différenciation des produits (lieu d'origine et attributs intrinsèques) et la distribution / circuits de commercialisation alternatifs (points de vente, e-commerce et marchés à l'export). Bien que les actions collectives soient peu nombreuses au niveau intermédiaire dans le secteur des agrumes, les activités de promotion des exportations ont pris de l'ampleur grâce aux efforts de coordination et d'inspection du gouvernement. Les exportations turques d'agrumes à destination des Balkans et des pays d'Europe centrale comme la Fédération de Russie, l'Ukraine et la Roumanie ont augmenté depuis le milieu des années 1990.

Récemment, qualité et sécurité alimentaires sont devenues des critères importants pour les producteurs d'agrumes qui les mettent donc progressivement en œuvre. Le manque d'actions collectives et une adaptation très lente aux nouveaux modes de production comme GlobalGAP et la culture biologique de produits frais constituent des problèmes qu'il faut résoudre. Malgré tout, la situation géographique du pays, sa proximité avec les marchés à l'export et la diversification de ses produits permettent aux firmes agro-alimentaires de soutenir et d'augmenter plus rapidement leurs exportations.

La concurrence étrangère étant peu agressive en raison des barrières douanières et de la politique de qualité pratiquée sur le marché intérieur pour les fruits et légumes, les

firmes agro-alimentaires turques peuvent consacrer la grande partie de leurs efforts au marché national. Dans d'autres cas comme ceux de la production des pommes, des cerises et des tomates, les entreprises sont intégrées verticalement, de la production à l'exportation, mais cela ne concerne qu'un infime pourcentage de la production totale des produits dits « méditerranéens ».

Bien que la tendance soit à une plus grande consommation de produits transformés tant sur le marché intérieur que sur les marchés à l'export, les industries agro-alimentaires ont mis au point des systèmes sophistiqués pour mieux contrôler les opérations post-récolte, le stockage, le transport et les installations de distribution qui font partie intégrante de la chaîne d'approvisionnement agro-alimentaire. La croissance économique des pays méditerranéens va aussi créer des opportunités de commercialisation importantes de produits agro-alimentaires, frais ou transformés.

Bibliographie

AKIB (Union des exportateurs méditerranéens), *Rapport du secteur agricole 2010*, 2011 (<http://www.akib.org.tr/akib>).

Anadolu Etap, 2011 (<http://www.anadoluetap.com>).

Chambres de commerce de Ayvalık (Ticaret Odası), 2011 (<http://www.ayvalikto.org.tr>).

Ekiz (Yağ), PPP en matière d'offre publique, 2011 (<http://www.ekizyag.com/ekiz-yatirimci-iliskileri.php>).

FAOSTAT, *Statistiques de production des cultures 2009*, 2011 (<http://faostat.fao.org>).

ISO (chambres de l'industrie d'Istanbul), *The Turkish Economy in 2011*, 2011a, (<http://www.iso.org.tr>).

ISO (chambres de l'industrie d'Istanbul), *Turkey's Top 500 Industrial Enterprises (2006-2010)*, 2011b (<http://www.iso.org.tr>).

Koç (A. A.), Işık (S.) et Erdem (Ş.), *L'Impact de l'adhésion de la Turquie à l'Union européenne sur les sous-secteurs de l'agriculture*, rapport de projet sur le secteur viticole, Conseil de recherche scientifique et technique turc (SOBAG-105K007), 2008 (en turc avec résumé en anglais).

Koç (A. A.), Işık (S.), Erdem (Ş.) et Beyaz (F. B.), *L'Impact de l'adhésion de la Turquie à l'Union européenne sur le secteur des agrumes*, AKIB (Union des exportateurs méditerranéen), 2009 (en turc ; <http://www.akib.org.tr/akib>).

Marmarabirlik, 2011 (<http://www.marmarabirlik.com.tr/en/>).

Meyed (Association de l'industrie des jus de fruits), *Rapport d'évaluation statistique sur les jus de fruits : 2000-2008*, 2011 (en turc ; <http://www.meyed.org.tr>).

Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et du Bétail, *Statistiques de l'Union des producteurs*, 2011 (<http://www.tarim.gov.tr>).

Ministère de l'Industrie et du Commerce (aujourd'hui ministère de la Science, de l'Industrie et de la Technologie), Direction générale de l'Organisation, *Rapport sur l'huile d'olive 2010*, Ankara, 2010 (en turc ; <http://www.sanayi.gov.tr/>).

OCDE, *Évaluation des réformes de la politique agricole en Turquie*, Paris, OCDE, 2011.

Plateforme des producteurs viticoles unis d'Anatolie, *Analyse de la situation actuelle dans le secteur viticole*, 2009 (<http://www.sarapplatformu.com>)

SPO, *Neuvième Plan de développement des boissons, et des produits de tabac. Rapport du Comité spécial d'experts*, 2007 (en turc ; <http://www.spo.gov.tr>).

SPO, *Indicateurs économiques et sociaux 1950-2010*, 2011a (<http://www.spo.gov.tr>).

SPO, *Principaux indicateurs économiques. Statistiques sur les échanges (avril-mai-juin)*, 2011b (<http://www.spo.gov.tr>).

TAPDK (Autorité de réglementation du tabac et des boissons alcoolisées), *Statistiques sur l'offre 2003-2010*, 2011 (<http://www.tapdk.gov.tr>).

Tariş, 2011 (www.tariszeytinyagi.com).

TGDF (Fédération turque des fabricants d'aliments et de boissons), *Inventaire 2010 du secteur des denrées alimentaires et des boissons*, 2011 (en anglais ; <http://www.tgdf.org.tr>).

TURKSTAT, *Structures de l'agriculture (production, prix et valeur) 2007, 2009*.

TURKSTAT, *Bulletins d'information*, 89, 132 et 255, « Concentration dans le secteur manufacturier et tertiaire », 2010 (<http://www.tuik.gov.tr>).

TURKSTAT, *Bulletins d'information*, 147, 2011a (<http://www.tuik.gov.tr>).

TURKSTAT, *Statistiques sur les dépenses de consommation*, 2011b (<http://www.tuik.gov.tr>).

TURKSTAT, *Statistiques sur la production industrielle annuelle (ProdCom) 2009*, 2011c (<http://www.tuik.gov.tr>).

TURKSTAT, *Statistiques sur la production des cultures 2010*, 2011d (<http://www.tuik.gov.tr>).

TURKSTAT, *Donnée sur l'offre en légumes et leur destination 2010*, 2011e (<http://www.tuik.gov.tr>).

Annexe 1 - Caractéristiques des grandes firmes de boissons et de produits alimentaires en Turquie (2009)

Nom de la firme	Catégories	Historique	Nombre de salariés	CA (en millions de livres turques)
Unilever	Crèmes glacées, soupes, margarine, condiments	Fondée en 1953 en Turquie. Trois divisions : produits alimentaires, crèmes glacées et produits d'entretien et d'hygiène. La société a cédé sa marque d'huile d'olive Komili à Ana Gıda en 2008.	4 530 (7 usines)*	2 900*
Pınar	Produits laitiers, produits gourmets, jus de fruits, plats préparés fromages, sauces et condiments, produits de la mer surgelés, desserts, eau	Fondée en 1975. Première usine privée de production de lait en Turquie. En 1984, début de mise en bouteille d'eau de source et première eau en bouteille de Turquie. En 1985, ouverture de la première usine intégrée de transformation de viande. En 1997, lancement de produits à base de dinde. Selon une enquête d'AC Nielsen qui a utilisé des données de 2006, Pınar est leader sur le marché du lait (27 %), des fagots (15 %), du salami (31 %), des hot-dogs (31 %), des produits à base de viande surgelée (84 %), du fromage frais (42 %) et de la mayonnaise (21 %).	Plus de 4 000	2 600**
Ülker	Biscuits et chocolat	Fondée en 1944 avec la marque Ülker. Anadolu Gıda est une société anonyme domiciliée à Ankara. Les filiales du groupe ont été regroupées dans la Yıldız Holding dans les années 1980. En 1992, lancement de margarines, d'huiles végétales et d'huiles industrielles sous la marque Ülker. La société Pendik Nişasta est constituée en 1993 avec Cerestar, premier producteur d'amidon en Europe. Ülker se lance sur le marché du chewing-gum, des soupes prêtes à l'emploi et des aides culinaires en 2000, sur celui des boissons non alcoolisées en 2002 et sur celui des aliments pour bébés en concluant un partenariat avec la société suisse Hero en 2003. Elle lance le premier lait UHT en bouteille, de crèmes glacées et du café turc, la même année. Des partenariats sont conclus avec de grandes sociétés mondiales comme Kellogg's dans les céréales pour le petit-déjeuner. Fin 2007, Yıldız Holding rachète Godiva, première marque de chocolat haut de gamme et de produits à base de chocolat. En 2009, Yıldız Holding constitue une <i>joint-venture</i> 50-50 avec Gumlink dans la confiserie non chocolatée et dans le chewing-gum avec la Continental Confectionary Company. La holding a une participation de 33 % dans un distributeur turc, Bizim, et rachète en 2011 la participation que détenait Migros dans Şok, un autre distributeur.	Fabrique de biscuits Ülker: 1 254 Fabrique de chocolats Ülker: 702	1 190*

Annexe 1 - Suite

Nom de la firme	Catégories	Historique	Nombre de salariés	CA (en millions de livres turques)
Danone-Tikvesli	Produits laitiers frais (lait, yaourt, crème, pudding), eau (eau minérale et de source), aliments pour bébé, nutrition médicale	Danone entre sur le marché des eaux minérales avec la marque Danone Hayat Inc. en 1997, et la marque Tikvesli Gıda (produits laitiers) en 1998. Outre les produits laitiers, la société est présente depuis fin 2007 sur le marché de la nutrition pour bébés et de la nutrition médicale, par l'intermédiaire de la société Numil Inc.	1 350 (7 usines)	
Cargill	Cacao et chocolat, cultures et enzymes, arômes, systèmes fonctionnels, aliments santé et jus de fruits	Fondée en 1960, cette société a trois divisions: amidon et produits à base d'amidon, commerce de céréales et d'oléagineux et investissements financiers. Entrepôts de céréales et installations portuaires à Yarmica en partenariat avec Rota Denizcilik et Ticaret Inc. en 1999. Elle rachète Cerestar en 2002.	> 280 (5 usines)	1 000**
Nestlé	Café et Coffee Mate, chocolat, lait chocolaté, eau, céréales, crèmes glacées, soupes, condiments, aliments haute performance, aliments pour bébés et pour animaux familiers	La société commercialise les premiers aliments pour bébés dans le monde en 1875 sur le marché turc. Elle ouvre son premier point de vente à Istanbul Karaköy en 1909, ouvre la première usine de fabrication de chocolat en Turquie et lance le premier chocolat au lait Chokella en 1968, le premier café instantané Nescafé en 1984, la boisson chocolatée lyophilisée Nesquick en 1986, la première crème à café Coffee Mate en 1989, le premier lait nutritif Nestlé Kids en 1996 et le café instantané Nescafé 3 en 1 en 2002. Elle entre sur le marché des eaux minérales avec la marque Nestlé Pure Life en 2001 et devient la marque n° 1 dans les eaux minérales en rachetant la marque Eriklı en 2006. Nestlé est leader pour le café instantané, la crème pour café, les céréales pour le petit-déjeuner et les boissons chocolatées en poudre, et occupe le second rang pour les autres catégories. Elle rachète la division Nutrition médicale de Novartis en 2007.	5 000 (6 plants)	1 000*
Sütaş	Produits laitiers, produits pour bébés et enfants, produits santé, desserts frais au lait	Fondée en 1975 à Bursa, la société a un parc de 1 055 véhicules qui livrent 78 000 points de vente. Elle dispense des cours de formation aux agriculteurs pour les aider à augmenter leur rendement, la qualité et la sécurité des produits. Elle possède également une exploitation agricole où elle cultive des céréales fourragères ainsi qu'une usine de transformation.	2 669	621*

Annexe 1 - Suite [2]

Nom de la firme	Catégories	Historique	Nombre de salariés	CA (en millions de livres turques)
Eti	Petits gâteaux et barres gaufrees, produits de grignotage et céréales, gâteaux et tartes, biscuits santé riches en fibres, produits allégés, tablettes de chocolat, aliments pour bébés	Eti commence sa production en 1962. Lancement en 1969 de Eti Burçak, premier biscuit à haute teneur en fibres et aux vertus digestives. En 1976, production de ETI Cicişbe, premier biscuit pour bébés et produit important pour la nutrition infantile. En 1978, création de ETI Machinery Industry and Commerce Inc. à Eskişehir, qui conçoit, fabrique, installe et entretient le parc de machines de Eti. En 1980, création de Tam Food Manufacturing and Commerce Inc. spécialisée dans la fabrication de gâteaux. En 1995, première société à s'occuper de la formation du personnel en merchandising ; production du premier biscuit sans gluten destiné aux patients souffrant de diarrhée blanche et de phénylcétonurie, dans le cadre de sa politique de responsabilité sociale.	3 600	
Keskinoğlu	Produits carnés et à base de poulet, œufs, huile, composés pour volaille, engrais naturels et bio	Petite production de volaille de ponte en 1963. En 2000, poulaillers automatiques à dix étages pour production d'œufs en batterie. En 2002, premier composé naturel d'alimentation de volaille de ponte. En 2005, production d'huile d'olive, de savon et d'olives sous la marque Ravika. En 2007, la société est la seule à augmenter la durée de vie du poulet de 9 à 11 jours.	2 500	500
Frito-Lay	Chips de maïs, chips, produits de grignotage	Frito-Lay commence sa production en Turquie en 1993. Elle transforme 70 % des pommes de terre industrielles plantées en Turquie et a signé des contrats avec des agriculteurs pour 3 500 hectares. Elle a récemment augmenté de 24 % ses capacités de production et possède 10 centres de distribution.	2 800 (2 usines)	
Tamek	Pâte à base de tomate, légumes en boîte, produits braisés, cornichons, plats préparés, sauces, confitures et marmelade, ketchup et mayonnaise, jus de fruits	Fondée en 1955 à Bursa, la société produit du ketchup et du jus de tomate pour la première fois en Turquie. En 1959, première production de plats préparés. En 1963, première production de jus de fruits. En 1992, première confiture pour diabétiques et premiers aliments en conserve sans additifs. Elle possède 4 usines : deux à Bursa, une à Balıkesir et une quatrième à Manisa.	873	227,6

Annexe 1 - Suite (3)

Nom de la firme	Catégories	Historique	Nombre de salariés	CA (en millions de livres turques)
Barilla	Macaroni, nouilles, tortellini, lasagne, sauces, biscuits secs et craquelins	Barilla Food Inc. est fondée en 1974 à Bolu. Elle fait partie du groupe Doğuş sous le nom de Filiz Food. Elle est le leader du marché depuis 1994 grâce à un partenariat avec Barilla (Italie), grand fabricant mondial de pâtes. En 2008, elle prend le nom de Barilla. Barilla Turquie commercialise ses produits dans 34 pays.	420	225**
Super Fresh Kerevitas	Produits surgelés (fruits et légumes, pommes de terre, produits panifiés, produits de pâte, produits carnés, produits de la mer Produits appertisés (thon, maïs, champignons, assaisonnements) 43 produits au total	Fondée à Bursa en 1970, c'est la première société turque de produits surgelés destinés à la grande distribution. En 1980, production des premiers fruits et légumes surgelés. En 1990, première société à entrer sur le marché du détail avec une gamme élargie de fruits et légumes, de produits de la mer avec sa marque Superfresh. En 1993, lancement du thon en boîte et, en 1994, de maïs en boîte. Production dans cinq sites (fruits et légumes, pommes de terre, produits à base de farine, thon et produits de la mer).	1 117	177,5**
Besler	Macaroni, nouilles, semoule, ravioli, farine, huile d'olive, huiles végétale, savon, olives, légumineuses	Fondée à Gaziantep en 1992 pour produire de la farine. En 2004, création d'une usine de macaronis. En 2006, le groupe Besler rachète Ülfit, l'une des plus anciennes fabriques d'huile végétale. Il exporte 15% de la production de farine turque. Afin d'augmenter la consommation de macaronis en Turquie, le groupe ouvre la chaîne de restaurants A La Turca Macaroni.		156,5*
Kraft Foods	Chewing-gums, bonbons, café, chocolat, snacks salés	Kraft entre sur le marché turc après le rachat de 50% des parts de MarSA en 1993. Création de Kraft Food Inc. en 2001. Kraft Turquie rachète Kar Food en 2002 et la branche biscuits du groupe Danone en 2007.		150*
Ana Gıda	Huile d'olive, huile de maïs et de tournesol	Fondée en 1950. Komili est la marque leader avec 28% de parts de marché. En 2010, Ana Gıda rachète à Yudum les sites de production de Komili et les sociétés de vente et de distribution de Komili à Unilever. Au dernier trimestre 2010, lancement d'huile de tournesol et de maïs.	128	130,3**
Tukaş	Concentré de tomates, cornichons, confitures, sauces (ketchup, mayonnaise, sauce au poivre rouge), produits surgelés	Fondée en 1962 à Bursa. Rachetée en 1967 par OYAK, le fonds de retraite des forces armées (OYAK détient encore 82,5% des parts). En 1984, création d'une nouvelle usine à Torbalı. En 1994, introduction en bourse de Tukaş. En 2001, rachat de l'usine de Manyas. En 2003, Tukaş entre sur le marché des produits surgelés et commence à produire des fruits et légumes surgelés à Manyas. En 2008, création d'une nouvelle usine de concentré de tomates sur le site de l'usine de Torbalı. Tukaş possède des sites de fabrication situés à Torbalı-Izmir et Manyas-Balıkesir.		129,8

Annexe 1 - Suite (4)

Nom de la firme	Catégories	Historique	Nombre de salariés	CA (en millions de livres turques)
Aynes	Produits laitiers	Aynes démarre la production à Denizli en 1997. La société possède un parc de 134 véhicules et dispense des stages de formation à l'élevage à 20 000 familles, et plus particulièrement aux femmes agricultrices. Elle a 10 bureaux de vente régionaux.	546	120*
Aytaç	Viande surgelée et transformée, produits laitiers, huile végétale, olives, nectars de jus de fruits, eau de source et confiserie	Usine de viande intégrée, créée en 1993 grâce à la participation de la Banque mondiale. Plus grand investissement intégré au monde, ses installations couvrent toute la chaîne de production : alimentation des animaux, préparation à l'abattage, abattage, fabrication et livraison de viande et de produits carnés conditionnés. Tous les produits sont halal. La part de marché de Aytaç dans les viandes transformées est de 12 %, selon les données de IPSOS (KMG).	1 000	111,4*
Penguen	Légumes en boîte, pâtes à base de tomates, pâtes aux poivrons, cornichons, plats préparés, produits surgelés, préparations à base de fruits, fruits confits	La société, créée à Bursa en 1989, entre sur le marché turc avec sa propre marque, et se lance en 1996 dans des campagnes de promotion pour augmenter sa notoriété. La société possède une usine, un parc de machines et des entrepôts aux normes européennes. Elle a décuplé sa taille en vingt ans. En 2001, DEG, un fonds d'investissement allemand, a acquis 12,74 % des parts de la société.	160	62,3
Dardanel	Produits de la mer, fruits de mer surgelés, fruits en boîte et légumes, fruits surgelés et légumes, gâteaux surgelés, huile de poisson et farine, aliments pour animaux de compagnie	Créée en 1984, elle commence à produire des fruits de mer sous la marque Dardanel en 1985 et produit la même année des escargots de mer surgelés pour exportation au Japon. En 1986, démarrage de la production de fruits et de légumes surgelés. En 1986, production de thon en boîte. En 1991, production de pizzas surgelées. En 1998, production d'aliments pour animaux de compagnie. En 2007, premier lancement de thon en bocal de verre. En 2008, production de plats et de salades grâce à la technologie <i>easy peel</i> . Grâce aux marques distributeurs, Dardanel a une part de marché de 90 % dans le thon en boîte.		62

Note : * 2009 et ** 2010.

Source : liste établie par l'auteur sur la base des sites web des entreprises, des conférences de presse et des explications des PDG.



PRODUITS TRADITIONNELS MÉDITERRANÉENS : MARCHÉS ET GRANDE DISTRIBUTION

Fatiha Fort

Université Montpellier SupAgro, France

L'alimentation méditerranéenne est de moins en moins pratiquée en Méditerranée et de plus en plus ailleurs dans le monde. Ce constat alarmant fait par de nombreux chercheurs et professionnels (Rastoin, 2009 ; Abis, 2009) révèle les enjeux d'une reconquête de la diète méditerranéenne pour la région. La dérive du modèle de consommation alimentaire provoquée par la mondialisation des produits agro-industriels, trop riches en calories et en graisse, provoque lentement l'apparition de pandémies potentiellement très coûteuses en termes humains, sociaux et économiques. Les pays méditerranéens, plus que d'autres, sont confrontés à un paradoxe alarmant, puisque la diète méditerranéenne, longtemps à la base de l'alimentation et considérée comme une norme nutritionnelle par l'Organisation mondiale de la santé (OMS) (Padilla 2009), est en train de disparaître au profit d'un mode de consommation « à l'occidentale » sous la pression de changements socio-économiques importants : l'urbanisation, la baisse de la taille des ménages, le développement du travail des femmes, etc.

La réhabilitation de la diète méditerranéenne dans ces pays passe dès lors par des politiques publiques qui doivent se fonder davantage sur la promotion de produits traditionnels locaux que sur la médicalisation des aliments préconisée par les firmes multinationales (Rastoin et Cheriet, 2010). Ces politiques auraient l'avantage non négligeable de revitaliser ou de créer des filières agro-alimentaires compétitives et génératrices de développement local durable grâce à un dispositif de recensement, de mise aux normes par l'innovation et de protection des produits locaux.

Ce chapitre analysera le potentiel de marché des produits traditionnels méditerranéens, les conditions de valorisation de ces produits et le rôle que peut jouer la distribution moderne dans leur développement. Une première partie présentera une revue des études sur le marketing des produits de terroir, en particulier sur le rôle de l'information dans le choix des consommateurs. La seconde partie s'attachera à caractériser les besoins des clients potentiels, notamment ceux de la grande distribution. La formulation des recommandations en dernière partie se basera sur des études de cas en France, au Maroc et en Tunisie.

Produits traditionnels : de la construction à l'information

L'analyse du positionnement des produits traditionnels méditerranéens sur les différents marchés doit permettre de dégager les principales voies d'adaptation qu'ils peuvent emprunter vis-à-vis des clients (acheteurs et consommateurs) et vis-à-vis de la concurrence directe et indirecte. Le marketing des produits traditionnels (ou de terroir) se heurte à deux difficultés majeures : d'un côté, certains consommateurs perçoivent ces produits comme hors de la sphère marchande et non marketés ; de l'autre, certains producteurs, souvent de petite taille, persuadés de la qualité de leurs produits, considèrent que le marketing ne les concerne pas (Fort et Fort, 2006), alors que l'adaptation des produits au marché représente le cœur de toutes les approches en marketing.

Le marketing s'emploie à identifier les besoins et à tenter de les satisfaire. Cependant, dans des sociétés où les besoins de base sont satisfaits, l'enjeu est de répondre aux besoins psychologiques donc à la consommation de symboles (Gabriel, 1997) et de signes qui n'ont de sens que dans le système social dans lequel ils s'inscrivent (Baudrillard, 1970). Le signe permet de communiquer une valeur ou une affiliation mais aussi une différenciation qui affirme le caractère unique de l'individu dans le système social (Gabriel, 1997). Le thème de l'authentique (Camus, 2004) ou du terroir apparaît ainsi comme un ensemble de signes qui permet de créer des différences symboliques et d'accomplir des aspirations différentielles. Pour le consommateur, les produits alimentaires dits « de terroir » sont généralement considérés « de meilleure qualité », plus « naturels », « traditionnels », « authentiques », même si, dans certains cas, l'instrumentalisation du terroir par les entreprises en fait des biens en contradiction avec l'objet authentique qu'ils sont censés représenter (Warnier, 1994 ; Cova et Cova, 2001 ; Camus, 2004).

De manière générale, les recherches sur le comportement du consommateur s'attachent à identifier l'influence de certaines variables et à comprendre le processus de décision qui conduit à l'achat. Choisir un produit présentant de nombreux attributs est le résultat de différents processus de traitement des informations disponibles mis en œuvre par le consommateur. En matière d'achat de produits alimentaires, devant la multiplicité des offres, le besoin d'information se fait sentir au moment du choix des produits en rayon ou sur l'étal du détaillant. Le consommateur cherche des heuristiques qui minimisent ses efforts cognitifs. La marque commerciale, le signe de qualité ou le label peuvent faciliter les choix en jouant ce rôle de résumé d'information.

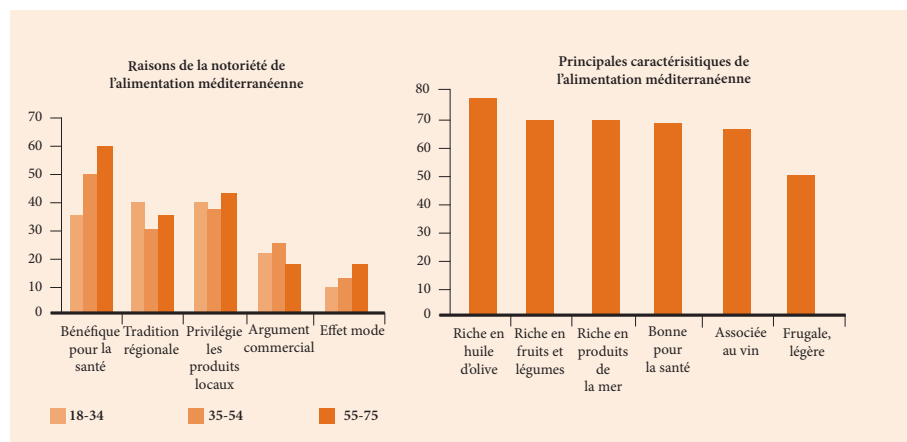
Nouvelles attentes des consommateurs méditerranéens

L'analyse des tendances de la consommation alimentaire dans les pays industrialisés montre l'émergence d'un consommateur tiraillé entre des produits bon marché, compte tenu de la crise du pouvoir d'achat, et des préoccupations éthiques qui l'attirent vers des achats de produits à contenu de sens (consommation responsable, commerce équitable, produits locaux). Cette sur-responsabilisation des consommateurs (Figuié et Bricas, 2009) fait naître en eux par ailleurs un fort sentiment d'injustice et de schizophrénie entre les actes de consommation et les engagements citoyens. Dans les pays en développement et plus particulièrement au Sud de la Méditerranée, les comportements

alimentaires subissent des bouleversements importants. Sous l'effet de nombreux facteurs socio-économiques (élévation du pouvoir d'achat, urbanisation, travail des femmes, accès aux médias occidentaux et désir d'un mode de vie occidental), on constate une industrialisation de la consommation du citoyen méditerranéen et, en particulier, la baisse inexorable du régime méditerranéen au profit des produits industriels dont la qualité nutritionnelle laisse à désirer (Abis, 2009 ; Padilla et Abis, 2007 ; Rastoin, 2009 ; Van Diepen *et al.*, 2011 ; Rodrigues *et al.*, 2008 ; Alexandratos, 2006).

Si la notoriété de la diète méditerranéenne est bien établie dans les pays industrialisés, elle est en revanche peu connue en Méditerranée. S. Van Diepen *et al.* (2011) montrent que la consommation des étudiants danois est bien plus méditerranéenne que celle des étudiants grecs. L'étude de Sara S. P. Rodrigues *et al.* (2008) révèle également la très faible adhésion des Portugais à la diète méditerranéenne. Le graphique 1 indique que le lien entre diète méditerranéenne et santé est fortement ancré dans la population du Languedoc-Roussillon et plus particulièrement chez les personnes plus âgées ; mais le lien entre alimentation méditerranéenne et produits locaux est plus faible. On constate par ailleurs que les produits perçus comme étant les plus liés à la diète méditerranéenne sont l'huile d'olive et les fruits et légumes, qui constituent en fait une part relativement faible des produits traditionnels méditerranéens.

Graphique 1 - La perception de la diète méditerranéenne en Languedoc-Roussillon (en % des personnes interrogées)

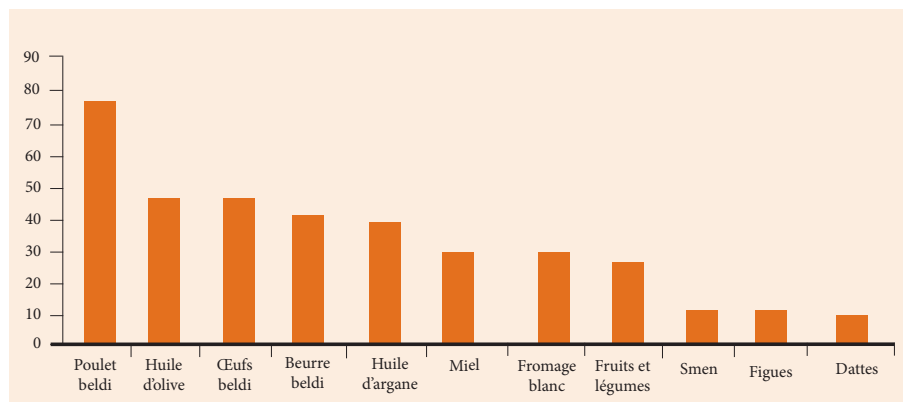


Source : Baromètre santé nutrition (2008).

La construction d'un label méditerranéen (Rastoin, 2009) paraît adaptée au marché européen et occidental, mais peu pertinente pour les consommateurs du Sud de la Méditerranée. De plus, le territoire de ce label serait relativement étroit et ne permettrait pas d'intégrer la totalité des produits traditionnels méditerranéens. Pour les marchés locaux, la vente de produits traditionnels devra ainsi s'appuyer sur d'autres types d'information et de signalisation de la qualité axés sur le traditionnel, le local, le terroir. Le développement du marché local des produits traditionnels pourra profiter et accompagner celui de la grande distribution dans les pays au Sud de la Méditerranée.

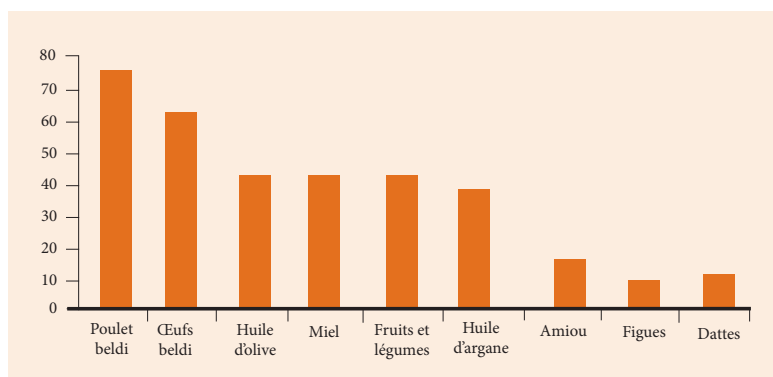
Si l'on examine les principaux produits de terroir consommés par les Marocains (Hamimaz, 2009) et par les touristes étrangers au Maroc, on constate dans les deux cas qu'aucun d'entre eux n'est attaché à un terroir particulier (graphiques 2 et 3), mais qu'il s'agit davantage de produits traditionnels.

Graphique 2 - Les principaux produits typiques consommés par les Marocains (en % des personnes interrogées)



Source : Hamimaz (2009).

Graphique 3 - Les principaux produits typiques consommés par les touristes au Maroc (en % des personnes interrogées)



Source : Hamimaz (2009).

Pour les Marocains, les produits de terroir sont donc des produits traditionnels reconnus comme tels par le recours aux techniques anciennes de production et par leur ancrage dans la « campagne ». La signalisation de ce type de produits sur les marchés locaux devra donc faire davantage référence à la tradition et à la culture qu'à l'origine géographique proprement dite.

Rôle de la grande distribution dans les changements du comportement alimentaire

S'il est difficile de mesurer l'effet direct de la structure de l'offre des entreprises et des distributeurs sur les changements des comportements alimentaires, il est aisé de montrer leur influence significative (Tessier *et al.*, 2010). C'est le cas en France, où l'on peut facilement mettre en parallèle les évolutions de la grande distribution et l'essor de la consommation de masse (Daumas, 2006). Le développement de la grande distribution dans les pays émergents a démarré dans les années 1990 et s'est réalisé en trois phases : la première phase, au début des années 1990, a concerné l'Amérique latine, l'Europe centrale et l'Afrique du Sud ; la deuxième, du milieu des années 1990 à 2001, l'Asie du Sud-Est, l'Amérique centrale et le Mexique ; et enfin la troisième phase, de la fin des années 1990 au début 2000, la Chine, le Vietnam, l'Inde, la Russie et l'Afrique (hors Afrique du Sud) (Reardon *et al.*, 2010).

La diffusion de la grande distribution suit généralement partout le même schéma : les magasins sont d'abord installés à proximité des grandes villes et se développent ensuite dans les villes petites et moyennes pour toucher les populations de plus en plus pauvres. La gamme des produits s'élargit du plus transformé et importé au plus frais et au plus local. Enfin, les achats sont assurés dans un premier temps par les grossistes et les marchés de gros, puis par des fournisseurs privilégiés (*preferred suppliers*) et sont, dans un dernier temps, centralisés avec la mise en place de standards privés. La grande distribution a démarré en Méditerranée dans les années 1999-2000 et l'on peut s'attendre à une évolution du même type que celles décrite par Thomas Reardon *et al.* (2010). Le tableau 1 présente la situation actuelle au Maroc.

Tableau 1 - La distribution alimentaire au Maroc

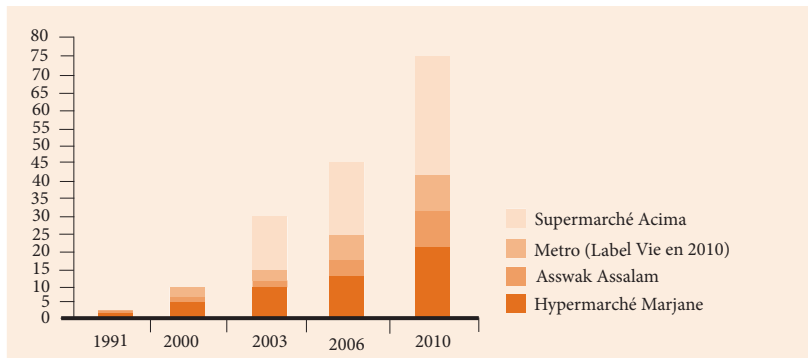
Type d'enseigne	Nombre de points de vente	Localisation
Grands supermarchés (12 à 32 caisses, plus de 500 places de parking et plus de 3 500 m ²)	44	Casablanca (7); Marrakech (6); Rabat (4); Agadir (4); Tanger (4); Fes (3); Oujda (3); Kenitra (2); Salé, Meknes, Mohammedia, Tetouan, Temara, Safi, Saidia, Essaouira, Nador, Khouribga, Beni Mellal (1)
Petits supermarchés et magasins de proximité (de 2-3 caisses, entre 100 et 1 000 m ²)	270 (70 supermarchés et 200 magasins de proximité)	Casablanca (188); Rabat (17); Marrakech (20); Agadir (11); Meknes (6); etc.
Hannouty (chaîne franchisé, 1 caisse, 20-120 m ²) et des petites épiceries privées	150	Principalement à Casablanca et Rabat
Epiceries de quartier	49 580	Principalement dans les grandes villes

Source : Ahmed et El Honsali (2010).

Si l'on suit l'évolution de la grande distribution alimentaire (GDA) au Maroc (cf. graphique 4), plusieurs remarques peuvent être faites :

- le premier supermarché a été créé par Marjane en 1991, mais le vrai démarrage date du début 2000 avec l'arrivée des investissements directs à l'étranger (IDE), notamment ceux du groupe Auchan ;
- le développement des supermarchés a concerné d'abord les grandes villes, mais la diffusion aux villes plus petites a été très rapide et réalisée par des groupes locaux et par le *hard discount* ;
- la part des IDE est relativement faible (si on exclut le grand projet de BIM, le discounter turc, qui prévoit d'ouvrir 200 magasins en trois ans).

Graphique 4 - Progression du nombre de supermarchés au Maroc (unité de supermarché)



Source : Chohin-Kuper et Doukkali (2006) complété par Ahmed et El Honsali (2010).

La stratégie de départ a été principalement orientée vers une politique de bas prix avec des magasins peu attractifs. Aujourd'hui, la concurrence obligeant les distributeurs à se positionner les uns par rapport aux autres, des affichages plus qualitatifs apparaissent, comme en témoigne le grand chantier de rénovation de l'ensemble des magasins du groupe Marjane-Acima pour améliorer le confort d'achat¹. Les supermarchés jouissent d'une bonne image auprès des consommateurs marocains et sont perçus comme proposant des produits moins néfastes pour la santé (cf. graphique 5).

Dans le cas de la Tunisie, l'essor de la GDA est encore plus spectaculaire car sa part de marché est passée de 12 % en 2006 à 20 % en 2010, et le rythme des ouvertures de nouveaux magasins laisse penser qu'elle atteindra rapidement 40-50 % d'ici 2016. L'équipement des Tunisiens en moyens de transport est un autre vecteur de développement de la GDA : il est de 71 voitures pour 1 000 habitants, contre 53 au Maroc et 30 en Égypte². Carrefour, Géant Casino ou Système U ont été les premiers distributeurs français à s'installer dans le pays. Plusieurs groupes d'investisseurs locaux sont également en lice comme le groupe Mabrouk, le groupe Chaabi et le consortium Bayahi-Poulina (cf. tableau 2).

1 - *L'Économiste*, 17 mars 2011, consulté le 31 mars 2011.

2 - www.kapitalis.com, 19 novembre 2010, consulté le 31 mars 2011.

Graphique 5 - Évaluation du risque perçu par type de point de vente
(en % des personnes interrogées)



Source: Beloued (2009).

Tableau 2 - Les principaux distributeurs en Tunisie

Enseignes	Propriétaire	Nombre de points de vente	Principales localisation
Carrefour hypermarché	UTIC-Ulysee and Industrial Compagnies Group (80 % Goupe Chaabi et 20 % Carrefour)	43 (1 hyper et 42 Carrefour Market)	Tunis Sousse et Sfax
Géant hypermarché Monoprix supermarché	Mabrouk Group (licence avec Casino)	81 (1 hyper et 80 super)	Tunis Grandes villes
Magasin General Group Promogros Magro	Bayahi et Poulina	66	Principales grandes villes

Source: Ahmed et Chahed (2009).

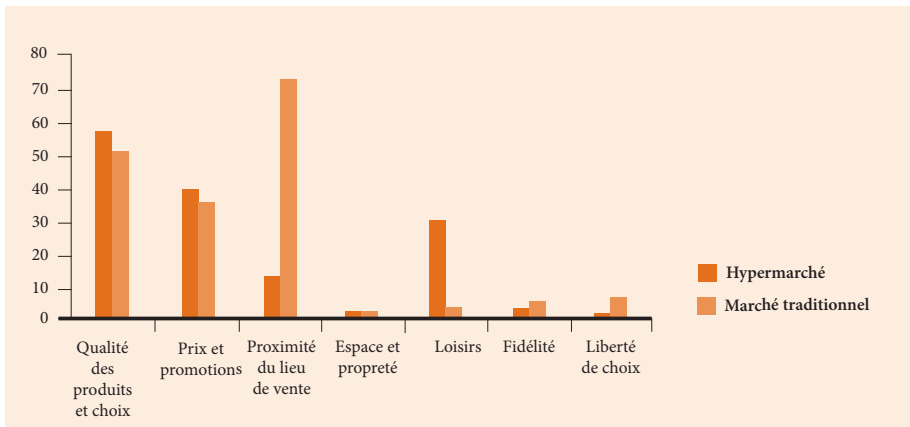
De nombreuses épiceries et marchés de plein air co-existent en Tunisie et constituent le mode d'achat encore dominant pour les achats journaliers. La fréquentation de la GDA concerne surtout les achats hebdomadaires ou mensuels. Les consommateurs tunisiens plébiscitent les grandes surfaces principalement pour la qualité des produits et le choix (cf. graphique 6).

On voit bien que le développement de la GDA dans les pays du Sud est inexorable et qu'elle formera bientôt le principal canal de distribution des produits alimentaires. Les produits traditionnels comme les autres seront de plus en plus achetés dans les points de vente des enseignes de distribution, ce qui soulève un certain nombre de paradoxes qui devront être levés pour réussir leur valorisation dans ce circuit de vente.

Les consommateurs acheteurs de produits traditionnels sont en quête d'authenticité, de tradition et de typicité (Aurier *et al.*, 2004 ; Hamimaz, 2009). En France, le produit

de terroir est fortement attaché à un mode de distribution traditionnelle – marché paysan ou vente directe par les producteurs. La présence des produits de terroir dans les grandes surfaces est donc perçue comme les dénaturant. C'est pourquoi, dans les linéaires des supermarchés plus qu'ailleurs, le produit devra clairement et avec force afficher son ancrage dans la tradition et la culture par un signe (marque, labels, appellation) ou d'autres attributs extrinsèques.

Graphique 6 - Raisons de choix des différents types de marché en Tunisie (en % des personnes interrogées)



Source: Tessier et al. (2010).

Le développement des produits traditionnels dans les pays émergents vise généralement les marchés à l'export, sur la base du constat que seuls les marchés extérieurs permettent de les valoriser et que, sur des productions de masse, les pays émergents ne sont pas compétitifs en termes de prix. Nous pensons cependant que, compte tenu des évolutions du mode de consommation, des effets établis de l'alimentation sur la santé, de la crise des matières premières, du développement du tourisme et de la distribution moderne, le marché local offre aujourd'hui des perspectives intéressantes pour le développement des produits traditionnels.

Les marchés des produits traditionnels

Les formes traditionnelles de commerce ne disparaissent pas avec l'avènement des chaînes de grande distribution, et certains chercheurs ont montré un renouveau de l'engouement pour les marchés locaux et fermiers dans les pays industrialisés comme la France et les États-Unis (Laisney, 2011). Ce constat est d'autant plus vrai en Méditerranée où le commerce est érigé en « art de faire » et où persistent les formes sociales et spatiales de l'échange que sont les places de marché et les souks (Mermier et Peraldi, 2011). En matière de produits alimentaires, ces endroits restent en effet les lieux d'achat privilégiés pour de nombreux ménages des pays du Sud de la Méditerranée. Ces marchés sont généralement approvisionnés soit directement par les producteurs, soit par des grossistes par le biais des marchés de gros. L'arrivée de la grande distribution peut constituer un vecteur de développement et d'organisation des filières (Reardon *et al.*, 2010),

compte tenu du fait que la durabilité des systèmes de production de produits traditionnels est fortement liée à la valeur ajoutée générée par la vente des produits pour l'ensemble des acteurs des filières. Cette durabilité constitue en cela le pilier majeur d'un cercle vertueux (FAO, 2009).

Sous l'égide et le financement de la FAO, plusieurs pays se sont penchés sur le potentiel de valorisation de certains produits locaux. On ne compte plus, en Méditerranée, le nombre de projets de mise en valeur des produits du terroir (Maroc, Algérie, Tunisie, Liban, Turquie, etc.). Dans de nombreux cas, ces projets ont pour objectif, à court ou moyen terme, la conquête des marchés à l'export. Il nous semble que cette orientation nécessite d'être revue au regard de plusieurs tendances :

- les enjeux du développement durable poussent les consommateurs (les « locavores ») à adopter un mode de consommation local au Nord comme au Sud ;
- l'amélioration du pouvoir d'achat poussent les consommateurs locaux à rechercher de plus en plus des produits de qualité, sains et respectueux de l'environnement ;
- le développement de la grande distribution locale conduit à une centralisation des achats qui peut apparaître comme une alternative à l'export ;
- le renchérissement inéluctable du prix de l'énergie oblige à chercher une réduction des distances parcourues par les produits.

Tous ces éléments militent pour une priorisation des marchés locaux. D'autant plus que la performance des systèmes de production des produits traditionnels est en étroite interaction avec les consommateurs locaux « experts », dont l'exigence va pousser les producteurs à maintenir une qualité parfaite du produit et à proposer des innovations cohérentes et pertinentes.

Adaptation des produits traditionnels à la GDA

L'évolution de la grande distribution passe principalement par une massification des achats qui permet des économies d'échelles nécessaires à l'amélioration de la position concurrentielle des enseignes (Reardon *et al.*, 2010) :

- centralisation des achats (création de centrales et d'entrepôts de groupage) ;
- amélioration de la logistique (standardisation des palettes et gestion des transports et des entrepôts) ;
- approvisionnement direct chez les producteurs (*preferred suppliers*) ;
- spécification de normes et de conditions d'approvisionnement (cahier des charges, calendrier de livraison, etc.).

Deux éléments fondent le choix d'un fournisseur par une enseigne de distribution : les besoins en marchandises liés à la politique d'assortiment de l'entreprise ; la visibilité du fournisseur en termes de réputation et de compétences. La fonction achat de la grande distribution comporte deux phases : la première consiste à référencer le fournisseur ; la seconde concerne l'achat proprement dit qui dépend des commandes des différents points de vente (Filser, 1989). Le rôle de la centrale d'achat dans la construction des

assortiments des magasins est variable selon la stratégie et la structure juridique (intégré ou pas) de l'enseigne et laisse plus ou moins de possibilité d'approvisionnement en direct aux chefs de rayon (Daumas, 2006).

La plupart des distributeurs ont par ailleurs développé des marques de distributeurs (MDD). D'abord construites sur le modèle des marques leaders selon le principe « *mee too product* », elles ont rapidement évolué en proposant des gammes spécifiques à certains segments de marché comme le bio, la santé ou le terroir. Sources importantes de marge et de fidélité des clients, grâce à une politique de compression des coûts, les MDD sont également perçues par les consommateurs comme un moyen de légitimation des distributeurs sur certains thèmes sociétaux comme le bio, le terroir ou l'équitable (Beylier *et al.*, 2010). Pour qu'un distributeur accepte de mettre dans ses linéaires des produits traditionnels, il faut donc que la demande existe sur le marché local et que les produits et les producteurs soient visibles. Les travaux menés dans de nombreux pays montrent que l'attitude des consommateurs envers les produits locaux, traditionnels ou de terroir, est positive (Aurier *et al.*, 2004 ; Hamimaz, 2009). Il reste à rendre visible les produits et les fournisseurs par une MDD, une marque privée ou une marque collective. Les conditions de succès en grande surface des produits sous indication géographique (IG) sont généralement liées à l'organisation de la filière et à la structuration de l'offre. L'exemple du pruneau d'Agen (cf. encadré *infra*) décrit par Marie Carpenter et Stéphanie Petzold (2010) permet d'identifier ces conditions en France.

Le marquage « terroir »

En marketing, les chercheurs s'accordent à dire que les signes servent d'heuristique pour évaluer la qualité d'un produit. Ils ont pour but de réduire le risque perçu à l'achat et de pallier l'insuffisance de l'expertise du consommateur et de son implication. Les signaux de qualité les plus utilisés sont la marque, le prix, l'apparence physique du produit, sa réputation, celle du magasin de vente et les garanties. Les praticiens et les chercheurs considèrent que la marque est le meilleur moyen de signaler la qualité d'un produit et de le différencier de ceux des concurrents. Si, juridiquement, elle constitue un signe qui distingue l'offre d'une entreprise, elle n'a de valeur, sur le plan de l'efficacité économique, que si elle acquiert « une signification exclusive, positive et saillante dans l'esprit du plus grand nombre des clients » (Kapferer, 2000). La construction de l'identité sémantique d'une marque étant souvent un processus long et coûteux, les petites entreprises agro-alimentaires, confrontées à de grandes marques sur la plupart des marchés, doivent trouver un autre moyen de différenciation.

La mise en avant de la qualité spécifique des produits constitue l'un des leviers d'action pour construire un avantage concurrentiel. Le marquage des produits traditionnels mettant en avant leur spécificité (origine, tradition, label, recettes, savoir-faire, etc.) peut se faire de différentes manières : par la marque, le signe de qualité ou label officiels ou encore par la mise en scène du packaging.

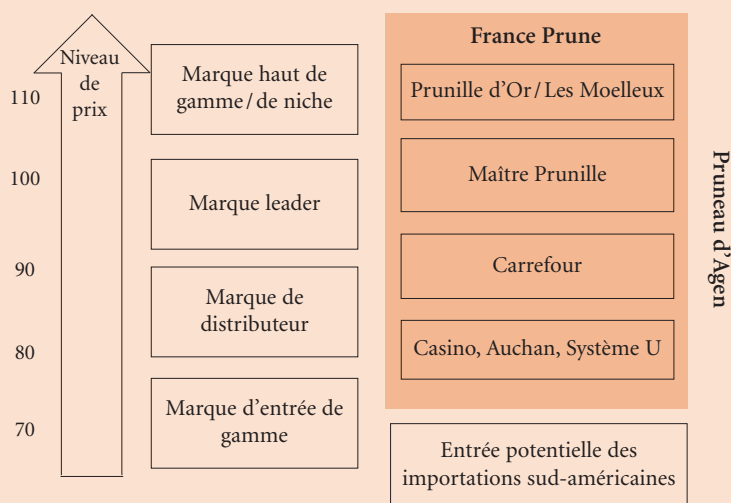
L'emballage est en effet le premier vecteur de communication dans le cas du libre service. Il doit assurer, en ce qui concerne les produits traditionnels, ses fonctions habituelles (protéger et communiquer), mais aussi permettre de conserver au produit son caractère « traditionnel de terroir ». Les études montrent que le consommateur attend de son

emballage qu'il ne soit pas trop sophistiqué (Fort et Fort, 2006). De même, les travaux de Sandra Camus (2004) confirment que le processus d'authentification fait partie intégrante des techniques de communication et passe par une mise en scène des produits en rayon et une mise en discours par le packaging où seront données des informations sur l'origine, l'histoire, les modes de production, le producteur ou encore les labels, ce qui permet de confirmer le caractère authentique des produits.

Exemple du pruneau d'Agen en grande distribution

Malgré un environnement concurrentiel fort pour l'accès aux linéaires des distributeurs en France compte tenu de la part de plus en plus grande réservée aux MDD, l'indication géographique protégée (IGP) « Pruneau d'Agen » réussit à maintenir sa place et à faire évoluer la filière dans sa globalité. Obtenue en 2002, l'IGP Pruneau d'Agen obéit à un cahier des charges qui met la barre de la qualité à un niveau suffisamment élevé pour assurer une position concurrentielle pertinente et durable par rapport aux importations d'Amérique du Sud notamment (Carpenter et Petzold, 2010). L'offre se décline en différentes marques selon le rayon type ci-dessous.

Rayon type proposé pour les pruneaux d'Agen en grande distribution



Source : Carpenter et Petzold (2010).

Le pivot de la filière, France Prunes, est une coopérative qui emploie 700 personnes et assure 65 % de la production française de pruneaux. 90 % de la production répond aux exigences de l'IGP. Elle couvre l'ensemble de la gamme de prix *via* différentes marques. En dehors des MDD, France Prunes possède deux marques. Une marque leader, Maitre Prunille, déclinée en IGP, Bio, Fibre, Plaisir... et une marque haut de gamme Prunille d'Or/Les Moelleux avec un packaging plus innovant.

L'analyse menée par Marie Carpenter et Stéphanie Petzold montre que le succès tient principalement à la présence d'un acteur majeur qui fédère les producteurs, met en œuvre la stratégie marketing et propose un portefeuille de marques adapté aux exigences des distributeurs.

Le marquage collectif terroir

Malgré leurs différences juridiques et économiques majeures avec les marques commerciales, certains chercheurs considèrent les signes collectifs de construction de la qualité comme des marques assurant les mêmes fonctions. Ils apportent une valeur supplémentaire, indépendante de la valeur du produit lui-même : un capital marque. Une marque collective est une marque utilisée simultanément par différentes entreprises (producteurs, transformateurs) sans qu'elle soit nécessairement leur propriété. Elle permet de fédérer l'ensemble de ces entreprises en les dotant d'une notoriété et d'une image communes dans l'esprit du consommateur. On distingue la marque collective simple dont le titulaire est une association de producteurs, contrôlée par l'association elle-même, et la marque collective de certification dont le titulaire est une entité indépendante qui ne peut pas utiliser la marque et dont le contrôle est confié à une entité indépendante.

En France, de nombreuses initiatives ont été menées dans différentes régions pour construire et valoriser des marques collectives territoriales (cf. encadré *infra*). Le but des promoteurs de ces marques (collectivités ou entreprises privées) est la recherche d'un positionnement comparable aux MDD de terroir avec trois objectifs : 1) améliorer la visibilité des marques avec une offre multiple ; 2) proposer des concepts clés en main aux magasins ; 3) créer une structure à l'interface des marques collectives. Simple bannière commerciale pour des opérations ponctuelles ou véritable garantie de produits de terroir authentiques et traditionnels, les marques collectives territoriales jouent un rôle central de facilitateur dans la relation entre petits producteurs et distributeurs. Les stratégies mises en place par les marques collectives sont variables, notamment concernant l'exigence de l'ancrage territorial des producteurs et des matières premières. La négociation du cahier des charges, le contrôle et la gouvernance de ces marques doivent être menés de manière rigoureuse pour mettre en œuvre une démarche cohérente et pertinente qui est seule capable de construire une image valorisée de la marque et de créer du capital marque.

Marques collectives territoriales

Dans de nombreuses régions, les industriels relèvent le défi de s'unir sous une marque commune pour frapper à la porte des distributeurs. Il s'agit alors d'améliorer la visibilité des marques avec une offre multi-régions pour :

- proposer des concepts clés en main aux magasins ;
- créer une structure à l'interface des marques collectives (« Produit en Bretagne », « Bravo l'Auvergne ! », « Bienvenue en Gourmandie », « Produit en Limousin », etc.).

De la marque « Produit en Bretagne » (1993) à « Produit en Limousin » (née en 2011), plus d'une vingtaine de marques collectives territoriales sont déclinées en France.

Face aux MDD typées terroir tels que « Reflets de France » chez Carrefour ou « Nos régions ont du talent » chez Leclerc, ces associations d'industriels entendent bien mettre en avant leur savoir-faire régional.

Source : Razafinjoelina (2010).

L'intervention massive des institutions publiques dans la promotion des produits et services de leur territoire provoque aujourd'hui l'émergence d'un marketing régional et territorial se situant entre la discipline marketing et les sciences politiques, et appelant de nouveaux paradigmes dans le marketing concept.

Les MDD de terroir

Le principe des MDD de terroir est relativement simple. Il s'agit pour le distributeur d'identifier dans chaque terroir une petite et moyenne entreprise (PME) réputée pour son savoir-faire et ses compétences, de lui « sous-traiter » la production du produit de terroir selon le cahier des charges en vigueur (AOP, IGP ou Label) et de le compléter par des spécifications propres de l'enseigne. Les différents distributeurs français ont développé des MDD de terroir comme « Reflets de France » chez Carrefour, « Nos régions ont du talent » chez Leclerc, « Patrimoine gourmand » chez Cora ou « Savoirs U » de Système U.

La stratégie des distributeurs, qui est à la base de la construction de l'image de leur MDD de terroir, est variable. Certains mettent en avant l'ancrage locale de la MDD en travaillant avec des producteurs locaux, d'autres la mise en valeur de recettes et de savoir-faire traditionnels ou encore la supériorité et la richesse des arômes et du goût. La sélection d'un fournisseur de MDD de terroir se fonde sur des critères rigoureux qui portent sur la qualité du produit mais aussi sur la notoriété de l'entreprise dans son territoire. Des audits sont réalisés par le groupe de distribution pour s'assurer de la fiabilité de l'outil de production et des capacités de la PME à fournir un produit et un service irréprochables (Messeghem, 2005).

La coopération PME-distributeur se fonde quant à elle sur un partage des compétences en termes d'organisation et d'innovation pour la PME et en termes de marketing, de merchandising et d'engagement sur le long terme pour le distributeur. La marque « Reflets de France » de Carrefour compte aujourd'hui plus de trois cents références en France et s'est imposée sur le marché des produits de terroir comme une marque nationale dont le capital marque avoisine celui des marques nationales (Fort, 2005). La durée de la relation PME-distributeur est exceptionnellement longue : on constate en effet peu de rupture de relations (Messeghem, 2005). Cette durabilité de la relation participe à la construction de compétences nouvelles en marketing grâce à un processus d'apprentissage bénéfique pour la PME.

Étude de cas au Maroc et en Tunisie

De nombreux projets de développement de produits sous IG ont été menés au Maroc et en Tunisie. Les travaux ont concerné principalement l'organisation des producteurs, la construction du cahier des charges, la gouvernance de l'IG, le rôle des politiques publiques... Nous allons nous intéresser au processus mis en œuvre pour commercialiser ces produits, à partir des exemples de l'huile d'argane du Maroc, produit à haute valeur ajoutée, et de l'orange maltaise de Tunisie, produit de consommation courante.

Le cas de l'IGP Argane au Maroc

L'arganeraie marocaine, classée réserve mondiale de biosphère par l'Unesco, est un espace boisé de 800 000 hectares. L'arganier, arbre endémique du Sud du Maroc, permet

de produire à partir des amendons de fruits une huile réputée pour ses vertus cosmétiques et nutritionnelles. Qualifiée d'or vert, d'huile aux mille vertus, l'huile d'argane a connu une croissance commerciale fulgurante. La production exportée est de près de 300 tonnes par an et est l'une des huiles les plus chères du marché (près de 160 euros le litre). Ce trésor du Sud du Maroc a obtenu une IGP en 2010, première IGP africaine!

L'Association marocaine de l'indication géographique de l'huile d'argane (AMIGHA) a été créée en janvier 2008. Elle s'appuie sur un secteur coopératif structuré et des entreprises industrielles dynamiques. Sa forme interprofessionnelle lui a permis de porter l'IGP depuis son élaboration jusqu'à sa mise en œuvre (2003-2010). Des négociations sont en cours entre le Maroc et l'Union européenne pour une reconnaissance et une protection internationales mutuelles³. L'IGP Argane est désormais opérationnelle et protégée, et ne peut plus être utilisée pour qualifier l'huile produite sans respect du cahier des charges de l'IGP ni enregistrée en tant que marque commerciale.

Pour l'exploiter, les opérateurs, et notamment les laboratoires de cosmétiques, devront fournir la preuve qu'ils utilisent exclusivement de l'huile d'argane certifiée IGP. Si l'objectif premier des acteurs était le développement local durable, les travaux récents montrent que la pauvreté n'a pas reculé et que les retombées pour la population locale sont faibles. Les coopératives de femmes (56 coopératives regroupant 2 505 femmes) (Conseil général du développement agricole, 2010) n'ont pas de terre à reboiser et l'objectif majeur des adhérentes est de faire de l'huile pour gagner de l'argent (Romagny, 2010). L'accès à la matière première devient de plus en plus difficile. L'IGP permet certes de s'assurer qu'au moins une étape de la production d'huile s'effectue dans l'arganeraie, mais c'est déjà le cas par le ramassage des fruits et le concassage des noix. La construction du produit s'étant par ailleurs fondée principalement sur la demande des consommateurs et des touristes du Nord, l'huile « pure » et aseptisée produite s'éloigne de l'image d'une huile alimentaire familiale et traditionnelle qu'elle revendique.

Une quarantaine de sociétés industrielles commercialisent aujourd'hui leur production hors de l'arganeraie (60 % à l'export). Les plus importantes unités privées de production sont proches des grandes villes, en dehors de la zone IGP. Elles ont développé des marques commerciales fondées sur l'image d'une production naturelle et traditionnelle marocaine. Les développeurs ont réussi à déraciner et à dénaturer le produit tout en continuant à le présenter comme un produit à la fois local, naturel et traditionnel, dont la fabrication repose sur des savoir-faire ancestraux (Simenel *et al.*, 2009). L'IGP est peu présente sur les sites internet de ces sociétés et parmi les marques commerciales. De fait, l'essentiel de la valeur ajoutée ne reste pas dans la zone.

Outre ces aspects économiques, les chercheurs s'inquiètent du long processus de destruction de l'arganier lié à une surexploitation afin de satisfaire une demande de plus en plus grande. Sur le marché local, l'avènement de l'IGP a conduit à une raréfaction de l'offre et à une quasi-disparition de la consommation locale d'huile d'argane en dehors du cercle familial des ayants droit. Les distributeurs, et en particulier le groupe Marjane, ont engagé des coopérations avec certaines coopératives pour approvisionner les magasins.

3 - M^e Berek Chbani, *Libération*, 13 mai 2010.

Opération artisanat et produits de terroir chez Marjane au Maroc

Le groupe est engagé dans un programme avec le ministère de l'Agriculture au Maroc pour accompagner des producteurs de produits de terroir depuis plus d'un an. Il a recruté une personne chargée de suivre et de développer les relations avec ces producteurs. L'opération a démarré dans trois magasins de trois régions (l'Oriental, le Centre et le Sud), l'objectif étant de donner une visibilité aux produits dans les rayons des magasins Marjane.

Les produits concernés aujourd'hui sont l'huile d'argane, des produits cosmétiques à base d'argane, le miel et le safran. Les partenaires sont des coopératives de producteurs avec lesquelles le groupe s'est entendu sur les quantités de produits à distribuer. Les produits sont proposés sous la marque propre de la coopérative. Le cahier des charges est très souple et n'exige aucune certification ni signe de qualité. Pour améliorer l'étiquetage et apposer un code-barres, le groupe a cédé ses propres codes que la coopérative peut directement utiliser sur les produits.

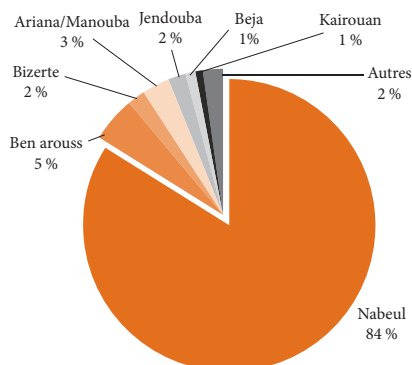
Les principales difficultés de ce partenariat concernent la facturation et les paiements pour les coopératives qui ne peuvent pas s'adapter aux exigences du distributeur. L'enseigne fait du coup des efforts au niveau des délais de paiement en essayant de les accélérer pour se rapprocher des conditions de vente en direct. Le comportement en magasin de ces produits est excellent et les consommateurs les plébiscitent. Pour leur donner encore plus de visibilité, une opération *Artisanat et produits de terroir* est actuellement organisée dans les magasins concernés.

Source : Entretien avec M. Bendidi, directeur des achats Food chez Marjane, 8 avril 2011.

Le cas de l'orange maltaise de Tunisie

L'orange maltaise demi-sanguine de Tunisie, seul producteur et exportateur mondial, est un produit de terroir qui jouit d'une bonne notoriété aussi bien sur le marché local qu'international. Véritable produit de terroir, l'orange aux qualités exceptionnelles est essentiellement cultivée dans la presqu'île du cap Bon et dans quelques zones chaudes du nord et du centre du pays (cf. graphique 7).

Graphique 7 - Répartition géographique de la production de l'orange maltaise demi-sanguine de Tunisie



Source : Groupement interprofessionnel des fruits, 2004.

Les orangeries de la région couvrent une superficie de 14 000 hectares dont 45 % de maltaises et génèrent une production annuelle variant entre 180 et 200 000 tonnes, soit 85 % de la production nationale. La production des agrumes du cap Bon a atteint 230 000 tonnes lors de la campagne 2008 (contre 181 000 tonnes en 2007), soit une augmentation de 20 %, celle des maltaises, 120 000 tonnes dont 22 à 25 000 tonnes seront destinées à l'exportation.

Le fruit est reconnu en France et au Moyen-Orient depuis une cinquantaine d'années pour ses caractéristiques spécifiques : très juteux (se prête bien à la transformation en jus) ; assez sucré ; de couleurs orangés à rouges ; un nombre assez réduit de pépins ; des arômes parfumés. Malgré un potentiel important et un prix 30 à 50 % plus cher qu'une orange standard, on constate un plafonnement des quantités exportées. Les difficultés proviennent principalement de problèmes de qualité commerciale des produits et de l'inadaptation de l'organisation commerciale à l'exportation dans un marché très concurrentiel. L'inorganisation des producteurs et le manque de moyens logistiques empêchent en outre les producteurs de contrôler la commercialisation des produits et de mettre ainsi en valeur ses qualités intrinsèques. Enfin, le Groupement interprofessionnel des fruits (GIF) chargé de la promotion des produits tunisiens choisit de communiquer sur les qualités juteuses de l'orange maltaise, ce qui la met en concurrence directe avec d'autres oranges bien moins chères (espagnoles, marocaines, etc.), au lieu de vanter ses qualités spécifiques qui différencieraient le produit sur le marché (Hassainya, 2009).

Deux pistes sont envisageables pour assurer l'adaptation de l'orange maltaise aux marchés. La première s'inscrit dans les objectifs de sécurité alimentaire et de développement durable, qui sont autant d'arguments de vente, notamment auprès des plus gros clients de la Tunisie. Améliorer les performances de l'export passe aussi par la création de plateformes intermédiaires⁴. À cet égard, la réforme actuelle des circuits de distribution des produits frais prévoit la réalisation d'un marché plate-forme dans le Grand Tunis, qui permettra de valoriser les produits nationaux, d'établir de nouvelles bases en matière de distribution et d'accorder toute l'attention requise à la qualité, au calibrage et à l'emballage. Traçabilité et transparence des transactions contribueront à la sécurité alimentaire, à la régulation du marché intérieur et à la visibilité de la qualité pour l'exportation.

Une seconde voie est explorée à travers des études menées sur le potentiel de création de l'IGP « Orange maltaise demi-sanguine » du cap Bon. Le projet IGP financé par la banque mondiale consiste :

- à doter les producteurs agricoles d'un potentiel qualitatif pour s'assurer une place compétitive à l'échelle des marchés d'exportation ;
- à délimiter et à spécifier les zones de production ;
- à donner une plus grande cohérence aux dénominations géographiques en se fondant plutôt sur ce qui fait l'originalité d'une zone et par conséquent sur les déterminants compétitifs du produit de la région.

Le projet IGP fait apparaître des difficultés de positionnement stratégique cohérent et de communication adaptée aux choix stratégiques. La réputation de l'orange maltaise

4 - « Tunisie, (r)évolution verte : les exportations s'emballent », *Jeune Afrique*, 17 novembre 2009.

de Tunisie est en effet davantage liée à sa qualité intrinsèque et à la cohérence de sa communication qu'à son lien avec une origine géographique spécifique aussi bien sur les marchés locaux qu'étrangers. En outre, une IGP exclurait forcément une partie de la production et des producteurs qui se situeraient en dehors de la zone et risquerait de brouiller l'image de la maltaise IGP et de la maltaise non-IGP. Les efforts institutionnels devraient surtout se concentrer sur une amélioration de la qualité des produits et sur une meilleure structuration de l'offre aussi bien sur les marchés intérieurs par le biais d'une distribution organisée qu'à l'exportation.

Conclusion

Les projets de développement de produits traditionnels en Méditerranée et dans le monde sont présentés comme des outils de développement agricole et local de premier ordre. À force d'aides des organismes internationaux (Banque mondiale, FAO...), de nombreuses initiatives tentent partout de mettre en place des dynamiques pour protéger et valoriser des produits traditionnels, de terroir, avec IG. Cette frénésie peut parfois aboutir à des incohérences et à des situations contraires à celles attendues. Par ailleurs, ces initiatives se sont généralement situées en amont dans l'organisation de la production, au niveau de l'identification du potentiel de produits, dans la négociation des cahiers des charges, dans la réglementation nationale et internationale, mais peu d'entre elles se sont penchées sur leurs critères de faisabilité commerciale sur les marchés.

L'évolution des marchés alimentaires est caractérisée par deux tendances opposées : la première a trait à la généralisation du modèle de consommation de produits de masse standardisés a-territorialisés et bon marché, fabriqués par un modèle industriel de masse. La seconde, issue de modèles de production de proximité, met en valeur des produits locaux traditionnels de bonne qualité et fabriqués par des petites unités locales (Rastoin, 2009). Si cette dernière tendance émerge principalement dans les pays occidentaux et riches, elle semble malheureusement s'effacer devant les productions de masse dans les pays pauvres et émergents. La réhabilitation de la diète méditerranéenne dans ces pays passe par la valorisation de produits traditionnels à travers le développement de la distribution organisée, qui gagne chaque année des parts de marché face au commerce traditionnel. Elle suppose également que des politiques publiques se fondent sur la promotion de produits traditionnels locaux, que s'organise la mise en marché des produits traditionnels et se construisent des marques collectives territoriales, à l'image de ce qui se fait en France.

Quel que soit le marché, une approche marketing est nécessaire pour s'assurer de l'adaptation continue des produits aux marchés. Il ne s'agit certes pas de copier les stratégies offensives des grandes marques industrielles mais de construire un marketing efficace, pertinent et cohérent qui permette de valoriser les produits et de produire de la valeur ajoutée. L'investissement nécessaire pour aboutir à une telle construction n'étant pas à la portée des petits producteurs et des PME, il est alors nécessaire de se regrouper et de mobiliser la force publique.

La première solution consiste à organiser les producteurs en groupements, coopératives ou associations et à les doter de responsables marketing et de moyens pour

construire l'offre et la distinguer des alternatives présentes sur le marché. Le partenariat avec les distributeurs locaux est nécessaire pour mettre en avant les produits traditionnels sous marque privée ou collective mais aussi sous marque de distributeur de produits traditionnels, locaux, de terroir. Enfin, le rôle des institutions territoriales peut permettre d'initier et de soutenir la création de marques collectives territoriales et de regrouper ainsi les meilleurs produits d'un territoire sous une marque ombrelle qui peut ensuite être déclinée sur d'autres produits, services ou compétences spécifiques et servir d'outil de marketing territorial.

Bibliographie

- Abis (Sébastien), « Diète méditerranéenne : une géopolitique au bout de la fourchette », *affaires-stratégiques.infos*, IRIS, 20 octobre 2009.
- Ahmed (Hassan F.) et El Honsali (Idriss), « Morocco Retail Food Sector », *Gain Report*, n° MO1016, Washington (D. C.), United States Department of Agriculture, 27 décembre 2010.
- Ahmed (Hassan F.) et Chahed (Youssef), « Tunisia Retail Food Sector », *Gain Report*, n° TS9014, Washington (D. C.), United States Department of Agriculture, 21 octobre 2009.
- Alexandratos (Nikos), « The Mediterranean Diet in a World Context », *Public Health Nutrition*, 9 (1A), 2006, p. 111-117.
- Aurier (Philippe), Fort (Fatiha) et Sirieix (Lucie), « Les produits de terroir pour le consommateur : première proposition d'identification des sources perçues et des associations au terroir », Congrès de l'Association française de marketing (AFM), Saint-Malo, 5-7 mai 2004.
- Baromètre santé nutrition, *Alimentation méditerranéenne en Languedoc-Roussillon*, Observatoire régional de la santé, 2008.
- Baudrillard (Jean), *La Société de consommation*, Paris, Gallimard, 1970.
- Beloued (Z.), *La Perception du consommateur marocain des MDD de Marjane*, mémoire du Master of Science, Montpellier, IAM, 2009.
- Beylier (René-Pierre), Messeghem (Karim) et Fort (Fatiha), « Les MDD du terroir au cœur de la légitimité territoriale des distributeurs », 4^e biennale internationale de la négociation commerciale, *Penser les échanges commerciaux autrement*, Paris, 17 et 18 novembre 2010.
- Camus (Sandra), « Proposition d'échelle de mesure de l'authenticité perçue d'un produit alimentaire », *Recherche et applications en marketing*, 19 (4), 2004, p. 39-63.
- Carpenter (Marie) et Petzold (Stéphanie), « Les indications géographiques protégées (IGP) et la grande distribution : une analyse du réseau du pruneau d'Agen », *Gérer et Comprendre*, 101, 2010, p. 29-37.
- Chohin-Kuper (Ann) et Doukkali (M. R.), « L'agriculture irriguée du Maghreb face aux évolutions des marchés agro-alimentaires : enseignements de la filière pomme au Maroc », dans Sami Bouarfa, Marcel Kuper et Abdelhafid Debbarh (dir.), *L'Avenir de l'agriculture irriguée en Méditerranée. Nouveaux arrangements institutionnels pour une gestion de la demande en eau. Actes du séminaire Wademed*, Cahors, France, 6-7 novembre 2006.

Conseil général du développement agricole du Maroc et Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux de France, *Terroirs et Origine : leçons d'une lecture croisée des expériences du Maroc et de la France*, 2010.

Cova (Véronique) et Cova (Bernard), *Alternatives marketing*, Paris, Dunod, 2001.

Daumas (Jean-Claude), « Consommation de masse et grande distribution : une révolution permanente (1957-2005) », *Vingtième siècle. Revue d'histoire*, 91, 2006, p. 57-76.

FAO, *Territoires, produits et acteurs locaux : des liens de qualité. Guide pour promouvoir la qualité liée à l'origine et des indications géographiques*, Rome, FAO, 2009.

Figuié (Muriel) et Bricas (Nicolas), « Équité internationale, La surresponsabilité des consommateurs », *Courrier de la planète*, 2009, 87, p. 41.

Filser (Marc), *Canaux de distribution : description, analyse, gestion*, Paris, Vuibert, coll. « Gestion », 1989.

Fort (François) et Fort (Fatiha), « Alternatives marketing pour les produits de terroir : éléments de réflexion et voies de recherche », *Revue française de gestion*, 32 (162), 2006, p. 145-159.

Fort (Fatiha), *Effets principaux et de congruence de la région d'origine, du produit et de la marque sur l'évaluation des produits : une application aux produits alimentaires de terroir*, thèse de doctorat en sciences de gestion, Montpellier, Université de Montpellier II-IAE, 2005.

Gabriel (Patrick), « Lecture systémique du marketing : finalités et voies de recherche appropriées », *Recherche et applications en marketing*, 12 (4), 1997, p. 63-74.

Hamimaz (Rachid), « Le développement des produits du terroir au Maroc : quelques préalables », dans Yavuz Tekelioglu, Hélène Ilbert et Selma Tozanli (dir.), « Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens », *Options méditerranéennes*, série A, 89, Paris, CIHEAM, 2009, p. 271-279.

Hassainya (Jemaïel), « La difficile gouvernance de la valorisation des produits de terroir : cas de l'orange Maltaise de Tunisie », dans Yavuz Tekelioglu, Hélène Ilbert et Selma Tozanli (dir.), « Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens », *Options méditerranéennes*, série A, 89, Paris, CIHEAM, 2009, p. 281-300.

Kapferer (Jean-Noël), *Les Marques, capital de l'entreprise. Créer et développer des marques fortes*, Paris, Éditions d'Organisation, 2000.

Laisney (Céline), « L'évolution de l'alimentation en France : tendances émergentes et rupture possibles », *Futuribles*, 372, mars 2011, p. 5-23.

Mermier (Franck) et Peraldi (Michel) (dir.), *Mondes et places du marché en Méditerranée : formes sociales et spatiales de l'échange*, Paris, Karthala, Rabat, Centre Jacques-Berque, coll. « Hommes et Sociétés », 2011.

Messeghem (Karim), « Les distributeurs en quête de légitimité : le cas des accords de coopération avec les PME », *Décision Marketing*, 39, 2005, p. 57-66.

Padilla (Martine), « Comportements et sécurité alimentaire en Méditerranée », *Futuribles*, janvier 2009, 348, p. 47-65.

Padilla (Martine) et Abis (Sébastien), « La grande distribution au Maghreb », *Afkar / Idées*, 13, printemps 2007, p. 70-73.

Rastoin (Jean-Louis), « Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens », dans Yavuz Tekelioglu, Hélène Ilbert et Selma Tozanli (dir.), « Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens », *Options méditerranéennes*, série A, 89, Paris, CIHEAM, 2009, p. 19-27.

Rastoin (Jean-Louis) et Cheriet (Foued), « Sécurité alimentaire en Méditerranée : un enjeu géostratégique majeur », *Les Notes d'IPEMED. Études et analyses*, 6, Paris, IPEMED, 2010.

Razafinjoelina (Fanja), « Les régions font bloc », *Process alimentaire*, 1274, octobre 2010, p. 8-9.

Reardon (Thomas), Timmer (C. Peter) et Minten (Bart), « The Supermarket Revolution in Asia and Emerging Development Strategies to Include Small Farmers », *Proceedings of the National Academy of Science (PNAS)*, Prabhu Pingali (ed.), 2010, p. 1-6.

Rodrigues (Sara S. P.), Caraher (M.), Trichopoulou (Antonia), Almeida (Maria Daniel Vaz de), « Portuguese Households' Diet Quality (Adherence to Mediterranean Food Pattern and Compliance with WHO Population Dietary Goals) : Trends, Regional Disparities and Socioeconomic Determinants », *European Journal of Clinical Nutrition*, 62, 2008, p. 1263-1272.

Romagny (Bruno), « L'IGP Argane, entre patrimonialisation et marchandisation des ressources », *Maghreb-Machrek*, 202, 2010, p. 85-114.

Simenel Romain), Michon (Geneviève), Auclair (Laurent), Thomas (Yildiz), Romagny (Bruno) et Guyon (Marion), « L'argan : l'huile qui cache la forêt domestique. De la valorisation du produit à la naturalisation de l'écosystème », *Autrepart*, 50, 2009, p. 51-73.

Tessier (Sophie), Traissac (Pierre), Bricas (Nicolas), Maire (Bernard), Eymard-Duverney (Sabrina), El Ati (Jalila) et Delpeuch (Francis), « Food Shopping Transition : Socio-Economic Characteristics and Motivations Associated with Use of Supermarkets in North Africa Urban Environment », *Public Health Nutrition*, 31, 2010, p. 1-9.

Van Diepen (S.), Scholten (A. M.), Korobili (C.), Kyrli (D.), Tsigga (M.), Van Dieijen (T.), Kotzamanidis (C.) et Grammatikopoulou (M. G.), « Greater Mediterranean Diet Adherence Is Observed in Dutch Compared with Greek University Students », *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases*, 21 (7), 2011, p. 534-540.

Warnier (Jean-Pierre), *Le Paradoxe de la marchandise authentique, imaginaire et consommation de masse*, Paris, L'Harmattan, 1994.



SIXIÈME PARTIE

DROIT

et commerce





LA PROTECTION JURIDIQUE DES PRODUITS MÉDITERRANÉENS

Annarita Antonelli

CIHEAM-IAM de Bari, Italie

Hélène Ilbert

CIHEAM-IAM de Montpellier, France

La légitimité d'un signe de qualité se référant au terroir dépend des relations de confiance qui s'établissent entre le consommateur et le producteur. Aucune preuve objective ne peut attester le caractère « authentique » d'un savoir-faire. La profondeur historique est relative aux manières de penser la durée et d'envisager la relation à l'espace. C'est dans le nom ou le signe qui désigne un produit que se cristallisent les relations de confiance. Les signes acquièrent une légitimité en s'appuyant sur la réputation d'un produit ou d'un terroir, en s'adossant aux savoir-faire et aux histoires liés à des pratiques. Les valeurs d'usage culturelles, symboliques et marchandes construites au fil du temps et dans des lieux particuliers dépendent de relations subjectives. Les économistes qualifient ce type d'attributs de « biens de croyance », puisque leurs caractéristiques ne sont pas vérifiables pour le consommateur (Valceschini et Blanchemanche, 2003).

Portés soit par la puissance publique, soit par les acteurs privés, les signes de qualité sont l'expression d'une démarche volontaire : afficher un logo, bénéficier d'un signe officiel ne signifie pas que l'on puisse être dispensé de la première contrainte sanitaire de base, obligatoire pour tout produit mis sur le marché. Les exigences sanitaires s'imposent conformément aux règles en vigueur aux niveaux national et international (CIHEAM et EFSA, 2007). Un opérateur qui négligerait cette étape de garantie de la qualité est passible de sanction pénale.

Donner au produit une qualité distinctive est donc un acte complémentaire à l'exigence du seuil réglementaire de qualité, elle n'est pas légalement une condition légale de mise en marché (CIHEAM, 2007). Certaines pratiques deviennent cependant des standards incontournables, notamment lorsqu'il s'agit des normes de commercialisation induites par la grande distribution qui est en mesure d'imposer à ses fournisseurs des standards de qualité de type GlobalGAP (pour *Good Agricultural Practices*) ou IFS (pour *International Food Standard*). Ces standards privés volontaires, destinés à rassurer le consommateur, formalisent les étapes de la chaîne de valeur par le biais de cahiers des charges. Les organismes tiers certificateurs et les procédures de contrôle garantissent le respect de ces standards qui deviennent de fait des normes du marché mondial. Les entreprises

agro-alimentaires qui se mettent en conformité avec ces normes en portent la charge économique. Enjeux économiques, politiques, culturels, identitaires et organisationnels, les signes de qualité sont considérés ici comme les indicateurs symptomatiques de la diffusion du modèle de marquage d'origine et de qualité. Des gammes de signes distinctifs se constituent, et les stratégies économiques se doublent de stratégies juridiques. Les signes se développent du fait de la compétitivité et contribuent à complexifier la hiérarchisation des noms de produits mis sur le marché (Henson et Humphrey, 2010).

Ce chapitre, à la fois historique et critique, analyse les conditions d'émergence et de diffusion de ces signes. Les initiatives multi-acteurs fondées sur des normes privées ou publiques s'appuient sur le raisonnement économique de la différenciation et de la segmentation des marchés. Attractifs en termes d'éventuels avantages concurrentiels et protecteurs des positions de marché par l'octroi d'un titre exclusif qui permet au produit de se distinguer de la concurrence, les signes distinctifs permettent d'échapper à la volatilité des prix. Gouvernés et gérés par des administrations gardiennes des doctrines, ils font l'objet de compromis historiques. La France et l'Europe constituent le socle des appellations d'origine qui garantissent la protection de noms réputés pour leur savoir-faire technique. Le roquefort ou le parmesan sont emblématiques de ces appellations phares protégées contre les usurpations par les droits nationaux. Depuis les années 1990, des glissements sémantiques et pratiques s'opèrent entre protection prévue par les droits de propriété intellectuelle et procédures de contrôle qualité. L'analyse des politiques européennes et des politiques des pays du Sud de la Méditerranée montre que la diffusion des normes d'origine et de qualité entraîne un développement des outils juridiques et de mise en conformité avec l'ensemble des règles commerciales internationales. L'aptitude à modifier ces normes et à les orienter est un enjeu de compétition internationale.

Trajectoire historique des compromis institutionnels

Au début du xx^e siècle : les appellations d'origine, un compromis construit par les acteurs des filières

La multitude de thèses, d'articles, d'ouvrages et de programmes de recherche, historique, anthropologique, économique et juridique, qui retracent les conditions de la naissance des appellations d'origine en France, atteste l'originalité de ce mouvement. Les travaux d'anthropologie en soulignent le caractère construit (Marchenay et Bérard, 2005) et les travaux de recherche des programmes *Dolphin* et *Synergi*® insistent sur les modes de gouvernance particuliers qui les caractérisent (Sylvander, Lagrange et Monticelli, 2007). C'est en France, au tournant du xx^e siècle, qu'à la suite de nombreuses crises économiques, le secteur viticole s'organise pour faire reconnaître de manière légale l'origine d'un produit de terroir. Après trente ans de conflits, de révoltes et de procès, la Société des viticulteurs de France s'est dotée de moyens organisationnels pour lutter contre les usurpations et faire valoir les délimitations des territoires qui confèrent aux vins leurs caractéristiques spécifiques. En 1905, une première loi autorise le découpage administratif des zones de production ; le décret-loi du 30 juillet 1935 est le premier pas législatif donnant statut à l'appellation d'origine contrôlée (AOC).

Le compromis social porte sur la définition des critères exclusifs à travers la délimitation de droits évalués en fonction de pratiques consignées dans des cahiers des charges longuement négociés par les parties prenantes. Le fait que les critères du nom du produit soient liés au terroir, «comprenant les facteurs naturels et humains», rend la cession de ce droit impossible : ce dernier se transmet avec la propriété du sol ou avec le droit d'exploiter le sol. Une appellation d'origine est un droit collectif inaliénable (pas de vente, pas de licence). Le cahier des charges qui recense les usages, les traditions et la délimitation géographique est enregistré par l'autorité publique (Pollaud-Dulian, 1999). Les produits sont différenciés selon les paramètres organoleptiques qualitatifs, le processus de production, l'histoire sociale et le territoire d'origine. La capacité d'organisation joue un rôle clé dans l'attribution et dans l'enregistrement de l'appellation. Par ailleurs, ce signe garantit au consommateur l'origine de la production et les caractéristiques naturelles et humaines qui fondent sa réputation. La répression des fraudes peut donc intervenir si un concurrent usurpe le nom.

En termes économiques, ce droit confère un monopole de marché pour un temps indéterminé puisqu'il est lié à l'usage du nom de la collectivité évolutive qui le détient (l'État concède le droit aux producteurs qui se succèdent dans le temps). Ces producteurs sont à l'abri de la concurrence tout en étant, dans le temps, solidaires dans la défense de cette propriété intellectuelle. Pour préserver leur pouvoir de marché, ils peuvent si nécessaire fixer un prix supérieur au prix concurrentiel. Dès lors qu'il n'y a pas d'obstacle aux échanges et que les droits sont clairement délimités, l'allocation des ressources est optimale et contribue à augmenter la richesse globale (Coase, 1960). Le raisonnement économique est théoriquement fondé sur une récompense dans le cadre des règles du marché et du bien-être global. Bien évidemment, afin d'encourager le marché dans son ensemble, la récompense ne doit donc pas se transformer en rente illégitime.

En termes politiques et social, l'État est théoriquement neutre : il garantit que cet arrangement repose sur des fondements normatifs. Les compromis sociaux sont intériorisés dans les manières de penser et d'agir qui président à la reconnaissance des droits. Mais, avec la globalisation, les acquis historiques, gagnés de haute lutte sur le territoire national, perdent leur légitimité s'ils ne sont pas reconnus à l'échelle mondiale.

Dans la seconde moitié du xx^e siècle : internationalisation de la protection (OMC compatible)

Obtenir la protection internationale d'une appellation d'origine suppose des transpositions dans des cadres plus larges. L'acceptation des principes, des normes, des règles et des procédures (comme la définition ou la construction d'un système d'enregistrement effectif et de mise en œuvre pratique d'une police des fraudes mondialisée) relève de processus longs qui incluent une formalisation des arguments exprimés en groupes de travail, comités spécialisés et conférences multilatérales. Ces instances deviennent à leur tour les lieux de construction et d'interprétation des préférences collectives. La construction d'une architecture globalisée nécessite la mise en place d'un dispositif juridico-économique qui se heurte à la complexité des options juridiques et des choix souverains. Les négociations sont donc à la fois techniques et politiques.

L'Organisation mondiale de la propriété intellectuelle (OMPI) est l'organisation multilatérale qui gère, à la suite de l'Arrangement de Lisbonne de 1958, l'ensemble des appellations d'origine. Les États membres s'entendent sur la définition et sur l'étendue de la protection incluant la traduction ou les adjonctions (« genre », « type », etc.) : « la dénomination géographique d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractéristiques sont dus exclusivement ou essentiellement au milieu géographique, comprenant les facteurs naturels et les facteurs humains » (OMPI, 1958). Cette définition entérine les liens entre la désignation d'un produit, les qualités et les caractéristiques, et un lieu compris au sens systémique (les facteurs naturels et humains). Elle donne la possibilité d'obtenir la protection d'une appellation d'origine entre parties contractantes de l'Arrangement de Lisbonne par une procédure d'enregistrement unique tout en respectant les traditions juridiques nationales. La portée de l'Arrangement de Lisbonne, cadre légal à l'échelle internationale des appellations d'origine et des indications géographiques, est cependant limitée en raison du faible nombre de pays adhérents (vingt-six pays signataires) et du manque de sanctions juridiques en cas d'usurpation. Des réunions régulières évaluent la faisabilité de création d'un registre multilatéral des indications géographiques géré par l'OMPI, au même titre que les marques (OMPI, 2008).

Pour gagner en efficacité, les règles internationales juridiques gérées dans un premier temps par les offices de la propriété intellectuelle (l'Arrangement de Lisbonne est géré par l'OMPI) sont placées sous la responsabilité des instances du GATT chargées des règles commerciales. Prennent part à ces nouvelles orientations les grandes puissances mondiales et notamment les États-Unis et l'Union européenne (UE), qui cherchent à se prémunir des contrefaçons à l'international. En liant les questions commerciales et juridiques à l'échelle globale, l'objectif est d'accroître la protection en la dotant d'un suivi et d'une mise en œuvre effective. Il faudra dix ans de négociations pour que la *Dunkel Draft* – qui conclut le cycle de négociations de l'Uruguay en 1994 – comporte un accord sur les aspects des droits de propriété intellectuelle relatifs au commerce (ADPIC) et qu'elle y inclut les articles relatifs aux « indications géographiques ».

Avec l'accord ADPIC, cent cinquante-quatre pays membres sont concernés et non plus seulement les vingt-six de l'Arrangement de Lisbonne, ou les seize si l'on retranche les pays de l'UE qui y adhèrent. L'accord contient par ailleurs des procédures et des mesures correctives pour faire respecter efficacement les droits. Les États membres doivent prévoir des procédures, des mesures et des peines applicables pour les actes délibérés de contrefaçon de marques de fabrique ou de commerce. La mise en place de dispositifs juridiques régulant la propriété intellectuelle dans les pays membres fait l'objet de calendriers différenciés selon les niveaux de développement. Cet ensemble juridico-économique se construit en conformité avec les principes fondamentaux de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) : non-discrimination, traitement national et équivalence. Si les principes et les règles ne sont pas respectés, des « actions aux frontières » sont conduites par le Conseil des ADPIC, chargé de suivre la mise en œuvre de l'accord et de contrôler que les États s'acquittent des obligations qui en résultent. Dernier point, et non des moindres, un État peut en cas de conflit sur le respect des obligations, porter plainte auprès de l'Organe de règlement des différends (ORD). Ce système d'ordre et de sanctions s'adosse aux codifications régulant les principes du marché mondial.

Le cadre multilatéral des échanges mondiaux institue le régime de droits de propriété intellectuelle relatif au commerce. La doctrine normative du libre-échange économique donne la nouvelle définition internationale de l'indication géographique dans l'article 22 de l'accord sur les ADPIC. Elle est moins exigeante que celle de l'Arrangement de Lisbonne: «on entend par indications géographiques des indications qui servent à identifier un produit comme étant originaire du territoire d'un Membre, ou d'une région ou localité de ce territoire, dans les cas où une qualité, réputation ou caractéristique déterminée d'un produit peut être attribuée essentiellement à cette aire géographique». Les conditions d'attribution de la protection ne sont plus dépendantes de la combinaison des facteurs naturels et humains, puisque l'article se borne à énoncer des cas qui sont substituables (réputation, qualité ou autre caractéristique). L'aire géographique prouvant l'origine du nom est large puisqu'elle va de la «localité» au «territoire» d'un pays membre.

En clair, un territoire national peut être assimilé à un terroir: le «thé de Ceylan», «le café de Colombie» ou la «feta grecque» sont des exemples des transformations qui s'opèrent à la suite de la mise en conformité avec la définition de l'accord sur les ADPIC. Depuis 2007, l'Union européenne, conformément à la définition de l'OMC, a ainsi accepté que le mot «feta» soit réservé aux seuls producteurs originaires des régions grecques. La feta du Yorkshire ou la feta au «bon lait de brebis» vendue par Roquefort Société ne peuvent plus être commercialisées sous ce nom. L'avantage donné à la Grèce pour l'usage et la référence au mot «feta» est entériné par des arguments juridiques portant sur la réputation et les résonances particulières que ce nom entretient vis-à-vis du consommateur (connotations verbales et figuratives grecques).

Les États, garants des droits, mais également acteurs de la croissance économique, modifient les délimitations et les niveaux de protection des produits réputés. Juges et arbitres des cadres de régulation, ils sont confrontés à des choix de doctrines et à des arbitrages politiques conflictuels.

Au ^{xxi}e siècle : marchandages macro-économiques et injonctions institutionnelles

Le rapport de force qui oppose l'UE et les États-Unis est symptomatique des divergences de doctrine et des difficultés à harmoniser des corps de règles normatives ayant fait l'objet de compromis nationaux. Ces pays achoppent sur le premier point du mandat de négociation fixé par les ministères du Commerce lors de la conférence ministérielle de Doha en 2001: l'établissement d'un système multilatéral de notification et d'enregistrement des indications géographiques est non résolu à ce jour.

L'UE affirme que ce système devrait avoir des effets juridiques contraignants dans chaque pays membre afin d'élargir la protection à l'international. Les États-Unis envisagent quant à eux une base d'informations sans effets juridiques. Ce dernier point de vue a ses raisons historiques et culturelles: dans ce pays, le droit des indications géographiques a été codifié dans la loi sur les marques (US Code, 2010) dont l'application est assurée par le Patent and Trademark Office (PTO). Les marques de certification et marques collectives américaines sont considérées comme des indications géographiques répondant aux normes de l'OMC sans qu'il soit nécessaire d'établir une nouvelle codification. Pour les

États-Unis, tout système contraignant serait contraire à la doctrine du libre-échange, constituerait un excès de régulation et engendrerait de nouvelles procédures, de nouvelles règles et de nouveaux dispositifs coûteux et peu efficaces (Babcock et Clemens, 2004).

À défaut d'une avancée multilatérale commerciale en matière de notification et d'enregistrement des indications géographiques, l'ORD occupe une place grandissante et infléchit les politiques nationales. La plainte déposée par les États-Unis en 1999 contre l'UE exprime l'opposition frontale entre les pays du Nouveau et de l'Ancien Monde : les États-Unis avec les pays du Nouveau Monde estiment alors que leur loi nationale répond aux exigences de souplesse économique du commerce mondial. L'UE est soupçonnée d'établir des normes qui seraient contraires au principe du libre-échange et constitueraient des formes déguisées de protectionnisme. Le panel de l'ORD donne raison aux plaignants et contraint, en 2006, l'UE à modifier le règlement des Communautés européennes sur les appellations d'origine et des denrées alimentaires (règlements CE n° 2081/92 et n° 692/2003 modifiés par le règlement CE n° 510/2006) suivi des règles d'application en décembre 2006 (règlement CE n° 1989/2006) afin de se conformer aux principes de réciprocité et d'équivalence qui prévalent à l'OMC. Résultat, les producteurs de pays tiers ont depuis lors le droit d'enregistrer une indication géographique dans l'UE. Ainsi, le « café de Colombie » est en 2007 l'une des premières indications géographiques étrangères enregistrées dans le registre européen. Depuis, l'administration européenne en charge de ce registre gère de multiples demandes de producteurs de pays tiers. Elle a dû également ouvrir ses structures d'inspection à des organes tiers indépendants à même de conduire des évaluations et des contrôles, et reconnaître l'équivalence dans la cohabitation entre les marques et les indications géographiques (Ilbert et Petit, 2009).

En s'attaquant au règlement communautaire sur les appellations d'origine et les denrées alimentaires, c'est l'arrangement institutionnel historique européen qui est visé. Les orientations de l'OMC et les injonctions émises par son panel induisent un alignement des dispositifs juridiques nationaux. Les réformes conduites par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) depuis 2006 sont un exemple pratique des transpositions nationales en cours : les procédures de contrôle par les organismes tiers s'ajoutent aux auto-contrôles traditionnels menés par la profession et les dépôts d'enregistrements des AOC nationaux, impliquant pour les producteurs une série de contraintes complémentaires. La redéfinition des dispositifs juridiques et économiques « compatibles OMC » modifie les points d'équilibre des compromis sociaux historiquement constitués.

Asymétrie du marché des signes distinctifs et enjeux de pouvoir

La compétition pour obtenir statut et pouvoir de réputation est asymétrique, car les positions économiques et les statuts juridiques ne tendent pas vers un point d'équilibre : les pays, comme les États-Unis et l'UE, qui ont des biens de réputation à défendre et qui disposent de systèmes de protection, renforcent leurs positions et confirment leur avantage comparatif par la détention des attributs de la richesse et du pouvoir.

Les pays méditerranéens de l'UE : le marché de référence pour les signes sous indications géographiques

Face à l'absence d'un système d'enregistrement international, l'UE, avec une population atteignant presque cinq cent millions d'habitants répartis dans vingt-sept pays, constitue le seul marché doté d'un système d'enregistrement efficace pour les indications géographiques. En août 2011, l'UE totalise 1 032 dénominations de produits géographiques enregistrées et 71 dénominations en attente d'enregistrement. Les pays du Sud de l'Europe dominent avec 76 % de produits enregistrés. Ils représentent 83 % des appellations d'origine protégée (AOP), 71 % des indications géographiques protégées (IGP) et 22 % des spécialités traditionnelles garanties (STG). Une large majorité provient de l'Italie (230 produits), suivie de la France (184), de l'Espagne (150), du Portugal (116) et de la Grèce (88), auxquels s'ajoute la Slovénie avec cinq produits et Chypre avec un seul produit. Le nombre des indications géographiques a presque doublé entre 2000 et 2011. Ce sont, en nombre, les fruits et légumes (27 %), les fromages (20 %), les produits à base de viande (13 %), les viandes (12 %) et les huiles et corps gras (11 %) qui constituent les principaux produits enregistrés dans l'UE en août 2011.

Tableau 1 - Nombre de produits de qualité sous reconnaissance officielle au niveau de l'UE

Pays	AOP	IGP	STG	Total
Allemagne	32	54	0	86
Autriche	8	6	0	14
Belgique	3	5	5	13
Chypre	0	1	0	1
Danemark	0	3	0	3
Angleterre	16	19	2	37
Espagne	79	68	3	150
Finlande	3	1	3	7
France	82	102	0	184
Grèce	65	23	0	88
Hongrie	4	4	0	8
Irlande	1	3	0	4
Italie	143	85	2	230
Lituanie	0	0	1	1
Luxembourg	2	2	0	4

Tableau 1 - Suite

Pays	AOP	IGP	STG	Total
Pays-Bas	5	3	1	9
Pologne	6	14	8	28
Portugal	58	58	0	116
République tchèque	6	19	4	29
Roumanie	0	0	0	0
Slovaquie	0	7	2	9
Slovénie	1	1	3	5
Suède	1	3	2	6
Total	515	481	36	1032

Source: Qualigeo, mise à jour au 31 août 2011.

Selon une étude sur la « valeur de la production agricole sous AOP et IGP dans l'UE » présentée au Comité consultatif sur la qualité de l'UE, le marché des produits AOP-IGP est estimé à 14,5 milliards d'euros en 2008. Hors vin, le fromage représente près de 38,7 % de ce total, la viande et les produits à base de viande 25,7 %, la bière 16,3 %, les fruits et les légumes 6 %, les produits de boulangerie 5,1 % et l'huile d'olive 1,6 %. Ce marché est très concentré sur les cinq pays méditerranéens de l'UE. Le marché des IGP représente un peu plus de 1 % du marché total de l'alimentation des pays européens mais près de 3 % des pays méridionaux. Son taux de croissance est élevé (plus de 5 % par an sur la période 2000-2004), alors que celui des dépenses alimentaires est en moyenne de 1 %. L'étude actualisée en 2010 pour le Comité consultatif confirme ces données et estime que le taux d'augmentation est, en 2007, de 2,8 % (Origin, 2011).

Le succès des signes de qualité et d'origine paraît indéniable sur le marché des produits alimentaires. Même s'il est réduit, le marché est en constante augmentation et échappe à la volatilité des prix. En effet, les produits sous signes de qualité permettent une différenciation sur les marchés à l'export et se caractérisent généralement par une forte élasticité de la demande, même s'ils sont de plus en plus exposés à la concurrence. L'essor récent des labels, comme le bio, montre que les signes officiels de qualité répondent aux attentes des consommateurs. Les études conduites dans les pays de l'UE révèlent à ce sujet un consentement significatif à payer plus cher pour un produit distinctif identifiable. Les producteurs de lait de la région de production du fromage « Comté » perçoivent un prix majoré de 10 % par rapport au prix du lait de consommation courante (Colinet *et al.*, 2006). Les fromages français protégés par une indication géographique se vendent en moyenne 2 euros de plus au kilo que les autres fromages français (Barjolle, Réviron et Sylvander, 2007). Les analyses montrent que ce sont des vecteurs de création de valeur, d'aménagement du territoire et de développement économique à long terme : l'implantation d'une appellation d'origine est toujours bénéfique pour l'activité des agriculteurs, comme pour l'aménagement de l'espace et du paysage rural. La politique d'origine et de qualité conduite dans le cadre de la politique agricole européenne *via* le « Paquet qualité » renforce la protection des AOP et des IGP notamment lorsque ces produits sont utilisés

comme ingrédients dans des produits transformés. Le rapport adopté par la Commission de l'agriculture du Parlement européen cherche également à simplifier les procédures d'enregistrement (Commission des Communautés européennes, 2011).

Un marché régulé : le cas de la lutte contre les pratiques « déloyales »

Le succès des appellations d'origine réside toutefois dans leur aptitude à se défendre sur les marchés internationaux. Les usurpations sont fréquentes et de diverses natures. Certaines trompent délibérément le consommateur en reprenant l'intégralité du nom d'une appellation, en le déformant phonétiquement ou en créant des noms de domaine sur internet à partir de ce nom. La contrefaçon peut également être indirecte et jouer sur l'évocation : une bouteille de Champagne est gravée sur des enceintes de home cinéma, une « Maison du Cognac » vend des vêtements. Les moyens financiers de l'INAO sont aujourd'hui insuffisants pour mener à bien la mission qui lui est confiée : les quelque 240 000 euros engagés pour lutter contre les usurpations internationales (Clerc, 2011) ne permettent pas d'enrayer la multiplication des cas de fraudes. Pour y faire face, les entreprises se dotent de leurs propres services juridiques. Champagne, Roquefort ou Cognac dénombrent chaque année des dizaines, voire des centaines de cas délictueux (dans le cas du Cognac, d'après nos enquêtes auprès des opérateurs, plus de 1 000 dossiers ont été traités au cours des cinq dernières années).

En Italie, le centre d'études Nomisma a mené une enquête pour évaluer l'importance de l'imitation des produits agro-alimentaires italiens aux États-Unis sur le marché de détail (Fondazione Qualivita, 2007) : sur 36 177 produits *Italian sounding* identifiés, seuls 3 849 produits, c'est-à-dire 10 % du total, sont italiens ; ils représentent en valeur 1,5 milliard de dollar sur un ensemble estimé à 17,7 milliards de dollars, soit seulement 8,6 %. L'étude, qui porte sur les signes distinctifs (AOP, IGP), les lieux géographiques italiens, les noms propres ou mots italiens, a classé les produits en sept types d'imitation.

Le secteur le plus exposé à la contrefaçon est sans doute celui des fromages. Une étude récente de Coldiretti révèle que le parmigiano reggiano est le produit le plus falsifié au monde (*regianito* en Argentine, *parmesao* au Brésil, *parmesano* en Amérique latine, et parmesan partout dans le monde). Une enquête menée sur les sites internet met en évidence les imitations repérées sur les vitrines virtuelles des entreprises américaines les plus réputées : Stella Cheese dans l'Illinois produit du gorgonzola, de l'asiago et de la fontina ; Belgioioso dans le Wisconsin propose du parmesan, du provolone, du pecorino romano et un grana américain, qui a la même forme que le grana padano. La liste est longue et peut parfois proposer des exemples de présentations de produits très surprenants : la « ricotta avec lait » laisserait ainsi à penser qu'il existerait des fromages sans lait ! Les entreprises adoptent des noms aux consonances italiennes (Belgioioso, Colonna, Frigo, Stella, Sorrento), font référence à l'immigration d'un fondateur, et utilisent même le drapeau tricolore italien. On découvre souvent, après enquête, que ces entreprises appartiennent à des multinationales étrangères et qu'elles n'ont rien à voir avec une quelconque tradition italienne¹. La contrefaçon touche également le secteur de la charcuterie, et notamment la mortadella, la soppressata ou le speck (jambon fumé).

1 - Cfr. <http://www.belgioioso.com> ; <http://www.sorrentocheese.com/> ; <http://www.colonnabrothers.com>.

Tableau 2 - Typologies des usurpations des produits italiens sur le marché des États-Unis

Modèle	Typologie	Exemples d'imitation
Imitation d'IGP italiennes	Imitation de dénomination sous tutelle	Parmesan, Romano Cheese, Chianti, Provolone, Mortadella
	Référence à des zones géographiques italiennes	Tuscan, Florence, Neapolitan, Genovese
	Indication du nom Italia et ses dérivés	Italia, Italy, Italiano, italian
Imitation de produits et noms italiens	Produit italien, absent du dictionnaire américain	Gelato, pane, mascarpone, pomodori
	Produit italien inclus dans le dictionnaire américain	Pizza, pasta, caffè, ricotta
	Présence de noms et prénoms italiens	Alberto's, Capuzzo, Di Lallo
	Présence de mots italiens	Sole, amore, capitano

Source : Fondation Qualivita.

Certains pays autorisent la commercialisation du jambon « de Parma » produit par Maple Leaf Consumer Foods ou du jambon « San Daniele » produit par Santa Maria Foods².

Le ministère de l'Agriculture italien, à travers la société Buonitalia et avec la contribution des bureaux de l'Institut pour le commerce extérieur (ICE), a mis en place un observatoire permanent des marchés nord-américains et une plateforme électronique (<http://www.trueitalianfood.it>) destinés à signaler tout nouveau cas de piratage des produits AOP et IGP italiens. Un soutien est accordé aux actions en contrefaçons, comme dans le cas des jambons de Parma et San Daniele et des fromages asiago, montasio, taleggio e provolone Valpadana. Face aux coûts des procédures judiciaires, les producteurs s'organisent pour renforcer les systèmes de protection. L'association Origin, qui fédère une centaine de producteurs de produits d'origine et de qualité dans le monde, joue un rôle clé dans la promotion des protections nationales des indications géographiques. Organisation de lobby auprès de l'OMC et de l'UE, elle milite depuis cinq ans pour le renforcement du registre international juridiquement contraignant, la simplification des demandes d'enregistrement ou la reconnaissance des droits *ex officio*. Elle fait pression pour que la protection offerte aux IGP par les normes internationales contre les pratiques commerciales déloyales portant atteinte à leur réputation soit renforcée.

2 - Cfr. <http://www.santamariafoods.ca/> ; <http://www.mapleleaffoods.com>.

L'UE développe de son côté des accords de protection réciproques afin de favoriser la convergence des réglementations et des systèmes. Les accords commerciaux comme les accords de coopération avec les PSEM incluent des paragraphes spécifiques sur les droits de propriété intellectuelle : les indications géographiques sont une des composantes des programmes d'association avec l'UE (Berlottier, 2009). La Commission européenne a quant à elle adopté en mai 2011 une stratégie qui réintroduit des actions aux douanes afin de combattre le commerce de biens contrevenant aux droits de propriété intellectuelle. Une nouvelle proposition de règlement est envisagée. À défaut d'une mise en œuvre de l'accord sur les droits de propriété intellectuelle de l'OMC ou de l'Arrangement de Lisbonne, l'UE milite pour inclure de nouvelles règles favorables au renforcement des actions en responsabilité en cas de violation des indications géographiques dans le cadre de l'Accord commercial anti-contrefaçon (ACTA). Ce dernier donnerait de nouveaux pouvoirs de mise en œuvre en incluant la responsabilité pénale et civile du contrefacteur.

La mise en conformité des PSEM

Depuis les années 1990, les États des pays de l'Est et du Sud de la Méditerranée (PSEM) créent des dispositifs nationaux alignés sur les normes construites par les pays aux industries de haute technologie. La protection légale des noms de produits d'origine est un préalable qui se traduit par un renforcement du tissu institutionnel : les accords commerciaux bilatéraux signés avec les États-Unis et l'UE comportent un volet sur les droits de propriété intellectuelle dans lequel figurent les définitions et les modalités de mise en œuvre des systèmes de protection. L'Algérie, l'Égypte, le Maroc, la Turquie et la Tunisie ont organisé des dispositifs nationaux de protection des signes distinctifs incluant un volet particulier pour les indications géographiques. D'autres pays, comme le Liban, la Jordanie, la Syrie, travaillent sur des réglementations nationales qui n'ont pas encore été avalisées. La création de la Société arabe pour les indications géographiques (ASGI) en 2008 atteste la volonté politique des vingt-deux pays de la Ligue arabe d'encourager l'élaboration de lois compatibles avec les standards internationaux afin de gagner en compétitivité sur les marchés mondiaux (CIHEAM, 2008). Marques, indications géographiques, labels et mentions valorisantes sont autant de dispositifs légaux institués par les gouvernements afin d'assurer la mise en conformité avec les normes internationales et de répondre aux conditions d'accès aux marchés internationaux. Un processus descendant préside donc à l'obtention des titres de protection, guidé par le souci de la compétitivité.

L'approche qualité au Maroc : dynamiser les exportations et lutter contre le piratage

Le Maroc s'est engagé dans la valorisation et la diversification des produits de son agriculture, leviers d'un développement rural favorables aux exportations. Le système de labellisation est aujourd'hui retenu parmi les axes d'interventions prioritaires dans le cadre de la nouvelle stratégie du plan Maroc vert, notamment au niveau de son pilier II.

Les trois signes officiels

La loi relative « aux signes distinctifs d'origine et de qualité des produits agricoles et des denrées alimentaires », adoptée le 23 janvier 2006 (loi 25/06) et entrée en vigueur en 2008, classe en trois catégories les produits concernés : les produits animaux, les produits végétaux, les produits transformés issus des deux premières familles. La loi procède à

la définition des signes « officiels », à savoir l'indication géographique protégée (IGP), l'appellation d'origine protégée (AOP) et le label agricole (LA). Elle prévoit aussi les conditions de leur reconnaissance, leur protection, les modalités d'étiquetage des produits certifiés, les infractions et leurs sanctions en cas de manquement aux dispositions légales, ainsi que la création d'une commission nationale des signes distinctifs. Chacun de ces signes est doté d'un logo propre qu'une commission nationale constituée au sein du département de l'Agriculture est chargée d'apposer sur les produits reconnus. Ces signes « officiels » constituent une garantie d'origine et de qualité, destinée au marché national comme aux débouchés extérieurs avec un double objectif : non seulement dynamiser les exportations, mais aussi se prémunir contre les « faux produits » étiquetés d'origine.

Les produits reconnus

Au total, onze produits sont aujourd'hui reconnus ou en voie de l'être : l'IGP « Argane » de la région de Sous Massa Drâa, déposée par l'Association marocaine de l'IGP de l'huile d'Argane, l'AOP Huile d'olive « Tyout-Chiadma » de la région de Marrakech Tansift el Haouz, déposée par la coopérative Tyout de production et de commercialisation de l'huile d'olive, l'IGP « Clémentine de Berkane » de la région de l'Oriental, déposée par l'Association de l'IGP de la Clémentine de Berkane, l'AOP « Safran de Taliouine » de la région de Sous Massa Drâa, déposée par le conseil régional de Souss Massa Draa, l'IGP « Dattes Majhoul de Tafilalet » de la région de Meknès Tafilalet, déposée par l'Association Oasis Tafilalet pour la valorisation des produits de terroir et la promotion de l'agriculture biologique, le LA « Agneau Laiton » déposé par l'Association nationale ovine et caprine, l'IGP « Viande agneau Béni Guil » de la région de l'Oriental, déposée par l'Association nationale ovine et caprine, l'IGP « Grenade Sefri Ouled Abdellah » de la région de Tadla azilal, déposée par l'Association Abdliya pour la production et la commercialisation des grenades Ouled Abdellah, l'IGP « Figue de Barbarie d'Aït Baâmrane » de la région de Souss Massa Drâa, déposée par le groupement d'intérêt économique (GIE) Cactus Aït Baâmrane, l'IGP « Fromage de chèvre Chefchaouen » de la région de Tanger-Tétouan, déposée par l'Association nationale ovine et caprine, l'AOP « Rose de Kélâat M'Gouna-Dadès » de la région de Souss Massa Drâa, déposée par l'Office régional de mise en valeur agricole de Ouarzazate.

Après la loi et ses décrets d'application, l'un des axes majeurs de la nouvelle stratégie de soutien à l'export est de bâtir une identité visuelle véhiculant l'image de marque du « produit Maroc ». Elle vise également le marché national en développant un sentiment de fierté chez le consommateur marocain.

La création de dispositifs juridiques nationaux n'est cependant pas suffisante pour garantir la validité du droit tant au niveau national qu'international. Au niveau national, les mécanismes de suivi font défaut dans les PSEM et les institutions n'ont pas les moyens de garantir la conformité des droits octroyés aux cahiers des charges. En Turquie, ce sont les administrations territoriales, les chambres de commerce et d'industrie ou les préfetures des villes, voire des sociétés privées, qui déposent les dossiers. Les facilités d'enregistrement permettent certes de multiplier le nombre d'indications géographiques, mais en l'absence de procédures de contrôle et de suivi, un même nom peut désigner des qualités de produits très variables selon les opérateurs qui les commercialisent (Tekelioğlu, 2010). Au niveau international, le marché de l'UE, seul grand marché disposant d'un registre efficace à même de protéger les indications géographiques, est d'un accès difficile. À ce jour, la Turquie, avec son produit de pâtisserie le « Baklava d'Antep », fait l'objet d'une demande d'inscription sur le registre de l'UE depuis 2010.

Depuis octobre 2011, l'indication géographique « Argane » fait également l'objet d'une demande d'inscription sur le registre européen par le Maroc. Cette demande est confrontée aux difficultés juridiques de l'antériorité des marques. Des négociations sont conduites pour envisager de possibles contreparties, mais l'absence d'accords de réciprocité préalables ralentit la mise en œuvre pratique de la reconnaissance sur le registre européen. À la différence de la Chine, qui a négocié un projet pilote avec l'UE (le projet « 10 plus 10 ») afin d'encourager des dépôts de demandes de protection réciproques pour dix indications géographiques dans la juridiction partenaire, les PSEM ne constituent pas un marché suffisant pour que des noms européens réputés comme Roquefort, Comté, Grana Padano, Jambon de Parme gagnent à être y protégés en contrepartie d'enregistrements de l'argane sur le marché européen. Ces différences entre marchés, comme dans la construction des droits et dans l'organisation et la coordination des organismes inter-professionnels rendent fragile la protection interne et freinent l'accès à la reconnaissance internationale des PSEM.

Perspectives et conclusions

Aux exigences de protection des biens de réputation s'ajoute la volonté politique de fournir des biens publics : développement rural et territorial, protection de la biodiversité et des patrimoines, valorisation des savoir-faire et des produits des terroirs, responsabilité sociale et sécurité alimentaire. Relais et vecteurs de ces transformations, les indications géographiques deviennent à la fois des outils de marchés (lutte contre l'usurpation) et des leviers politiques, économiques, sociaux et environnementaux.

Parallèlement aux politiques nationales orientées vers la protection de produits emblématiques, des collectivités territoriales et des organismes publics de recherche et de coopération étudient la possibilité de créer une « marque ombrelle » qui regrouperait les indications géographiques méditerranéennes des pays du pourtour méditerranéen. La démarche relève d'une stratégie de mobilisation des ressources et des compétences de petites entreprises, ancrées sur le territoire d'activité et cherchant à mettre en valeur des produits spécifiques protégés par les indications géographiques. Dans un marché concurrentiel piloté par de très grandes entreprises, la marque ombrelle permettrait d'acquérir une taille critique pour gagner en visibilité et efficacité. L'approche, principalement fondée sur le principe de l'agrégation, séduit les régions (cas des marques « Sud de France » ou « Pays Cathare »). Des régions des pays du Sud envisagent la création d'un label méditerranéen à l'échelle de l'Arc latin.

La contribution du projet Novagrimes à la réflexion sur la création d'un label méditerranéen

Le projet Novagrimes s'inscrit dans la période de programmation 2007-2013 de la politique structurelle européenne au titre de l'espace méditerranéen. Il se propose de mettre en œuvre, sur la base des expériences des partenaires (région PACA, région des Pouilles, région Sardaigne, région Murcie, région Thessalie, IAMM), des actions concrètes, innovantes et collectives pour mettre en évidence les spécificités de l'agriculture méditerranéenne. En créant un « label méditerranéen », le projet envisage la faisabilité d'une marque régionale de qualité pour la reconnaissance des produits typiques.

Les avantages

Les avantages d'un tel label seraient de deux ordres, socio-économique (meilleure insertion sur le marché et création de nouveaux débouchés potentiels pour les entreprises, amélioration de la qualité des produits, fiabilité du système de traçabilité des productions, amélioration des revenus des producteurs et du territoire) et socioculturel (renforcement des liens sociaux, contribution au processus d'émergence des territoires, réponse à la demande et aux besoins de populations urbaines en croissance, possibilité pour les territoires ruraux de fixer ses populations et donc de maintenir un tissu rural dynamique et compétitif, développement de nouvelles relations de confiance avec les consommateurs).

Les inconvénients

Un certain nombre d'inconvénients sont également mis en évidence : superposition avec d'autres systèmes existant aux échelles européenne, nationale ou régionale, extrême diversité des produits, des filières, des acteurs, des points de vue, des dispositifs institutionnels de protection, difficultés inhérentes à la mise en place d'une gouvernance à l'échelle de l'ensemble de pays méditerranéens, à l'arbitrage des conflits, à la gestion et à l'animation du label.

D'un point de vue opérationnel, il serait nécessaire de créer une structure à l'échelle des régions ou des États pour assurer le bon fonctionnement du label, d'en assurer la protection, de coordonner les acteurs traditionnels des filières et d'en faire la promotion pour éviter que cette initiative soit perçue comme la création d'une énième marque qui ne répondrait pas aux préoccupations des acteurs des filières et des consommateurs.

Cette stratégie de marketing territorial permettrait, à l'échelle du bassin méditerranéen, de constituer des volumes de produits significatifs tout en investissant dans la promotion et dans les entreprises innovantes, pour gagner en compétitivité. Ses principaux inconvénients résident dans l'aptitude à piloter des signes dont les critères de mise en œuvre sont soumis aux règles nationales et dans la difficulté à trouver des modes de coordination qui garantissent des niveaux de réputation stable (Ilbert et Rastoin, 2010).

Les moyens de répondre aux attentes des consommateurs en matière de qualité, de sécurité, de durabilité et de transparence posent les questions de redistribution et de dialogue démocratique. Certaines initiatives collectives attestent de modes d'organisation fondés sur l'apprentissage collectif, les réseaux et les échanges :

- les circuits courts ou de proximité (groupes d'achats solidaires, mouvements citoyens, etc.) constituent des modes d'échanges qui privilégient les marchés locaux et les systèmes localisés ;
- les réseaux de circuits directs (couplage entre coopératives distantes par exemple) participent aux échanges mondialisés tout en échappant à la culture du contrôle instituée par les signes distinctifs ;
- les observatoires citoyens autonomes fournissent des informations techniques sur la qualité et les prix (mouvements de consommateurs).

L'accès à l'information et la connexion en réseaux sont la clé de voute de ce type d'organisation. Afin de consolider ces actions collectives, plusieurs pistes sont envisageables :

- une première solution consiste à encourager l'organisation autonome en réseaux afin de construire une « offre-demande » maîtrisée et durable. Les marchés locaux ou directs, les réseaux de proximité ou de solidarité sont des alternatives possibles aux solutions pensées pour les seuls marchés d'exportation ;
- la pluralité des réponses citoyennes peut être stimulée par une plateforme d'échanges dotée d'un système de notation interne afin de garantir la confiance (modèle d'Ebay tenant l'historique des notes des vendeurs) ;
- enfin, une solution consisterait à limiter le nombre de labels ou de marques afin de renforcer les liens soucieux du bien public. Cette dernière proposition est certainement la plus difficile à mettre en œuvre, comme l'atteste la volonté politique du gouvernement australien d'éliminer les marques et les logos des paquets de cigarettes : le projet de loi, qui sera discuté au Parlement fin 2011, pourrait nuire aux droits des titulaires des marques. Le choix de santé publique pourrait être qualifié de barrière non tarifaire au regard des règles du libre-échange de l'OMC (Origin, 2011). De nouveaux compromis sont donc à construire...

Bibliographie

Allaire (Gilles), *Petits Agriculteurs et marchés locaux dans le contexte de la politique européenne de la qualité*, Bruxelles, DG Politiques internes de l'Union, département thématique B: politiques structurelles et de cohésion, Commission de l'Agriculture et Développement rural, 2011.

Babcock (Bruce A.) et Clemens (Roxanne), « Geographical Indications and Property Rights: Protecting Value-Added Agricultural Products », *MATRIC Briefing Paper 04-MBP*, 7, Ames (Iowa), Iowa State University, Midwest Agribusiness Trade Research and Information Center, mai 2004.

Barjolle (Dominique), Réviron (Sophie) et Sylvander (Bertil), « Création et distribution de valeur économique dans les filières de fromages AOP », *Économies et Sociétés*, 41 (9), septembre 2007, p. 1507-1524.

Berlottier (Luc), « L'Agriculture de qualité et les signes distinctifs: les orientations de l'Union européenne: le livre vert et la politique de voisinage », communication au séminaire international *La Signalisation des terroirs. Pourquoi? Comment faire? Concepts, méthodes, pratiques et témoignages*, Paris, Haute École des terroirs méditerranéens et CIRAD, 2-3 juillet 2009.

Bureau du Colombier (Nathalie), « OCEMO: création du réseau des réseaux méditerranéens », *econostrum. info*, 4 mars 2011 (http://www.econostrum.info/OCEMO-Creation-du-reseau-des-reseaux-mediterraneens_a4899.html).

Capus (Joseph), *L'Évolution de la législation sur les appellations d'origine. Genèse des appellations contrôlées*, Paris, INAO, 1947 (<http://www.cepdivin.org/articles/capus.html>).

CIHEAM (dir.), *Mediterra 2007. Identité et qualité des produits alimentaires méditerranéens*, Paris, Presses de Science Po-CIHEAM, 2007.

CIHEAM, « Protéger l'origine géographique des produits locaux dans le monde arabe », *Les Notes d'analyse du CIHEAM*, 43, décembre 2008.

CIHEAM et EFSA, *Identité, qualité et sécurité des produits alimentaires méditerranéens*, Parme, conférence internationale, 5-6 juin 2007 (<http://www.nettv.fr/efsa/vod/>).

Clerc (Céline), « Protéger les AOC à l'étranger une mission fondamentale », Paris, CNAOC, 14 mars 2011 (<http://www.cnaoc.org/articles/>).

Coase (Ronald H.), « The Problem of Social Cost », *The Journal of Law and Economics*, 3 (1), 1960.

Colinet (Pierre), Desquilbet (Marion), Hassan (Daniel), Monier-Dilhan (Sylvette), Orozco (Valérie) et Réquillart (Vincent), « Case Study: Comté Cheese in France », dans *Economics of Food Quality Assurance and Certification Schemes Managed within an Integrated Supply chain. Final Report*, Commission des Communautés européennes, DG JRC/IPTS, Toulouse, INRA, 30 novembre 2006.

Commission des Communautés européennes, *Communication de la Commission au Parlement européen, au Conseil, au Comité économique et social européen et au Comité des régions sur la politique de qualité des produits agricoles*, [SEC (2009) 670] [SEC (2009) 671], Bruxelles, COM (2009) 234 final, 28 mai 2009 (<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2009:0234:FIN:FR:PDF>).

Commission des Communautés européennes, *Livre vert sur la qualité des produits agricoles : normes de commercialisation, exigences de production et systèmes de qualité*, Bruxelles, COM (2008) 641 final, 15 octobre 2008 (<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2008:0641:FIN:FR:PDF>).

Commission des Communautés européennes, *Rapport relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles*, rapport de Iratxe García Pérez, Bruxelles, Parlement européen, 21 juin 2011.

Fondazione Qualivita, « Il ruolo dei prodotti di qualità nelle esportazioni agroalimentari italiane e il fenomeno dell'agropirateria », *Quaderno Qualivita*, 5, 2007.

France 24, « La guerre du houmous aura bien lieu », 22 septembre 2009 (<http://observers.france24.com/fr/content/20090922-guerre-houmous-liban-israel-appellation-indication-geographique>).

GATT, *Accord de Marrakech instituant l'Organisation mondiale du commerce signé à Marrakech, au Maroc, le 15 avril 1994*, Annexe 1C « Accord sur les aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce », Partie II « Normes concernant l'existence, la portée et l'exercice des droits de propriété intellectuelle », Section 3 « Indications géographiques », Article 22 « Protection des indications géographiques » (http://www.wto.org/french/tratop_f/trips_f/t_agm3b_f.htm#top).

Henson (Spencer) et Humphrey (John), « Understanding the Complexities of Private Standards in Global Agri-Food Chains as They Impact Developing Countries », *Journal of Development Studies*, 46 (9), 2010, p. 1628-1646.

Ilbert (Hélène), « Les indications géographiques, outils de construction des terroirs et de la biodiversité à l'aune des règles internationales du commerce : quelles tendances en Méditerranée ? », dans Claire Delfosse (dir.), *La Mode du terroir et les produits alimentaires*, Paris, Boutique de l'Histoire-Indes savantes, 2011, p. 301-321.

Ilbert (Hélène) et Petit (Michel), « Are Geographical Indications a Valid Property Right ? Global Trends and Challenges », *Development Policy Review*, 27 (5), 2009, p. 503-528.

Ilbert (Hélène) et Rastoin (Jean-Louis), *Indications géographiques et marques territoriales agricoles et agro-alimentaires dans l'espace méditerranéen : orientations stratégiques pour un développement durable*, Paris et Montpellier, IPEMED, CIHEAM-IAMM, 2010.

Marchenay (Philippe) et Bérard (Laurence), « Les produits d'origine, entre nature et culture », dans INAO (dir.), *Le Goût de l'origine*, Paris, Hachette, 2005, p. 44-59.

Menu (Stéphane) et Reiffers (Jean-Louis), « Avec l'OCEMO, l'expertise économique s'ouvrira aux réalités humaines. Entretien avec Jean-Louis Reiffers », *jmed.fr*, 27 avril 2011, (<http://www.lejmed.fr/Pr-Jean-Louis-Reiffers-Avec-l.html>).

Millward Brown, *BrandZ Top 100 Most Valuable Global Brands 2011*, rapport annuel, mars 2011 (<http://www.millwardbrown.com/>).

OMPI, *Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international du 31 octobre 1958*, article 2.1., révisé à Stockholm le 14 juillet 1967 et modifié le 28 septembre 1979 (http://www.wipo.int/lisbon/fr/legal_texts/lisbon_agreement.html).

OMPI, *Forum on Geographical Indications and Appellations of Origin*, Lisbonne, 30-31 octobre 2008 (http://www.wipo.int/meetings/en/details.jsp?meeting_id=16802).

Origin, « OriGIn souligne la nécessité de renforcer l'assistance technique dans le secteur des IG », *Lettre d'Origin*, avril 2011.

Origin, « Conseil ADPIC de l'OMC : Le projet de loi australien sur l'emballage des produits du tabac », *Lettre d'Origin*, juin 2011.

Ploeg (Jan Douwe van der), « High Quality Products and Regional Specialties : A Promising Trajectory for Endogenous and Sustainable Development », papier présenté à la conférence internationale *The Future of Rural Policy*, OCDE, Sienné, 10-12 juillet 2002.

Pollaud-Dulian (Frédéric), *Droit de la propriété intellectuelle*, Paris, Domat, 1999.

Pronk (Jan), « Équité et justice : un bien collectif, une responsabilité publique », séminaire *Marchés et institutions pour la sécurité alimentaire*, Bruxelles, Commission européenne, Solagral, 10-12 décembre 1997.

Sylvander (Bertil), Lagrange (Louis) et Monticelli (Christine), « Les signes officiels de qualité et d'origine européens. Quelle insertion dans une économie globalisée ? », *Économie rurale*, 299, mai-juin 2007, p. 7-23.

Tekelioğlu (Yavuz), Ilbert (Hélène) et Tozanli (Selma) (dir.), *Les Produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens*, Paris et Montpellier, CIHEAM-IAMM, coll. « Options méditerranéennes », Série A « Séminaires méditerranéens », 89, 2009.

Tekelioğlu (Yavuz), « Les indications géographiques en Turquie. Le cas du fromage d'Ezine », Deuxième Séminaire international d'Antalya *Indications géographiques, dynamiques socio-économiques, patrimoine bio-culturel en Turquie et dans les pays méditerranéens*, Antalya, Université Akdeniz-CIHEAM-IAMM-OMPI-TPE, décembre 2010 (<http://www.iamm.fr/recherche/colloques/2010/Antalya>).

Uruguay Round Trade Negotiations Committee, *The « Dunkel Draft » from the Gatt Secretariat: Draft Final Act Embodying the Results of the Uruguay Round of Multilateral Trade Negotiations 20 December 1991*, Buffalo (N. Y.), William S. Hein and Co, 1992.

US Code, *Lanham Act*, Titre 15 «Commerce and Trade», Chapitre 22 «Trademarks», 2010 (http://www.law.cornell.edu/uscode/215/usc_sup_01_15_10_22.html).

Valceschini (Egizio) et Blanchemanche (Sandrine), «Valeur économique de la signalisation de la qualité et de l'origine», séminaire *Les Produits d'origine et de qualité: enjeux et stratégies*, Montpellier, Agropolis International, 16 octobre 2003.

Yotopoulos (Pan A.) et Romano (Donato) (eds), *The Asymmetries of Globalization*, Londres, Routledge, coll. «Studies in Development Economics», 2007.



MONDIALISATION AGRICOLE ET PRODUITS MÉDITERRANÉENS

José Maria García Álvarez-Coque, Victor Martinez-Gomez

Université polytechnique de Valence, Espagne

Josep Maria Jordán Galduf

Université de Valence, Espagne

Depuis l'Antiquité, la Méditerranée rime avec échanges. Les structures juridiques, les pratiques et les coutumes, les matières premières et les produits agricoles et alimentaires ont de tout temps fait l'objet d'échanges entre les populations du bassin méditerranéen. Avec le troc, la colonisation et le commerce, les produits agricoles (*garum*, huile d'olive, vin, céréales, raisins, soie, etc.) ont traversé la Méditerranée dans toutes les directions. Grâce à ces échanges, toute une série d'habitudes communes, incarnées par le régime méditerranéen, ont vu le jour. Au fil du temps, le centre de gravité du monde occidental s'est déplacé vers l'Ouest. La globalisation aujourd'hui à l'œuvre engendre certes une multiplication des échanges dans le monde entier, mais le bassin méditerranéen demeure un carrefour d'échanges majeur.

Quelle est la situation actuelle du commerce agricole en Méditerranée? Pour discuter de ce sujet et des problèmes qu'il soulève, nous mettrons dans un premier temps l'accent sur la position des pays méditerranéens et sur l'évolution de plusieurs produits de cette région. Les négociations internationales, en particulier le système d'échanges multilatéraux et le cycle de Doha, et le rôle des mesures non tarifaires (MNT) à travers l'exemple de plusieurs produits agricoles seront ensuite analysés. Les relations bilatérales entre les deux rives de la Méditerranée et la capacité des politiques européennes et de la politique agricole commune (PAC) à atténuer l'impact de la libéralisation accrue des échanges seront également abordées. Le chapitre se terminera par un certain nombre de remarques concernant l'intégration des échanges dans la région grâce à la mise en place de politiques de développement rural actives, adaptées aux besoins des populations. À cet égard, on peut citer la politique européenne de voisinage en matière de développement agricole et rural, en cours d'élaboration par les instances européennes, qui vise à améliorer les conditions de vie rurale, à renforcer la sécurité alimentaire et à développer les capacités institutionnelles.

Les échanges agricoles dans le monde et dans le bassin méditerranéen

Cette partie traite des principales évolutions liées aux échanges de produits agricoles, avec une attention particulière portée aux produits méditerranéens. Le commerce agricole est présenté brièvement dans les paragraphes qui suivent. Nous aborderons ensuite la situation d'un point de vue méditerranéen, à savoir les échanges entre pays méditerranéens et les principaux aspects liés au commerce des produits régionaux présents dans l'alimentation méditerranéenne. Cette partie fait office d'introduction au rôle des barrières commerciales et des négociations commerciales internationales, thèmes qui seront analysés plus en détail dans le reste du chapitre.

Les échanges de produits agricoles

En raison de la crise financière mondiale et pour la première fois depuis 2001, le commerce international a reculé en 2009¹. Le volume d'échanges a chuté de 12 %, confirmant ainsi la baisse entamée en 2007. À l'échelle mondiale, les exportations de marchandises (FOB) se sont élevées à 11 787 milliards de dollars.

La baisse des échanges n'a pas affecté de la même façon toutes les catégories de produits. Les produits agricoles ont été relativement épargnés, ne reculant que de 3 %, ce qui prouve la résistance du secteur agricole face à la crise économique. Les principales baisses ont été enregistrées dans les domaines des carburants et des produits miniers, et plus particulièrement dans celui des produits manufacturés, avec une chute de 15,5 %. Autre fait marquant : la part du commerce agricole dans les échanges mondiaux reste inférieure à 10 %. En 2009, les exportations agricoles représentaient une valeur globale de 1 168 847 millions de dollars (valeurs FOB).

À l'échelle mondiale, les deux grands exportateurs et importateurs de produits agricoles sont l'Union européenne (UE) et les États-Unis. Si l'on tient compte à la fois des échanges intra- et extracommunautaires, l'Union européenne occupe le premier rang mondial en termes d'exportations et d'importations. Si l'on ne considère que les échanges extracommunautaires, les États-Unis sont le premier exportateur agricole mondial (avec 119 584 millions de dollars en 2009, valeurs FOB), et l'Union européenne le premier importateur de produits agricoles (140 773 millions de dollars en 2009, valeurs FOB). Lorsque l'on additionne les parts de chaque zone économique – en tant qu'importateurs et exportateurs –, les États-Unis et l'UE représentent près de 20 % du commerce agricole actuel, contre 25 % en 2000.

Cette baisse est due à l'émergence d'une série de pays dont les parts de marché n'ont cessé d'augmenter, au premier rang desquels on trouve la Chine dont les exportations ont progressé de 11 % par an et les importations de 16 %, entre 2000 et 2009. Ce pays est aujourd'hui le cinquième exportateur mondial et le troisième importateur de produits agricoles. D'autres se sont spécialisés dans l'exportation ou l'importation. Parmi les plus fortement orientés à l'exportation figurent le Brésil, l'Argentine, la Thaïlande,

1 - Les chiffres indiqués dans cette partie sont tirés des Statistiques du commerce international de l'OMC de décembre 2010 et janvier 2011.

l'Indonésie ou encore l'Australie. Le Japon, la Corée du Sud, le Mexique et l'Inde dépendent à l'inverse des importations.

La position des pays méditerranéens

En ce qui concerne les échanges agricoles dans les pays méditerranéens, l'élément le plus frappant est leur dépendance aux importations. En effet, parmi tous les États membres du CIHEAM, seules la France et l'Espagne ont affiché une balance commerciale agricole positive (en termes monétaires) au cours des années récentes. Si la situation turque est plus ou moins équilibrée, les autres pays enregistrent pour leur part des déséquilibres constants depuis cinq ans. Dans la plupart d'entre eux (Albanie, Algérie, Égypte, Grèce, Liban, Malte, Maroc, Portugal, Tunisie et Turquie), la balance commerciale n'a cessé de se creuser entre 2005 et 2008. Le tableau 1 présente les principaux chiffres des échanges agricoles entre les pays du CIHEAM.

Depuis deux ans, la balance bilatérale entre l'Union européenne et les pays méditerranéens tend à pencher en faveur de la première (Abis et Tamilti, 2011). S'agissant des échanges entre ces deux zones, nous aborderons plus loin l'enjeu des accords euro-méditerranéens et des préférences commerciales pour les pays méditerranéens.

Tableau 1 - Balance commerciale agricole des pays membres du CIHEAM
(en milliers de dollars)

Pays	2005	2008	Balance commerciale en % du volume total d'échanges agricoles (moyenne sur 2007-2008)
Albanie	- 405 996	- 780 353	- 84,24 %
Algérie	- 3 827 343	- 7 709 345	- 97,55 %
Égypte	- 2 778 927	- 6 837 982	- 60,97 %
France	11 818 222	14 871 858	13,06 %
Grèce	- 2 160 698	- 3 905 706	- 27,94 %
Italie	- 6 830 547	- 7 761 663	- 10,41 %
Liban	- 1 078 496	- 1 753 142	- 66,36 %
Malte	- 348 176	- 517 163	- 75,65 %
Maroc	- 949 893	- 3 238 262	- 45,15 %
Portugal	- 3 116 419	- 4 515 285	- 32,50 %
Espagne	3 737 624	4 886 566	7,32 %
Tunisie	- 208 491	- 1 001 942	- 21,82 %
Turquie	2 863 425	288 223	- 1,88 %

Source : calculs des auteurs à partir de la base de données de FAOSTAT.

Les échanges agricoles sont très fortement concentrés autour du bassin méditerranéen. Les pays méditerranéens producteurs de produits agricoles à destination de l'Union européenne sont la Turquie, le Maroc, Israël, et, dans une moindre mesure, l'Égypte et la Tunisie. Au cours de la dernière décennie, ces cinq pays, Turquie en tête, ont fourni plus de 90 % des importations agricoles de l'UE en provenance des pays méditerranéens. Côté exportations, l'Algérie est de loin le premier client de l'UE, puisqu'elle a absorbé à elle seule, sur la même période, environ 25 % des exportations agricoles de l'UE vers les pays méditerranéens.

Les acteurs extracommunautaires sont des fournisseurs importants de ce marché d'importation en pleine croissance que représentent les pays méditerranéens (CIHEAM, 2010 ; Abis, 2011a). Les États-Unis constituent le partenaire commercial privilégié de la Turquie, de l'Égypte, de la Jordanie, du Maroc et de l'Algérie pour l'approvisionnement en produits agricoles, et notamment en céréales (blé, maïs et graines de soja). Les importations du Brésil connaissent également une croissance rapide. En 2008, le géant sud-américain a exporté pour près de 6 milliards de dollars de produits agricoles et d'élevage vers la région arabe (principalement du bœuf, des graines de soja et du sucre). Les importations de blé en provenance de Russie et d'Ukraine devraient elles aussi jouer un rôle clé pour les pays méditerranéens. La dépendance de la région méditerranéenne aux importations de céréales est accentuée par la démographie de ces pays, par une transformation profonde des habitudes de consommation (les consommateurs ayant tendance à se détourner du régime méditerranéen) et par les contraintes d'approvisionnement (manque d'eau et faiblesse de la productivité dans les régions d'agriculture pluviale).

Les intérêts exportateurs des pays du Sud de la Méditerranée

Intéressons-nous à présent à l'évolution des échanges et aux principales tendances de deux produits typiquement méditerranéens : les fruits et légumes, d'une part, et l'huile d'olive, d'autre part. Ces produits sont vitaux pour les intérêts exportateurs des pays méditerranéens du Sud, en particulier sur les marchés européens. Quelle complémentarité existe-t-il entre les pays méditerranéens et l'UE au regard de l'approvisionnement de ces produits, souvent considérés comme des secteurs sensibles dans les négociations commerciales bilatérales menées dans le cadre du Processus de Barcelone et de l'Union pour la Méditerranée ?

D'après Wu Huang (2004), les fruits et légumes n'ont cessé de prendre une part croissante dans les échanges agricoles mondiaux, passant d'une valeur nominale de 3,4 milliards de dollars (10,6 %) en 1961 à près de 70 milliards de dollars (16,9 %) au début des années 2000. Par ailleurs, la variété de produits a elle aussi augmenté. Les bananes, les pommes, les oranges et les tomates représentaient plus de 30 % du commerce total de fruits et légumes dans les années 1960 et 1970, contre moins de 20 % à la fin des années 1990. Les raisins, les légumes frais, les pommes de terre surgelées, les fruits secs et autres fruits et légumes occupent une part croissante des échanges mondiaux.

On observe également une segmentation géographique du commerce mondial de ces produits. La plupart des échanges de fruits et légumes se font dans un nombre réduit de régions, à savoir l'Union européenne, les pays de l'Accord de libre-échange nord-américain (Aléna) et l'Asie. Typiquement, chacune de ces régions comprend des pays

consommateurs à hauts revenus et des pays fournisseurs riverains – qu'il s'agisse de pays développés ou de pays en voie de développement – bénéficiant de conditions climatiques et d'autres facteurs propices à la production de fruits et légumes. Ainsi, les importations au sein de l'UE se dirigent essentiellement vers le Royaume-Uni, la France et l'Allemagne, les plus grands exportateurs étant l'Espagne (en raison de l'importance de sa production agricole) et les Pays-Bas (un grand nombre d'exportations transitant par les ports néerlandais).

D'importants flux commerciaux de fruits et légumes proviennent de pays méditerranéens, comme le Maroc ou la Turquie. Afin de dresser un tableau plus complet du commerce de fruits et légumes en Méditerranée, il peut être utile de revenir sur les discussions menées quant aux préférences commerciales accordées à certains pays et sur les politiques commerciales spécifiques mises en place par l'UE pour certains produits. Ces discussions seront abordées un peu plus loin dans ce chapitre.

Hors échanges intracommunautaires, l'UE achète la plupart de ses légumes auprès de ses partenaires euro-méditerranéens. Sur la période 2005-2009, les pays méditerranéens ont fourni en moyenne plus de 40 % des légumes et près de 17 % des fruits importés par l'UE. Selon les données de Comext pour la période 2006-2009, pour certains fruits et légumes, l'approvisionnement auprès de pays méditerranéens est quasi exclusif : ces derniers assurent la quasi-totalité des importations de pommes de terre (en provenance essentiellement d'Égypte, d'Israël et du Maroc) et 95 % des importations en valeur de tomate (le Maroc représente à lui seul plus de 60 % de ces importations) ; la part totale des partenaires euro-méditerranéens dans le marché d'importation de concombre s'élève à 90 % (la Turquie, avec près des deux tiers des importations totales, se taille la part du lion).

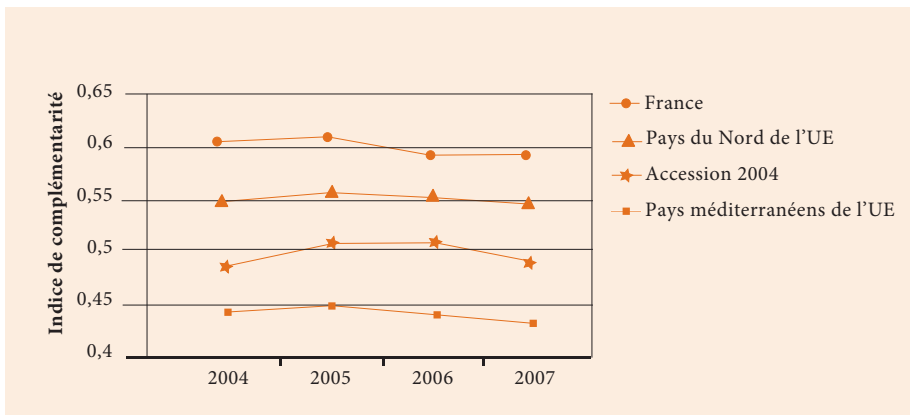
En ce qui concerne les fruits seuls, les produits méditerranéens n'occupent pas une place prépondérante par rapport à l'ensemble des importations extracommunautaires, à quelques exceptions notables près. La Tunisie, par exemple, totalise près de la moitié de la valeur des importations de dattes, les dix partenaires euro-méditerranéens réunis représentant 83 % de cette valeur. La Turquie est, quant à elle, le principal fournisseur de figues de l'Union, avec plus de 90 % de parts de marché. Cependant, dans le cas des agrumes, les pays méditerranéens ne dominent pas le marché européen de façon aussi nette, à cause principalement des importations hors saison en provenance de l'hémisphère sud. Près de 30 % des importations extracommunautaires d'oranges et de pamplemousses frais proviennent de pays euro-méditerranéens, un pourcentage qui tombe à 20 % pour les citrons et les citrons verts. Mais, dans le cas des mandarines et des clémentines fraîches, les pays euro-méditerranéens ont une part de marché totale de 50 %.

À partir de ces données, on peut s'interroger sur le degré de complémentarité qui existe entre l'UE et ses partenaires du Sud². Des études ont permis de montrer que cette complémentarité était plus forte pour la Belgique, l'Allemagne, les Pays-Bas et la France (Dell'Aquila et Velazquez, 2004). Plus récemment, Victor Martinez-Gomez et Maitane

2 - La complémentarité des échanges peut être mesurée par le cosinus COS_{ij} (Linnemann et Van Beers, 1988). Selon cet indicateur, la valeur « 1 » indique le niveau de complémentarité maximum ; à l'inverse, la valeur « 0 » désigne le niveau de complémentarité minimum. Il est calculé en combinant les vecteurs de données commerciales (importations vers le pays j et exportations provenant du pays i) de deux partenaires commerciaux ; les deux vecteurs sont comparés de façon à en déterminer le cosinus d'angle et l'espace de denrées n -dimensionnel. Le concept sous-jacent consiste à vérifier dans quelle mesure les importations d'un partenaire reflètent les exportations de l'autre partenaire.

Arrieta (2009) ont évalué celle entre le Maroc et l'UE. Plusieurs enseignements peuvent être tirés de cette étude. Tout d'abord, le Maroc n'affiche pas la même complémentarité avec tous les pays de l'UE dans le domaine des échanges agricoles. Les auteurs identifient quatre « catégories » ou groupes de pays au sein de l'UE. La France est le pays qui présente la plus forte affinité avec le Maroc, probablement pour des raisons historiques. La complémentarité du deuxième groupe, que l'on pourrait appeler les « pays du Nord de l'UE », bien qu'importante, est moins forte que dans le cas français. La troisième catégorie est constituée par les États membres méditerranéens (Espagne, Italie, Portugal et Grèce), avec une complémentarité beaucoup plus faible. Le groupe des nouveaux États membres ayant intégré l'UE lors de l'élargissement des années 2000 constitue une catégorie intermédiaire. Le graphique 1 montre l'indice de complémentarité des pays dans le domaine des échanges agricoles.

Graphique 1 - Évolution de l'indice de complémentarité des échanges agricoles entre le Maroc et l'UE (2004-2007)

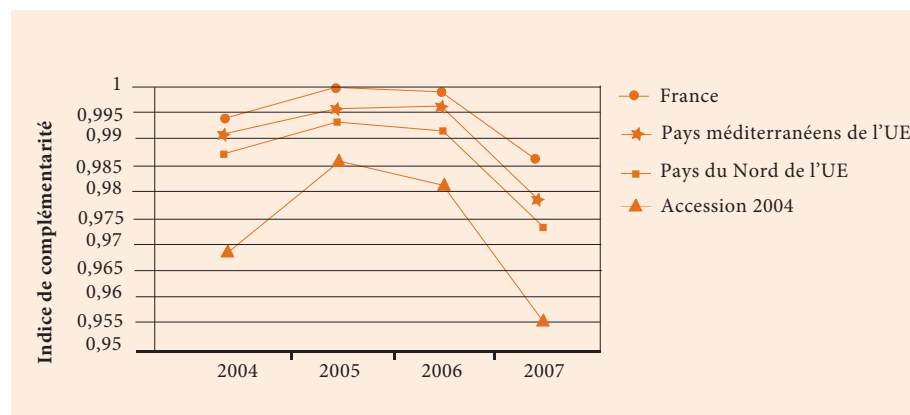


Source: Martínez-Gomez et Arrieta (2009).

Le deuxième enseignement de cette étude est que l'indice de complémentarité affiche une valeur beaucoup plus importante lorsqu'il est mesuré au regard des seuls échanges de fruits et légumes. Par ailleurs, le groupe formé par les pays méditerranéens atteint paradoxalement une position plus élevée, proche de celle de la France. Ces résultats peuvent sans doute s'expliquer par la mise en place de stratégies commerciales de diversification des achats, afin de conserver un portefeuille équilibré de produits et de compléter l'offre nationale. L'autre élément fondamental à prendre en compte concernant le commerce de fruits et légumes en Méditerranée est le rôle des mesures non tarifaires dont l'impact sera évoqué plus loin.

Si de nombreuses régions du monde se sont spécialisées dans la culture de l'olive, la Méditerranée demeure le plus gros producteur d'olives au monde : près de 90 % de la production d'huile d'olive provient du bassin méditerranéen, l'Espagne, la Tunisie, la Grèce, la Turquie, l'Italie et la Syrie étant les principaux producteurs. L'olive a en outre un lien intrinsèque et traditionnel avec la Méditerranée, et l'huile d'olive est probablement l'aliment le plus emblématique du régime méditerranéen.

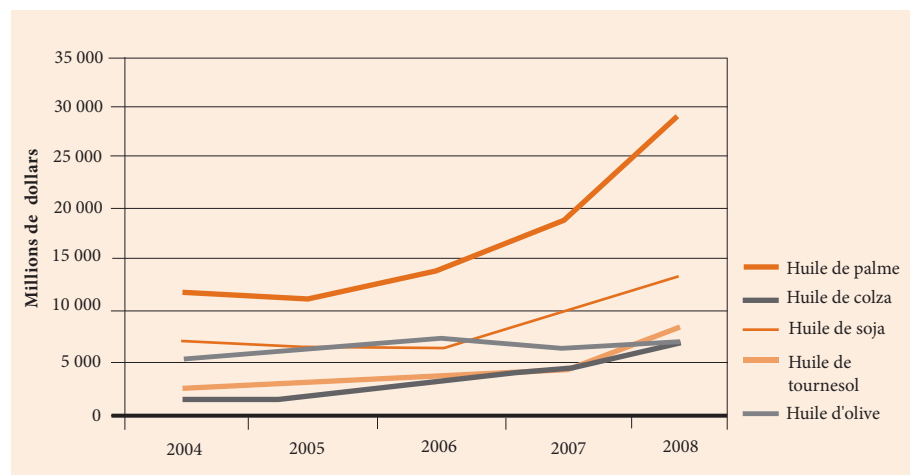
Graphique 2 - Évolution de l'indice de complémentarité relatif au commerce de fruits et légumes entre le Maroc et l'UE (2004-2007)



Source : Martinez-Gomez et Arrieta (2009).

En dépit du récent regain d'intérêt pour la diète méditerranéenne, force est de constater que l'huile d'olive perd des parts de marché par rapport au volume total d'échanges de graisses et d'huiles agricoles. En valeur, l'huile d'olive représentait environ 13 % des parts du marché des graisses et des huiles en 2004, contre désormais seulement 7,4 % en 2008. En termes de quantités échangées, les principales huiles végétales ont enregistré une progression à deux chiffres, alors que le volume d'huile d'olive échangé a diminué de près de 10 % au cours de la même période (2004-2008). Le graphique 3 illustre l'évolution de la valeur des importations mondiales d'huiles végétales et montre la forte croissance de la valeur des échanges d'huiles végétales (hors huile d'olive), en particulier de l'huile de palme.

Graphique 3 - Évolution de la valeur des importations mondiales sur une sélection d'huiles végétales (2004-2008, en millions de dollars)



Source : calculs des auteurs à partir de la base de données de FAOSTAT.

Les prix d'entrée sur les importations de fruits et légumes (étude de cas)

L'Union européenne protège certains fruits et légumes par la mise en œuvre d'un système de prix d'entrée. Dans la plupart des cas, ce système repose sur une base saisonnière et il est soumis à des dispositions particulières pour certains fournisseurs : réductions de ces prix d'entrée ou contingents tarifaires par exemple. Il a fait l'objet de plusieurs études dans le cadre de l'application des accords du cycle d'Uruguay (Swinbank et Ritson, 1995) et des préférences bilatérales accordées par l'Union européenne aux pays du Sud de la Méditerranée (Grethe *et al.*, 2006). Les discussions autour du système des prix d'entrée ont ravivé l'intérêt pour ces questions dans le contexte des négociations commerciales multilatérales, les prix d'entrée étant considérés comme un instrument non conforme à la logique de tarification.

Le système se compose d'une structure tarifaire à deux niveaux : lorsque le prix à la frontière des exportations vers l'UE est supérieur ou égal au prix d'entrée, un droit *ad valorem* est prélevé ; les exportations dont le prix est inférieur doivent payer un tarif spécifique supplémentaire après prélèvement du droit *ad valorem*. Le montant de ce tarif spécifique dépend du rapport entre le niveau du prix d'entrée et le prix à la frontière de la cargaison. Des réductions sont appliquées en fonction du produit et du pays de provenance. La Jordanie et le Maroc ont ainsi signé un accord avec l'UE pour réduire le prix d'entrée des tomates, des concombres, des courgettes, des artichauts, des oranges et des clémentines ; l'Égypte et Israël se sont vus quant à eux accorder une réduction sur leurs exportations d'oranges. Il convient de souligner que, hormis pour la Jordanie, cette réduction ne s'applique qu'à une quantité donnée et que le prix d'entrée préférentiel est assorti d'une réduction (voire d'une suppression) du composant *ad valorem* du tarif³. Le tableau suivant donne une estimation des équivalents tarifaires *ad valorem* du système des prix d'entrée de la tomate appliqués sur la période 2004-2006 pour les tomates marocaines (García Álvarez-Coque *et al.*, 2010). Des différences dans les équivalents tarifaires quota et hors quota provoquent l'apparition d'une rente de quota. Christine Chemnitz et Harald Grethe (2005) affirment que ce système favorise l'émergence de comportements anticoncurrentiels et incite les partenaires commerciaux à s'entendre pour obtenir une grande partie de la rente préférentielle.

L'article de José Maria García Álvarez-Coque *et al.* (2010) évalue l'impact de la suppression des prix d'entrée prélevés sur la tomate. Le modèle proposé consiste en un équilibre partiel et tient compte de la saisonnalité. L'impact est mesuré en termes de perte de ventes nationales de l'UE du fait de l'élimination du système. Un impact significatif a été observé pour certaines périodes de l'année, en particulier pour les importations de tomates en provenance du Maroc, notamment dans la période comprise entre octobre et avril, avec un pic en octobre, la suppression des prix d'entrée ayant entraîné une baisse de 12 % des ventes de tomates intracommunautaires. Les gains d'exportations de pays tiers se concentrent aussi sur des périodes précises, notamment pour les exportations de tomates marocaines : en novembre, du 1^{er} au 20 décembre, de janvier à avril, et du 15 au 31 mai. Les résultats de cette simulation montrent que le prix d'entrée pourrait être réduit significativement sur plusieurs périodes de l'année de commercialisation, sans pour autant nuire gravement aux échanges. Toutefois, cette conclusion ne contredit pas l'hypothèse selon laquelle le système des prix d'entrée contribuerait à stabiliser les prix pendant certaines périodes de la campagne de commercialisation.

3 - La révision du protocole agricole UE-Maroc, qui n'est pas encore entrée en vigueur à la date de rédaction de ce chapitre, supprime les contingents tarifaires pour les artichauts et les oranges marocaines et prévoit une réduction du prix d'entrée sur trois nouveaux produits : les pêches, les abricots et les raisins de table. Aucun contingent tarifaire n'est prévu pour ces produits.

La dernière révision en date de l'Accord agricole entre le Maroc et l'UE, conclu à la fin 2010, prévoit le maintien des prix d'entrée pour la tomate, malgré une augmentation significative des contingents tarifaires.

Calcul des équivalents *ad valorem* pour le Maroc (en pourcentage)

	Équivalent tarifaire <i>ad valorem</i> quota	Équivalent tarifaire <i>ad valorem</i> hors quota	Contingents tarifaires contraignant?
Janvier	0	46,9	Oui
Février	0	52,2	Oui
Mars	0	48,4	Oui
Avril	0	44,4	Oui
15-31 mai	0	49	Oui
Juin	11,5	11,5	-
Août	12,2	12,2	-
Octobre	0,7	68,6	Non
Novembre	69,2	72,7	Oui
1-20 décembre	0	62,1	Oui
21-31 décembre	0	51,6	Non

Source: García Álvarez-Coque et al. (2010) à partir de la base de données TARIC (Commission européenne).

Le marché international de l'huile d'olive est dominé par un petit groupe de pays. En considérant la moyenne de la période 2006-2008, l'Espagne (plus de 40 % des exportations) et l'Italie (près de 25 % des exportations) représentent près des deux tiers des exportations mondiales. Si l'on ajoute à ces deux pays la Tunisie et la Grèce, près de 90 % des exportations totales proviennent de ces quatre pays méditerranéens. Du côté des importations, l'Italie reçoit un tiers des importations totales, et les États-Unis plus de 15 %. Les autres grands importateurs sont répartis géographiquement autour du bassin méditerranéen et au-delà du continent européen (notamment l'Espagne, la France, le Portugal, le Japon, le Royaume-Uni et l'Allemagne).

D'après Yvette Lazzeri (2011), l'un des faits marquants est le déclin de la consommation d'huile d'olive par habitant dans presque tous les pays méditerranéens, et son augmentation parallèle dans d'autres pays qui n'ont pas de tradition de consommation d'huile d'olive. Ainsi, sur le marché émergent des importations chinoises, les produits à base d'huile d'olive devraient s'élever à près de 63 000 tonnes en 2012, et les prévisions les plus optimistes tablent sur 100 000 tonnes par an d'ici 2015. Les propriétés bénéfiques de ces produits sont des facteurs déterminants dans la croissance de la demande de ces pays. Du coup, les producteurs ont tout intérêt à garantir la qualité et à bien informer les consommateurs des différentes propriétés, variétés, origines et applications de l'huile d'olive dans le cadre d'une alimentation saine. Cela leur permettra de différencier clairement l'huile d'olive des autres huiles végétales.

La réponse de l'OMC

La première partie de ce chapitre mettait l'accent sur le rôle des pays méditerranéens en tant que marché importateur de produits agricoles de base et source d'exportation de produits agricoles spécialisés. Une question se pose quant à leur participation au système de commerce mondial : les pays méditerranéens sont-ils favorables au libre-échange ? La plupart d'entre eux ont manifesté un vif intérêt pour les échanges multilatéraux. Cette position reflète une stratégie de croissance commune fondée sur une économie ouverte. Tous les pays méditerranéens ont pris des mesures pour mettre en œuvre les accords de l'OMC, y compris l'Accord sur l'agriculture (AsA) qui prévoit des engagements en matière de réduction des subventions à l'exportation, du soutien aux producteurs nationaux et des barrières à l'importation de produits agricoles⁴.

Les négociations commerciales multilatérales ont été entreprises dans le cadre de l'article 20 de l'AsA, qui vise à atteindre des « réductions progressives substantielles du soutien et de la protection qui aboutiraient à une réforme fondamentale ». La Déclaration de Doha de novembre 2001 a confirmé cet objectif en prévoyant « l'élaboration d'un système commercial équitable et axé sur le marché », s'inscrivant dans le cadre d'un programme de développement complet. En juillet 2004, un nouvel accord-cadre a été conclu à Genève pour mettre en place un dispositif définissant les « modalités » des échanges de produits agricoles. La déclaration de Hong Kong de décembre 2005 faisait le point sur les progrès effectués au cours des dix-huit mois écoulés depuis la déclaration de Genève. L'accord-cadre de juillet 2008 marquait une nouvelle étape vers la conclusion du Cycle de Doha, lequel faisait toujours l'objet de longues négociations. Depuis lors, le principal objectif a été de régler une série de questions afin d'aboutir à un accord définitif sur le Programme de Doha pour le développement. Des discussions sont actuellement en cours au sein d'un groupe de ministres représentant les intérêts de toutes les parties prenantes aux négociations.

Malgré les nombreux problèmes communs auxquels ils sont confrontés, les pays méditerranéens n'ont pas défini ensemble, au sein de l'OMC, de stratégie d'encadrement des produits agricoles et alimentaires. Les différences de politiques commerciales sont le résultat de la marge de manœuvre accordée aux pays par l'AsA pour élaborer leurs propres politiques agricoles. Les négociations agricoles révèlent en effet des positions très divergentes à propos du Programme de Doha. Si les pays développés (les États membres de l'UE) mettent en avant la nécessité d'impulser les réformes agraires en réorientant le soutien vers des politiques limitant les effets de distorsion sur les échanges, les pays du Sud de la Méditerranée semblent, pour leur part, s'opposer au maintien des subventions agricoles et à la protection des frontières dans les pays de l'OCDE, et en particulier de l'UE. En dépit de l'existence de groupes de négociation, il est assez difficile d'évaluer les positions de chaque pays :

- un premier groupe de pays méditerranéens appartenant à l'Union européenne (Chypre, France, Grèce, Italie, Malte, Portugal, Slovaquie et Espagne) adopte une position coordonnée au sein de l'OMC vis-à-vis des autres États membres de l'UE.

4 - L'analyse des négociations commerciales et de leurs implications pour l'agriculture méditerranéenne a été abordée dans de précédents rapports du CIHEAM. Cf. Aksebi et García Álvarez-Coque (2001) et García Álvarez-Coque (2006).

Il rassemble les pays qui prônent une « PAC forte » et un assouplissement de la transition vers un soutien interne permettant de réduire les effets de distorsion sur les échanges. Cette position devrait s'imposer lors des prochaines réformes de la PAC, malgré les pressions budgétaires et internationales qui s'exercent pour la suppression des subventions agricoles et la vision libérale de certains pays d'Europe du Nord, comme le Royaume-Uni ou la Suède.

- Israël fait partie du G10, un groupe de pays (Suisse, Norvège, Japon...) qui accordent une grande importance au rôle du secteur agricole dans la réalisation d'objectifs non commerciaux, d'où une certaine résistance à la libéralisation des échanges.
- L'Égypte est membre du G-20, un groupe de pays en voie de développement, dont font partie notamment la Chine, l'Inde et le Brésil, généralement favorables à la libéralisation de l'agriculture et à la réduction de l'aide accordée aux agriculteurs des pays de l'OCDE. À l'intérieur de ce groupe, certains pays pensent que l'amélioration de l'accès au marché des pays pauvres devrait être progressive et faire l'objet d'une attention particulière.
- La Turquie est membre d'un autre groupe dirigé par l'Indonésie, le G33, qui prône un traitement particulier et différencié pour les pays en voie de développement, ainsi qu'une libéralisation limitée des échanges pour certains produits.
- Le Maroc et la Tunisie adoptent certains des objectifs du G20 et du G33. Mais leur participation à ces groupes se fait surtout *via* l'Union africaine (dont fait aussi partie l'Égypte) et le G90. Le G90 est une alliance regroupant la plupart des membres de l'Union africaine, les pays d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (ACP) et les pays les moins avancés (PMA). Il partage avec le G20 et le G33 la conviction que l'agriculture joue un rôle essentiel dans le développement économique et la lutte contre la pauvreté. Les pays membres du G90 prônent en général l'accès libre aux marchés des pays développés.
- Les nouveaux membres de l'OMC (l'ARYM et l'Albanie) ne sont pas encore prêts à réduire de manière significative le soutien interne.

L'un des points communs aux pays méditerranéens est de se montrer tous défavorables à une libéralisation complète des marchés agricoles. De nombreux pays méditerranéens aux régions agricoles vulnérables soulèvent la question de la mise en place de règles flexibles pour la libéralisation des échanges, la majorité d'entre eux subissant à cet égard des pressions importantes. Les pays en voie de développement veulent également exporter leurs produits et aimeraient voir les marchés de l'UE s'ouvrir ; le processus euro-méditerranéen représente un pas dans cette direction. Les pays méditerranéens en développement souhaitent en outre obtenir la suppression du soutien interne ayant des effets de distorsion des échanges dans les pays de l'OCDE. Ils voient dans les paiements directs de l'UE aux exploitants du Nord de la Méditerranée le signe d'une interprétation biaisée du système de commerce mondial, qui tend à favoriser ces exploitants au détriment des agriculteurs du Sud et de l'Est de la Méditerranée.

Le maintien du soutien agricole par la mise en place de politiques aux effets de distorsion moindres (« encadré vert », selon la terminologie de l'OMC) est un facteur clé de la poursuite de politiques agricoles régionales destinées au développement rural et à la

réduction de la pauvreté. Une fois ce principe accepté, un consensus pourra se dégager autour des intérêts des pays des rives nord et sud de la Méditerranée :

- les pays méditerranéens souhaitent mettre en place des politiques qui permettent de résoudre les problèmes des zones rurales pauvres et de répondre à l'objectif d'un soutien interne ayant des effets de distorsion moindres sur les échanges ;
- les pays développés du Nord de la zone méditerranéenne, essentiellement ceux de l'UE, se sont engagés à mener de profondes réformes en vue d'un découplage du soutien. Le débat actuel au sein de l'UE porte également sur la réforme du régime de paiement unique de la PAC (Commission européenne, 2010). Ce débat a sans doute contribué à atténuer l'impact social des ajustements, mais ne permet pas de promouvoir efficacement la mise en place d'un modèle de développement économique durable en zone rurale. L'élaboration de politiques territoriales favorisant l'agriculture écologique et la création de savoir-faire dans ce domaine demeure d'actualité dans les pays du Sud de l'UE.

Le texte relatif aux « modalités » discutées au sein de l'OMC contraint les États membres à faire des progrès substantiels dans l'accès au marché de tous les produits, et donc, à l'exception des moins développés, à améliorer l'accès à leur propre marché. Cette exigence implique des concessions de la part de tous les membres de l'OMC de la région méditerranéenne. Des interrogations demeurent sur la mise en œuvre du principe de flexibilité concernant les produits sensibles et les produits devant bénéficier d'un traitement particulier pour des raisons de sécurité alimentaire, de sécurité des moyens d'existence ou de soutien du développement rural. Le nombre de produits entrant dans ces catégories reste un point de discordance dans les négociations agricoles.

En 2011, le Cycle de Doha n'a progressé que très lentement. Les membres de l'OMC évoquent encore la possibilité de parvenir à un accord ; il sera en fait constitué de plusieurs accords partiels qui vont bien au-delà du cadre ayant inspiré le cycle après son lancement en 2001. Par ailleurs, le Cycle de Doha ne devrait avoir que très peu d'effet sur l'extension des mesures non tarifaires, qui ne cessent d'augmenter dans les échanges entre pays méditerranéens.

Les mesures non tarifaires

La consolidation d'une zone de libre-échange dans la région euro-méditerranéenne passe nécessairement par une meilleure harmonisation des mesures non tarifaires, afin que celles-ci servent à favoriser, et non à restreindre, les échanges. Les mesures non tarifaires (MNT) dépendent de la réglementation publique. Le tableau 2 présente la classification générale des MNT élaborée par la Cnuced. Souvent considérées comme des barrières commerciales, elles prennent de plus en plus d'importance à mesure que les tarifs disparaissent, comme c'est le cas notamment dans la zone de libre-échange euro-méditerranéenne. Les MNT ne restreignent pas forcément les échanges, l'instauration de règles étant nécessaire pour faciliter le commerce : les mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) et les obstacles techniques au commerce (OTC) sont ainsi essentiels pour le commerce international dans la mesure où ils permettent de traiter les problèmes liés aux risques et à l'information. Les avantages qui en résultent, notamment dans les

Tableau 2 - Classification des MNT de la Cnuced

(A) Mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS)	Règlements/normes visant à protéger la vie ou la santé humaine, animale et végétale.
(B) Obstacles techniques au commerce (OTC)	Règlements/normes se rapportant aux caractéristiques techniques des produits et aux systèmes d'évaluation de la conformité.
(C) Autres mesures techniques	Inspection avant expédition et formalités douanières non liées aux mesures SPS et aux OTC.
(D) Mesures de contrôle des prix	Mesures destinées à contrôler les prix des biens importés.
(E) Mesures de contrôle des quantités	Mesures destinées à restreindre la quantité de biens pouvant être importés (restrictions à la concession de licences, quotas ou interdictions).
(F) Mesures para-tarifaires	Mesures permettant d'augmenter le coût des importations, à l'instar des mesures tarifaires (surtaxes douanières, taxes supplémentaires, taxes internes, valeur déclarée en douane).
(G) Mesures financières	Mesures régulant l'accès au marché des changes des importations et en définissant les modalités de paiement.
(H) Mesures anticoncurrentielles	Préférences accordées à un groupe limité d'opérateurs.
(I) Mesures relatives aux exportations	Mesures appliquées aux marchandises exportées.
(J) Mesures concernant les investissements liés au commerce	Mesures de portée locale permettant de limiter le niveau des importations.
(K) Restrictions relatives à la distribution des produits	Restriction sur les modalités de distribution des produits par la mise en place d'obligations en matière de licence ou de certification.
(L) Restrictions des services après-vente	Mesures interdisant aux producteurs de biens exportés de fournir des services après-vente dans le pays importateur.
(M) Subventions	Fonds versés par un gouvernement ou un organisme public à une structure de production (industrie ou entreprise particulière).
(N) Restrictions relatives aux marchés publics	Mesures servant à contrôler l'achat de biens par des organismes publics.
(O) Propriété intellectuelle	Brevets, marques déposées, dessins industriels, schémas de configuration de circuits intégrés, droits d'auteur, coordonnées géographiques et secrets industriels.
(P) Règles d'origine	Règlements et dispositions administratives permettant de déterminer le pays d'origine des biens.

Source : Cnuced (<http://ntb.unctad.org/Default.aspx>).

domaines de la santé et de la sécurité, peuvent contribuer à améliorer le bien-être de la population. Aussi faut-il tenir compte des coûts et des bénéfices de ces mesures pour analyser objectivement leur impact.

Le degré d'harmonisation de la réglementation des pays méditerranéens avec celle de l'UE diffère selon les pays. Il semblerait que les pays méditerranéens appliquent les mesures de façon beaucoup plus stricte aux frontières qu'ils ne le font sur leur propre marché, où les contrôles sont moins efficaces (De Wulf et Maliszewska, 2009). En ce qui concerne les mesures SPS, les exportateurs vers l'UE sont confrontés à un certain nombre de problèmes d'ordre général, tels que l'application *ad hoc* des procédures de conservation ou la multiplication des documents et des formalités exigés dans chaque pays. Grâce aux réformes accomplies dans le cadre de l'intégration euro-méditerranéenne, le temps de dédouanement moyen a considérablement diminué dans la plupart des pays méditerranéens, sans pour autant permettre une réelle amélioration de l'intégration économique.

De récentes études ont clairement établi l'importance des MNT dans les échanges. Bernard Hoekman et Alessandro Nicita (2008) ont montré que la combinaison MNT-tarifs pouvait entraîner des effets restrictifs sur les échanges deux fois plus importants que les tarifs seuls, suggérant que les initiatives visant à renforcer l'intégration entre l'UE et les pays méditerranéens devraient accorder une place importante à la réduction de ces mesures. Les refus aux frontières témoignent de la volonté des pays importateurs d'obliger les pays exportateurs à respecter les exigences imposées en matière de sécurité alimentaire et de qualité. Sur la période 2003-2008, le Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) a enregistré 1 123 notifications de refus aux frontières concernant les fruits et légumes importés vers l'UE en provenance des pays méditerranéens (Grazia *et al.*, 2009), soit une fréquence moyenne de 0,0493 refus pour 1 000 tonnes de biens importés, ce qui en soi n'est pas excessif. Le tableau 3 répertorie les principaux produits concernés par les notifications de refus aux frontières et les principales sources de risque dans chaque pays d'origine. Le nombre le plus élevé de refus aux frontières concerne les arachides provenant d'Égypte et d'Israël, et les noix comestibles du Maroc, de la Syrie et de la Turquie.

D'après les auteurs cités ci-dessus, les principaux secteurs d'exportation des pays méditerranéens sont moins touchés par les refus aux frontières grâce aux efforts de conformité des pays exportateurs, notamment en matière d'infrastructures, de compétences, de ressources humaines, de procédures de contrôle et d'analyses. Si les MNT ont un effet négatif sur les échanges, la conformité avec certaines normes privées (telles que GlobalGAP) peut apporter des avantages considérables aux producteurs, comme la possibilité, par exemple, de réduire l'utilisation de produits chimiques à usage agricole ou le fait de bénéficier de conseils sur les bonnes pratiques agricoles et de gestion.

Les coûts unitaires de la conformité diminuent avec le temps, sans doute en raison des économies d'échelle (Gonzalez-Mellado *et al.*, 2010). Lorsque les chaînes logistiques d'exportation sont caractérisées par une forte atomisation et un faible niveau d'intégration verticale, les exportations semblent se diriger avant tout vers des marchés de faible valeur, moins exigeants en termes de sécurité alimentaire et de qualité.

Tableau 3 - Nombre absolu de refus aux frontières par pays d'origine et par catégorie de danger (2003-2008)

Pays d'origine	Principaux produits	Principaux risques
Égypte	– Arachides – Autres légumes frais ou réfrigérés – Oranges, mandarines, clémentines et autres agrumes hybrides – Fruits, frais ou secs, non précisés ailleurs	– Mycotoxines – Résidus de pesticides – Commerce illégal / documents irréguliers
Maroc	– Fruits à coque comestibles – Autres légumes frais ou réfrigérés – Légumes conservés provisoirement – Légumes, secs, entiers, coupés, en tranches, en morceaux ou en poudre – Légumes, préparés ou conservés, non précisés ailleurs	– Mycotoxines – Résidus de pesticides – Biotoxines / métaux lourds
Syrie	– Fruits à coque comestibles – Légumes, préparés ou conservés, non précisés ailleurs – Confitures, gelées de fruits, marmelades, compote de fruits ou de fruits secs et pâtes de fruits ou de fruits secs	– Mycotoxines – Additifs – Micro-organismes (potentiellement) pathogènes
Turquie	– Fruits à coque comestibles – Figues fraîches ou séchées – Fruits, frais ou secs, non précisés ailleurs	– Mycotoxines – Additifs – Résidus de pesticides

Source: calculs basés sur le Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF), à partir de données de Grazia et al. (2009).

Certains producteurs ne peuvent pas ou ne sont pas disposés à changer de système de production pour se mettre en conformité. Le manque de laboratoires qualifiés, capables d'analyser les exigences en matière de SPS, limite leur faculté de garantir la qualité des produits écoulés sur le marché européen. Les MNT ont pour principal effet de faire monter les coûts directs et indirects de la production comme des exportations. Face à celles en vigueur sur le marché européen, certains producteurs d'olives sont ainsi en train de réorienter leurs exportations vers d'autres régions, où les normes sont moins restrictives et moins coûteuses. La capacité des pays exportateurs à respecter les normes de sécurité alimentaire imposées par les pays importateurs est donc intimement liée à l'organisation de la chaîne logistique. Lorsque celle-ci est bien organisée, les MNT ont un impact potentiel plus faible et peuvent même faciliter la mise en conformité des produits exportés avec les exigences des marchés européens.

Charlotte Emlinger (2010) analyse les répercussions des MNT sur l'entrée sur les marchés européens de fruits et légumes provenant de différents pays. Elle souligne qu'Israël est le pays le mieux préparé pour respecter ces exigences, y compris par rapport aux autres pays de l'UE. À l'autre bout de l'échelle, la Tunisie, la Syrie, la Jordanie, l'Algérie et le Liban enregistrent les moins bonnes performances dans ce domaine.

L'agriculture et le partenariat euro-méditerranéen

Les pays de l'UE et la plupart des pays méditerranéens sont membres de l'OMC. Ils participent à ce titre au système d'échanges multilatéraux et sont tenus de respecter les obligations définies par l'AsA sur l'agriculture (y compris les engagements sur la réduction des subventions à l'exportation, du soutien interne et des droits de douane sur les importations de produits agricoles). Dans le même temps, l'UE et les différents pays méditerranéens ont conclu dans le cadre du Partenariat euro-méditerranéen des accords bilatéraux qui prévoient l'amorce d'une libéralisation des échanges agricoles. À l'heure actuelle, cette libéralisation progresse davantage sous l'impulsion du partenariat euro-méditerranéen que dans le cadre du cycle de négociations multilatérales initié par l'OMC.

Les accords

Le processus d'intégration euro-méditerranéenne dans le domaine de l'agriculture a connu depuis son lancement un certain nombre de difficultés. L'agriculture, et en particulier le secteur des fruits et légumes, a été et demeure l'un des sujets les plus conflictuels dans les relations entre l'UE et les pays méditerranéens (García Álvarez-Coque et Jordán Galduf, 2006 ; García Álvarez-Coque *et al.*, 2008). Les restrictions imposées aux échanges agricoles persistent en Méditerranée. Les organisations agricoles du Nord sont opposées à l'idée d'accorder de nouvelles concessions commerciales aux pays du Sud, car elles craignent qu'une concurrence internationale accrue ne mette en danger les moyens de subsistance des agriculteurs d'Europe du Sud.

La stratégie adoptée dans les accords euro-méditerranéens comporte toute une série de concessions réciproques, avec la promesse de négocier ultérieurement des concessions plus importantes sur la base d'une évaluation produit par produit. La révision de ces accords devrait permettre une plus grande libéralisation des échanges agricoles. En attendant, plusieurs accords intra-méditerranéens ont été signés (cf. tableau 4). On peut notamment citer le processus d'Agadir ou l'accord de libre-échange (ALE) conclu entre la Turquie et un certain nombre de partenaires méditerranéens. À cela vient s'ajouter la signature d'accords supplémentaires avec des pays en voie de développement situés hors de la Méditerranée. Le processus est loin d'avoir porté ses fruits : les pays méditerranéens affichent toujours une structure d'exportations peu diversifiée et les échanges intra-méditerranéens stagnent autour de 5 % du volume total d'échanges. Un des avantages potentiels de l'intégration intra-méditerranéenne est l'attraction d'investissements directs étrangers (IDE), qui restent à l'heure actuelle à un niveau très bas (1 % des IDE de l'UE). Le manque d'intérêt des investisseurs semble s'expliquer par la fragmentation du marché régional, par la faiblesse du tissu industriel et par le manque de transparence du dispositif réglementaire.

Tableau 4 - ALE entre pays méditerranéens

Pays concernés	Entrée en vigueur
Israël-Turquie	1997
Grande zone arabe de libre-échange (GAFTA) comprenant l'Algérie, l'Égypte, la Jordanie, le Liban, la Libye, le Maroc, les Territoires Palestiniens, la Syrie, la Tunisie et dix autres pays arabes	1998
ARYM-Turquie	2000
Albanie-ARYM Bosnie-Herzégovine-ARYM Croatie-ARYM	2002
Albanie-Croatie Bosnie-Herzégovine-Turquie Croatie-Turquie Albanie-Serbie-et-Monténégro Croatie-Serbie-et-Monténégro	2003
Bosnie-Herzégovine-Croatie Mise à niveau de l'accord Israël-Jordanie Jordanie-Égypte-Maroc-Tunisie (processus d'Agadir)	2004
Territoires Palestiniens-Turquie Tunisie-Turquie	2005
Maroc-Turquie	2006
Égypte-Turquie Syrie-Turquie	2007
Albanie-Turquie	2008
Jordanie-Turquie	2009

Certains gouvernements de la région méditerranéenne voient dans l'intégration Nord-Sud une stratégie intéressante recouvrant non seulement le processus Euromed, mais aussi l'intégration avec les États-Unis. C'est le cas notamment de la Jordanie (2001) et du Maroc (2006). Depuis 2006, l'excédent commercial des États-Unis avec ce dernier pays s'est accru, passant de 79 millions de dollars en 2005 à plus de 1 milliard en 2009, grâce à l'ouverture du marché marocain aux matières grasses, aux produits laitiers et aux céréales américains. L'encadré suivant résume brièvement les aspects les plus notables de l'accord entre les deux pays.

L'accord de libre-échange États-Unis-Maroc

Les États-Unis représentent un faible pourcentage des exportations agricoles marocaines. Cependant, un engagement politique fort entre les deux pays a débouché sur la signature d'un accord de libre-échange en 2002, suivi de sa mise en œuvre en 2006.

Le processus de libéralisation porte sur plusieurs catégories de produits agricoles et prévoit la suppression des tarifs à différentes périodes, allant de l'élimination immédiate à la libéralisation sur une période de vingt-cinq ans. Certains produits, comme le blé tendre, ne sont pas concernés par le dispositif de suppression des tarifs. Les marchandises provenant du Maroc bénéficient quant à elles d'une exonération totale de droits de douane aux États-Unis. Toutefois, l'accord prévoit le maintien des MNT pour l'entrée des produits sur le marché américain.

Entre 2005 et 2009, les exportations des États-Unis vers le Maroc ont triplé, passant de 6,1 à 18,8 milliards de dirhams, tandis que les exportations du Maroc vers les États-Unis n'ont que très peu augmenté (de 2,5 à 3,6 milliards de dirhams). Le boom des exportations américaines vers le Maroc est essentiellement dû à la hausse des exportations de produits agricoles comme le maïs et les graines oléagineuses.

Source : Akesbi (2010).

L'impact de la poursuite de la libéralisation euro-méditerranéenne

Les concessions tarifaires impliquent des avantages de prix considérables pour les pays bénéficiaires (Martinez-Gomez, 2007). Pour autant, les préférences commerciales appliquées depuis vingt-cinq ans ne sont pas parvenues à impulser la dynamique exportatrice des pays méditerranéens, se limitant à accompagner les flux d'échanges traditionnels entre ces pays et l'UE. Le Processus de Barcelone a eu un impact très limité sur les échanges agricoles (Abis, 2011b). En 2009, par exemple, les exportations agricoles des pays méditerranéens vers l'UE ont progressé de 7 % seulement, à l'exception du Maroc qui a vu les siennes s'accroître de 19 %. En tout état de cause, il convient d'engager une réflexion sur l'impact potentiel d'un approfondissement du processus de libéralisation des échanges par une augmentation progressive des contingents tarifaires nuls et par une réduction des autres mécanismes de protection des échanges agricoles.

En théorie, les progrès réalisés grâce à l'ouverture commerciale réciproque, telle qu'elle est définie par la « feuille de route » établie lors de la conférence euro-méditerranéenne tenue à Barcelone en novembre 2005, devraient se traduire par une augmentation des flux d'échanges Nord-Sud et Sud-Nord, créant de nouvelles opportunités pour les acteurs des deux rives de la Méditerranée. Une telle ouverture comporte bien évidemment des risques liés aux conséquences sociales des ajustements effectués dans les secteurs les moins compétitifs, aussi bien au Nord qu'au Sud de la région, notamment à la dépendance croissante à l'importation de produits alimentaires de base dans les pays méditerranéens. Il est donc impératif de moduler dans le temps le processus d'ouverture et de l'accompagner de politiques complémentaires capables d'atténuer les coûts sociaux.

Les études quantitatives (comme celles de José Maria García Álvarez-Coque *et al.* [2010]) suggèrent que l'impact de la libéralisation des échanges sur le marché des fruits et légumes dépendra de plusieurs facteurs : la nature des négociations (bilatérales ou

multilatérales), la mesure dans laquelle les produits européens se différencient des produits importés, la période de l'année au cours de laquelle interviennent les réductions tarifaires, et enfin la compétitivité relative de l'offre intérieure par rapport à plusieurs autres facteurs. Les concessions accordées n'ont pas encore débouché sur des flux d'échanges importants, mais des problèmes de saturation ont d'ores et déjà fait leur apparition sur les marchés communautaires. La gravité de ces problèmes est accentuée par la nature périssable de la plupart des produits méditerranéens, lesquels subissent parfois un effondrement temporaire des prix nuisibles à l'efficacité globale de la campagne de commercialisation.

De nombreuses régions agricoles du Sud de l'Europe sont indéniablement en proie à des difficultés. Les économies rurales sont confrontées à des défis majeurs, notamment à cause du vieillissement de la main-d'œuvre, de la faiblesse du tissu entrepreneurial et des effets environnementaux liés à la conservation du paysage et à l'aménagement du territoire.

Face à la situation difficile que connaissent déjà les zones rurales, l'argument selon lequel la libéralisation agricole contribuerait à appauvrir l'agriculture du Sud de l'Europe perd de sa force. Il est vrai que la délocalisation internationale déplace la production hors de l'UE, mais cela ne devrait pas représenter un problème à long terme pour les pays européens, à condition qu'ils réorientent l'économie agro-alimentaire vers des activités à plus forte valeur ajoutée, plus intensives en technologie. Le système agro-industriel des espaces méditerranéens de l'UE a tout intérêt à exporter sa technologie et ses services vers les autres pays méditerranéens et à encourager l'intégration du système agro-alimentaire méditerranéen sur les marchés européens, ce que les jeunes générations comprennent très bien.

Toutefois, cette perspective économique ne saurait occulter la faiblesse des revenus auxquelles sont confrontées les régions agricoles spécialisées dans le secteur des fruits et légumes, dont beaucoup sont situées en Italie et en Espagne. Cette crise s'explique essentiellement par une baisse de la consommation de fruits et légumes, liée à l'évolution du mode de vie, et également par un décalage de la réponse de l'offre lorsque les actifs ne sont pas assez flexibles (cultures permanentes, petites exploitations, etc.). Cette équation se traduit par un problème de surproduction. Un troisième facteur de crise nuit encore davantage à la commercialisation des produits maraîchers par rapport à ce qu'elle était il y a seulement dix ans : l'importance croissante de la capacité de négociation des principaux groupes de distribution alimentaire, qui obligent les producteurs (exploitants, négociants et transformateurs alimentaires) à s'adapter à leurs stratégies.

Le rôle des politiques

La plupart des effets de la mondialisation peuvent être gérés par des politiques d'aménagement territorial dotées d'instruments adéquats, comme le système d'aide spécifique pour soutenir les organisations de producteurs. Nous nous intéresserons à deux études de cas portant sur des politiques européennes ayant eu un impact considérable sur les petites et moyennes exploitations. Le premier exemple concerne le soutien spécifique apporté par la PAC aux organisations de producteurs pour améliorer la coordination de l'offre et l'insertion des agriculteurs dans la chaîne de valeur. Le deuxième cas illustre le rôle du système d'aide direct, qui fait l'objet de discussions permanentes.

Le rôle de l'action collective des producteurs dans la commercialisation des fruits et légumes

Coordination et organisation sont les maîtres mots de toute politique dédiée au secteur des fruits et légumes. L'organisation commune des marchés (OMC) dans le secteur des fruits et légumes, réformée en 2007, axe son soutien aux horticulteurs sur la création et l'amélioration des organisations de producteurs, qui, face au faible niveau de ventes des coopératives agricoles italiennes et espagnoles comparé à celui des pays d'Europe du Nord, peuvent être perçues comme des leviers de concentration de la production. La concentration de l'offre reste malgré tout insuffisante.

Les organisations de producteurs constituent un moyen efficace pour renforcer la collaboration entre les cultivateurs et les autres acteurs de la chaîne logistique. Toutes les parties prenantes ayant intérêt à la réduction des coûts, à la montée en gamme de la qualité et à la gestion du risque, si cet intérêt est reconnu par tous, la mise en place de politiques permettra d'engager des actions collectives dans le domaine de la chaîne logistique agro-industrielle.

La structure productive et commerciale de l'industrie des fruits et légumes dans l'Union européenne n'est pas bien adaptée à l'évolution des exigences du marché, qui requièrent différents produits et des garanties accrues de qualité et de normes environnementales (García Álvarez-Coque *et al.*, 2007). La situation varie selon les États membres de l'UE. Les Pays-Bas et l'Espagne illustrent deux situations opposées : 92 % de la production horticole néerlandaise est vendue par l'intermédiaire de 22 organisations de producteurs ; l'Espagne compte quant à elle 625 organisations de producteurs, qui ne représentent que 44 % de la production nationale de fruits et légumes.

La plupart des coopératives de fruits et légumes espagnoles ont été créées dans le but de canaliser les marchés passés entre cultivateurs et grossistes ou détaillants, afin de réduire l'asymétrie d'information dont sont victimes les cultivateurs indépendants et leur donner une assurance contre le non-paiement, considéré comme l'un de leurs problèmes majeurs. Mais les organisations de producteurs espagnoles ne représentant qu'un pourcentage relativement faible de la production totale, ces coopératives de fruits et légumes n'ont pas réussi à améliorer efficacement le pouvoir des cultivateurs sur le marché. La confiance demeurant en outre un facteur déterminant des relations entre exploitants et coopératives, d'un côté, entre coopératives individuelles et coopératives de second niveau, de l'autre, le problème de l'asymétrie d'information, censé être résolu par la coopérative, peut réapparaître au sein même de cette dernière si aucune relation de confiance ne s'instaure entre membres et responsables de la coopérative.

Il convient donc de s'interroger sur la capacité de ces mesures à encourager la mise en place d'une culture d'action collective dans les régions productrices. Comme le montre le cas espagnol, nombre de coopératives adoptent un comportement qui ne contribue pas à renforcer leur pouvoir de négociation vis-à-vis des détaillants, du fait, entre autres raisons, d'un manque d'encadrement professionnel des coopératives, qui conduit à la mise en place de stratégies « axées sur l'offre », d'une forte concurrence entre coopératives ou d'un manque de transparence dans la prise de décisions au sein des coopératives. Les membres de coopératives reçoivent très souvent des paiements communs, issus des revenus d'organisations de producteurs, après déduction des coûts d'exploitation et des

paiements aux cultivateurs. Ils sont donc déconnectés des prix du marché et ignorent les écarts de prix dus à la qualité. L'efficacité du marché n'est pas renforcée par un système public qui favorise des structures perçues comme servant à « réduire les aides » plutôt qu'à profiter des avantages du regroupement de l'offre, sans parler du fait que de nombreux acteurs privés n'appartenant à aucune association n'ont pas droit au soutien de l'État.

La réforme de la PAC et le Partenariat euro-méditerranéen

Le processus de réforme de la PAC devrait faciliter l'adaptation structurelle des zones plus exposées aux effets de la libéralisation agricole et donner de ce fait une impulsion plus forte au Partenariat euro-méditerranéen. Le principe de la réforme est de définir une PAC qui rende compatible soutien au monde rural et ouverture extérieure plus large, y compris aux produits des pays méditerranéens. Cette approche du développement rural permettrait d'atteindre des objectifs précis, axés sur l'amélioration des structures commerciales et productives, sur la qualité de l'alimentation et sur la préservation de l'environnement. L'Europe du Sud reçoit une quantité considérable de ressources publiques qui pourraient être dépensées de façon plus efficace et plus équitable, même si cela suppose un degré de cofinancement plus élevé pour les administrations nationales et régionales. En ce sens, la politique agricole pourrait être intégrée à la politique régionale.

Depuis la réforme de la PAC de 2003, le soutien européen aux producteurs a été presque entièrement découplé de la production et inclus dans le régime de paiement unique. En 2008, ce processus a été entériné par la procédure de révision de la PAC – appelée communément « bilan de santé » –, qui vise à transférer les ressources vers des aides territoriales et environnementales et à renforcer les politiques de développement rural. La réforme de la PAC doit aller plus loin afin de répondre aux préoccupations du public (notamment concernant l'environnement et les systèmes d'élevage extensif de montagne). Cette transition doit nous permettre de passer du « découplage » au « ciblage », et il est urgent de mettre en place des politiques promouvant des organisations de producteurs fortes et une nouvelle vision de la chaîne de valeur. Les propositions de réforme de la PAC pour 2013 mettent l'accent sur la nécessité d'une répartition plus juste du soutien de base et d'une redistribution du budget en faveur de paiements agro-environnementaux mieux adaptés aux défis qui se posent à l'agriculture en ce début de xxi^e siècle (Commission européenne, 2010).

Conclusion

Les progrès réalisés dans le processus de création d'une zone de libre-échange euro-méditerranéenne devraient déboucher logiquement sur la libéralisation des échanges agricoles. Si les pays de l'UE gardent un avantage compétitif dans de nombreux secteurs industriels et dans le domaine de l'agriculture continentale, les pays partenaires méditerranéens ont également une position dominante sur le marché de certains fruits et légumes, de sorte qu'il ne paraît pas raisonnable de limiter l'ouverture réciproque au seul marché industriel.

Une vision stratégique à long terme de l'agriculture méditerranéenne permettrait de créer de véritables synergies entre les deux rives de la Méditerranée (IPEMED, 2009),

notamment: 1) en renforçant la coopération entre les organisations de producteurs au Nord et les partenaires du Sud; 2) en mettant en place un processus progressif de libéralisation des échanges, qui évalue l'impact sur les systèmes d'exploitation agricole traditionnels avant d'aller plus loin dans sa mise en œuvre; 3) en élaborant des politiques territoriales à même de soutenir l'organisation, les pratiques axées sur l'activité et la création de connaissances, et qui favorisent les pratiques durables dont le secteur des fruits et légumes a plus que jamais besoin.

L'intégration euro-méditerranéenne ne doit pas être perçue comme une simple zone de libre-échange. Les questions agricoles recouvrent les problèmes sociaux et culturels des systèmes ruraux de l'ensemble de la région méditerranéenne, qui vont bien au-delà des échanges. Les répercussions négatives de la libéralisation des échanges sur les systèmes d'exploitation agricole – en particulier si la libéralisation n'est pas introduite de manière progressive et si elle n'est pas accompagnée de politiques de soutien des systèmes d'exploitation – constituent les principales préoccupations des agriculteurs. La volatilité des marchés mondiaux de matières premières est également une source d'inquiétude. La mise en place d'une politique agricole centrée à la fois sur l'agriculture agro-exportatrice et sur l'amélioration des systèmes locaux permettrait de s'attaquer à ce problème tout en garantissant une certaine autonomie et en évitant l'écueil de la dépendance alimentaire. Des outils de gestion du risque renforcés doivent être mis en place afin d'atténuer les effets de l'instabilité des prix sur les consommateurs et les producteurs.

En fermant ses marchés, l'UE ne contribue guère à aider les pays en développement à échapper à la pauvreté. Elle pourrait encourager des politiques qui combinent un accès accru aux marchés pour les produits méditerranéens avec le développement des capacités internes des pays méditerranéens. Les populations rurales des deux rives du bassin méditerranéen sont confrontées à de nombreux problèmes communs, avec des degrés d'intensité divers mais qui nécessitent tous des réponses similaires. Certains d'entre eux sont particulièrement inquiétants, comme le manque d'eau, la nécessité d'améliorer la qualité ou encore l'absence d'organisation adéquate. Les politiques agro-alimentaires doivent donc s'attaquer aux spécificités de la chaîne logistique (gestion des risques, assurance qualité, capital humain, logistique, technologies de l'information, promotion de la consommation) et à d'autres problèmes que les subventions traditionnelles ne suffisent pas à régler. La définition d'une nouvelle politique européenne de voisinage en matière de développement agricole et rural (*European Neighbourhood Programme for Agriculture and Rural Development*, ENPARD) devrait être l'occasion pour l'UE d'améliorer la coopération avec les pays méditerranéens partenaires. Elle doit porter sur les échanges bien sûr, mais aussi sur la coopération internationale. La valeur ajoutée, la formation, l'innovation et la participation de la société civile sont à traiter en priorité.

Bibliographie

Abis (Sébastien), « Brésil : une présence qui se confirme en Méditerranée », *Afkar/Idées*, printemps 2011a, p. 56-58.

Abis (Sébastien), « Libéralisation du commerce agricole et coopération pour la sécurité alimentaire », *Euromed Survey*, Barcelone, IEMed, 2011b.

Abis (Sébastien) et Tamlilti (Fatima), « Les dynamiques agricoles euro-méditerranéennes », *Les Notes d'analyse du CIHEAM*, 63, mai 2011.

Akesbi (Najib), « Opening up Morocco's Agriculture to the World Market », *The CIHEAM Watch Letter*, 15, automne 2010.

Akesbi (Najib) et García Álvarez-Coque (José Maria), « La Méditerranée dans les négociations multilatérales agricoles », dans CIHEAM (dir.), *Développement et politiques agro-alimentaires dans la région méditerranéenne*, rapport annuel du CIHEAM, Paris, CIHEAM, 2001.

Chemnitz (Christine) et Grethe (Harald), « EU Preferences for Moroccan Tomato Exports : Who Benefits? », communication présentée lors du 11^e congrès de l'Association européenne des économistes agricoles, *The Future of Rural Europe in the Global Agri-Food System*, Copenhague, 24-27 août 2005 (paru en juillet 2006, disponible sur <http://purl.umn.edu/24686>).

CIHEAM, « Acteurs extra-régionaux », dans CIHEAM (dir.), *Atlas Mediterra. Agriculture, alimentation, pêche et mondes ruraux en Méditerranée*, Paris, Presses de Sciences Po-CIHEAM, 2010, p. 118-123.

Cnuced, *The Trade Barrier Reporter*, 2010 (disponible sur <http://ntb.unctad.org/>).

Commission européenne, *La PAC en 2020 : accomplir les défis de l'alimentation, des ressources naturelles et territoriaux du futur*, Bruxelles, Communication de la Commission au Parlement européen, au Conseil, au Comité économique et social européen et au Comité des régions, COM (2010) 672 final, 18 novembre 2010.

De Wulf (Luc) et Maliszewska (Maryla) (eds), *Economic Integration in the Euro-Mediterranean Region*, rapport final rédigé par le Center for Social and Economic Research et le Centre for European Policy Studies pour la Commission européenne, DG Commerce, 2009.

Dell'Aquila (Crescenzo) et Velazquez (Beatriz Esther), « Euromed Agreements and Mediterranean Agri-Food Trade », *New Medit*, 3 (1), 2004, p. 37-46.

Emlinger (Charlotte), « Accords euro-méditerranéens et libéralisation des échanges agricoles : quel accès au marché européen pour les fruits et légumes des pays méditerranéens? », *Les Notes d'analyse du CIHEAM*, 55, janvier 2010.

García Álvarez-Coque (José Maria), « The Mediterranean and the WTO », *CIHEAM Analytic Note*, 6, mars 2006.

García Álvarez-Coque (José Maria) et Jordán Galduf (José Maria), « El debate sobre la agricultura en el Área Euro-Mediterránea », dans IEMed (dir.), *La Agricultura y la Asociación Euromediterránea : retos y oportunidades*, Barcelone, IEMed, 2006, p. 12-38.

García Álvarez-Coque (José Maria), Jordán Galduf (José Maria) et Martínez-Gómez (Victor), « El modelo europeo de agricultura y los acuerdos internacionales », *Papeles de Economía Española*, 117, 2008, p. 227-242.

García Álvarez-Coque (José Maria), Martinez-Gomez (Victor) et Villanueva (Miquel), « Seasonal Protection of F & V Imports in the EU : Impacts of the Entry Price System, *Agricultural Economics*, 41 (2), 2010, p. 205-218.

García Álvarez-Coque (José Maria), Compés (Raul), Baviera (Amaparo), Bendouda (F.), Westall (D.), García (M.), Green (R.), Jeanmart (F.), Perito (M. A.) et Schneider (A.), *La Réforme de l'OMC sur les fruits et légumes*, Étude, Bruxelles Parlement européen, DG Politiques internes de l'Union, IP/B/AGRI/ST/2006_161, 2007.

Gonzalez-Mellado (Aida), Hélaine (Sophie), Rau (Marie-Luise) et Tothova (Monika), *Non-Tariff Measures Affecting Agro-Food Trade between the EU and Africa*, synthèse d'atelier, Notes techniques du CCR, Séville, Commission européenne, Centre commun de recherche, Institut de prospective technologique, 2010.

Grazia (Cristina), Hammoudi (Abdelhakim) et Malorgi (Giulio), *Regolamentazione della qualità sanitaria degli alimenti e accesso dei Paesi della riva Sud del Mediterraneo ai Mercati europei: un'analisi empirica*, communication, XLVI Convegno di Studi, Società italiana di economia agraria, Piacenza, 16-19 septembre 2009.

Grethe (Harald), Nolte (Stephan) et Tangermann (Stefan), « Evolution, Current State and Future of EU Trade Preferences for Agricultural Products from North-African and Near-East Countries », dans Dragan Miljkovic (ed.), *New Topics in International Agricultural Trade and Development*, New York (N. Y.), Nova Publishers, 2006.

Hoekman (Bernard) et Nicita (Alessandro), « Trade Policy, Trade Costs, and Developing Country Trade », *Policy Research Working Paper Series*, 4797, Banque mondiale, 2008.

IPEMED, *Pour une politique euro-méditerranéenne de co-développement agricole, agro-alimentaire et rurale*, Appel de Maffliers, Paris, IPEMED, 19 décembre 2009.

Lazzeri (Yvette), « The Chinese Olive Sector: An Emerging Market with High Potential », *The CIHEAM Watch Letter*, 16, hiver 2011.

Linnemann (Hans) et Van Beers (Cees), « Measures of Export-Import Similarity, and the Linder Hypothesis Once Again », *Review of World Economics*, 124 (3), 1988, p. 445-457.

Martinez-Gomez (Victor), « Assessing Euro-Med Trade Preferences: The Case Of Entry Price Reduction », papier présenté lors de la 1^{re} Conférence méditerranéenne des chercheurs en agro-alimentaire, Barcelone, 23-25 avril 2007.

Martinez-Gomez (Victor) et Arrieta (Maitane), « Agricultural Trade Between Morocco and the European Union », *GEI Issues*, 2 (3), 2009, p. 5-6.

Swinbank (Alan) et Ritson (Christopher), « The impact of the GATT Agreement on EU Fruit and Vegetable Policy », *Food Policy*, 20 (4), 1995, p. 339-357.

Wu Huang (Sophia), « Global Trade Patterns in Fruits and Vegetables », *Electronic Outlook Report from the Economic Research Service*, USDA, WRS-04-06, 2004.

7 SEPTIÈME PARTIE
SANTÉ
et sûreté alimentaires



PROTÉGER LES CONSOMMATEURS EUROPÉENS DES RISQUES ASSOCIÉS À L'ALIMENTATION

Anne-Laure Gassin, Davide Arcella, Ariane Titz,
Finn Sheye, James Ramsay et Céline Kalaïtzis
Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), Italie

La confiance des consommateurs et des partenaires commerciaux de l'Europe a été fortement ébranlée par les crises alimentaires survenues à la fin des années 1990 et au début des années 2000. Pour répondre à cette situation, en 2000, la Commission européenne introduit dans son *Livre blanc sur la sécurité alimentaire* les principes d'un système de réglementation alimentaire fondé sur la science, ainsi que la séparation fonctionnelle entre l'évaluation des risques et la gestion des risques. Ce *Livre blanc* pose les bases du règlement (CE) n° 178/2002 qui, tout en établissant la législation alimentaire générale, institue l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA pour *European Food Safety Authority*) en mettant l'accent sur les principes fondamentaux d'excellence scientifique, d'indépendance, de transparence et d'ouverture – différents facteurs qui semblaient faire défaut lors des crises de la dioxine et de l'ESB notamment.

Depuis la fondation de l'EFSA en 2002, sa mission en matière d'évaluation des risques et de communication sur les risques n'a pas changé mais, cependant, son travail a évolué et il englobe désormais de nombreuses questions associées à la sécurité des aliments. Aujourd'hui, l'EFSA formule bien sûr des avis scientifiques sur les risques potentiels associés à la chaîne alimentaire, tels que les contaminants alimentaires, les dangers biologiques, les organismes génétiquement modifiés ou encore les additifs alimentaires, mais elle fournit également des conseils dans des domaines tels que la nutrition, l'évaluation des risques environnementaux, l'évaluation du rapport risque / bénéfice, l'évaluation du bien-être des animaux, etc.

Ce chapitre débutera par une exploration du contexte historique entourant la sécurité des aliments en Europe, avec des exemples illustrant l'influence de diverses questions sur la façon dont les institutions publiques ont abordé la sécurité des aliments et la protection des consommateurs au cours des cent dernières années. Il se poursuivra par une explication détaillée du rôle de l'EFSA, et inclura notamment un aperçu des différents

types de coopération mis en place entre l'EFSA et ses partenaires, en Europe et au-delà. La collaboration entre l'EFSA et les pays méditerranéens dans le cadre de la politique européenne de voisinage sera également examinée.

La deuxième partie portera sur le travail de l'EFSA dans le domaine de la nutrition, en commençant par une vue d'ensemble de la stratégie de l'Union européenne dans ce domaine et se poursuivant par une étude de la manière dont l'EFSA collecte et analyse les données provenant des États membres afin de fournir des avis scientifiques sur les habitudes alimentaires en Europe. Ce travail est essentiel, non seulement pour comprendre dans quelle mesure les consommateurs sont exposés à des dangers potentiels tels que des aliments contaminés, mais aussi pour apporter aux responsables des politiques des informations sur les apports nutritionnels des différentes populations, leur permettant ainsi d'établir des objectifs en matière de régime alimentaire sain. Un autre aspect important du rôle de l'EFSA dans ce domaine est d'établir le bien-fondé scientifique des allégations faites sur des aliments en matière de nutrition et de santé. Ce chapitre donne un aperçu détaillé du contexte réglementaire dans le domaine des allégations de santé et explique comment l'EFSA les évalue.

La dernière partie s'attache à explorer le second pilier de la mission de l'EFSA, à savoir la communication sur les risques. Cette partie détaille les approches et les outils utilisés par l'EFSA pour mieux comprendre les besoins et les préoccupations des consommateurs européens – notamment l'enquête Eurobaromètre sur la perception des risques associés à l'alimentation – et souligne les défis auxquels l'Autorité est confrontée pour communiquer sur ces risques à des publics cibles très diversifiés. À cet égard, la coopération avec les États membres joue un rôle clé et le groupe de travail sur la communication du forum consultatif – un réseau de responsables de la communication des agences de sécurité des aliments au sein des 27 États membres – contribue à formuler des messages harmonisés et cohérents sur les problèmes de sécurité des aliments à travers l'Europe.

Le système européen de sécurité des aliments

Une perspective historique sur la sécurité des aliments

La sécurité des aliments est un sujet qui préoccupe les êtres humains depuis des siècles, sinon des millénaires. Même dans la Rome antique, des amendes étaient infligées à ceux qui avaient vendu de la viande sans la faire inspecter auparavant par les autorités compétentes. Avec le temps, au fur et à mesure que les humains accumulaient davantage de connaissances sur les sources des maladies d'origine alimentaire et qu'ils développaient des techniques de préparation et de conservation des aliments plus sophistiquées, des lois portant spécifiquement sur la sécurité des aliments furent introduites afin de protéger les consommateurs. En Europe par exemple, dès 1836, le Danemark établit une liste de colorants alimentaires autorisés afin de protéger la population contre toute contamination provenant de teintures et de colorants nocifs. En 1842, le Conseil de Madrid approuve des réglementations en matière de sécurité des aliments couvrant les aliments d'origine animale. Ainsi la réglementation et la surveillance de la production et du traitement des aliments ont-elles été progressivement renforcées, et la surveillance de la sécurité des aliments confiée à des organes et des agences spécialisés.

L'histoire de la sécurité des aliments dans l'Union européenne a considérablement évolué depuis le début de l'intégration européenne dans les années 1950. Avec la signature du traité de Rome en 1957 et l'établissement de la Communauté économique européenne (CEE), la libre circulation des marchandises entre les États membres permet d'obtenir plus facilement des produits en provenance d'autres pays. Cependant, la production et le stockage des aliments reposent encore largement sur des méthodes traditionnelles et la majorité des produits ne peuvent pas être transportés sur de longues distances car les techniques de conservation restent rudimentaires et les réseaux de transport limités. À cette époque, il n'existe aucune mesure de sécurité des aliments harmonisée à l'échelle du continent européen ; ce sont les gouvernements nationaux qui établissent leurs propres règles et en assurent l'application.

C'est avec l'amélioration du niveau de vie et le développement économique des années 1960 que l'offre alimentaire dans l'Union européenne s'élargit et que les méthodes de vente et de conservation des aliments commencent à évoluer. Les aliments sont de plus en plus souvent préemballés, et cet emballage joue un rôle crucial pour conserver aux aliments leur fraîcheur et garantir leur sécurité.

Les années 1960 voient également la naissance de la politique agricole commune (PAC) qui est tout d'abord instaurée en tant que mécanisme destiné à subventionner la production de produits alimentaires de base de façon à favoriser l'autosuffisance et la sécurité de l'approvisionnement alimentaire ; avec le temps, son rôle s'est toutefois élargi jusqu'à englober d'autres questions comme la sécurité des aliments et l'environnement.

Avec le développement des échanges intracommunautaires, le trajet parcouru par les aliments avant de parvenir dans l'assiette de l'Européen moyen s'allonge et devient plus complexe ; par conséquent, le risque que des bactéries indésirables et d'autres organismes nocifs contaminent les produits alimentaires s'accroît. Les systèmes d'hygiène restant relativement peu développés et la capacité de détecter les dangers microbiologiques étant restreinte, les intoxications alimentaires constituaient pour la santé des consommateurs une menace bien plus importante qu'aujourd'hui.

C'est dans ce contexte qu'entrent en vigueur, en 1964, les premiers textes législatifs significatifs sur la santé animale qui portent, d'une part, sur le commerce intracommunautaire de bovins et de porcs et, d'autre part, sur les conditions sanitaires en matière de production et de vente de viande fraîche. Ces nouvelles règles, limitées aux exigences en matière de viande fraîche, donnent cependant le signal de départ d'une approche harmonisée en matière de santé animale que les États membres sont tenus de respecter. Au fil des décennies suivantes, d'autres législations en matière d'hygiène sont mises en œuvre pour d'autres groupes d'aliments tels que les œufs, les produits laitiers, la volaille, les produits de la pêche et la viande de gibier.

Sur le plan international, en 1963, l'Organisation mondiale de la santé (OMS) et l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) instituent la Commission du Codex alimentarius, un organe qui fixe des normes relatives aux aliments et à la sécurité des aliments au niveau international.

Dans les années 1970, la sécurité de l'approvisionnement alimentaire ne constitue plus un problème dans l'Union européenne (UE) et les inquiétudes commencent à revêtir

une forme nouvelle. En 1971, l'UE établit des exigences harmonisées en matière d'hygiène en ce qui concerne le traitement de la viande de volaille dans les abattoirs, ainsi que son stockage et son transport. L'Union fixe également des règles régissant les importations de bétail, de viande porcine et de viande fraîche.

Afin de pouvoir réagir dans l'urgence à l'éventualité d'une crise alimentaire, l'Union crée en 1979 un système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF). Ce système – toujours en place aujourd'hui – vise à fournir aux autorités responsables dans les États membres un moyen efficace d'échanger des informations lorsqu'une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux présentant un risque pour la santé publique sont détectés.

À partir des années 1970, l'émergence d'une agriculture à plus grande échelle et les progrès technologiques nouveaux voient l'utilisation de pesticides se répandre très largement. Bien que le rôle important des pesticides dans l'agriculture moderne soit clair, la menace qu'ils font peser sur l'homme, l'animal et l'environnement s'ils sont mal utilisés fait naître la nécessité d'élaborer des règles et des contrôles stricts pour encadrer leur utilisation.

Dans le même temps, les additifs alimentaires et les arômes commencent à faire partie intégrante de la chaîne alimentaire moderne, au fur et à mesure que décline la production locale et que se répand la fabrication à grande échelle. Les fabricants ont besoin de prolonger les durées de conservation de leurs produits et veulent rendre les aliments transformés plus savoureux et plus attrayants. Il s'impose en revanche de réglementer soigneusement ces substances chimiques pour s'assurer qu'elles ne nuisent pas à la santé humaine; tout un corpus législatif européen est donc mis en place à cette époque pour réglementer les pesticides, les additifs et les arômes.

Les années 1970 voient également l'introduction de la première législation harmonisée relative à l'étiquetage des aliments. Cet ensemble de règlements porte sur les informations obligatoires que les fabricants sont tenus de mentionner sur les étiquettes, par exemple le nom du produit, la liste des ingrédients, la date limite de consommation, etc. Au fil des années qui suivront, cette législation sera régulièrement révisée; la dernière modification en date porte sur le renseignement obligatoire sur l'étiquette de la présence d'allergènes potentiels tels que les fruits à coques (noix, noisettes...), le lait de vache, la moutarde et les fruits de mer.

Dans les années 1980, l'agriculture européenne entre en crise quand la surproduction génère les tristement célèbres surplus de production alimentaire. La nécessité de trouver une solution à ces problèmes entraînera par la suite une série de réformes de la politique agricole commune de l'UE et un changement de perspective dans la manière d'envisager la production de nourriture dans l'Union; l'accent sera dorénavant davantage placé sur la qualité et non plus, uniquement, sur la quantité.

Au cours des années 1990, la perception qu'ont les consommateurs de l'alimentation subit une profonde transformation. À la lumière d'une série de crises alimentaires survenues dans les années 1980 et le début des années 1990 (voir *infra*), les citoyens commencent à se demander ce qu'ils mangent au juste et quel peut être leur degré de confiance dans les produits qu'on leur vend. C'est au cours de cette décennie que

naissent plusieurs agences de sécurité des aliments au sein des États membres de l'UE, un modèle qui n'a cessé d'être imité au fur et à mesure de l'élargissement de l'UE.

La législation de l'UE est complétée et modifiée au fil des années afin d'évoluer en parallèle avec les développements scientifiques et techniques, tant et si bien qu'au milieu des années 1990, l'Europe dispose d'un vaste ensemble de directives sur l'hygiène alimentaire portant sur divers types d'aliments. Si ces lois sont incontournables pour garantir la sécurité des aliments, ceux qui sont chargés de les appliquer les considèrent souvent comme complexes et pesantes. C'est pour cette raison que la Commission entame à cette époque une réflexion sur l'amélioration de la législation relative à l'hygiène allant dans le sens d'un renforcement de la protection des consommateurs, mais aussi d'une clarification et d'une simplification des règles imposées aux producteurs de denrées alimentaires.

La publication en 2002 du *Livre blanc sur la sécurité alimentaire* de la Commission européenne marque un jalon important de la politique européenne dans ce domaine. La Commission dessine dans ce document les contours d'une conception intégralement neuve de la législation européenne en matière de sécurité des aliments. Parmi les grands principes formulés dans ce texte, les règles européennes en matière de sécurité des aliments s'articulent désormais autour d'un *continuum* qui va « de la ferme à l'assiette ». En d'autres termes, chacune des étapes de la production alimentaire – de l'exploitation agricole à la vente au détail – est couverte par la législation. Des responsabilités accrues sont dévolues aux entreprises du secteur alimentaire afin de garantir que les produits commercialisés ne présentent aucun danger pour la consommation. La législation inspirée du *Livre blanc* – la législation alimentaire générale (2002) – introduit en outre dans le système européen de sécurité des aliments une séparation claire entre l'évaluation des risques et la gestion des risques et elle institue l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA, *European Food Safety Authority*).

Le *Livre blanc* ouvre donc la voie à une refonte totale de la législation de l'Union en matière d'hygiène alimentaire. L'année 2004 voit l'adoption du paquet « hygiène », qui remplace les nombreuses directives en matière d'hygiène par un ensemble de règles harmonisées, simplifiées et complètes qui s'appliquent à chaque étape de la chaîne alimentaire. Entrée en vigueur en janvier 2006, cette législation fixe les règles générales relative à l'hygiène de l'alimentation humaine et animale, ainsi que les règles d'hygiène spécifiques aux denrées alimentaires d'origine animale.

Outre la législation sur l'hygiène, en 2006 de nouvelles règles sur les contrôles alimentaires entrent en vigueur. Les contrôles sont essentiels pour garantir le respect de la législation européenne et veiller à ce que les produits commercialisés sur le marché européen respectent les normes de sécurité requises.

Comment est organisé le système de sécurité des aliments de l'UE ?

Même si des mesures destinées à mieux protéger les consommateurs contre les risques potentiels liés à la sécurité des aliments sont en place depuis longtemps, des incidents sanitaires isolés mais affectant un grand nombre de personnes continuent de se produire encore aujourd'hui. La récente épidémie causée par une souche rare d'*E. coli* en

Allemagne et en France en 2011 en est la parfaite illustration. On peut aussi citer la contamination de vin par du glycol en Italie et en Autriche dans les années 1980, l'ESB ou la « maladie de la vache folle » au Royaume-Uni dans les années 1990, la crise belge de la dioxine en 1999 ou encore la découverte de mélamine dans des produits à base de lait en provenance de Chine en 2008. Ces exemples montrent que la sécurité des aliments ne doit pas être considérée comme un acquis et qu'elle nécessite au contraire une vigilance de tous les instants.

Qui plus est, comme l'a montré récemment l'épidémie d'*E. coli*, les problèmes liés à la sécurité des aliments ne se confinent pas aux frontières nationales et peuvent rapidement prendre de l'ampleur jusqu'à atteindre un niveau international, voire mondial. L'Union européenne est le premier importateur et exportateur de produits agricoles dans le monde. En 2010, la valeur de ces échanges atteignait près de 175 milliards d'euros¹. L'Union fait partie d'un marché mondial de l'alimentation puisant dans un large éventail de sources, si bien que tout produit alimentaire est susceptible de contenir des ingrédients provenant des quatre coins du monde. Dans la mesure où les normes en matière de sécurité des aliments varient parfois considérablement d'un pays à l'autre, il est absolument indispensable de veiller à ce que les consommateurs soient protégés contre les risques d'exposition à des produits nocifs présents dans la chaîne alimentaire.

Les crises alimentaires des années 1990, en particulier celles de l'ESB et de la dioxine, ont fait naître de vives inquiétudes dans l'opinion publique et ont entamé la confiance du consommateur, à la fois dans l'approvisionnement alimentaire européen et dans la capacité des autorités publiques à protéger pleinement les intérêts du consommateur. C'est sur cette toile de fond qu'a été entreprise la refonte du système européen de sécurité des aliments, dont les contours avaient été tracés dans le *Livre blanc sur la sécurité alimentaire* de la Commission européenne.

L'EFSA a été instituée conformément à la législation inspirée du *Livre blanc* (la législation alimentaire générale, 2002). Créé en tant qu'organe indépendant d'évaluation des risques, l'EFSA fournit en temps opportun à la Commission européenne, au Parlement européen et aux États membres de l'UE des avis scientifiques sur les risques dans tous les domaines touchant directement ou indirectement la chaîne alimentaire. L'EFSA est aussi chargée de communiquer sur les risques associés à la chaîne alimentaire.

Le principe qui se trouve au cœur de ce nouveau système est le suivant : les décisions prises par les gestionnaires des risques afin de protéger les consommateurs sont fondées sur des avis scientifiques solides délivrés par un organe d'évaluation des risques indépendant. Le mandat de l'Autorité consiste exclusivement à fournir des avis et des conseils scientifiques. Il n'entre pas dans sa mission de légiférer ou de procéder aux inspections, ces deux aspects étant de la responsabilité des gestionnaires des risques, c'est-à-dire la Commission européenne (CE), le Parlement européen (PE) et les États membres.

Les législateurs – la CE, les États membres et le PE – ont également établi que la chaîne alimentaire est un *continuum* et qu'il n'est pas possible de s'attaquer aux problèmes de sécurité des aliments dans des boîtes joliment emballées. Bien au contraire, la chaîne alimentaire est un ensemble étroitement interconnecté et la sécurité des aliments doit

1 - http://ec.europa.eu/agriculture/publi/map/index_en.htm

être abordée de façon intégrée par tous les partenaires. Tout ce qui se passe dans le champ, à la ferme, chez l'animal, dans les plantes, au sein de l'environnement peut affecter la valeur nutritionnelle ou la sécurité des produits qui arrivent, en bout de chaîne, dans nos assiettes. En d'autres termes, un grand nombre de parties prenantes – agriculteurs, producteurs de denrées alimentaires et détaillants, mais aussi évaluateurs des risques et décideurs politiques – assument la responsabilité de veiller à la sécurité de l'alimentation et de promouvoir la confiance du consommateur dans les aliments produits en Europe.

Pour toutes ces raisons, et bien qu'elle concentre ses activités principalement sur les États membres de l'Union, l'EFSA encourage donc une collaboration plus étroite sur les questions de sécurité des aliments à l'échelle européenne et internationale et, en particulier, avec la région méditerranéenne, dans le cadre de la politique européenne de voisinage.

Le système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF), créé par l'UE en 1979, est un autre élément du système européen de sécurité des aliments ayant des implications pour les pays voisins de l'Union et pour les partenaires commerciaux. Le RASFF couvre non seulement les États membres de l'UE, mais aussi les pays de l'Association européenne de libre-échange (AELE). La tâche du RASFF est de fournir aux gestionnaires des risques de l'UE – autorités nationales des États membres et Commission européenne – un outil permettant l'échange d'informations sur des risques graves détectés dans l'alimentation humaine ou animale. Ces informations aident tous les États membres à réagir rapidement et de façon coordonnée face à des menaces pour la santé publique. Le RASFF joue un rôle particulier dans le contrôle des échanges de denrées alimentaires.

Au sein de ce système global, l'EFSA est responsable de l'évaluation scientifique des risques dans les domaines suivants : sécurité de l'alimentation humaine et animale, nutrition, santé et bien-être des animaux, protection et santé des plantes. Les travaux de l'Autorité couvrent toutes les étapes de la production et de l'approvisionnement alimentaires, depuis la production primaire jusqu'à l'exposition finale des consommateurs.

Les travaux d'évaluation des risques de l'EFSA sont assurés par des groupes scientifiques composés d'experts hautement qualifiés dans l'évaluation scientifique des risques. Tous les experts sont désignés à la suite d'une procédure de sélection ouverte, basée sur l'excellence scientifique dont ils doivent faire la preuve. Ils sont issus de diverses disciplines et possèdent un large éventail de compétences et d'expériences complémentaires dans les domaines scientifiques pertinents. En travaillant ensemble de façon collégiale, les experts de l'EFSA fournissent des avis scientifiques indépendants afin d'aider les gestionnaires des risques à prendre, en temps opportun, des décisions informées pour protéger les consommateurs. Les groupes scientifiques sont aidés dans leur travail par le comité scientifique de l'EFSA, qui apporte une assistance sur les questions scientifiques de nature horizontale et qui veille à l'harmonisation des travaux des différents groupes scientifiques. Les différents domaines couverts par les groupes scientifiques sont les suivants :

- santé et bien-être des animaux ;
- additifs alimentaires et sources de nutriments ajoutés aux aliments ;

- dangers biologiques;
- matériaux en contact avec les aliments, enzymes, arômes et auxiliaires technologiques;
- contaminants de la chaîne alimentaire;
- additifs et produits ou substances utilisés en alimentation animale;
- organismes génétiquement modifiés;
- produits diététiques, nutrition et allergies;
- produits phytopharmaceutiques et leurs résidus;
- santé des plantes.

Quel est le rôle de l'EFSA ?

L'EFSA assume une double mission : l'évaluation indépendante des risques associés directement ou indirectement à la chaîne alimentaire, et la communication sur les risques dans tous les domaines relevant de son mandat.

L'évaluation des risques est un domaine spécialisé des sciences appliquées qui désigne l'examen de données et d'études scientifiques en vue d'évaluer les risques associés à certains dangers. Les conclusions de ces examens et de ces évaluations réalisés par les experts scientifiques de l'EFSA prennent la forme d'« avis » sur des questions spécifiques. Pour réaliser ses travaux, l'EFSA s'appuie sur les connaissances combinées d'experts issus d'instituts et d'organisations scientifiques de premier plan en Europe. Ces experts appliquent les meilleures pratiques en matière de techniques d'évaluation des risques dans des domaines aussi divers que la toxicologie, la médecine vétérinaire, la chimie, les statistiques, la biologie et l'épidémiologie, afin de contribuer à la protection des citoyens européens contre les risques associés à l'alimentation.

Au-delà de l'évaluation scientifique des risques, l'EFSA établit également des réseaux avec des organes nationaux en vue de soutenir des projets scientifiques spécifiques dans le domaine de la collecte et de la surveillance des données. Par exemple, la *task force* sur la collecte des données sur les zoonoses (maladies transmissibles entre l'homme et l'animal) – un réseau paneuropéen de représentants nationaux et d'organisations internationales – joue un rôle clé dans les travaux de l'unité de l'EFSA chargée de la collecte de ces données. Cette unité rassemble, analyse et publie des données sur les zoonoses, la résistance aux antimicrobiens, les contaminants microbiologiques et les foyers de toxoinfections alimentaires. Les rapports de cette unité s'appuient sur les données fournies par les autorités à l'échelon national et aident les gestionnaires des risques européens à contrôler le respect des objectifs de réduction fixés pour différentes maladies. L'unité « Surveillance alimentaire et chimique » de l'EFSA réalise un travail similaire, puisqu'elle analyse des données fournies par les États membres sur la consommation alimentaire et sur la présence de produits chimiques dans l'alimentation humaine et animale; ces données permettent d'évaluer l'exposition des consommateurs au niveau européen.

Conformément à l'article 36 de son règlement fondateur, l'Autorité peut faire appel, pour la collecte des données (ainsi que pour des travaux scientifiques préparatoires ou pour une assistance technique), à des organisations répertoriées dans une liste

d'organismes compétents au sein des États membres, habilités à assister l'Autorité dans ses tâches. Le cas échéant, l'EFSA octroie des subventions à ces organismes à travers des appels à propositions.

Depuis sa création, l'Autorité a fourni des centaines d'avis et de rapports scientifiques sur un large éventail de questions liées à la sécurité des aliments dans des domaines aussi divers que les ingrédients allergènes, la nutrition, les allégations de santé, les organismes génétiquement modifiés (OGM), les questions de santé animale, les contaminants dans les aliments ou encore les pesticides.

En parallèle à ses travaux d'évaluation des risques et de collecte de données, l'EFSA est également chargée de communiquer sur les risques associés à la chaîne alimentaire ; c'est l'autre pilier de son mandat. La communication est assurée grâce à différents outils en ligne et hors ligne : site internet de l'EFSA, participation à des événements et conférences, publications sur divers supports d'information, événements et messages à l'attention des médias (communiqués de presse, flashes d'information), etc.

L'EFSA entretient un dialogue régulier avec les parties intéressées ; bon nombre des productions scientifiques de l'EFSA font d'ailleurs l'objet d'un processus de consultation publique avant leur finalisation. Pour faciliter cette coopération, l'EFSA a créé la *plateforme consultative des parties intéressées* afin de garantir que les différentes parties directement intéressées par ses travaux soient tenues informées des nouveaux développements et de manière à favoriser la coordination des contributions des parties intéressées aux travaux de l'EFSA.

De manière générale, l'objectif principal de l'EFSA en matière de communication consiste à expliquer, dans une perspective de santé publique, les résultats et les implications de ses travaux scientifiques à toutes les parties intéressées, ainsi qu'au grand public. L'EFSA veille à tenir toutes les parties intéressées informées en communiquant sur les risques dans l'ouverture et la transparence et sur la base des avis scientifiques de ses experts ; elle contribue ainsi à accroître la confiance du public dans la façon dont les risques sont évalués dans l'Union européenne. L'Autorité convient, en revanche, qu'il n'est pas toujours facile de traduire des conclusions scientifiques en lignes directrices ou en conseils simples et compréhensibles sans difficulté par un public non scientifique. Combler le fossé entre la science et le consommateur constitue dès lors un défi majeur que l'EFSA s'efforce de relever en coordonnant étroitement ses messages avec ceux des agences nationales de sécurité des aliments dans les États membres. Au sein de l'UE, les besoins en information des consommateurs sur l'alimentation, la nutrition et la sécurité des aliments sont très diversifiés ; les agences nationales de sécurité des aliments dans chaque État membre jouent donc un rôle majeur pour s'assurer que ces besoins soient satisfaits.

Afin de pouvoir s'acquitter de sa mission de communication, l'EFSA analyse la perception par le public des risques associés à l'alimentation, elle explique et situe les risques dans leur contexte, adapte ses messages à des publics cibles variés et s'efforce de promouvoir la cohérence des communications sur les risques en Europe grâce à une coopération étroite avec d'autres organes d'évaluation des risques et avec les gestionnaires des risques, tant dans les États membres qu'au niveau européen (voir *infra* section « Comprendre la perception de l'alimentation par les Européens »).

Comment fonctionne l'EFSA ?

Les travaux de l'EFSA obéissent à un flux standard qui est initié dès le moment où l'Autorité reçoit une demande d'avis scientifique (ou entame une activité de sa propre initiative), et se termine lors de la publication ou la communication de ses conclusions scientifiques. Une telle approche garantit la cohérence, la transparence et l'objectivité du traitement réservé à chaque demande et clarifie les processus internes de l'EFSA au bénéfice des gestionnaires des risques de l'UE, des parties intéressées et des consommateurs.

La plupart des travaux de l'Autorité étant effectués en réponse directe à des demandes de conseils scientifiques faites par les gestionnaires des risques, le comité d'examen des mandats de l'EFSA étudie toutes les demandes qui lui sont adressées de façon hebdomadaire. En fonction du travail scientifique requis, il affecte la demande au (x) groupe(s) scientifique(s) approprié(s). Le secrétariat du groupe concerné examine à son tour chaque demande pour s'assurer qu'elle soit claire et complète et qu'une compréhension commune soit atteinte avec le demandeur sur ses attentes. Lorsqu'une demande est adressée à l'EFSA dans le cadre d'un produit réglementé soumis à une autorisation de mise sur le marché (par exemple un additif ou un OGM), l'EFSA vérifie d'abord si la demande a été correctement introduite et si les informations requises sont complètes et, le cas échéant, elle sollicite un complément d'informations auprès du demandeur si elle estime ne pas disposer de toutes les informations nécessaires pour procéder à une évaluation.

Une fois la demande de conseils clarifiée ou l'introduction du dossier d'autorisation validée, le groupe scientifique concerné constitue un sous-groupe de travail chargé de procéder à l'évaluation des risques et de rédiger un avis scientifique. Ce groupe de travail est composé d'experts internes issus des groupes scientifiques et accompagnés, le cas échéant, d'experts externes sélectionnés par l'EFSA et possédant des compétences spécifiques dans un domaine scientifique donné. Point crucial, dans le cadre de ce processus, l'Autorité contrôle également la déclaration d'intérêts que chaque scientifique est tenu de remplir afin de détecter les conflits d'intérêt potentiels et d'écarter de cette façon les experts susceptibles de compromettre l'indépendance et, par conséquent, la crédibilité de l'évaluation à venir. Avant d'entamer son évaluation des risques, le groupe peut aussi décider de rencontrer d'autres parties intéressées afin d'écouter leurs points de vue et de partager l'approche qu'il a planifiée dans le cadre de cette évaluation des risques.

Dès que le sous-groupe de travail a finalisé un « projet d'avis », celui-ci est soumis au groupe scientifique. Les groupes adoptent les avis par consensus. Toutefois, si certains experts ne partagent pas les vues des autres membres du groupe, des avis minoritaires peuvent être exprimés, auquel cas ces avis minoritaires seront mentionnés dans l'avis final. Avant l'adoption définitive d'un avis par un groupe, l'EFSA peut aussi décider d'organiser une consultation publique ouverte afin de collecter de nouvelles données, de nouvelles informations ou de nouvelles opinions en vue d'instruire la rédaction du projet d'avis, en particulier quand les intérêts des parties intéressées se trouvent fortement engagés et/ou quand l'avis porte sur des lignes directrices adoptées pour l'évaluation des risques dans un domaine particulier (par exemple l'évaluation des risques environnementaux liés aux plantes génétiquement modifiées).

Tous les avis scientifiques de l'EFSA sont publiés sur son site internet. L'EFSA peut également choisir d'associer à cette publication d'autres communications de façon proactive. Les activités de communication peuvent inclure une collaboration avec les médias, la rédaction de contenus spécifiques destinés au site de l'EFSA ou encore des publications ou l'organisation de débats dans le cadre d'événements de nature scientifique ou impliquant les parties intéressées. La direction « Communication » coordonne ses activités avec les autorités nationales afin d'être certaine que les consommateurs européens reçoivent des messages cohérents et compréhensibles sur les questions qui les concernent. L'EFSA coordonne aussi ses activités avec la Commission européenne afin de garantir la cohérence des messages, notamment lorsque les conclusions des évaluations des risques peuvent avoir des implications sur la gestion des risques et, en fin de compte, sur la protection du consommateur.

Coopération en Europe et au-delà

Le système européen de sécurité des aliments ne pourrait fonctionner efficacement sans l'étroite coopération avec un large ensemble de partenaires. L'EFSA travaille avec des partenaires et des parties intéressées partout en Europe et au-delà. Parmi ces derniers, on retrouve des institutions avec lesquelles l'Autorité est juridiquement tenue de travailler, conformément aux règles de l'Union, et qui sont habilitées à solliciter un avis scientifique à l'EFSA, à savoir la Commission européenne, le Parlement européen et les autorités compétentes de sécurité des aliments dans les États membres.

À travers le réseau de son forum consultatif, l'EFSA collabore avec les autorités nationales de sécurité des aliments dans les 27 États membres de l'UE, en Islande et en Norvège, ainsi qu'avec des observateurs de la Suisse et de la Commission européenne. Les membres du forum consultatif travaillent ensemble pour s'efforcer d'apporter des réponses à des enjeux européens communs à toutes les parties. Ils utilisent le forum pour conseiller l'EFSA sur des questions scientifiques, sur son programme de travail et sur ses priorités, ou encore pour se pencher de façon anticipée les risques émergents. Les « points de contact » font office d'interface pratique additionnelle entre l'EFSA et les autorités nationales de sécurité des aliments dans les États membres.

Point de contact de l'EFSA en Grèce (Interview)

Aux yeux du Dr Eirini Tsigarida, directrice des politiques et de la recherche en matière de nutrition au sein de l'autorité alimentaire grecque, le point fort principal du réseau de points de contact réside dans le fait qu'il facilite l'échange d'informations entre les États membres ainsi qu'entre les États membres et l'EFSA. Grâce au réseau de points de contact, il est possible d'envoyer rapidement des questions au groupe sur toute une série de sujets, qu'il s'agisse d'enquêter sur de nouvelles méthodologies relatives à la quantification d'acides gras trans, de solliciter des données sur les stérols présents dans les aliments ou de partager de nouvelles études dans le domaine de la sécurité des aliments ou de la nutrition.

Le réseau de points de contact assume aussi un rôle de premier plan en cas d'incident relatif à la sécurité des aliments parce qu'il permet à l'État membre affecté d'informer le réseau et de fournir des informations complémentaires aux autres États membres. Le réseau aide aussi l'État membre concerné à prendre le problème en main. Selon le

Dr Tsigarida, dans le cas de la Grèce, ces informations sont ensuite diffusées, au cas par cas, auprès des ministères, des instituts de recherche et des universités du pays, ainsi qu'à des associations de consommateurs et à l'industrie alimentaire.

En ce qui concerne la collaboration avec l'EFSA, le Dr Tsigarida explique que le point de contact grec possède, sur son site internet, une section consacrée à la publication d'informations provenant de l'EFSA. Le site contient par exemple la demande récente lancée par l'EFSA pour recueillir des données scientifiques destinées à la réévaluation de l'aspartame par l'Autorité. Ces informations sont résumées en grec et complétées par des liens renvoyant vers le site de l'EFSA pour une consultation plus approfondie. Les parties intéressées peuvent aussi prendre directement contact avec le point de contact ou même venir en personne pour obtenir des informations plus détaillées. De même, au cas par cas, les avis scientifiques de l'EFSA sont résumés en grec et publiés sur le site internet du point de contact, ce qui contribue à sensibiliser la communauté scientifique grecque et d'autres parties intéressées aux travaux de l'EFSA. Le point de contact grec organise également des séminaires et des ateliers afin d'expliquer aux parties intéressées comment elles peuvent être sélectionnées et incluses dans la liste des organisations habilitées à répondre aux appels de propositions pour aider l'Autorité dans ses tâches (conformément à l'article 36 du règlement fondateur de l'EFSA).

Parmi les autres réseaux et projets spécifiques dans lesquels l'EFSA joue un rôle majeur, citons l'instrument d'aide de préadhésion – qui apporte un soutien aux pays candidats et potentiellement candidats dans leurs préparatifs pour rejoindre l'Union européenne (voir *infra*) – et la coopération internationale à travers son implication dans des organes tels que la Commission du Codex alimentarius (CODEX), l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) ou l'Organisation mondiale de la santé (OMS).

Par ailleurs, l'EFSA collabore étroitement avec des agences de sécurité des aliments d'autres pays du monde. Par exemple, l'EFSA et la Commission japonaise de sécurité des aliments ont signé en 2009 un mémorandum de coopération pour promouvoir la coopération en matière de collecte et de partage de données. Un autre accord avait été conclu en 2007 entre l'EFSA et la FDA américaine (*Food and Drug Administration*) sur le partage d'informations scientifiques à caractère confidentiel.

En outre, l'Autorité organise et participe fréquemment à des événements sur des questions scientifiques qui s'inscrivent dans ses domaines d'expertise. En juin 2011, l'EFSA a par exemple organisé un colloque scientifique sur le thème des risques émergents dans le domaine de la santé des plantes afin de discuter de l'émergence d'agents pathogènes qui n'étaient pas jusque-là considérés comme une menace pour la santé des plantes dans l'Union européenne. Ont assisté au colloque des évaluateurs et des gestionnaires des risques, des scientifiques et des parties intéressées provenant de 31 pays, dont certains aussi lointains que la Géorgie, le Canada ou le Japon. Des représentants d'entités régionales comme l'Organisation européenne et méditerranéenne pour la protection des plantes étaient aussi présents. Ce type d'événements permet à l'EFSA d'informer ses partenaires et les parties intéressées sur de nouvelles évolutions scientifiques relevant de ses compétences ainsi que de collecter des retours d'information, des informations et différents points de vue relatifs à des travaux en cours comme des documents d'orientation ou des évaluations de risques.

Régulièrement, l'EFSA dialogue également avec d'autres parties intéressées importantes comme la société civile (par exemple, des associations de consommateurs ou des organisations non gouvernementales), des acteurs du marché (agriculteurs, fabricants, distributeurs ou transformateurs d'aliments) ou des professionnels de la science, notamment à travers la plateforme consultative des parties intéressées.

Afin d'être aidée dans ses travaux, l'Autorité dispose d'une base de données qui recense des experts scientifiques externes capables d'apporter les compétences nécessaires à son comité scientifique, à ses groupes scientifiques, aux réseaux et aux différents groupes de travail de l'EFSA. Les scientifiques qualifiés, disposant d'une expérience dans des domaines tels que la sécurité de l'alimentation humaine et animale, la nutrition, la toxicologie, la chimie, la santé et le bien-être des animaux, la protection ou la santé des plantes, sont invités à poser leur candidature. Cette mise en commun de l'excellence scientifique disponible en Europe aide l'EFSA à fournir, en temps utile, des avis scientifiques répondant aux normes d'excellence les plus élevées afin d'instruire les politiques et les décisions des gestionnaires des risques de l'Union européenne. La base de données aide également l'Autorité à répondre avec une efficacité et une flexibilité accrues à une charge de travail croissante, en particulier dans des situations pouvant nécessiter un travail très spécialisé, imprévu et urgent.

Le programme de l'EFSA avec les pays en phase de préadhésion à l'Union

Dans le cadre de l'élargissement de l'UE, l'EFSA gère un programme financé par la Commission et destiné aux pays candidats² et aux pays candidats potentiels³. Les objectifs globaux de ce programme sont de promouvoir la compréhension du travail réalisé par l'Autorité, de partager les compétences, de créer des mécanismes d'échange d'informations et de veiller à ce que les autorités nationales des pays bénéficiaires puissent participer efficacement aux activités de l'EFSA avant et après leur adhésion à l'Union européenne. Grâce à des programmes précédents, l'EFSA a déjà soutenu le développement des capacités d'évaluation des risques et de communication sur les risques dans ces pays.

Plus précisément, les objectifs des programmes de préadhésion sont les suivants :

- au sein des pays bénéficiaires, préparer les organes compétents actifs dans les domaines relevant du travail de l'EFSA, de la Commission européenne et des États membres à leur future participation aux réseaux de l'EFSA ;
- contribuer à créer des systèmes de communication et d'échange d'informations qui permettront la participation future des pays bénéficiaires aux réseaux de l'EFSA ;
- transférer des connaissances sur les méthodologies utilisées dans les domaines relevant du mandat de l'EFSA, en particulier l'évaluation des risques et la collecte de données ;
- soutenir les pays bénéficiaires dans leurs activités de communication liées à l'évaluation des risques.

2 - Turquie, Croatie, Ancienne République yougoslave de Macédoine (ARYM), Monténégro.

3 - Albanie, Bosnie-Herzégovine, Kosovo (résolution 1244 du CSNU), Serbie.

Ces activités impliquent par exemple la participation des pays candidats aux réseaux et aux réunions techniques de l'EFSA en qualité d'observateurs et leur participation à des séminaires de formation et des voyages d'étude dans les États membres de l'UE. Les pays candidats potentiels, quant à eux, participent également à des séminaires de formation et à des voyages d'études dans les États membres ainsi qu'à certaines réunions techniques de l'EFSA en qualité d'observateurs.

La coopération de l'EFSA avec les pays méditerranéens dans le cadre de la politique européenne de voisinage

La politique européenne de voisinage (PEV)⁴ vise à forger des liens plus étroits avec les pays situés au Sud et à l'Est de l'Union et notamment avec les pays de la Méditerranée. Grâce à cette politique, l'UE s'efforce de promouvoir un meilleur développement économique, une stabilité et une meilleure gouvernance dans le voisinage de l'Union. L'EFSA considère que ce type de coopération à l'échelle internationale dans le domaine de la sécurité des aliments revêt une importance particulière. En effet, la mondialisation croissante du commerce alimentaire peut exposer le consommateur européen tant à de nouveaux dangers qu'à des dangers récurrents (par exemple, le retour éventuel de l'ESB en provenance d'un pays extérieur à l'UE).

En collaboration avec la Commission européenne, l'EFSA a déjà organisé divers séminaires sur la sécurité des aliments avec des pays de la PEV. Le premier d'entre eux, en 2009, s'est concentré sur les enjeux globaux entourant la sécurité des aliments et sur le rôle de l'EFSA. En 2010, les séminaires suivants ont porté sur la gestion des urgences alimentaires et des crises au sein de la chaîne alimentaire. Ces séminaires ont été l'occasion pour l'EFSA et la Commission de tisser des liens avec les autorités nationales de sécurité des aliments au sein des pays de la PEV. Ces derniers ont, à leur tour, acquis des connaissances sur l'approche adoptée par l'UE en cas de crise alimentaire et sur le fonctionnement du système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF).

En juin 2007, l'EFSA a organisé, en collaboration avec le CIHEAM, une conférence spécifique intitulée : « Identité, qualité et sécurité des produits alimentaires méditerranéens ». Cette conférence, rassemblant des intervenants provenant de divers secteurs, avait un double objectif : présenter les enjeux qui se multiplient autour de l'identité et de la sécurité des produits agricoles et agro-alimentaires méditerranéens et examiner les mesures politiques et techniques à promouvoir pour répondre aux défis alimentaires rencontrés en Méditerranée.

Plus récemment en septembre 2011, un atelier commun organisé par la direction générale « Santé et consommateurs » (DG SANCO) de la Commission européenne, le Service européen pour l'action extérieure (SEAE) et l'EFSA s'est tenu à Bruxelles en présence de représentants des pays du Sud de la Méditerranée⁵. Les participants ont discuté de questions entourant la santé et le bien-être des animaux, ainsi que des politiques régionales destinées à favoriser le commerce des produits d'origine animale. Les objectifs de l'atelier étaient de faire le point sur les activités actuelles et futures en matière de lutte

4 - Pays voisins : Algérie, Arménie, Azerbaïdjan, Biélorussie, Égypte, Géorgie, Israël, Jordanie, Liban, Libye, Moldavie, Maroc, Palestine (Territoires occupés), Syrie, Tunisie, Ukraine.

5 - http://ec.europa.eu/enlargement/taieux/dyn/taieux-events/library/detail_en.jsp?EventID=45933

contre les maladies animales, activités qui ont pour objectif d'accroître le commerce des produits d'origine animale avec le Sud de la Méditerranée. Cet atelier a permis de renforcer la collaboration entre les différents services vétérinaires et organismes compétents dans la région mais aussi d'identifier des priorités communes pour orienter les programmes futurs dans le cadre de la politique de voisinage de l'UE. Il a réuni environ vingt-cinq représentants des autorités vétérinaires compétentes dans dix pays voisins de la Méditerranée.

Le travail de l'EFSA dans le domaine de la nutrition

Une vue d'ensemble

La stratégie de l'UE en matière de nutrition

La Commission européenne a établi une stratégie communautaire dans le domaine de la nutrition afin de s'attaquer aux problèmes associés à la surcharge pondérale et à l'obésité. D'ici 2015, l'Organisation mondiale de la santé (OMS) prévoit que plus de 700 millions de personnes dans le monde seront obèses ou en surcharge pondérale⁶. Aujourd'hui déjà, 20 % des enfants et des adolescents européens se classent dans cette catégorie. Même en Grèce – le cœur du régime méditerranéen, mettant traditionnellement l'accent sur une alimentation saine –, les statistiques les plus récentes de l'OMS indiquent que 26 à 30 % des adultes souffrent d'obésité. Les maladies chroniques liées au style de vie et à l'alimentation représentent une cause significative de mortalité et de morbidité en Europe et le besoin se fait clairement sentir de mettre en place des politiques de nutrition coordonnées, efficaces et fondées sur la science. Les gouvernements des États membres et la Commission européenne mettent en place des stratégies pour s'attaquer à ce grave problème de santé publique, qui continue d'accaparer une part croissante des dépenses de santé publique. L'accent est placé sur des actions qui peuvent être adoptées aux niveaux local, régional, national et européen pour réduire les risques associés à une mauvaise nutrition et au manque d'exercice physique. À défaut de telles actions, il est probable qu'à long terme ces risques accroîtront l'incidence des maladies chroniques dans l'Union et porteront atteinte à la qualité de vie de nombreux citoyens.

L'action de l'UE⁷ dans ce domaine peut compléter le travail entrepris aux niveaux national, régional ou européen. À titre d'exemple, les activités entreprises peuvent concerner le fonctionnement du marché intérieur en général (exigences en matière d'étiquetage, autorisation d'allégations de santé ou procédures de contrôle de l'alimentation), s'inscrire dans des cadres plus spécifiques tels que la politique agricole commune, ou encore s'inscrire dans le cadre d'initiatives entreprises par l'UE au niveau régional, au niveau des politiques éducationnelles ou d'actions avec les médias. Les interventions de l'UE relèvent d'une approche multisectorielle et impliquent la participation des parties intéressées, en particulier l'industrie alimentaire. Qui plus est, eu égard au nombre croissant de politiques et d'initiatives visant à améliorer le régime alimentaire et à intensifier

6 - <http://www.euro.who.int/en/what-we-do/health-topics/disease-prevention/nutrition/facts-and-figures>

7 - http://ec.europa.eu/health/archive/ph_determinants/life_style/nutrition/documents/nutrition_wp_en.pdf

l'activité physique, la Commission a un rôle de premier plan à jouer dans le suivi et l'évaluation des actions en cours. Les travaux de l'EFSA dans le domaine de la nutrition fournissent aux décideurs politiques des avis scientifiques qui les aident à instruire leurs décisions et leurs politiques en la matière.

Les actions entreprises par les parties prenantes dans ce domaine devraient respecter trois principes. Premièrement, les individus restent, au bout du compte, responsables de leur style de vie. Deuxièmement, les consommateurs ne peuvent prendre des décisions rationnelles qu'à condition d'être correctement informés. Et enfin, toute action efficace nécessite l'intégration de toutes les politiques concernées, de l'alimentation au sport en passant par l'éducation et les transports (approche horizontale), mais aussi l'intégration des différents niveaux d'action (approche verticale).

Le travail de l'EFSA dans le domaine de la nutrition

L'activité principale de l'EFSA dans le domaine de la nutrition consiste à fournir aux décideurs politiques européens des avis et des conseils scientifiques sur lesquels ils peuvent se fonder pour instruire leurs politiques en matière de nutrition. Deux unités de l'EFSA travaillent directement dans le domaine de la nutrition :

- l'unité « Nutrition », qui assiste le groupe scientifique sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies (groupe NDA, pour *Dietetic Products, Nutrition and Allergies*);
- l'unité « Surveillance alimentaire et chimique » (DCM, pour *Dietary and Chemical Monitoring*).

Le groupe scientifique NDA fournit des avis scientifiques qui contribuent à aider les décideurs politiques, aux niveaux européen et national, à prendre des décisions réglementaires, à développer des politiques nutritionnelles, à établir des objectifs de santé publique en matière de régime alimentaire ou encore à développer des programmes d'éducation sur des régimes alimentaires sains.

L'unité DCM, de son côté, collecte, compile et analyse des données sur la consommation alimentaire et sur la présence de substances chimiques dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Le groupe NDA s'occupe de questions telles que l'évaluation du bien-fondé scientifique des allégations de santé, l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence, la formulation de conseils concernant l'élaboration de recommandations nutritionnelles exprimées en termes d'aliments ou encore l'établissement de seuils maximum tolérables de vitamines et de minéraux. Le groupe évalue par exemple si les allégations portant sur d'éventuels bénéfices pour la santé apportés par certains aliments sont étayées par des preuves scientifiques. Cette évaluation permet ensuite aux gestionnaires des risques de décider si une allégation sera autorisée ou non dans l'UE (cf. p. 407).

Le groupe NDA fournit par ailleurs des avis scientifiques complets et actualisés sur les apports nutritionnels et aide ainsi la Commission européenne et les États membres à mettre en place des politiques nutritionnelles, à établir des objectifs de santé publique en matière de régime alimentaire et à développer l'information des consommateurs et les programmes d'éducation sur des régimes alimentaires sains.

Les travaux réalisés par l'unité DCM constituent un soutien pour les activités d'évaluation des risques du groupe NDA, mais aussi pour les autres groupes scientifiques de l'Autorité ainsi que pour le comité scientifique de l'EFSA. L'unité DCM collecte des données concernant la consommation alimentaire; ces travaux servent ensuite lors de l'élaboration des avis scientifiques de l'EFSA en matière d'exposition aux dangers associés à l'alimentation par l'intermédiaire du régime alimentaire. L'EFSA a par exemple développé une base de données exhaustive sur la consommation alimentaire européenne qui contient des données détaillées pour plusieurs pays de l'UE. L'unité soutient également les efforts de l'EFSA pour harmoniser les méthodes utilisées dans les États membres pour collecter les données sur la consommation alimentaire. À long terme, l'objectif de l'Autorité est de parvenir à rassembler des données détaillées et harmonisées sur la consommation alimentaire qui soient représentatives des individus de tous âges à travers l'UE.

Habitudes alimentaires en Europe : collecte de données sur la consommation alimentaire

En coopération avec les États membres, l'EFSA facilite l'accès à et l'analyse de données harmonisées (c'est-à-dire de données comparables entre les États membres) sur la consommation alimentaire, et aide ainsi les gestionnaires des risques à prendre des décisions en toute connaissance de cause pour protéger et promouvoir la santé du consommateur, en évaluant, par exemple, dans quelle mesure les niveaux de consommation de sel correspondent aux objectifs fixés dans le cadre d'une alimentation saine.

Le travail accompli par l'EFSA à ce jour

En combinant les informations sur la présence de contaminants dans les aliments avec les données dont on dispose sur la consommation alimentaire des individus, les évaluateurs des risques peuvent mesurer l'exposition des consommateurs à certains dangers. Ces évaluations permettent en outre aux scientifiques de formuler des recommandations visant à prévenir, à réduire et à contrôler ces dangers à l'intérieur de la chaîne alimentaire. Par exemple, l'EFSA surveille attentivement les niveaux d'acrylamide dans les aliments et elle évalue l'exposition des consommateurs à ce contaminant (voir *infra*).

La collecte de données harmonisées à l'échelle de l'Union facilite le partage des informations entre les pays. Elle peut également faire apparaître des différences en matière de consommation alimentaire entre les différents États membres, apportant ainsi des informations précieuses aux responsables des politiques. L'avis sur les biotoxines marines élaboré par l'Autorité pour mieux protéger les gros consommateurs de fruits de mer, par exemple, illustre parfaitement ces différences. Les travaux de l'EFSA ont montré que ce sont les consommateurs belges – et non pas, comme on aurait pu le penser, ceux des pays méditerranéens – qui sont les plus gros consommateurs de fruits de mer.

Les données sur la consommation alimentaire collectées par l'Autorité permettent à l'EFSA d'estimer l'exposition des consommateurs aux dangers alimentaires – une composante essentielle de son travail d'évaluation des risques. Le premier jalon posé par l'EFSA dans ce domaine a été la publication, en 2008, de sa base de données concise sur la consommation alimentaire européenne. Cette base de données rassemblait des informations sur la consommation des adultes en Europe; elle était élaborée au niveau

national, sur base de larges catégories d'aliments (par exemple, lait et produits à base de lait) et de sous-catégories (par exemple, le fromage). Cette base de données a été le précurseur de la base de données exhaustive sur la consommation alimentaire européenne.

Si on la compare avec la base de données concise, la base de données exhaustive sur la consommation alimentaire européenne fournit à présent des informations permettant d'affiner davantage les estimations sur les degrés d'exposition : les études nutritionnelles et les données sur la consommation sont classées selon le pays, le groupe d'âge du consommateur, le type d'aliments et la fréquence de consommation. En outre, les données sont fournies en grammes par jour, ainsi qu'en grammes par jour par kilogramme de poids corporel. Ces informations détaillées jouent un rôle clé dans l'évaluation des risques éventuels liés à l'alimentation et de l'exposition des consommateurs aux dangers d'origine alimentaire. En particulier, les statistiques récapitulatives de la base de données permettent un filtrage rapide de l'exposition chronique et aiguë à des substances pouvant se retrouver dans la chaîne alimentaire.

L'EFSA a déjà fait bon usage de la base de données exhaustive sur la consommation alimentaire : en avril 2011, les données issues des États membres sur la présence d'acrylamide dans les aliments ont été combinées aux informations disponibles sur la consommation des individus enregistrées dans la base de données, de façon à déterminer l'exposition effective des consommateurs à l'acrylamide par l'intermédiaire de leur régime alimentaire. L'acrylamide est un composé chimique qui se forme généralement dans les produits alimentaires riches en amidon lorsqu'on les porte à haute température, notamment en friture, au four ou rôtis ; il est connu pour être cancérigène et génotoxique (c'est-à-dire qu'il peut endommager le matériel génétique des cellules).

Au menu des Européens (EU Menu)

Des enquêtes nationales sur l'alimentation sont conduites dans de nombreux pays européens et leurs résultats sont exploités dans la base de données exhaustive de l'EFSA sur la consommation alimentaire européenne. Cependant, en raison de différences dans la manière dont les données sont collectées et signalées, il reste difficile, à l'heure actuelle, d'effectuer des analyses à l'échelle de l'UE ou de faire des comparaisons sur la consommation alimentaire entre les États membres. À la suite d'une proposition avalisée par son forum consultatif, l'EFSA a par conséquent entrepris de concevoir et de mettre en œuvre la première enquête paneuropéenne sur la consommation alimentaire. Baptisée « Au menu des Européens » (*EU Menu*), ce projet, mis sur pieds en étroite coopération avec les États membres, vise à harmoniser la collecte de données sur la consommation alimentaire en Europe.

L'objectif du projet *EU Menu* consiste à fournir des informations standardisées sur ce que mangent les individus à travers l'Europe. Le projet permettra de rendre les évaluations de l'exposition plus efficaces et plus précises et aidera les gestionnaires des risques dans leurs décisions. Le projet *EU Menu* aidera également les responsables des politiques à évaluer les apports nutritionnels des différents groupes de population, à fixer des objectifs en matière d'alimentation saine et à contrôler les progrès accomplis dans le temps. Le projet *EU Menu* contribuera dès lors à rendre l'alimentation des citoyens européens plus sûre et leur régime alimentaire plus sain. Des projets pilotes ont été

lancés dans plusieurs pays, dont la Grèce et le Portugal, pour tester les lignes directrices proposées pour la conduite des enquêtes.

Conseils sur les questions liées à la nutrition

L'Union européenne possède des règles régissant l'étiquetage des denrées alimentaires dans le but de mettre à la disposition des consommateurs européens des informations complètes sur la composition des aliments qu'ils consomment. L'étiquetage aide les consommateurs à faire des choix en toute connaissance de cause lorsqu'ils achètent leur nourriture. Qui plus est, les conseils de l'EFSA sur les valeurs nutritionnelles de référence contribuent à étayer les politiques en matière de nutrition, à établir des objectifs de santé publique en matière de régime alimentaire et à développer des programmes d'éducation et d'information sur des régimes alimentaires sains.

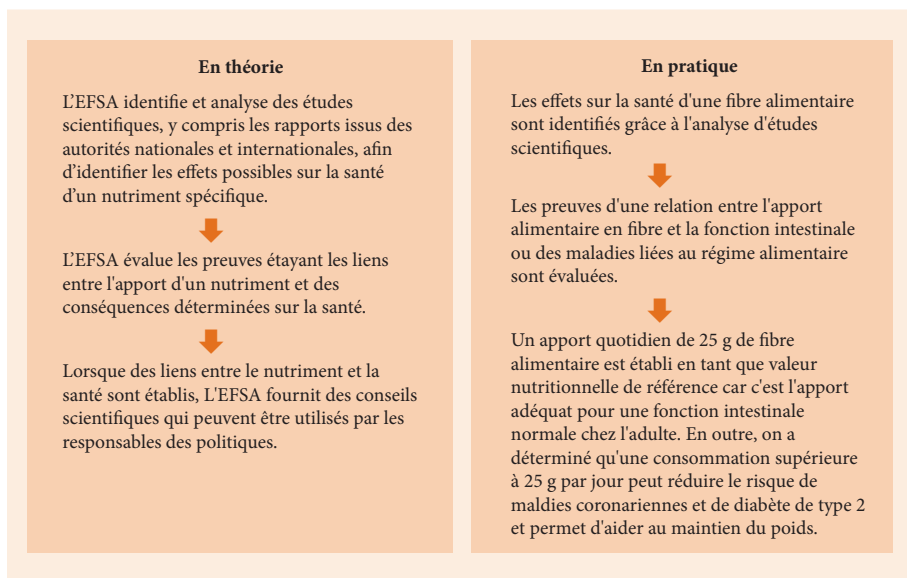
Valeurs nutritionnelles de référence et recommandations nutritionnelles

Un régime alimentaire sain est un régime qui fournit les quantités adéquates d'énergie et un apport équilibré en nutriments. Les valeurs nutritionnelles de référence (VNR) indiquent les quantités de chaque nutriment dont les personnes ont besoin pour être en bonne santé, en fonction de leur âge et de leur sexe. Les VNR constituent un ensemble complet de recommandations et de valeurs de référence sur les nutriments, qui sert de fondement à l'étiquetage des aliments et à l'établissement de recommandations nutritionnelles exprimées en termes d'aliments. Les recommandations nutritionnelles exprimées en termes d'aliments traduisent des recommandations nutritionnelles scientifiques et théoriques en messages simples sur les aliments et sur le régime alimentaire, messages qui peuvent aider les consommateurs à faire des choix sains en matière de régime alimentaire.

À la suite d'une demande de la Commission européenne, le groupe NDA a d'ores et déjà établi les principes généraux des VNR ainsi que des VNR spécifiques pour les glucides, les fibres alimentaires, les matières grasses et l'eau ; il a également publié un projet d'avis sur les VNR pour les protéines, qui fera l'objet d'une consultation publique :

- Un apport de référence a été établi pour les glucides totaux, compris entre 45 et 60 % de l'apport énergétique total, tant pour l'adulte que pour l'enfant.
- Un apport quotidien de 25 grammes de fibres alimentaires a été considéré comme adéquat pour un fonctionnement intestinal normal chez l'adulte.
- Un apport de référence en matières grasses compris entre 20 et 35 % de l'apport énergétique total a été établi.
- Pour l'eau (de toutes provenances), un apport quotidien de 2 litres a été considéré comme adéquat pour les femmes (2,5 litres pour les hommes).

L'Autorité établit actuellement des VNR pour l'énergie alimentaire (calories), les vitamines et les minéraux.

Figure 1 - Comment l'EFSA établit des valeurs nutritionnelles de référence

Conseils pour l'établissement des profils nutritionnels

Pour pouvoir faire l'objet d'allégations nutritionnelles ou d'allégations de santé dans l'UE, les produits alimentaires doivent être conformes à certaines caractéristiques nutritionnelles ou « profils nutritionnels ». L'utilisation de profils nutritionnels a pour objectif d'éviter que des allégations nutritionnelles ou de santé puissent masquer la valeur nutritionnelle globale d'un produit alimentaire et, potentiellement, induire en erreur des consommateurs désireux de faire des choix alimentaires sains, s'inscrivant dans le cadre d'un régime équilibré. La Commission européenne a invité l'EFSA à fournir des conseils sur l'établissement de ces profils nutritionnels en tenant compte des éléments suivants : les recommandations nutritionnelles et leurs implications en termes de santé publique, le rôle et l'importance des différents aliments dans le régime alimentaire global et la variété des habitudes et des traditions alimentaires en Europe, tout en permettant l'innovation par l'industrie alimentaire en matière de produits.

Le profil nutritionnel du régime alimentaire global (habituel) est un déterminant important de la santé, et le profil nutritionnel d'un régime alimentaire « équilibré » est défini par des recommandations scientifiquement fondées en matière d'apports en énergie et en nutriments. Un régime alimentaire étant composé de multiples aliments, l'équilibre alimentaire global peut être obtenu en combinant des aliments ayant différents profils nutritionnels ; il n'est pas nécessaire que chaque aliment individuel soit conforme au profil nutritionnel correspondant à un régime « équilibré ». Les aliments individuels peuvent néanmoins influencer le profil nutritionnel global du régime d'un consommateur, en fonction du profil nutritionnel de l'aliment spécifique et de son niveau de consommation. Par conséquent, lorsqu'on décide si oui ou non un produit alimentaire peut faire l'objet d'une allégation, le potentiel de cet aliment à affecter négativement l'équilibre

alimentaire global est le principal critère scientifique qui est pris en compte. Ce critère s'applique en particulier aux nutriments pour lesquels un déséquilibre alimentaire a été constaté dans les populations de l'Union européenne, déséquilibre qui pourrait avoir une influence sur le développement de l'obésité et de la surcharge pondérale ou sur le développement de maladies liées à l'alimentation, telles que les maladies cardiovasculaires ou d'autres troubles. Parmi ces nutriments figurent aussi bien ceux qui pourraient être consommés en excès, que ceux dont l'apport pourrait être insuffisant.

Veiller à ce que les allégations portant sur les aliments soient scientifiquement fondées

Une allégation nutritionnelle affirme ou suggère qu'un aliment possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques telles que « allégé », « sans sucre ajouté » ou encore « teneur en fibres élevée ». Une allégation de santé se définit comme toute affirmation inscrite sur un produit alimentaire ou mentionnée dans une publicité pour un produit alimentaire suggérant que la consommation d'un aliment donné pourrait engendrer des bénéfices pour la santé – comme maintenir ou diminuer le niveau de cholestérol dans le sang, ou améliorer les capacités d'apprentissage par exemple. Afin de réglementer l'utilisation de ces allégations sur les aliments, les décideurs de l'UE ont adopté des règles harmonisées qui visent à garantir que, dans l'ensemble de l'Union, toute allégation inscrite sur une étiquette ou mentionnée dans une publicité soit claire et étayée par des preuves scientifiques. Afin de protéger les consommateurs, le règlement sur les allégations nutritionnelles et de santé interdit toute information fallacieuse, ambiguë ou trompeuse et dispose que les allégations de santé ne peuvent être utilisées qu'après avoir été autorisées, autorisation qui est elle-même accordée, le cas échéant, après une évaluation scientifique réalisée par l'EFSA et répondant aux exigences les plus élevées.

Le règlement européen établit une distinction entre les allégations de santé suivantes :

- les allégations « fonctionnelles » qui font référence au rôle d'un nutriment ou d'une substance (a) dans la croissance, le développement et les fonctions de l'organisme, (b) dans les fonctions psychologiques et comportementales, et (c) dans l'amaigrissement, le contrôle du poids, la satiété ou la réduction de la valeur énergétique du régime alimentaire ;
- les allégations faisant référence à la réduction du risque de maladie ;
- les allégations faisant référence au développement et à la santé des enfants.

Tandis que le rôle de l'EFSA dans le cadre du processus d'autorisation consiste à évaluer le fondement scientifique des allégations de santé, c'est à la Commission européenne et aux États membres que revient la responsabilité de statuer sur l'autorisation finale de ces allégations, en tenant également compte d'autres facteurs légitimes et pertinents en rapport avec la question examinée.

Dans le cadre de son évaluation scientifique, l'EFSA examine :

- si la substance spécifique sur laquelle porte l'allégation est identifiée sans ambiguïté ;
- si l'effet allégué est un effet physiologique bénéfique ;

- et si l'allégation repose sur des données scientifiques généralement admises.

L'Autorité entretient un dialogue constant avec les parties intéressées afin d'expliquer comment elle effectue son travail dans ce domaine ; elle a élaboré un certain nombre de documents d'orientation destinés à aider les demandeurs à préparer leurs dossiers d'autorisation.

À la fin de l'année 2011, l'EFSA avait évalué quelque 3 000 allégations de santé lui ayant été soumises en vue d'une évaluation scientifique. La vaste majorité d'entre elles ont été évaluées en vertu de l'article 13 du règlement, portant sur les allégations fonctionnelles génériques, tandis que le nombre restant, soumis en vertu de l'article 14, portait sur la réduction du risque de maladie et sur le développement et la santé des enfants. L'EFSA a déterminé si ces allégations reposaient sur des preuves scientifiques solides, aidant ainsi la Commission européenne et les États membres à établir une liste d'allégations autorisées pour les denrées alimentaires dans l'UE. Ce travail aidera les consommateurs européens à faire des choix avisés en matière de régime alimentaire.

Les conclusions des évaluations ont été favorables lorsqu'il existait suffisamment de preuves pour étayer les allégations.

Les allégations ayant donné lieu à une évaluation favorable portaient sur :

- des fibres alimentaires spécifiques et le lien avec le contrôle de la glycémie, le cholestérol sanguin ou la gestion du poids ;
- les cultures vivantes de yaourt et la digestion du lactose ;
- les effets antioxydants des polyphénols dans l'huile d'olive ;
- les noix et l'amélioration du fonctionnement des vaisseaux sanguins ;
- les substituts de repas et le contrôle du poids ;
- les acides gras et les fonctions cardiaques ;
- le rôle d'une série de substituts du sucre (tels que le xylitol et le sorbitol) dans le maintien de la minéralisation des dents ou la diminution des taux de glucose sanguin après les repas ;
- les boissons contenant des glucides électrolytes / de la créatine en relation avec les performances sportives ;
- les concentrés de tomate solubles dans l'eau et la circulation sanguine ;
- les vitamines et les minéraux.

Des avis défavorables ont été émis lorsque les informations fournies n'ont pas permis d'établir un lien entre l'aliment et l'effet allégué, notamment pour les raisons suivantes :

- insuffisance des études sur l'homme incluant des mesures fiables de l'effet bénéfique allégué sur la santé (de telles études sont primordiales pour établir une relation de cause à effet entre la denrée alimentaire ou la substance concernée et l'effet bénéfique allégué) ;

- insuffisance des informations permettant d'identifier précisément la substance sur laquelle porte l'allégation (par exemple, les allégations sur les « probiotiques », plutôt que sur une souche bactérienne particulière, ou sur une « fibre alimentaire », sans que soit spécifiée la fibre spécifique) ;
- insuffisance de preuves que l'effet allégué soit effectivement bénéfique au maintien ou à l'amélioration des fonctions de l'organisme (par exemple, aliments aux « propriétés antioxydantes » ou allégations portant sur « l'élimination de l'eau » par les reins) ;
- manque de précision concernant l'allégation de santé elle-même (par exemple allégations se référant à des termes généraux tels que « énergie » et « vitalité », ou allégations relatives à la « santé des femmes » ou à « l'énergie mentale ») ;
- allégations faisant référence à des catégories d'aliments considérées comme trop vastes pour être liées aux effets spécifiques allégués (par exemple « fruits et légumes » ou « produits laitiers ») ;
- allégations portant sur des régimes alimentaires généraux, ne fournissant pas d'information sur les quantités requises pour obtenir l'effet souhaité, sans caractérisation appropriée des denrées et des groupes de denrées alimentaires composant le régime et sans référence à la composition en macronutriments (y compris les fibres alimentaires) du régime alimentaire.

L'EFSA a observé que les principales raisons pour lesquelles des allégations ont été rejetées résidaient généralement dans l'impossibilité d'établir scientifiquement, sur la base des documents fournis par le demandeur, que les effets allégués étaient bénéfiques pour la santé humaine, ou dans le fait que les aliments ou les constituants d'aliments liés aux allégations n'étaient pas suffisamment caractérisés pour être clairement identifiables.

Des exemples de telles décisions défavorables peuvent par exemple être observés dans le cas des avis scientifiques que l'EFSA a rendus sur les allégations de santé relatives aux fruits et légumes ou au régime méditerranéen.

Dans le cas de l'allégation de santé soumise pour les fruits et légumes, le type de fruits ou de légumes requis pour obtenir les effets allégués n'était pas clairement indiqué, de même que les quantités qu'il fallait en consommer. En outre, il a été considéré que les différences significatives qui existent en termes de composition nutritive et de densité énergétique entre les différents fruits et légumes empêchaient d'accepter une allégation de santé générale couvrant sans distinction des « fruits » ou des « légumes ». Par ailleurs, les études soumises n'ont pas permis de mettre en évidence le caractère bénéfique de la consommation de fruits et légumes ; c'est-à-dire qu'une relation de cause à effet n'a pu être clairement établie d'après les documents fournis par le demandeur.

De même, une allégation de santé relative à un effet bénéfique du régime méditerranéen sur la fonction cardiaque a fait l'objet d'un avis défavorable. En effet, sur la base des données ayant été présentées à l'EFSA, une relation de cause à effet n'a pu être établie entre la consommation du « régime méditerranéen », tel qu'il a été présenté dans l'allégation soumise, et l'effet allégué. Le bien-fondé scientifique n'a pu être clairement établi parce que, dans le dossier qui a été soumis, le « régime méditerranéen » n'était pas défini de façon adéquate. En effet, les États membres qui ont soumis cette allégation

ont défini ce type de régime comme étant « basé sur une consommation importante de fruits, de légumes, de céréales, de graines légumineuses, de noix et de graines ; une consommation modérée de produits laitiers, de volaille et d'œufs ; une faible consommation de viande rouge ; une consommation faible à modérée de vin, l'huile d'olive étant prépondérante pour la cuisson et l'assaisonnement ».

Cependant, ni les quantités ni la caractérisation appropriée des aliments ou des groupes d'aliments composant le régime n'ont été fournies, et il n'y avait pas de référence à la composition en macronutriments (dont les fibres alimentaires) du régime. En outre, la référence au vin comme étant l'une des composantes du régime méditerranéen est contraire aux dispositions du règlement de l'Union européenne qui spécifie qu'aucun produit alimentaire contenant plus de 1,2 % d'alcool par volume ne peut être autorisé à faire l'objet d'une allégation de santé.

En revanche, l'allégation spécifique selon laquelle les polyphénols présents dans l'huile d'olive et d'autres produits dérivés de l'olive protègent les particules des protéines de faible densité contre les effets oxydants a été acceptée comme scientifiquement fondée, d'après les études fournies dans le dossier. Les polyphénols dans l'olive étaient suffisamment caractérisés ; la protection des particules des protéines à faible densité du stress oxydatif a été considérée comme un effet physiologique bénéfique possible, et les données présentées pour étayer l'allégation de santé établissaient clairement une relation de cause à effet à cet égard.

À l'heure actuelle, en vertu du règlement sur les allégations nutritionnelles et de santé, toute allégation relative à un aliment, à un composant d'aliment ou à un régime doit être soumise à l'EFSA en vue d'une évaluation officielle, et son bien-fondé scientifique doit être établi avant qu'elle puisse, le cas échéant, être avalisée et autorisée.

Comprendre la perception de l'alimentation par les Européens

À côté des travaux qu'elle réalise en matière d'évaluation scientifique des risques, l'EFSA est également mandatée pour communiquer sur les risques associés à la chaîne alimentaire. Cette mission constitue un défi pour l'Autorité étant donné la diversité de ses publics cibles : du consommateur et associations de consommateurs, aux responsables des politiques et décideurs dans les États membres et en Europe, en passant par les producteurs d'aliments, les détaillants ou encore les scientifiques, c'est à un large éventail d'interlocuteurs que l'EFSA doit s'adresser.

La science ne connaît pas de point mort et nos scientifiques continuent de repousser les frontières de nos connaissances dans tous les domaines d'activité. Les innovations scientifiques et technologiques susceptibles d'avoir un impact sur l'alimentation, telles que les nanosciences ou le clonage par exemple, peuvent également constituer un défi en termes de communication. Communiquer plus efficacement sur les risques et les bénéfices inhérents à de nouvelles technologies peut se révéler compliqué dans la mesure où il faut s'efforcer d'apporter des réponses à des lacunes en termes d'information et à des incertitudes scientifiques.

En outre, nos attitudes à l'égard de l'alimentation ne tiennent pas uniquement à la sécurité des aliments. Lorsqu'il faut faire des choix quant aux messages qu'on veut communiquer sur l'alimentation et les risques éventuels liés à l'alimentation, il convient de prendre en considération un certain nombre d'autres facteurs tels que le goût et les préférences du consommateur, les habitudes de consommation alimentaire, la qualité des aliments, l'approvisionnement alimentaire, des questions éthiques telles que le bien-être des animaux, etc., autant d'éléments qui peuvent varier d'un État membre à l'autre, en fonction du contexte individuel, social, économique et culturel.

La révolution de l'information a également permis aux consommateurs d'être mieux informés sur les questions liées à l'alimentation et à la nutrition, et nos concitoyens veulent de plus en plus prendre leur santé en main. Dans leurs choix alimentaires, ils tiennent aussi compte de valeurs telles que l'alimentation biologique, l'élevage en plein air, l'éthique, l'impact environnemental ou encore le commerce équitable. Le degré d'acceptation par le consommateur des produits issus d'animaux clonés illustre bien cet état des choses. Le flash Eurobaromètre sur le clonage des animaux publié en octobre 2008 a montré que plus de 60 % des personnes interrogées avaient des objections morales à l'égard de cette technologie, et une proportion identique de personnes interrogées a indiqué qu'elle ne souhaitait pas acheter de la viande ou du lait provenant d'animaux clonés. L'expérience acquise grâce aux débats sur le clonage des animaux montre qu'à côté des questions liées à la sécurité, les considérations éthiques doivent également être prises en considération, et que la consultation publique et l'implication des parties intéressées sont cruciales pour conduire une discussion en toute connaissance de cause sur les technologies sensibles.

Pour être en mesure de communiquer de façon claire et efficace sur toutes ces questions, il est absolument essentiel pour l'EFSA de comprendre la perception que le consommateur peut avoir des risques liés à l'alimentation. À cette fin, l'Autorité a commandité en 2006 et en 2010 deux enquêtes Eurobaromètre spécifiques sur les perceptions des risques liés à l'alimentation par les consommateurs afin d'évaluer et de suivre dans le temps les attitudes et les préoccupations des consommateurs.

Des enquêtes Eurobaromètre sont régulièrement effectuées par la Commission européenne et d'autres institutions de l'Union européenne afin de prendre le pouls de l'opinion publique dans les États membres. Ces enquêtes portent sur des sujets importants liés à la citoyenneté européenne comme l'élargissement de l'UE, la santé, la culture, les technologies de l'information, l'environnement, l'euro ou encore la défense par exemple. Les résultats des deux enquêtes Eurobaromètre commanditées par l'EFSA en 2006 et en 2010⁸ ont contribué à éclairer l'EFSA dans l'approche qu'elle adopte pour communiquer auprès de ses partenaires et parties prenantes clés ainsi qu'auprès du grand public.

8 - EFSA : <http://www.efsa.europa.eu/fr/riskcommunication/riskperception.htm>

L'enquête Eurobaromètre sur les risques liés à l'alimentation et à la nutrition

La perception par la population des risques associés aux aliments est un domaine de recherche relativement récent et qui nécessite par conséquent une collecte des données plus systématique dans les États membres de l'UE. La première enquête Eurobaromètre (*Risk Issues*), commanditée en 2005 par l'EFSA et la DG SANCO (direction générale de la Santé et des consommateurs) a été menée pour tenter de remédier à ces lacunes et pour recueillir des informations de référence qui pourraient être prises en référence pour les études futures. En 2010, l'EFSA a commandé sa deuxième enquête Eurobaromètre afin d'observer l'évolution des opinions des consommateurs sur les risques liés à l'alimentation au cours des cinq années écoulées depuis la première enquête.

L'enquête de 2010 avait pour objectif de comprendre les préoccupations du consommateur concernant l'alimentation et les risques liés à la chaîne alimentaire, ainsi que le niveau de confiance du consommateur à l'égard des autorités sur les questions liées à l'alimentation. L'enquête a été menée dans les 27 États membres de l'UE auprès d'un échantillon représentatif de 26 691 personnes âgées de 15 ans ou plus. Leurs réponses représentent les avis de plus de 500 millions de consommateurs européens.

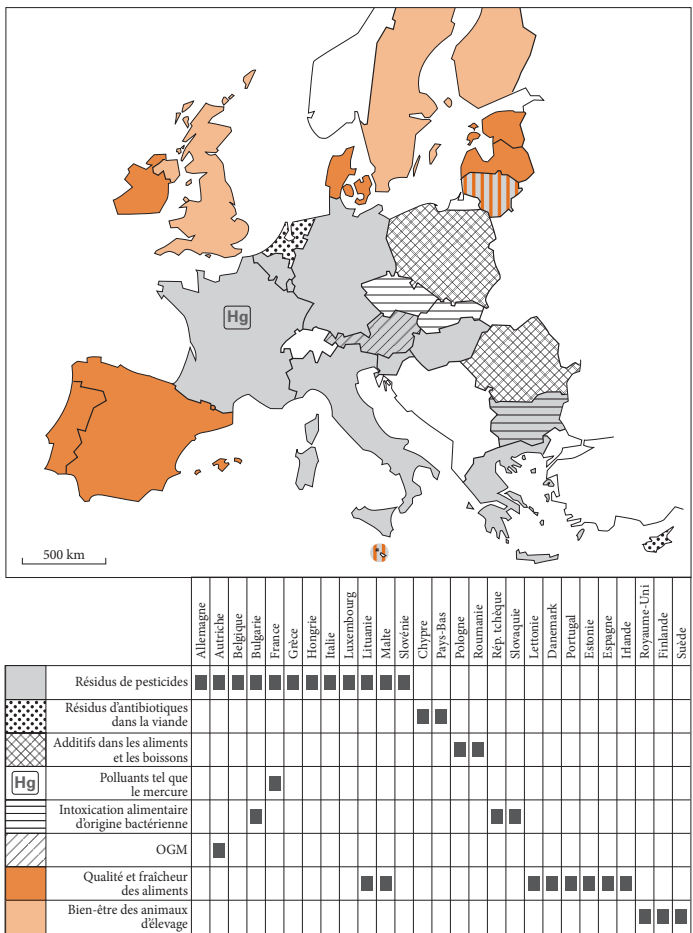
Conclusions générales: perceptions, préoccupations, sources d'information, efficacité des autorités

La conclusion principale de l'enquête Eurobaromètre 2010 a été aussi positive qu'importante: les résultats montrent en effet que la majorité des Européens associent les aliments et le fait de manger au plaisir. Ils évoquent, dans ce cadre, le plaisir de choisir des aliments frais et savoureux ou de partager des repas en famille ou avec des amis. Environ un tiers des personnes interrogées se disent préoccupées par la sécurité des aliments, notamment par les substances chimiques ou par la contamination bactérienne, et environ un quart établit un lien entre les aliments et des questions de santé comme les calories et les nutriments. En ce qui concerne la confiance des populations à l'égard des sources d'information sur les risques liés à l'alimentation, l'enquête a permis de découvrir que les citoyens européens se fient le plus aux informations qu'ils obtiennent auprès des médecins et d'autres professionnels de la santé (84 %). Les agences nationales et européenne (EFSA) de sécurité des aliments et les institutions de l'UE obtiennent un degré de confiance relativement élevé, respectivement de 64 % et de 57 %, les gouvernements nationaux n'atteignant que 47 %. Les citoyens européens citent la crise économique et la pollution de l'environnement avant les risques de santé liés aux aliments lorsqu'il s'agit de classer les problèmes susceptibles d'affecter leur vie.

En ce qui concerne les préoccupations des consommateurs en matière de risques liés à l'alimentation, l'enquête a révélé qu'il n'existe pas une inquiétude unique et généralisée exprimée spontanément par la majorité des personnes interrogées concernant les risques liés à l'alimentation. 19 % citent spontanément les substances chimiques, les pesticides et d'autres substances parmi les préoccupations majeures, tandis qu'une personne sur dix répond qu'il n'existe aucun problème lié à l'alimentation. Lorsqu'on leur présente une liste de risques éventuels liés aux aliments, trois personnes sur dix disent être « très préoccupées » par les résidus chimiques des pesticides dans les produits et les céréales,

par les antibiotiques ou les hormones dans la viande, par le clonage des animaux à des fins de production alimentaire, et par des polluants comme le mercure dans le poisson et les dioxines dans la viande de porc. Certaines personnes estiment aussi que la contamination bactérienne et les risques liés à la nutrition, comme la prise de poids et l'absence de régime sain, constituent des questions très préoccupantes. À l'exception du Danemark, il est intéressant de noter que les personnes interrogées qui ont exprimé le niveau d'inquiétude le plus élevé quant à « la qualité et la fraîcheur des aliments » relèvent de deux catégories nettes : 1) des États membres qui ont adhéré à l'Union européenne depuis 2004 et 2) des pays méditerranéens (Portugal, Grèce, Italie et Espagne).

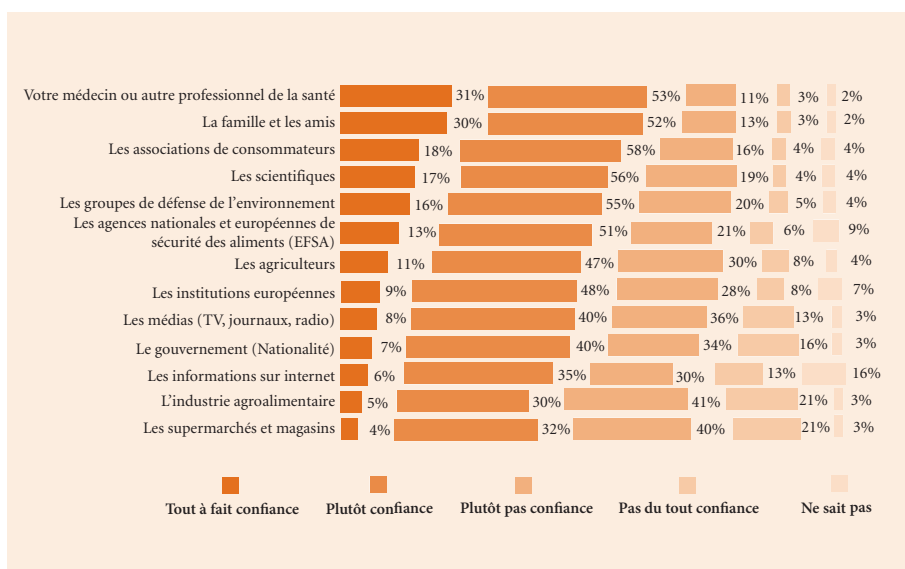
Carte 1 - Principales préoccupations sur les risques liés à l'alimentation dans l'UE par État membre



Note: Réponses données à la question : « Pourriez-vous me dire dans quelle mesure vous êtes préoccupé ou pas par les questions suivantes ». Réponses: très inquiet; assez inquiet; pas très inquiet; pas du tout inquiet; ne sait pas.

Plus de huit Européens sur dix déclarent faire confiance à leur médecin et aux professionnels de santé pour obtenir des informations fiables sur les risques liés à l'alimentation; une même proportion se fie à sa famille ou à ses amis. Plus de sept Européens sur dix ont dit faire confiance aux associations de consommateurs, aux scientifiques et aux groupes de protection de l'environnement; environ deux tiers se fient aux agences nationales et européenne de sécurité des aliments comme sources d'informations sur les aliments et les risques connexes (cf. graphique 1). Près de la moitié des citoyens européens ont confiance dans les informations données par leur gouvernement national sur la sécurité des aliments.

Graphique 1 - Dans quelle mesure les consommateurs de l'UE ont-ils confiance dans les sources d'information sur les risques liés aux aliments ?



Par rapport à l'enquête précédente, commanditée en 2005, les personnes interrogées ont été plus nombreuses à estimer que les autorités font beaucoup pour garantir la sécurité des aliments en Europe, agissent rapidement, fondent leurs décisions sur des preuves scientifiques et font un bon travail d'information des populations sur les risques liés à l'alimentation. La plupart des Européens aimeraient que les autorités jouent un rôle plus important lorsqu'il s'agit de garantir des aliments sains et d'informer le public sur des régimes alimentaires et des styles de vie sains.

Communication sur les risques

À travers ses activités de communication sur les risques, l'EFSA s'efforce de sensibiliser le public au rôle qui est le sien dans le système européen de sécurité des aliments et d'expliquer les implications de son travail scientifique. En matière de sécurité des aliments l'EFSA s'efforce de délivrer des messages :

- appropriés : basés sur une compréhension approfondie des publics cibles ;

- cohérents : nécessitant une collaboration de l'EFSA avec d'autres communicateurs au sein de la Commission et des États membres pour assurer un partage des connaissances et l'alignement des messages clés ;
- exacts : fondés sur des éléments scientifiques et fidèles à la science ;
- en temps utile : pour fournir aux gestionnaires des risques et à toutes les parties intéressées des conseils dès qu'ils sont disponibles de façon à étayer leurs processus décisionnels.

Afin de s'assurer la confiance du public dans la sécurité des aliments, l'EFSA communique sur les risques de façon ouverte et transparente. Cette approche renforce la perception de l'EFSA en tant que voix qui fait autorité, fiable et autonome.

Pour être certaine que ses messages soient transmis de façon harmonisée et pour répondre aux principales préoccupations du public, l'EFSA s'efforce d'impliquer les gestionnaires des risques, les parties intéressées et d'autres évaluateurs des risques dans les États membres dans le processus de communication sur les risques. La coordination des messages est un point critique ; pour être efficace, les messages portant sur les risques doivent expliquer et placer le risque dans son contexte de façon appropriée, et les messages doivent être autant que possible adaptés aux publics cibles. Dans la définition de ses approches en matière de communication, l'EFSA prend en considération l'importance scientifique des résultats de ses évaluations des risques :

- la nature du risque (par exemple, émergent, possible, identifié ou confirmé) ;
- l'incidence possible sur la santé publique ;
- la perception et les réactions qu'on anticipe dans le public ;
- le contexte législatif ou de marché, le cas échéant.

Afin de renforcer encore la cohérence des messages en matière de communication sur les risques dans l'Union et au-delà, l'EFSA reçoit le soutien du groupe de travail sur la communication du forum consultatif, constitué en 2003 pour aborder les questions de communication – et en particulier de communication sur les risques – dans les domaines relevant de la compétence de l'EFSA. Le groupe de travail sur la communication du forum consultatif (AFWGC, Advisory Forum Working Group on Communications) travaille avec les départements de communication des agences nationales de sécurité des aliments en vue de bâtir une approche plus collaborative en matière de communication sur les risques dans la chaîne alimentaire, et avec pour objectif de renforcer la cohérence des messages sur la sécurité des aliments dans l'Union européenne. Ses activités englobent également l'élaboration de lignes directrices relatives à la communication sur les risques, que les autorités compétentes au sein des États membres peuvent utiliser pour gérer les problèmes de communication auxquels ils pourraient être confrontés. Fondées sur des études de cas concrets, les lignes directrices peuvent aider les États membres à bénéficier des expériences de leurs homologues, mais aussi fournir des conseils pratiques sur l'utilisation appropriée de certains outils de communication, par exemple des médias sociaux.

Le groupe de travail de l'EFSA sur la communication : l'exemple du Portugal

Maria João Seabra, directrice du département « Communication Support and Assessment » au sein de l'autorité portugaise de sécurité des aliments (ASAE), estime que la collaboration avec l'EFSA est vitale pour les activités de communication de l'ASAE. L'ASAE exploite les informations et les communications qu'elle reçoit de l'EFSA, qui sont ensuite traduites et publiées sur le site internet de l'ASAE. L'Autorité portugaise s'appuie aussi considérablement sur le groupe de travail sur la communication du forum consultatif (AFWGC). Le groupe constitue un moyen efficace de partager des informations sur toute une série de questions variées : si des collègues de l'EFSA ou d'autres pays recherchent des informations récentes sur une situation particulière au Portugal, par exemple sur *E. coli*, s'ils souhaitent obtenir des détails sur les régimes locaux ou encore, s'il veulent échanger leurs expériences sur les inspections alimentaires ou sur la publication de résultats, l'AFWGC est un moyen facile de contacter la personne adéquate, affirme M^{me} Seabra.

Conclusion

La série de crises alimentaires de la fin des années 1990, décrites en début d'article, a fait prendre conscience aux pouvoirs publics et aux décideurs politiques européens de la nécessité d'une refonte radicale du système en place à l'époque. L'introduction de la législation alimentaire générale en 2002, qui instaure une approche intégrée « de la ferme à l'assiette » de la gestion des risques dans la chaîne alimentaire, a institué une séparation nette entre les fonctions d'évaluation des risques et de gestion des risques et a conduit à la création de l'EFSA. Cette nouvelle approche en matière de sécurité des aliments dans l'UE avait pour objectif d'assurer le niveau le plus élevé possible de protection des consommateurs européens et de restaurer la confiance des consommateurs et des partenaires commerciaux. Aujourd'hui, près de dix ans après la publication du premier avis scientifique de l'EFSA, cette approche est bien établie et les conseils prodigués par l'Autorité aux gestionnaires des risques viennent étayer les lois et les règlements adoptés pour protéger les consommateurs européens des risques liés à l'alimentation. Comme l'a montré ce chapitre, l'EFSA n'aboutit pas à ses résultats scientifiques de façon isolée. En effet, la structure de l'Autorité et l'organisation de son travail garantissent que l'ensemble des compétences scientifiques pertinentes ainsi que les informations scientifiques les plus récentes soient prises en compte avant que les groupes scientifiques n'aboutissent à leurs conclusions. Il est important de souligner que cette façon de faire s'étend aussi aux relations que l'EFSA entretient avec les experts et les organismes scientifiques avec lesquels elle collabore dans les États membres de l'UE et au-delà. La série de séminaires consacrés à des questions telles que les crises alimentaires ou encore la santé et le bien-être des animaux, organisés conjointement avec les pays méditerranéens dans le cadre de la politique européenne de voisinage, constitue un bon exemple de ce type de collaboration. Les points de vue et les avis d'autres parties intéressées, telles que les organisations non gouvernementales de protection des consommateurs ou de protection de l'environnement, le monde universitaire et les entreprises, sont également pris en considération par l'EFSA grâce à l'organisation fréquente de consultations publiques et d'ateliers impliquant les parties intéressées.

Aucun domaine du travail de l'EFSA n'illustre plus clairement la nécessité de coopérer que celui de la collecte des données. Grâce à la constitution de la base de données européenne sur la consommation alimentaire, les données fournies par les États membres sur la consommation alimentaire et sur la présence de contaminants dans les aliments permettent à l'EFSA de fournir des conseils sur les risques associés à l'exposition à certains dangers alimentaires, mais aussi d'analyser les tendances nutritionnelles en Europe. Dans le futur, lorsque le projet *EU Menu* sera mis en œuvre dans sa totalité, l'EFSA sera en mesure de fournir des informations normalisées sur la consommation alimentaire dans toute l'Europe, une ressource essentielle pour les gestionnaires des risques dans le cadre de la surveillance et de la promotion de la santé publique.

Les récents foyers épidémiques d'*E. coli* en Europe, notamment, ont montré à quel point il est important d'apporter une information claire, cohérente et en temps utile sur les travaux réalisés par l'EFSA. Une excellente connaissance de la manière dont les aliments et les risques associés aux aliments sont perçus par ses divers publics cibles est essentielle pour que l'EFSA puisse assumer efficacement son rôle de responsable de la communication sur les risques. Les résultats de l'enquête Eurobaromètre sur la perception des risques associés à l'alimentation par les consommateurs mettent en évidence certaines difficultés auxquelles est confrontée l'EFSA pour adapter ses communications de façon à rencontrer les besoins de ses interlocuteurs, aussi bien à l'échelle nationale qu'à l'échelle européenne. Ce défi est rendu plus aisé grâce à la coopération avec le groupe de travail sur la communication du forum consultatif, le réseau des responsables de la communication au sein des États membres, qui continue à apporter des contributions précieuses et un soutien utile dans ce domaine.

Bibliographie

Amaro Lopez (D. Manuel Angel), « Higiene, inspección y control de los alimentos », (<http://www.uco.es/nutybro/docencia/higiene/documentos/historia%20web.pdf>).

Burrows (Adam), « A Brief History of Food Colouring and its Regulation », *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 8 (4), octobre 2009, p. 394-408.

Commission européenne, *50 years of Food Safety in the EU*, Luxembourg, Office for Official Publications of the European Communities, 2007 (http://ec.europa.eu/food/food/docs/50years_foodsafety_en.pdf).

Commission européenne, DG SANCO, *Food Safety in Europe* (http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm).

Commission européenne, DG SANCO, *Health and Nutrition Claims* (http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/claims/index_en.htm).

Commission européenne, DG SANCO, *Strategy on Nutrition, Overweight and Obesity-related Health Issues* (http://ec.europa.eu/health/nutrition_physical_activity/policy/strategy_en.htm).

Sanz Lafuente (Gloria), « Perspectivas de historia de la seguridad alimentaria. Entre la ley y la práctica social de la inspección, 1855-1923 », *Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros*, 212, 2006, p. 81-118.

Will (Margret) et Guenther (Doris), *Food Quality and Safety Standards*, Deutsche Gesellschaft fuer Technische Zusammenarbeit (GTZ), 2007 (<http://www.giz.de/>).



8 HUITIÈME PARTIE
POLITIQUES
et actions publiques



REFONDER L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE

Habiba Hassan-Wassef
Consultante, Égypte

Santé et nutrition en Méditerranée évoquent la biodiversité des ressources génétiques de la région, ainsi qu'un système alimentaire durable, sain et équilibré dont les constituants de base sont partagés par l'ensemble des pays de la zone. La région méditerranéenne a produit un modèle alimentaire connu pour améliorer la santé et prolonger la vie. Des conseils diététiques y sont également traditionnellement pratiqués depuis très longtemps. Reprenant les enseignements des anciens herbiers sur la valeur des sources naturelles pour la santé, Avicenne (Ibn Sina), philosophe et scientifique perse (980-1037), a consacré certains chapitres de son célèbre ouvrage, *Le Canon de la médecine*, non seulement à des conseils alimentaires en matière de santé et de maladie, mais aussi à l'importance de l'exercice physique pour la santé et le bien-être. Ses recommandations sur le mode de vie à adopter par les personnes âgées comportaient des conseils sur les apports alimentaires et sur la pratique douce mais régulière d'une activité physique. Ce *Canon* a été traduit et utilisé comme texte de base par la médecine occidentale pendant plusieurs siècles et aurait encore circulé à Montpellier en 1650. À la même époque, le *Régime de santé de l'École de Salerne* (*Regimen Sanitatis Salernitanum*), enseigné à la Faculté de médecine de Salerne, mentionnait l'observance de la « diète » pour la prise en charge des troubles de santé.

La déclaration de Giessen de 2005¹ est une étape majeure dans l'évolution de la science de la nutrition par son apport direct à l'éducation à l'alimentation : elle définit la nutrition comme « l'étude des systèmes alimentaires, des aliments et des boissons, de leurs nutriments et de leurs constituants et des interactions au sein de tous les systèmes biologiques, sociaux et environnementaux pertinents ».

Il est assez difficile d'évaluer l'importance réelle et le rôle de la diète méditerranéenne dans l'évolution de l'éducation à l'alimentation. Elle est en effet tantôt considérée comme la source des principes qui orientent ces évolutions, tantôt comme leur objet même. La réussite des programmes d'éducation à l'alimentation qui ont su exploiter les préceptes du régime méditerranéen peut être attribuée à la résilience et au dynamisme de ce régime dans tous les pays de cette région. Il s'est avéré suffisamment souple et polyvalent pour s'adapter aux différents contextes, conditions, impératifs et exigences de la modernité, sans pour autant perdre ses caractéristiques de base, et a donc su garantir sa pérennité dans un

1 - La déclaration de Giessen a été lancée au cours du 18^e congrès international sur la nutrition qui s'est tenu à Durban en 2005.

monde en mutation. Le défi est donc de promouvoir ces habitudes de consommation de type méditerranéen et durable comme modèle d'une «nouvelle culture alimentaire» (Reich et Gwozdz, 2011), l'objectif étant de les partager (Lacirignola et Capone, 2010) et de les rendre accessibles à tous, et non de les réserver à certains privilégiés. Les pays méditerranéens pourraient en retirer un avantage comparatif dans la lutte contre la propagation dans le monde de maladies non transmissibles (MNT) et de l'obésité qui n'ont pas épargné la région et qui y sont même fort inquiétantes (OCDE, 2010).

Le poids croissant des maladies non transmissibles (MNT)

- Deux décès sur trois sont dus à des maladies non contagieuses; quatre de ces décès sur cinq surviennent dans les pays à faibles revenus ou à revenus moyens, et un tiers chez les personnes de moins de 60 ans.
- En moyenne, le taux de mortalité due aux MNT est environ deux fois plus élevé dans les pays à faibles revenus ou à revenus moyens que dans les pays à revenus élevés.
- Les MNT provoquent une mort lente et douloureuse précédée de longues périodes d'invalidité.
- Le nombre total de décès dus aux MNT est en augmentation dans toutes les régions du monde en raison du vieillissement de la population et de la mondialisation des risques, et notamment du tabagisme.
- Ce défi, qui s'ajoute à celui de faire reculer les maladies infectieuses, met à rude épreuve les systèmes de santé dépourvus de moyens.

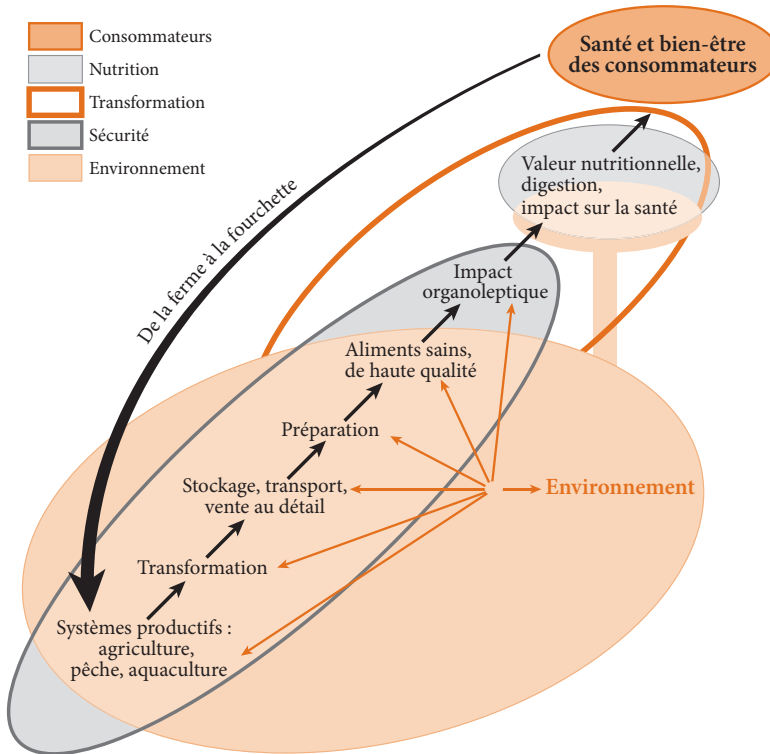
Source : Beaglehole et al. (2011).

S'éduquer dans un monde en mutation

L'objet de l'éducation à l'alimentation est d'aider les populations à faire les bons choix alimentaires pour leur permettre de vivre une vie saine, productive et socialement active. Les changements qu'a connus ce domaine seront ici analysés à l'aune des facteurs qui influencent leur évolution. À mesure que l'éducation à l'alimentation évoluait, des transformations dans ses modalités de mise en œuvre ont pu être constatées, et des initiatives innovantes proposant des approches créatives pour formuler et communiquer des messages éducatifs ont été adoptées. Ces initiatives s'appuient sur les relations et les processus récemment découverts et fondés sur la compréhension des systèmes biologiques (Brunori *et al.*, 2008). L'évolution des modes de production alimentaire, les découvertes scientifiques, les changements des écosystèmes vitaux et l'introduction de nouvelles techniques de transformation des aliments sont parmi les facteurs qui ont une influence sur le continuum de production des aliments, du producteur au consommateur (cf. figure 1). Pour faire face au faisceau de causes à la fois complexes, multiples et interdépendantes liées aux troubles médicaux causés par le régime alimentaire, les programmes d'éducation ont dû intégrer des approches incluant une large base de partenaires et d'acteurs.

Le nouveau projet nutritionnel exposé dans la déclaration de Giessen prend en compte la complexité de la discipline et propose des éléments de réponse qui ouvrent la voie à d'autres domaines et à d'autres types d'action destinés à renforcer l'éducation nutritionnelle ou diététique (Cannon et Leitzmann, 2005).

Figure 1 - Le continuum de la filière alimentaire : de la fourchette à la ferme



Source: Christian Patermann, « Construire l'Europe de la connaissance. Alimentation, agriculture et pêches, et biotechnologies dans le 7^e programme-cadre Recherche », Commission européenne, direction Biotechnologies et Agro-alimentaire, DG Recherche, 2007.

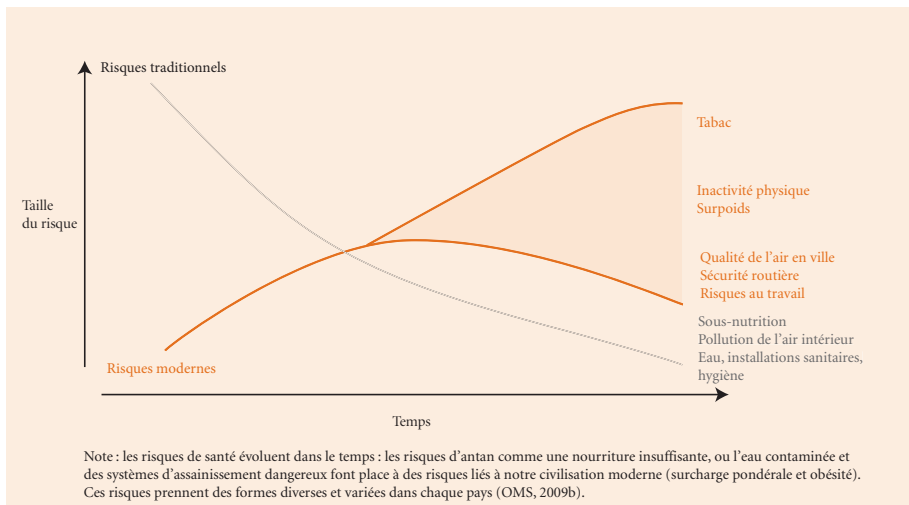
L'expérience le prouve, limiter l'éducation alimentaire à la communication d'informations sur ce qui constitue un régime équilibré et nourrissant n'a pas obligatoirement une incidence sur l'amélioration de l'état de santé et de nutrition, les groupes ciblés n'ayant pas forcément la possibilité de mettre en pratique les connaissances acquises pour des raisons qui échappent à leur contrôle (Yach, 2011). Par conséquent, les interventions destinées à promouvoir des modes de vie sains (OMS, 2009a) et la création d'environnements favorables *via* des mesures légales, réglementaires, normatives ou fiscales dans le domaine public, qui s'inscrivent dans le continuum de la production et de la consommation (cf. figure 1), sont devenues des accessoires indispensables pour l'éducation à l'alimentation (Padilla, 2010a).

Les stratégies conçues pour surmonter les obstacles qui s'opposent à la réalisation des effets escomptés des programmes d'information et d'éducation en matière d'alimentation et de nutrition évoluent constamment et donnent forme et fond à ce que pourraient devenir les « nouvelles » approches des programmes de nutrition au XXI^e siècle. La réelle menace pour les programmes d'éducation est le risque de perturbations irréversibles du système alimentaire et de la biodiversité locale, lié au rythme toujours plus rapide de la vie moderne qui mine la cohésion familiale, entraîne une perte graduelle

du respect de soi et la disparition des coutumes et des pratiques traditionnelles, et interrompt la continuité de la mémoire de notre patrimoine alimentaire méditerranéen (Padilla, 2010b). Les programmes d'éducation à l'alimentation actuels ont vu l'émergence de certaines démarches innovantes, de nouveaux acteurs et de nouveaux domaines d'intervention, qui concourent tous à une éducation à l'alimentation en « gestation ».

L'évolution naturelle de l'éducation à l'alimentation face aux exigences d'un monde en mutation s'explique en partie par les différences de rythme de progression entre les pays industrialisés du Nord et les pays en développement du Sud. On peut surtout attribuer ces différences à la situation épidémiologique des pays en développement du Sud, toujours en transition (cf. graphique 1). La conjugaison de la sous-nutrition et des MNT (et de l'obésité) au sein de mêmes communautés et souvent d'une même famille nécessite une nouvelle réflexion sur la politique de santé et davantage d'attention à la prévention et l'adaptation des messages nutritionnels à des situations apparemment contradictoires (Maire *et al.*, 2002). Ces différences s'expliquent aussi par les lacunes des mécanismes légaux, normatifs et réglementaires d'application, par l'inégalité d'accès aux infrastructures de base et aux systèmes de protection sociale, mais aussi par le niveau de connaissances en matière de santé et de nutrition (Vancheri, 2011).

Graphique 1 - Évolution des risques

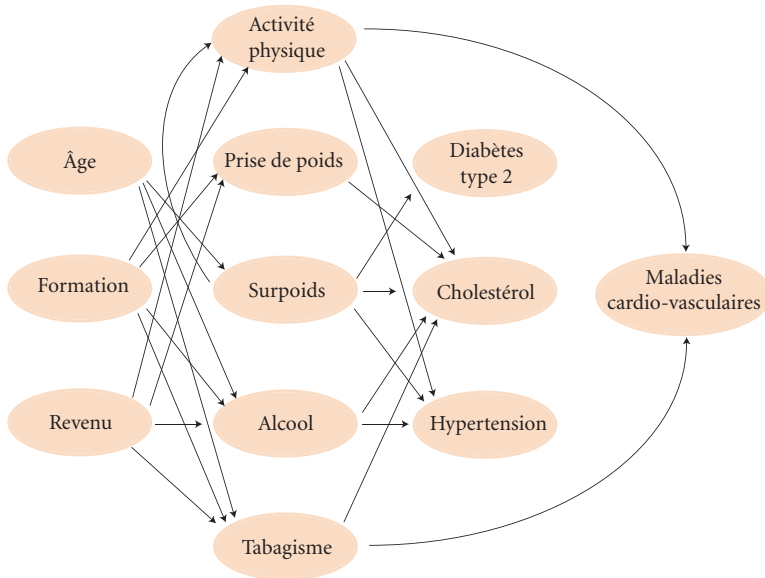


Source: WHO (2009b).

Mise en application des nouvelles connaissances et des progrès scientifiques

L'application des principes des systèmes biologiques (Brunori *et al.*, 2008) dans l'étude et l'analyse des causes et des effets permet une meilleure compréhension du rôle de chacun des facteurs qui contribuent à la multiplicité des liens causaux interdépendants des problèmes liés à l'alimentation. Ceci a permis de définir leur rôle respectif et leurs relations au sein d'un programme pluridisciplinaire d'éducation (cf. figure 2).

Figure 2 - La chaîne de cause à effet

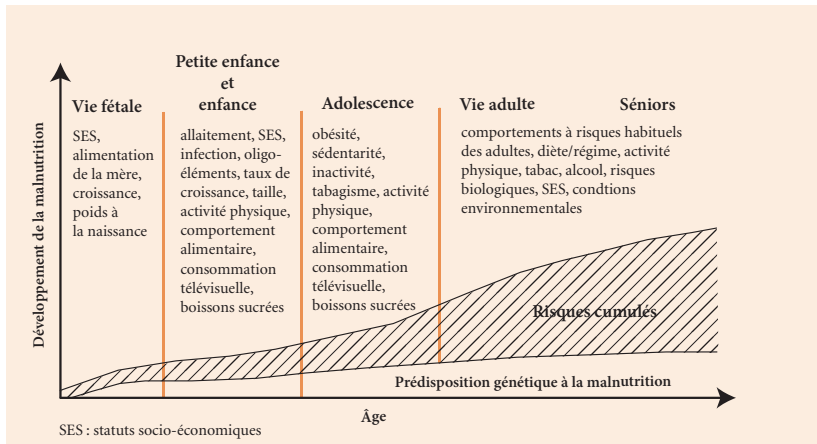


Note: les causes majeures des maladies coronariennes sont indiquées sur le schéma. Les flèches indiquent certaines des voies (pas toutes) d'interaction entre ces différentes causes.

Source: OMS (2009b).

L'ancien modèle qui permettait d'identifier les facteurs de causalité des maladies faisait peu de cas du libre choix et du comportement des individus qui sont pourtant les déterminants principaux de la santé, de même que les niveaux de population ont, en particulier, une incidence sur la propagation d'épidémies et l'approvisionnement en nourriture. A. J. McMichael et ses confrères (2009) estiment que les discussions publiques récentes concernant l'augmentation des cas d'obésité démontrent parfaitement ce type d'argument. Les comportements individuels aberrants, les gènes d'obésité et les conseils dispensés par les équipes de santé primaire sont tous pertinents, mais uniquement en tant que compléments d'une politique gouvernementale appropriée. La prise de poids est devenue aujourd'hui essentiellement un problème de population, qui indique l'existence d'un déséquilibre systémique de la configuration normale des flux d'énergie métabolique quotidiens et d'une rupture de l'équilibre énergétique au sein de la société (Doucet et Tremblay, 1997). Pour obtenir des conditions de vie qui restaurent un profil d'énergie métabolique sain et équilibré, il est nécessaire que le secteur de la santé coopère avec d'autres secteurs pour prévenir la crise prévisible provoquée par une épidémie mondiale d'obésité. L'urbanisme, les systèmes de transport, les systèmes de production alimentaire et le marketing font partie des domaines concernés. Les politiques et les stratégies mises en œuvre à tous les niveaux de la société (individuel, familial, local, national et international) doivent obligatoirement tenir compte du fait que les choix individuels sont déterminés par un contexte plus large (Kumanyika, 2010). Une mise en œuvre simultanée de programmes d'éducation à l'alimentation tout au long de la vie peut diminuer les risques de mesures uniquement palliatives et renforcer les changements de comportement sur le long terme (cf. graphique 2).

Graphique 2 - Risques nutritionnels cumulés au cours de la vie



Source : WHO/NMH/NPH/ALC, 2001.

Collaborer avec des partenaires pluridisciplinaires

La science de la nutrition est aujourd'hui en pleine révolution. La déclaration de Giessen a repositionné la discipline : « la tâche la plus urgente et la plus pertinente des professionnels travaillant dans le domaine de la nutrition et de la politique en matière de nutrition doit intégrer trois dimensions : biologique, sociale et environnementale » et exige une approche intégrée et assez large des problèmes liés à la nutrition. Les relations étroites qui existent entre régime et facteurs de risque liés au mode de vie (cf. figure 2) reflètent le caractère intersectoriel des problèmes alimentaires et nutritionnels et associent un cercle toujours plus large de parties prenantes au sein d'un réseau de causalités (Vandenbroeck *et al.*, 2007 et Finegood *et al.*, 2010). Le vrai défi des programmes de surveillance de lutte contre les MNT est de susciter une réponse multisectorielle et de concevoir des programmes de nutrition et de promotion de la santé que les éducateurs en nutrition comme les différentes parties prenantes pourront mettre en pratique.

Nous pensons que l'éducation à l'alimentation doit aussi jouer un rôle pour mobiliser d'autres secteurs et les amener à contribuer à des programmes pluridisciplinaires destinés à réaliser des objectifs nutritionnels communs fondés sur une meilleure compréhension de l'apport de chaque partenaire à leur réalisation. Les ministères et les agences concernés sont les suivants : agriculture, alimentation, finances et économie, commerce, consommateurs, développement, transports, urbanisme, éducation et recherche, sécurité sociale, travail, sports, culture et tourisme. La participation de la société civile est importante pour sensibiliser le grand public et le pousser à exiger des mesures concrètes de mise en place d'activités planifiées. Des messages sur la nutrition et la santé intelligemment formulés à l'intention des différents acteurs peuvent permettre de créer une synergie entre les mesures prises pour mettre en œuvre des processus longs et complexes qui ne sauraient être gérés par un seul secteur.

Le rôle principal des professionnels de la santé

Les experts en nutrition et en santé jouent toujours un rôle de premier plan dans la formulation des messages utilisés dans les programmes de communication et d'éducation (OMS, 2006). Pour que les recommandations faites soient entendues par les décideurs politiques des différents secteurs, ces messages doivent être étayés par des analyses et des arguments économiques qui indiquent clairement, en matière de développement et de santé, les gains potentiels des actions, mais aussi les coûts dus à l'inaction. On observe cependant que le secteur de la santé hésite toujours à s'ouvrir aux autres acteurs concernés dans une approche vraiment pluridisciplinaire de l'éducation à l'alimentation et de la promotion de la santé publique. A. J. McMichael et ses confrères (2009) se demandent si cette hésitation de la part de ce secteur – qui est en premier lieu responsable de l'éducation en matière de nutrition – n'est pas due à une compréhension incomplète des relations de dépendance qui existent entre son rôle de professionnel et la contribution que peuvent apporter d'autres secteurs dans l'amélioration des déterminants sous-jacents de la santé publique. La réussite d'approches pluridisciplinaires dépendra de la solution apportée pour remédier à cette lacune.

Intégrer les déterminants sociaux de la santé

La publication du rapport final de la Commission de l'OMS sur les déterminants sociaux de la santé (CDSS, 2008) a attiré l'attention sur leur incidence sur la santé, l'état nutritionnel et le bien-être des populations. Ils font désormais partie de la liste des environnements propices susceptibles d'améliorer les résultats des programmes de promotion de la santé et d'éducation alimentaire. Les niveaux critiques de ces déterminants, comme l'extrême pauvreté, l'absence d'accès à l'eau potable et à d'autres infrastructures de base et des conditions de vie insalubres, compromettent les efforts éducatifs, en faisant obstacle à la mise en pratique tant attendue des connaissances tirées des interventions destinées à promouvoir la santé et l'éducation à la nutrition. On l'a vu, les modifications de l'environnement social et économique constituent des facteurs de risques de propagation des MNT (Beaglehole *et al.*, 2011). Un régime inadapté, l'inactivité physique, le tabagisme et la consommation immodérée d'alcool sont autant de facteurs de risques de MNT et surtout de celles des enfants. Certaines études ont montré que des connaissances en matière de santé et de nutrition (Vancheri, 2011), des revenus suffisants et une sécurité alimentaire sont nécessaires pour que les populations puissent appliquer les enseignements de la pyramide alimentaire ou les principes diététiques, notamment par la consommation régulière de fruits et légumes (Stewart *et al.*, 2011 ; Padilla, 2010a). Un système de protection sociale approprié peut garantir l'égalité d'accès aux denrées alimentaires et permettre aux foyers démunis de mettre en pratique les messages d'éducation et de conseils en alimentation. La pauvreté prolongée, combinée aux MNT, crée des risques en matière de développement et peut entraver la réalisation des Objectifs du Millénaire pour le développement, en particulier les objectifs de santé n° 1, 4, 5, et 6 (Beaglehole *et al.*, 2011). Dans de telles conditions, l'éducation alimentaire doit être soutenue par des programmes contre la pauvreté et des systèmes de sécurité sociale qui permettent aux familles démunies de se nourrir de façon équilibrée.

Complémentarité entre éducation alimentaire et promotion de la santé

Les études menées dans le domaine de la santé, de la nutrition, des sciences sociales et du comportement ont accumulé d'innombrables données sur le mode de vie des individus, sur le temps qu'ils passent à des activités liées à l'alimentation, sur leurs préférences alimentaires, sur les repas types qu'ils prennent, à quels endroits et quels moments, sur la manière de préparer les aliments, sur le type et la fréquence des activités physiques qu'ils pratiquent et sur l'impact des différents styles de vie sur le type et la qualité des aliments qu'ils consomment. Le recoupement des différents objectifs, en matière de santé et de nutrition, des activités destinées à promouvoir un régime et un état de santé sains a permis d'associer les efforts mutuellement bénéfiques de l'éducation alimentaire et de la promotion de la santé. Ceci se manifeste surtout dans des programmes conçus pour prévenir et lutter contre les MNT (Sassi et Hurst, 2008). Les facteurs de risque liés au mode de vie retenus par le Plan d'action de l'Organisation mondiale de la santé dans le cadre de la Stratégie mondiale de prévention et de lutte contre les maladies non transmissibles 2008-2013 (OMS, 2009a) sont l'objet des activités de promotion de la santé et d'éducation alimentaire et incluent le tabagisme, la consommation immodérée d'alcool, l'inactivité physique et la mauvaise alimentation.

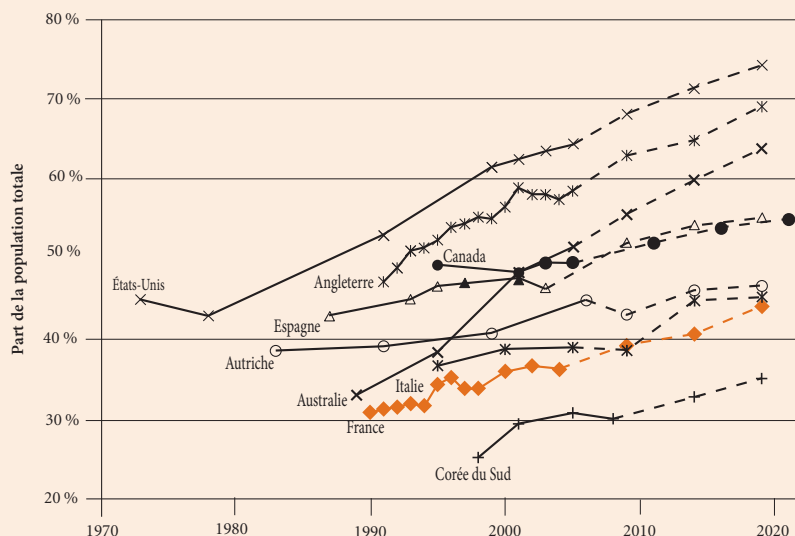
L'augmentation alarmante, depuis plusieurs décennies, des MNT liées aux régimes alimentaires et aux modes de vie, en particulier de l'obésité (cf. graphiques 3 et 4), a mis au centre de l'éducation alimentaire et des programmes de promotion de la santé, l'exercice physique et la gestion de l'équilibre énergétique du corps (Kumanyika *et al.*, 2010). Donner aux enfants l'habitude de faire de l'exercice et inculquer dès le plus jeune âge des habitudes et des modes de vie sains sont les objectifs phares des campagnes de prévention et de lutte contre l'obésité et des autres MNT. Le programme d'intervention financé par la Communauté européenne IDEFICS (pour *Identification and Prevention of Dietary – and Lifestyle – Induced Health Effects in Children and Infants*) a pour but de développer de nouvelles voies de promotion d'une santé durable au sein des communautés. Les données produites serviront de principes directeurs aux personnels soignants.

Interventions en matière d'éducation alimentaire au cours de la vie

Grossesse et petite enfance

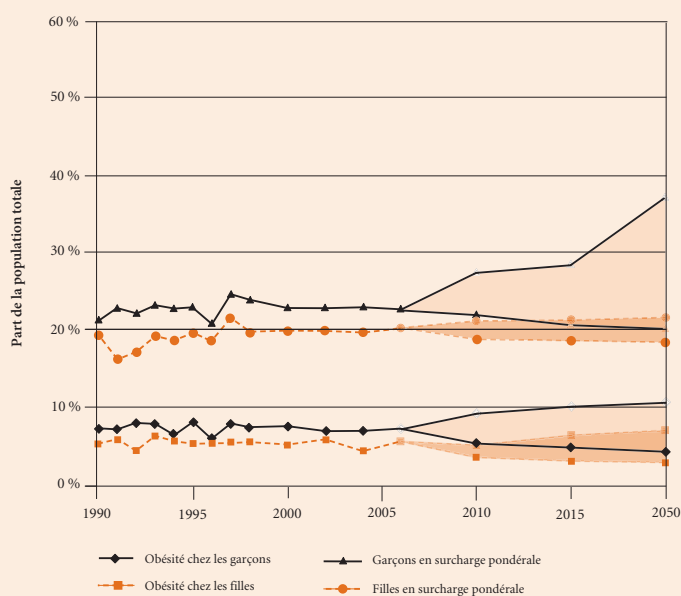
La période de la petite enfance (les neuf mois de grossesse et les deux premières années de l'enfance) est le moment de la vie où se détermine la santé future des adultes en matière de MNT chroniques liées au régime alimentaire (Victora *et al.*, 2008). L'importance vitale de cette période de formation chez l'enfant est fondée sur des preuves scientifiques qui retracent l'étiologie de plusieurs MNT liées au régime, à la grossesse et à la petite enfance ainsi qu'aux maladies, aux carences alimentaires et aux effets néfastes de l'environnement subis pendant cette période de la vie. L'accent mis sur l'éducation à l'alimentation s'est ainsi déplacé pour inclure la première période critique de croissance rapide (cf. graphique 2). Les programmes d'éducation à l'alimentation qui dispensent des conseils aux femmes enceintes sur les régimes équilibrés à suivre et sur l'allaitement

Graphique 3 - Surcharge pondérale passée et estimée dans certains pays



Source : OCDE (2010).

Graphique 4 - Obésité et surcharge pondérale chez les enfants français



Source : « Analyse des données de l'enquête Santé et protection sociale 1992 à 2006 chez les enfants âgés de 3-17 ans » (OCDE, 2010).

maternel exclusif des nouveaux nés pendant les quatre premiers mois de la vie mettent l'accent sur la prévention et la lutte contre les MNT. De même, le mouvement international pour la prévention de la faim et de l'insécurité alimentaire a mis l'accent sur les mille premiers jours de la vie.

Mille jours : changez une vie, changez l'avenir

Le titre du programme est issu d'une réunion de leaders de plusieurs pays et d'agences de développement, qui s'est tenue à New York, le 21 septembre 2011, présidée par Hilary Clinton, secrétaire d'État des États-Unis. Cette réunion a souligné la nécessité impérieuse d'une collaboration pour lutter contre la crise de malnutrition aggravée par la crise économique, l'instabilité des prix de l'énergie et la volatilité persistante du prix des denrées alimentaires. Les participants se sont donnés mille jours, de septembre 2011 à juin 2013, pour produire des résultats. Ce chiffre correspond également à la période de mille jours, de la grossesse à l'âge de 2 ans, qui est cruciale pour sa santé et son développement, sa vie durant, et qui représente une fenêtre d'opportunité pendant laquelle des mesures nutritionnelles éprouvées peuvent améliorer de façon spectaculaire les chances de survie de l'enfant et ses chances de vivre une vie adulte saine, prospère et productive. Ce partenariat de mille jours se veut une plateforme pour encourager les investissements et renforcer les politiques destinées à améliorer l'alimentation de la petite enfance dans les pays en développement, en mettant en place des critères mesurables de nutrition maternelle et infantile avec des effets positifs à long terme. Il est réalisé en collaboration avec le Cadre d'action pour le renforcement de la nutrition (SUN), une démarche stratégique qui cherche à coordonner et à accélérer les efforts internationaux de lutte contre la sous-nutrition (Nations unies, 2010) sous l'égide du secrétaire général des Nations unies et de son représentant spécial chargé des questions de la famine et de la sécurité alimentaire.

L'enfant en âge d'être scolarisé

C'est dans les programmes ciblant les enfants en âge d'être scolarisé que l'éducation alimentaire a mené des interventions réglementaires et fait preuve d'initiatives novatrices (application de méthodes d'éducation active et participative, technologies d'information et de communication modernes) et de partenariats entre le public et le privé. Le taux alarmant et en croissance rapide de surcharge pondérale et d'obésité chez les écoliers est étroitement surveillé dans les pays du Nord de la Méditerranée (OCDE, 2010). L'obésité à un jeune âge, facteur de risque pour les maladies chroniques chez l'adulte, s'accompagne aussi d'une faible estime de soi et de problèmes psychosociaux. La prévention de l'obésité à l'école passe par une prise de conscience qu'un poids sain n'est pas seulement une question de « régime » ou de « diète », mais fait partie d'un apprentissage permanent, et dès le plus jeune âge, de pratiques et de modes de vie qu'il faut conserver tout au long de la vie. L'école peut aider les enfants à adopter ces comportements sains en matière d'alimentation et d'activité physique qui sont les clés de la prévention de l'obésité. Elle a la responsabilité d'inclure des cours d'éducation physique dans les programmes scolaires et de donner aux élèves des occasions de pratiquer un sport. Les approches participatives et les expériences pratiques utilisées dans le cadre de certaines initiatives font avancer l'éducation alimentaire en transformant la théorie en pratique.

Le mouvement Slow Food est très actif dans ce domaine, surtout dans les pays en développement. L'éducation au goût et la réactivation de la « mémoire gustative » des aliments traditionnels méditerranéens sont jugées essentielles pour préserver la continuité des habitudes alimentaires des peuples de la région. Les écoles et les enfants en âge d'être scolarisés ont bénéficié d'un certain nombre de mesures réglementaires adoptées par les États membres de l'Union européenne, destinées à lutter contre l'obésité. L'amélioration de la qualité nutritive des repas scolaires, la promotion de la consommation de fruits et légumes, la distribution gratuite de fruits dans les écoles et l'intégration de l'éducation physique dans les programmes scolaires figurent parmi les stratégies adoptées.

Mesures prises par les écoles en Europe pour lutter contre l'obésité

Des interventions au sein des établissements scolaires sensibilisent les enfants de toutes les classes sociales ainsi que leurs familles. L'objectif des programmes d'éducation à l'alimentation est, entre autres, d'améliorer les habitudes alimentaires des jeunes, de les éduquer en matière de nourriture et de goût, et de leur proposer des options qui leur permettent de choisir des plats en toute connaissance de cause. Ces programmes sont cofinancés par des fonds européens et abondés par des fonds nationaux et privés. Deux grandes initiatives ont été lancées suite à la publication en 2007 de la *Stratégie européenne pour les problèmes de santé liés à la nutrition, à la surcharge pondérale et à l'obésité* de la Commission européenne. Le Programme en faveur de la consommation de fruits à l'école (règlement du Conseil [CE] n° 1234/2007 [articles 103ga et 103h] et réglementation de la Commission [CE] n° 288/2009 du 7 avril 2009) et le programme de distribution gratuite de lait dans les écoles (règlement du Conseil [CE] n° 123/2007 et réglementation de la Commission [CE] n° 657/2008 du 10 juillet 2008) ont pour objectif de faciliter la consommation de fruits et de produits laitiers de qualité, de concert avec des actions de sensibilisation et des mesures éducatives qui enseignent aux enfants l'importance des bonnes habitudes alimentaires.

Au début de l'année scolaire 2009-2010, 23 États membres avaient adhéré au programme, rejoints par deux autres l'année scolaire suivante. Les établissements éligibles aux subventions sont les crèches, les établissements préscolaires, les écoles primaires et secondaires, les autorités éducatives, les fournisseurs et les distributeurs de produits, ainsi que les organismes publics ou privés qui gèrent la distribution des produits et les activités de communication ou d'évaluation associées. Il est demandé aux autorités de santé locales d'approuver la liste des produits distribués dans les écoles.

La campagne « Le lait, buvez-en » (<http://www.drinkitup.europa.eu/>) vise à informer les citoyens européens sur les bénéfices des produits laitiers comme alternative saine à des boissons et des aliments sans valeur nutritive. La campagne de « Tasty Bunch », dont le slogan est « Savoure, déguste et bouge », diffuse ses messages par des forums itinérants dans sept pays européens grâce à une approche informationnelle et éducative qui associe des activités d'apprentissage, des jeux, un site web interactif, des concours et d'autres manifestations (<http://europa.eu/agriculture/tasty-bunch/>). L'initiative des établissements scolaires européens en faveur d'une nourriture saine, qui a démarré en mai 2010, est financée par la Commission européenne (DG Agriculture et Développement rural) et coordonnée par la fondation Slow Food avec dix pays partenaires dont la France, l'Italie et l'Espagne. « Dream Canteen », qui fait partie du projet, promeut certaines valeurs fondamentales comme la durabilité et la saveur.

Source: « *European Schools for Healthy Food* » (2010), campagne financée par la Commission européenne (AGRI.2010-127).

L'alimentation des personnes âgées

Avec l'allongement de l'espérance de vie, les personnes âgées dans les pays méditerranéens constituent une communauté grandissante. Des projets de recherche financés par l'Europe étudient actuellement comment le régime alimentaire pourrait promouvoir une meilleure santé des personnes âgées et empêcher le développement de maladies liées à la vieillesse. L'un des objectifs du projet est de concevoir une pyramide alimentaire qui réponde aux besoins des personnes âgées de plus de 65 ans (EUFIC, 2011). Mieux comprendre comment un système diététique peut prévenir les maladies liées à la vieillesse et le déclin des fonctions vitales sera très précieux dans le cadre de l'éducation à l'alimentation, pour un large éventail de parties prenantes (milieux scientifiques, professionnels de la santé, décideurs politiques ou industriels). Les nouvelles connaissances en matière de nutrition et de modes de vie des personnes âgées pourront concourir à une sensibilisation et à une meilleure compréhension de la contribution apportée par la nutrition au vieillissement, et aider tous les acteurs dans leurs efforts pour améliorer la santé et la qualité de vie de la population vieillissante (EUFIC, 2011 ; INPES *et al.*, 2011). Les programmes d'éducation à l'alimentation qui ciblent cette tranche d'âge ont pour objectif de guider les choix des consommateurs parmi la gamme des produits alimentaires commercialisés qui affirment être particulièrement adaptés aux besoins des personnes du troisième âge, et de promouvoir également des modes de vie sains et l'exercice physique.

Intégrer les préoccupations environnementales

L'une des préoccupations majeures exprimées à plusieurs reprises depuis des décennies est l'équilibre entre la santé humaine et la biosphère. La déclaration de Giessen (2005) a ajouté une dimension environnementale et sociale à la science de la nutrition en reconnaissant que l'espèce humaine est passée à une nouvelle ère et n'est plus préoccupée par la santé personnelle ou collective et par la production et la consommation des aliments et des ressources associées. Désormais, toutes les sciences concernées, y compris celle de la nutrition, devraient s'occuper de la culture, de la conservation et de la préservation des ressources humaines, vivantes et physiques ; elles devraient faire de même avec la santé de la biosphère. Les impacts du changement climatique sur l'état physique et mental des personnes ont été mis en exergue lors de la conférence de Copenhague de 2009 (McMichael *et al.*, 2009). La prise de conscience que les habitudes alimentaires actuelles causent de grandes pressions sur l'environnement a accru les préoccupations concernant la sécurité alimentaire et la durabilité du système d'approvisionnement en denrées alimentaires (Rastoin et Ghersi 2010 ; Commission européenne, 2011). Elle exige des programmes d'éducation à l'alimentation, destinés à promouvoir des régimes alimentaires durables, à protéger les ressources naturelles et à réduire le gaspillage. Les régimes alimentaires qui protègent et respectent la biodiversité et les écosystèmes sont culturellement acceptables, accessibles, abordables et équilibrés sur le plan nutritionnel, tout en optimisant les ressources naturelles et humaines (FAO, 2011a). La diète méditerranéenne étant l'exemple *par excellence* d'un régime alimentaire plus durable, la revalorisation du patrimoine alimentaire des pays méditerranéens peut devenir le pilier des efforts entrepris pour préserver des pratiques alimentaires respectueuses de l'environnement (Padilla, 2010b). L'éducation à l'alimentation est donc censée véhiculer un certain nombre de messages qui promeuvent des régimes durables et une éthique

de la consommation applicable dans chaque pays et chaque région et qui sensibilisent les populations aux problèmes environnementaux actuels comme les empreintes carbone et hydrique. Les initiatives européennes pour créer des réseaux dans les pays méditerranéens autour de thèmes écologiques comme « La ville qui mange », le projet Ecopolis de l'alliance Terre citoyenne², la création d'un label écologique de qualité pour la restauration collective et les restaurants par l'Institut méditerranéen de certification (IMC)³, et l'organisation d'une série de journées d'études méditerranéennes consacrées à la valorisation de la qualité et de la sécurité des produits alimentaires traditionnels de la Méditerranée (consortium RIFOSAL)⁴, se développent progressivement et font intervenir un ensemble de pays du Sud et du Nord de la Méditerranée.

Communiquer avec le consommateur

Un volume important d'informations liées aux aliments à destination du public est produit par d'autres sources que les programmes d'éducation à l'alimentation. Il est de la responsabilité de ces programmes d'aider le consommateur à interpréter correctement les informations reçues, que ce soit sur une étiquette, sur un menu, dans la presse, sur internet ou autres. Il leur appartient également de tenir les consommateurs au courant des nouveaux développements et des progrès scientifiques dans le domaine de la nutrition. Ces derniers pourront dès lors faire les bons choix lorsqu'on leur propose, par exemple, de nouveaux aliments hautement transformés (Rastoin et Ghersi, 2010).

La signification pour la santé publique des produits hautement transformés

Les commentaires publiés par Carlos Monteiro (2010) n'avaient pas pour objet d'attaquer l'industrie alimentaire, ou plus précisément, les fabricants ou les distributeurs d'aliments ou de boissons, les professionnels de la restauration ou d'autres secteurs connexes ou leurs organisations professionnelles. Carlos Monteiro convient évidemment que le développement et la survie de l'espèce humaine et de la civilisation, dans toutes les acceptions du terme, ont toujours dépendu de la production durable et fiable de denrées alimentaires. Il admet que diaboliser l'industrie alimentaire dans son ensemble serait faire preuve d'ignorance et d'irresponsabilité. Néanmoins, ses commentaires critiquent implicitement les politiques et les méthodes actuellement suivies par les fabricants de denrées et de boissons, par les professionnels de la restauration et les industries associées, dont les bénéfices dépendent de ce qu'il appelle ici les produits hautement transformés. Il poursuit en déclarant qu'il serait absurde de supposer que ces produits – repas tout préparés et à réchauffer, plats et boissons préparés et produits de grignotage – seraient en quelque sorte des poisons.

Certaines études font grand cas des preuves conventionnelles indiquant que certains de ces produits, en particulier les boissons non alcoolisées sucrées, consommées en grande quantité dans les pays chauds, sont fortement préjudiciables à la santé publique (Warner *et al.*, 2006; Adams, 2005). Ces commentaires n'indiquent pas ou ne sous-entendent pas que seuls les régimes composés uniquement ou principalement d'aliments non transformés ou peu transformés sont sains. Le problème de santé publique causé par les produits hautement transformés devient une évidence et se transforme en crise aiguë à

2 - Lettre d'information sur l'alliance Terre citoyenne, 7, octobre 2010 (<http://www.terre-citoyenne.org/fr/des-ressources/newsletter/octobre-2010.html>).

3 - Institut méditerranéen de certification (IMC) (<http://www.imcert.it>).

4 - Consorzio per la Ricerca e Formazione sulla Sicurezza Alimentare (RIFOSAL) (<http://www.rifosal.net/>).

mesure que la proportion de ces produits augmente dans les systèmes alimentaires et dans les régimes alimentaires des familles et des individus, comme c'est le cas dans le monde depuis les années 1980.

Source: Monteiro (2010).

Les informations promotionnelles sur les produits vendus dominant l'espace de la communication, l'éducation à l'alimentation n'a pas su répondre aux attentes des consommateurs qui ont dû se débrouiller par eux-mêmes. La croissance de l'industrie alimentaire – et la multiplication des nouveaux produits – a été trop rapide pour permettre aux programmes d'éducation à l'alimentation de combler leur retard et de donner des conseils au consommateur pour les guider dans leurs choix parmi l'ensemble de ces produits transformés, facilement accessibles et abordables, mais piètres substituts aux produits traditionnels. L'absence de programmes d'éducation nutritionnelle adéquats, destinés à contrecarrer, dans les années 1970 et 1980, les documents promotionnels des fabricants d'aliments transformés, a offert un monopole des activités de promotion des aliments à l'industrie alimentaire. Lorsque les professionnels de la santé et les nutritionnistes ont sonné l'alarme (OMS, 2003) sur les conséquences négatives d'une transition non accompagnée des anciens systèmes alimentaires à des modes et des habitudes de consommation modernes et non testés, le mal était déjà fait.

Les médias et la technologie de l'information

Même si la presse écrite véhicule souvent des messages sur l'éducation à l'alimentation et traite ce type de sujets, les émissions télévisées restent la forme la plus populaire de communication, en particulier dans les pays du Sud de la Méditerranée. Les programmes sur les produits traditionnels méditerranéens, sur les régimes durables, ou les émissions de cuisine ont une plus grande audience que les activités éducatives proposées par les établissements de santé. Ces émissions sont populaires et souvent le vecteur de communication privilégié des messages portant sur l'éducation à l'alimentation. La télévision est néanmoins une arme à double tranchant en l'absence d'une réglementation destinée à contrôler les campagnes agressives de publicité qui vantent aux enfants les mérites des sucreries et de la malbouffe.

Les consommateurs qui ont accès à internet peuvent bénéficier de nombreuses formes d'éducation à l'alimentation et de conseils dans la mesure où ils ont appris à rechercher et à trouver la bonne information (Warner *et al.*, 2006; Adams, 2005). Plusieurs programmes de nutrition disposent de sites web qui donnent toutes sortes d'informations, sont souvent interactifs et utilisent des technologies modernes d'éducation et de communication, comme des vidéos préenregistrées de démonstrations en direct. Les vidéos qui dispensent des conseils destinés aux abonnés de médias sociaux présents sur internet poursuivent souvent des objectifs d'alimentation, de santé et de nutrition. Les messages nutritionnels s'accompagnent généralement de guides pratiques sur la préparation d'une liste de courses « santé », la composition d'un menu sain, la façon dont on doit déchiffrer la composition des ingrédients sur les étiquettes, les aliments à éviter en raison de leur teneur élevée en sucres ou en sel, le type de graisses à éviter, la façon de gérer les allergies alimentaires, et même des conseils sur les exercices physiques à pratiquer pour rester en forme.

En France, le Programme national Nutrition Santé 2001-2010 (PNNS), issu d'une coopération public-privé par le gouvernement français entre des instituts de recherche et d'éducation, l'industrie alimentaire, des services de santé et les consommateurs, est un bon exemple de programme de communication et d'éducation en matière d'alimentation. L'évaluation de la seconde phase 2006-2010 a démontré le succès relatif de la composante « communication » (Jourdain-Menninger *et al.*, 2010). Ce résultat positif est dû à la multiplication des canaux de communication et à la diversification des campagnes d'information décentralisées et conçues pour satisfaire les besoins des différents segments ciblés.

L'art culinaire et la gastronomie pour diffuser les messages

La popularité croissante des recettes, des cours de cuisine et des démonstrations culinaires, ainsi que la créativité des grands chefs dans les pays méditerranéens, ont ajouté une dimension intéressante à l'éducation à l'alimentation, relayée par les médias (presse écrite, audiovisuelle ou numérique) comme c'est le cas en Turquie⁵. La diffusion des traditions culinaires donne à l'éducation à l'alimentation l'occasion de documenter et de promouvoir le patrimoine alimentaire du pays, poursuivant ainsi des objectifs nutritionnels, de préservation de la mémoire, de protection de la biodiversité et de promotion des produits traditionnels. Au Liban, un programme d'éducation culinaire met en avant des cuisinières, femmes au foyer représentant les différentes gastronomies régionales du pays. Le projet « Tawlet El Tayyeb » invite ainsi toutes les semaines l'une d'entre elles à préparer et à faire déguster, devant un large public, un plat traditionnel libanais à base de produits régionaux (CIHEAM, 2011). La promotion du tourisme gastronomique contribue aussi à la diffusion et à la préservation des systèmes alimentaires méditerranéens et s'étend aux pays du Sud (Maroc, Tunisie, Turquie, Liban). De même, l'association des chefs égyptiens reprend des recettes de l'Égypte ancienne et les adapte aux préférences des consommateurs du ^{xxi}e siècle (Hassan-Wassef, 2011), assurant ainsi la transmission aux nouvelles générations d'un précieux patrimoine. La contribution de la science de la gastronomie à la diffusion des valeurs de la diète méditerranéenne a été renforcée par la création d'une université de la science de la gastronomie en Italie⁶. Enfin, la participation des pays méditerranéens à des foires régionales et internationales dédiées à l'alimentation, à la gastronomie et à la restauration offre aux visiteurs une expérience de dégustation et les sensibilise aux valeurs nutritionnelles et de santé des aliments de la région, contribuant ainsi à créer une demande sur le marché.

L'éducation alimentaire au ^{xxi}e siècle

Le niveau croissant de connaissances en matière de santé et de nutrition, l'utilisation de toutes les formes modernes de technologie de l'information, la multiplication des sujets concernant l'éducation à l'alimentation ainsi que les résultats escomptés de ce type d'éducation ont contribué, nous le voyons, à donner à cette discipline de nouvelles formes et de nouveaux contenus. Il existe une grande différence entre l'éducation à l'alimentation actuelle et celle dispensée au milieu du ^{xx}e siècle qui, il y a plusieurs décennies, était surtout axée sur les aspects chimiques, biologiques et médicaux de la nutrition. En

5 - Ministère turc de la Culture et du Tourisme, *La Cuisine turque et ottomane*, vol. 1 et 2 (DVD) (www.imajonline.com).

6 - Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (<http://www.unisg.it>).

outre, il appartenait à l'époque aux familles de décider du type d'aliments qu'elles consommaient et de la façon dont ils étaient consommés. La transmission intergénérationnelle du patrimoine et du savoir-faire alimentaire ayant été interrompue, l'éducation à l'alimentation a pris le relais pour protéger l'intégrité des systèmes alimentaires traditionnels et empêcher la perte des connaissances, des coutumes, des techniques et des pratiques reçues en héritage. Dans le même temps, l'éducation à l'alimentation cherche à combler l'écart et à rendre compatible les systèmes hérités du passé et la modernité. Elle continue à évoluer et à proposer des expériences d'apprentissage qui peuvent parfois être perçues comme sortant de la sphère de la santé publique et qui auraient été autrefois de la responsabilité des familles. L'apprentissage et l'initiation à des habitudes de consommation saines dans le monde moderne sont un exemple des nouvelles applications de cette éducation. Une méthode pour mesurer la compétence des « mangeurs » (Satter, 2007) a même été conçue. Les principes directeurs destinés à augmenter l'impact des programmes éducatifs sont présentés dans l'encadré suivant.

Principes directeurs de l'éducation à l'alimentation au ^{xxi}^e siècle :

Les principes suivants sont fournis à titre indicatif et visent à augmenter l'impact de l'éducation à l'alimentation décrite dans ce chapitre. Ils doivent être adaptés aux contextes locaux :

- Respecter les cadres juridiques, normatifs et réglementaires et les mesures de soutien dans le domaine public afin de créer un environnement propice à la mise en pratique des connaissances acquises par l'éducation à l'alimentation.
- Tirer les leçons des *success stories* de certains pays méditerranéens qui ont permis de préserver leurs habitudes alimentaires.
- Soutenir les efforts entrepris pour transposer le patrimoine méditerranéen et l'adapter aux modalités de consommation de la vie moderne.
- Utiliser l'art culinaire pour adapter les recettes ancestrales aux exigences du consommateur d'aujourd'hui.
- Créer des mécanismes pour impliquer les populations ciblées dans la conception de programmes éducatifs, chaque fois que cela est possible.
- Utiliser les résultats et les évaluations des interventions en matière d'éducation pour les reprogrammer et améliorer leur impact.
- Identifier et surmonter les obstacles – si futiles qu'ils soient – qui entravent l'application des enseignements de l'éducation à l'alimentation.
- Établir des principes de coopération avec le secteur privé et l'industrie alimentaire en tant qu'alliés et partenaires (UNSCN, 2007).
- Renforcer et soutenir le rôle de l'éducation à l'alimentation au sein de la famille et de l'école.
- Augmenter le niveau de connaissances en matière de santé et de nutrition, mesure de protection la plus efficace contre les MNT.

Pour comprendre ce que l'éducation alimentaire représente aujourd'hui, une liste de toutes les formes d'information utilisées dans ce domaine a été établie. Les informations varient selon le sujet traité et l'impact recherché. L'éducation à l'alimentation peut servir plusieurs objectifs : sensibilisation, persuasion et changements d'attitude, enseignement, apprentissage, démonstration, promotions ou recommandations. On peut aussi utiliser les programmes d'éducation à l'alimentation pour développer de bonnes habitudes ou en corriger de mauvaises (Issanchou, 2010), les résultats de la recherche permettant de mieux comprendre comment se forment les habitudes alimentaires ainsi que les déterminants clés du changement de comportement. Un examen des différents messages éducatifs actuels a montré de grandes variations dans les thèmes abordés. Vingt-deux ont été identifiés : simple message sur le type de nourriture à consommer et les raisons de cette consommation, éducation des consommateurs sur des questions liées au marché, contrôle de la teneur en sucres, en sel et en graisses, préparation et présentation des aliments – de la théorie à la pratique –, conseils « contextualisés » en matière de nutrition et d'aliments⁷ ou promotion de considérations éthiques comme la réduction du gaspillage. Cet exercice montre qu'au ^{xxi}^e siècle, l'éducation alimentaire traite de domaines qui n'entrent pas dans le cadre *stricto sensu* de la santé publique ou des maladies, mais s'étend à l'environnement social et peut même aborder les valeurs culturelles, familiales ou éthiques (Reich et Gwozdz, 2011).

Implications en matière de politique et des programmes

Un premier aperçu nous a montré que l'évolution de la science de la nutrition est un processus dynamique (Cannon et Leitzmann, 2005) qui a des interactions avec les différents facteurs qui influencent depuis plusieurs décennies la forme et le fond de l'éducation à l'alimentation, laquelle s'adapte aux exigences et aux nouveaux rôles qu'elle doit assumer. En d'autres termes, le processus de transformation vers une « nouvelle » éducation à l'alimentation est déjà en cours.

Une éducation diététique en progrès

Le niveau et la qualité des résultats des programmes d'éducation dans les pays méditerranéens, tant au Nord qu'au Sud, ne sont pas homogènes. L'approche structurée et holistique de la prévention et de la lutte contre les MNT et l'obésité est adoptée davantage dans les pays du Nord grâce à la mobilisation d'un grand nombre de partenaires, et en particulier de l'industrie alimentaire (Ritsatakis et Makara, 2009). L'éducation à l'alimentation dans les pays du Sud de la Méditerranée est plus axée sur la lutte contre les MNT individuelles que sur une prévention généralisée et les actions liées aux modes de vie et aux aspects préventifs des programmes de lutte contre les MNT (OMS, 2011). Les MNT et l'obésité ne constituent pas, comme dans le Nord, des priorités, malgré des pourcentages plus élevés de cas d'obésité et en dépit de la gravité des conséquences économiques pour les pays en développement (Global Health Council, 2011 ; Nations unies, 2011).

7 - Terme décrivant les situations inhabituelles non traitées par les programmes d'éducation à l'alimentation, telles que les régimes équilibrés pour les familles démunies qui n'ont pas les moyens de consommer des aliments frais ou n'ont pas de cuisine ou se nourrissent uniquement de conserves (Cruise et Ware, 2010).

Les implications de l'éducation à l'alimentation en matière de politiques et de programmes peuvent être examinées sous l'angle de la crise actuelle des MNT et de l'obésité. L'accent doit être mis sur des politiques et des programmes qui soutiennent et assurent la promotion de la diète méditerranéenne comme modèle d'une « nouvelle culture alimentaire » pour le XXI^e siècle. L'époque actuelle y est tout à fait favorable puisque le modèle alimentaire méditerranéen propose des solutions pratiques, abordables, culturellement acceptables car fondées sur des systèmes alimentaires locaux. Sa reconquête permettrait de rétablir un rythme équilibré de prise des repas, aujourd'hui mis à mal, et des systèmes alimentaires hérités du passé, fortement perturbés (Reich et Gwozdz, 2011). Nous l'avons vu, le système alimentaire méditerranéen s'est révélé suffisamment souple pour s'adapter aux différents contextes et aux différents impératifs de l'époque moderne sans perdre ses attributs clés. Nous soutenons en ce sens les conclusions de Jean-Louis Rastoin et de Gérard Gherzi (2010) selon lesquelles tradition et modernité ne sont pas antinomiques et que la solution réside dans des ajustements mutuels, plus que dans une simple cohabitation.

Plusieurs auteurs ont observé que les programmes de sensibilisation ont finalement un impact limité et qu'il n'est pas facile de changer ses habitudes (Yach, 2011). Pour que les programmes d'éducation à l'alimentation portent leurs fruits, ils doivent s'accompagner d'un changement des milieux de vie. Les effets d'une nouvelle éducation à l'alimentation sur les MNT seront sérieusement compromis en l'absence de mesures juridiques et réglementaires visant à réduire les risques d'obésité et autres (Townshend et Lake, 2009), et à améliorer les chances de réussite des programmes éducatifs.

Composantes de base d'une politique d'éducation à l'alimentation

Les considérations suivantes sont tirées des rapports publiés sur ce sujet (Jourdain-Menninger *et al.*, 2010 ; Ritsatakis et Makara, 2009 ; Alwan *et al.*, 2010 ; OMS, 2010 ; IOTF, 2010 ; OCDE, 2010) et de l'analyse faite dans les pages précédentes. Ils exposent les conditions nécessaires à la réalisation des objectifs d'un programme d'éducation à l'alimentation. L'accent est mis sur un cadre de politique prospective qui implique tous les secteurs concernés afin de supprimer les incohérences juridiques et politiques susceptibles d'influer sur l'environnement, et de résoudre les conflits pouvant exister entre politiques sectorielles et messages éducatifs. Les programmes d'éducation doivent correspondre aux politiques et aux stratégies multisectorielles intégrées et être dotés de budgets suffisants. La création d'un forum ou d'une plateforme (Commission européenne, 2007) est nécessaire pour permettre les échanges entre tous les partenaires (y compris les consommateurs) et servir d'outil de mobilisation et de coordination des ressources afin de faciliter les collaborations. Il est essentiel qu'un équilibre soit maintenu entre les éléments curatifs et préventifs des programmes de lutte contre les MNT et que soit durablement étayé l'accès des populations à une vie saine. La promotion d'un mode de vie sain et d'une pratique régulière d'une activité physique doit faire partie intégrante des programmes d'éducation à l'alimentation, au même titre que les activités destinées à réduire les facteurs de risques. Une politique d'éducation alimentaire valorisera les systèmes alimentaires méditerranéens en instaurant, entre autres, des mesures appropriées pour préserver la biodiversité et les habitudes alimentaires

régionales. Ces dernières pourront être renforcées par la participation de chefs qui sauront adapter les traditions culinaires aux préférences des consommateurs du *xxi*^e siècle. Les outils éducatifs utilisés pour promouvoir des habitudes de consommation durable doivent s'appuyer sur des ressources alimentaires locales et sur le modèle de la diète méditerranéenne. Une telle politique devra cultiver les relations avec l'industrie agro-alimentaire considérée comme un partenaire stratégique.

Les scénarios possibles

Maintien du statu quo

Dans un scénario tendanciel, les programmes destinés à prévenir les MNT (et l'obésité) n'obtiennent pas toujours de financements conséquents, la nutrition ne faisant pas partie des priorités politiques (OMS, 2010). La dimension curative des programmes l'emporte toujours sur la dimension préventive et sur la promotion de la santé. Un grand nombre d'éducateurs en diététique, surtout parmi la jeune génération, connaissent mal leur patrimoine alimentaire et les habitudes alimentaires de leurs aînés, et les conseils pour améliorer les régimes alimentaires ne s'appuient pas forcément sur les ressources que constituent les aliments locaux. Rares sont ceux qui connaissent l'existence de la diète méditerranéenne, ont conscience de sa valeur et comprennent la notion de durabilité et ce qu'elle signifie pour leur travail. Ils sont souvent peu au courant de la contribution apportée par d'autres secteurs au succès des programmes éducatifs. Les directives alimentaires, les outils et les supports de communication ne correspondent pas aux conditions et aux ressources locales, et n'intègrent ou ne suivent pas toujours les principes de la diète méditerranéenne.

Aucun forum institutionnalisé ne rassemble les pays du Nord et du Sud de la Méditerranée autour du thème de la diète méditerranéenne. Les quelques initiatives lancées par les pays du Sud avec la participation d'écoles ou de communautés restent de rares exceptions qui ont un impact et une diffusion limités. Il n'existe pas de plateforme pour promouvoir un dialogue régulier avec l'industrie agro-alimentaire et les autres parties prenantes, et les aliments hautement transformés ne sont pas réglementés. Le rôle de leadership du secteur de la santé est faible, et les programmes de nutrition et leurs composantes éducatives n'ont pas une vision prospective et intégrée de la situation alimentaire et nutritionnelle et de son implication pour la santé. Les règles nutritionnelles en matière de promotion de produits ciblant les enfants – si du moins elles existent – ne sont pas toujours suivies. La faiblesse ou l'absence de mesures de soutien appropriées, qu'elles soient de nature légale, réglementaire et / ou politique, servant à diminuer les risques d'obésité et à contrôler l'environnement « obésogène », compromettent beaucoup la pérennité et l'impact des programmes éducatifs. La formation des éducateurs en nutrition n'a pas été actualisée et n'est donc plus adaptée aux exigences de la situation actuelle. Elle manque d'éléments relatifs au patrimoine alimentaire méditerranéen et au modèle de la diète méditerranéenne.

Le scénario optimiste

Le scénario optimiste peut être une situation dans laquelle les événements décrits ci-après se produisent ou se sont déjà produits. Ce scénario peut inclure une combinaison

de facteurs. En élargissant le périmètre du nouveau projet de nutrition, George Kent (2006) attire l'attention sur le fait que les professionnels de la nutrition ne sont pas toujours à même d'en assumer toutes les dimensions sociales et environnementales. C'est notamment sur l'hypothèse de cette prise en compte que repose le scénario optimiste qui doit s'accompagner d'une « nouvelle » éducation à l'alimentation capable de satisfaire aux nouvelles demandes.

Les initiatives et les programmes de création de réseaux et de dialogue entre les États de la Méditerranée autour du thème de la diète méditerranéenne durable ont admis tous les pays de la région comme membres. Le système alimentaire traditionnel est maintenu en l'état et la nouvelle génération d'éducateurs a pleinement connaissance du patrimoine alimentaire et de la valeur nutritive des produits et des plats locaux. Les programmes d'éducation à l'alimentation sont en mesure de transmettre aux générations futures les traditions culinaires ainsi que la mémoire du goût des produits locaux. Ils favorisent la consommation des produits locaux et se fondent sur le modèle de la diète méditerranéenne, révisant en conséquence les outils éducatifs. Les nutritionnistes et les experts en art culinaire ont adapté les cuisines traditionnelles aux préférences actuelles des consommateurs. Les solutions apportées aux populations par l'éducation alimentaire en matière de promotion de modes de vie sains ont un caractère durable (IDEFICS, 2011). Les programmes d'éducation sont construits à partir des expériences positives des communautés qui ont réussi à préserver le modèle de diète méditerranéenne, leurs modes de vie et leurs habitudes alimentaires au cours du temps.

Les consommateurs exigent et privilégient un mode de vie et d'alimentation méditerranéen qui devient abordable pour eux. Les programmes éducatifs parviennent à transformer le régime alimentaire et le style de vie méditerranéens en un mode de vie quotidien. Un cadre légal et réglementaire et des politiques d'accompagnement appropriées ont été adoptés (Parker *et al.*, 2011), et les obstacles qui empêchent les populations de vivre et de manger sainement surmontés. Les professionnels de la restauration rapide proposent des produits et des menus inspirés du patrimoine alimentaire. Une nouvelle génération de produits de grignotage, de plats préparés et d'aliments pour les personnes âgées s'inspire des aliments traditionnels méditerranéens et respecte les principes de la diète méditerranéenne : faible teneur en sodium, en sucres et en graisses. L'industrie alimentaire réalise sans cesse des progrès, en Europe et dans les pays du Sud de la Méditerranée, dans la fabrication des aliments transformés (CIAA, 2011). Les alliances stratégiques conclues avec l'industrie alimentaire permettent de limiter la production de mauvais aliments pour la santé. Les éducateurs à l'alimentation impliquent les agents de vulgarisation agricole dans la réalisation d'objectifs communs de protection de la biodiversité, de promotion des produits alimentaires locaux et d'amélioration de la sécurité alimentaire pour les populations (Christoplos, 2010). Les résultats de débats régionaux sur les régimes alimentaires durables, la santé et les autres caractéristiques de la diète méditerranéenne sont communiqués aux éducateurs et intégrés dans leurs programmes. L'enquête mondiale lancée par la FAO (2011b) sur l'identité et les besoins de formation des éducateurs à l'alimentation est terminée et offre l'occasion d'intégrer dans les nouveaux modules de formation des éléments de promotion du modèle alimentaire méditerranéen et d'en assurer la pérennité.

Conclusion

La mobilisation des chefs de gouvernement du monde entier lors de la réunion de l'Assemblée générale des Nations unies les 19 et 20 septembre 2011 pour endiguer l'épidémie de MNT et d'obésité (Nations unies, 2011) a fourni une occasion sans précédent de promouvoir l'éducation en matière de santé et d'alimentation dans de nouveaux domaines, et de lui donner progressivement de nouvelles missions. Pour le rapporteur spécial des Nations unies pour le droit à l'alimentation, Olivier De Schutter, il s'agit d'une opportunité qui ne se présente qu'une fois par génération (De Schutter, 2011). Quelques jours plus tard, les médias danois annonçaient l'introduction de la première taxe sur tous les produits contenant plus de 2 % de graisses saturées.

Les efforts déployés pour endiguer et prévenir les MNT montrent que les différents programmes ont toujours tendance à favoriser les approches curatives plutôt que les approches préventives. Les initiatives destinées à retrouver le bon équilibre entre ces deux approches ouvrent une fenêtre d'opportunité pour renforcer la composante prévention des programmes de lutte contre les MNT en se servant de la diète méditerranéenne comme modèle pour mettre au point des programmes d'éducation à l'alimentation spécifiques au pays, des programmes et des supports de promotion d'un mode de vie sain. L'éducation à une alimentation équilibrée va nécessairement jouer un rôle élargi plus stratégique dans les programmes de prévention et de lutte contre les MNT par rapport à d'autres maladies. Comme l'a observé l'honorable Nils Daulaire⁸, la lutte contre les MNT n'est plus un combat contre les virus, les bactéries ou les parasites : « nous arrivons à un point où il faut se battre contre la nature humaine ». D'où la nécessité de réinventer une éducation à l'alimentation novatrice et des programmes de promotion d'un mode de vie sain.

Bibliographie

Adams (Mike), The Health Ranger, « The Health Effects of Drinking Soda – Quotes from the Experts », *NaturalNews.com*, 8 janvier 2005 (<http://www.naturalnews.com/004416.html#ixzz1Us1ABnH7>).

Alwan (Ala Alwan), MacLean (David R.), Riley (Leanne M.), Tursan d'Espaignet (Édouard), Mathers (Colin Douglas), Stevens (Gretchen Anna) et Bettcher (Douglas), « Monitoring and Surveillance of Chronic Non-communicable Diseases: Progress and Capacity in High Burden Countries », *The Lancet*, « Chronic Diseases: Chronic Diseases and Development Series 5 », 376 (9755), novembre 2010, p. 1861-1868.

Beaglehole (Robert), Bonita (Ruth), Horton (Richard), Adams (Cary), Alleyne (George), Asaria (Pervit) *et al.* (The Lancet NCD Action Group et The NCD Alliance), « Priority Actions for the Non-communicable Disease Crisis », *The Lancet*, 377 (9775), avril 2011, p. 1438-1447.

8 - Directeur de l'Office of Global Affairs of the US Department of Health and Human Services, « Sharing the Responsibility : Noncommunicable Diseases », *The Washington Post*, 14 septembre 2011 (<http://washingtonpostlive.com/conferences/ncds#>).

Brunori (Gianluca), Jiggins (Janice), Gallardo (Rosa) et Schmidt (Otto), *New Challenges for Agricultural Research: Climate Change, Food Security, Rural Development, Agricultural Knowledge Systems*, Bruxelles, Commission européenne, Standing Committee on Agricultural Research (SCAR), 2008.

Cannon (Geoffrey) et Leitzmann (Claus), « The New Nutrition Project », *Public Health Nutrition*, 8 (6a), 2005, p. 673-694.

Christoplos (Ian), *Mobilizing the Potential of Rural and Agricultural Extension*, Rome, FAO, Office of Knowledge Exchange, Research and Extension, 2010.

CIHEAM, « Agriculture urbaine en Méditerranée », *Lettre de veille du CIHEAM*, 18, septembre 2011.

Commission européenne, « White Paper on A Strategy for Europe on Nutrition, Overweight and Obesity Related Health Issues », COM (2007) 279 final, Bruxelles, Commission européenne, 2007.

Commission européenne, « Commission Recommendation on the Research Joint Programming Initiative: “A Healthy Diet for a Healthy Life” », 2010 / 250 / EU, Bruxelles, Commission européenne, 28 avril 2010.

Commission européenne, « Sustainable Food Consumption and Production in a Resource-Constrained World », Bruxelles, The Standing Committee on Agricultural Research (SCAR), Third Foresight Exercise (FEG3), février 2011 (http://ec.europa.eu/research/agriculture/scar/pdf/scar_feg3_final_report_01_02_2011.pdf).

Commission de l'OMS sur les déterminants sociaux de la santé (CDSS), *Closing the Gap in a Generation: Health Equity through Action on the Social Determinants of Health. Rapport final de la CDSS*, Genève, OMS, 2008.

Confederation of the Food and Drink Industries of Europe (CIAA), « Reformulation and Innovation », 2011 (http://www.active-lifestyle.eu/php/today/reformulation/index.php?doc_id=407).

Cruise (Seymourina) et Ware (Steven), *Les Recettes inavouables*, Paris, Hachette Pratique, 2006.

Cruise (Seymourina) et Ware (Steven), *Les Recettes inavouables... la suite*, Paris, Hachette Pratique, 2010.

De Schutter (Olivier), « The Chance to Crack Down on Bad Diets Must not Be Missed », *Press Release*, Genève, 16 septembre 2011 (<http://www.srfood.org/index.php/en/media/press-releases>).

Doucet (E.) et Tremblay (A.), « Food Intake, Energy Balance and Body Weight Control », *European Journal of Clinical Nutrition*, 51 (12), décembre 1997, p. 846-855.

European Food Information Council (EUFIC), « Il est temps de trouver la recette pour bien vieillir en Europe », Projets européens, supplément, juin 2011 (<http://www.eufic.org/article/fr/nutrition/comprendre-alimentation/artid/temps-trouver-recette-bien-vieillir-Europe/>).

FAO, *Biodiversity and Sustainable Diets. Report*, Rome, FAO, International Scientific Symposium, 3-5 novembre 2010, 2011a.

FAO, « Interview Form – Country Case Studies on the Need for Professional Training/Education in Nutrition Education and Communication (NEAC) », document produit par The Nutrition Education and Consumer Awareness Group of the Nutrition et Consumer Protection Division (AGN), Rome, FAO, 2011b.

Finegood (Diane T.), Merth (Thomas D. N.) et Rutter (Harry), « Implications of the Foresight Obesity System Map for Solutions to Childhood Obesity », *Obesity*, 18, 2010, p. S13-S16.

« Giessen Declaration (The) », *Public Health Nutrition*, 8 (6a), 2005, p. 783-786.

Global Health Council, *Global Leadership, Local Solutions: Mobilising for NCDs. A Statement of the Global Health Council NCD Roundtable*, Washington (D. C.), Global Health Council, juin 2011 (<http://www.globalhealth.org/images/pdf/ncds.pdf>).

Hassan-Wassef (Habiba), « Valorization of the Egyptian Food System and Quality Food Production in the Egyptian Restaurants and Tourism Industry. An Ongoing Project in Collaboration with IMC Italy », communication personnelle, mai 2011.

IDEFICS Consortium, « The IDEFICS Community-oriented Intervention Programme: A New Model for Childhood Obesity Prevention in Europe? », *International Journal of Obesity (London)*, 35 (supplément 1), 2011, p. S16-S23.

INPES, Institut de veille sanitaire, ministère de la Santé et des Solidarités, AFSSA et Assurance Maladie, *La Santé en mangeant et en bougeant. Le guide Nutrition à partir de 55 ans*, Paris, Programme national de Nutrition Santé (PNNS), 2011 (<http://www.inpes.sante.fr/CFESBases/catalogue/pdf/932.pdf>).

International Obesity Task Force (IOTF), « Strategic Plan for IOTF », *Draft*, 2, août 2010 (http://www.iaso.org/site_media/uploads/IOTF_Strategic_Plan_-_August_2010_11_08_10_pdf.pdf).

Issanchou (Sylvie), « Food Habit Formation and Breaking in Early Childhood », présentation du projet européen « HabEat », Bruxelles, Workshop « New Technologies and Innovations to Tackle Obesity », 16 novembre 2010.

Jourdain-Menninger (Danièle), Lecoq (Gilles), Guedj (Jérôme), Boutet (Pierre), Danel (Jean-Baptiste) et Mathieu (Gérard), *Évaluation du programme national nutrition santé (PNNS, 2006-2010)*, Paris, Inspection générale des Affaires sociales et le Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux, avril 2010.

Kent (George), « How Far Should Nutrition Reach? », *Public Health Nutrition*, 9 (5), 2006, p. 662-663.

Kumanyika (Shiriki K.), Parker (Lynn) et Sim (Leslie J.), *Bridging the Evidence Gap in Obesity Prevention: A Framework to Inform Decision Making*, Washington (D. C.), National Academy of Sciences, National Academies Press, 2010.

Lacirignola (Cosimo) et Capone (Roberto), « Penser la diète méditerranéenne au XXI^e siècle », *Lettre de veille du CIHEAM*, 13, printemps 2010.

Maire (Bernard), Lioret (Sandrine), Gartner (Agnès) et Delpeuch (Francis), « Transition nutritionnelle et maladies chroniques non transmissibles liée à l'alimentation dans les pays en développement », *Cahiers d'études et de recherches francophones/Santé*, 12 (1), janvier-février 2002, p. 45-55.

McMichael (A. J.), Neira (M.), Bertollini (R.), Campbell-Lendrum (D.) et Hales (S.), « Climate Change: A Time of Need and Opportunity for the Health Sector », *The Lancet*, 374 (9707), 25 novembre 2009, p. 2123-2125.

Monteiro (Carlos) « The Big Issue Is Ultra-processing », *World Nutrition. Journal of the World Public Health Nutrition Association*, 1 (6), novembre 2010, p. 237-269.

Nations unies, *Updated Comprehensive Framework for Action. Scaling-up Nutrition*, New York (N. Y.), UN High Level Task Force on the Global Food Security Crisis, septembre 2010.

Nations unies, « Political Declaration of the High Level Meeting of the General Assembly on the Prevention and Control of Non-communicable Diseases », 66^e session de l'Assemblée générale des Nations unies, document A/66/L.1, New York (N. Y.), Nations unies, 19-20 septembre 2011.

OCDE, *Faire le choix de la santé. Rapport de la réunion ministérielle de l'OCDE sur la santé*, Paris, OCDE, 7-8 octobre 2010.

OMS, *Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases. Report of a WHO-FAO Expert Consultation*, WHO TRS 916, Genève, OMS, 2003.

OMS, *European Charter on Counteracting Obesity. Diet and Physical Activity for Health. WHO European Ministerial Conference on Counteracting Obesity*, EUR/06/5062700/8, 16 novembre 2006.

OMS, *2008-2013 Action Plan for the Global Strategy for the Prevention and Control of Noncommunicable Diseases*, Genève, OMS, 2009a.

OMS, *Global Health Risks: Mortality and Burden of Disease Attributable to Selected Major Risks*, Genève, OMS, 2009b.

OMS, *Country Capacity for Noncommunicable Disease Prevention and Control in the WHO European Region. Preliminary Report*, Copenhague, Bureau régional de l'Europe de l'OMS, 2010.

OMS, *Noncommunicable Diseases Country Profiles. WHO Global Report*, Genève, OMS, septembre 2011.

Padilla (Martine), « Pour de nouvelles politiques alimentaires en Méditerranée », *Lettre de veille du CIHEAM*, 13, printemps 2010a, p. 12-14.

Padilla (Martine), « Is the Mediterranean Diet, World Paragon, Sustainable from Field to Plate? », présentation, Rome, Biodiversity and Sustainable Diets, International Scientific Symposium, 3-5 novembre 2010b.

Parker (Lynn), Spear (Matthew), Holovach (Nicole Ferring) et Olsen (Stephen) (rapporteurs), *Legal Strategies in Childhood Obesity Prevention: Workshop Summary*, Washington (D. C.), Institute of Medicine of the National Academies, National Academies Press, 2011.

Rastoin (Jean-Louis) et Ghersi (Gérard), *Le Système alimentaire mondial. Concepts et méthodes, analyses et dynamiques*, Versailles, Quæ, 2010.

Reich (Lucia A.) et Gwozdz (Wencke), « Chubby Cheeks and Climate Change: Childhood Obesity as a Sustainable Development Issue », *International Journal of Consumer Studies*, 35 (1), 2011, p. 3-9.

Ritsatakis (Anna) et Makara (Péter), *Gaining Health. Analysis of Policy Development in European Countries for Tackling Noncommunicable Diseases*, Copenhague, Bureau régional de l'Europe de l'OMS, 2009.

Sassi (Franco) et Hurst (Jeremy), « The Prevention of Lifestyle-Related Chronic Diseases: An Economic Framework », *OECD Health Working Papers*, 32, DELSA/HEA/WD/HWP (2008) 2, 2008 (<http://www.oecd.org/dataoecd/57/14/40324263.pdf>).

Satter (Ellyn), «Eating Competence: Definition and Evidence for the Satter Eating Competence Model», *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 39 (5, supplément), septembre 2007, p. S142-S153.

Stewart (Hayden), Hyman (Jeffrey), Frazão (Elizabeth), Buzby (Jean-C.) et Carlson (Andrea), «Can Low Income Americans Afford to Satisfy My Pyramid Fruit and Vegetable Guidelines?», *Journal of Nutrition Education and Behaviour*, 43 (3), mai 2011, p. 173-179.

Townshend (Tim) et Lake (Amelia A.), «Obesogenic Urban Form : Theory, Policy and Practice», *Health and Place*, 15, 2009, p. 909-916.

United Nations System, Standing Committee on Nutrition (UNSCN), «A Draft Proposal for Initiating SCN Private Sector Engagement», Genève, UNSCN, 2007.

Vancheri (Cori) (rapporteur), *Innovations in Health Literacy. Workshop Summary*, Washington (D. C.), Population Health and Public Health Practice Board of the Institute of Medicine, National Academies Press, 2011.

Vandenbroeck (Philippe), Goossens (Jo) et Clemens (Marshall), *Foresight. Tackling Obesity: Future Choices – Building the Obesity System Map*, Londres, Government Office for Science, UK Government's Foresight Programme, Department for Innovation, Universities and Skills, 2007 (<http://www.foresight.gov.uk/Obesity/12.pdf>).

Victora (Cesar G.), Adair (Linda), Fall (Caroline), Hallal (Pedro C.), Martorell (Reynaldo), Richter (Linda) et Sachdev (Harshpal Singh), «Maternal and Child Undernutrition : Consequences for Adult Health and Human Capital», *The Lancet*, 371 (9609), 26 janvier 2008, p. 340-357.

Warner (Marcella L.), Harley (Kim), Bradman (Asa), Vargas (Gloria) et Eskenazi (Brenda), «Soda Consumption and Overweight Status of 2-year-old Mexican-American Children in California», *Obesity*, 14, 2006, p. 1966-1974.

Yach (Derek), «Nutritional Change Is not a Simple Answer to Non-communicable Diseases», *British Medical Journal*, 343 (7821), 3 septembre 2011, p. 455-457.

Webographie

«Manger, bouger» (Programme national Nutrition Santé) : <http://www.mangerbouger.fr>

Assemblée générale des Nations unies : <http://www.un.org/en/ga/>

Bureau régional de l'Europe (OMS) : <http://www.euro.who.int>

Foresight (Department for Business, Innovation and Skills [BIS]) : <http://www.foresight.gov.uk>

IDEFICS : <http://www.idefics.eu/Idefics/>

International Obesity Taskforce (IOTF) (International Association for the Study of Obesity [IASO]) : <http://www.iaso.org/iotf/>

NaturalNews.com : <http://www.naturalnews.com>

Noncommunicable diseases (Bureau régional de la Méditerranée orientale, OMS) : <http://www.emro.who.int/ncd/>

Olivier De Schutter : <http://www.srfood.org/>

Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) : <http://www.oecd.org>

Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) : <http://www.fao.org>

Organisation mondiale de la santé (OMS) : <http://www.who.int/>

Standing Committee on Agricultural Research (Commission européenne) : http://ec.europa.eu/research/agriculture/scar/index_en.html

The National Academies Press : <http://www.nap.edu/>

United Nations System, Standing Committee on Nutrition (UNSCN) : <http://www.unscn.org>



ALIMENTATION, TOURISME ET COLLECTIVITÉS TERRITORIALES

Émilie Vandecandelaere

FAO

Sébastien Abis

CIHEAM, Secrétariat général

Dans le débat sans cesse animé sur la coopération en Méditerranée, c'est-à-dire sur les relations à développer entre ses pays riverains, et plus largement entre l'Europe et les États de l'Afrique du Nord et du Moyen-Orient, il est étonnant de constater à quel point certains thèmes et certains acteurs, pourtant porteurs de dynamiques, demeurent insuffisamment explorés.

C'est le cas du tourisme tout comme de l'alimentation, deux domaines qui se situent au cœur des économies et des sociétés méditerranéennes, mais à travers lesquels l'esprit concurrentiel semble dominer sur la recherche de complémentarités. Deux domaines aspirés par la mondialisation et ses contradictions, et qui illustrent assez bien le virage à prendre désormais pour réconcilier l'économie et l'écologie (Pennequin et Mocilnikar, 2011). Tourisme et alimentation sont créateurs, et peuvent être gardiens, de richesses en Méditerranée. Mais ces deux piliers forts dans la région sont de plus en plus fragilisés par les menaces qui planent sur la durabilité des modèles de développement jusqu'ici privilégiés. Un tourisme balnéaire peu responsable de l'environnement et des pratiques alimentaires peu durables pour la santé de l'homme et des territoires, voilà schématiquement les tendances lourdes à l'œuvre en Méditerranée.

Il devient urgent de provoquer des ruptures, à tout le moins d'en stimuler, pour créer des bifurcations dans les politiques publiques tout comme dans les comportements des populations. Ce chapitre, en soulignant les interactions à envisager entre tourisme et alimentation, entend révéler des phénomènes émergents, des contre-tendances et des signaux faibles porteurs de changements pour le futur. L'attractivité des produits de terroir, dont la Méditerranée regorge, indique sans doute une piste intéressante pour l'avenir de la coopération régionale, car c'est bien sur ce créneau de la différenciation que la zone peut afficher une compétitivité à l'échelle internationale. Ces produits, dopés par l'image favorable que véhicule la diète méditerranéenne, peuvent être des atouts culturels et des marqueurs identitaires formidables pour offrir un autre tourisme, fondé sur « l'authentique ».

Forts de ces espérances, il faut parier sur le rôle déterminant joué par les collectivités locales qui représentent, au cœur des territoires, la diversité méditerranéenne, à la fois en matière touristique et culturelle mais aussi sur le plan gastronomique et alimentaire. Un tissu relationnel prometteur s'organise peu à peu entre collectivités territoriales des pays méditerranéens. C'est assurément à cette échelle que doivent se trouver des réponses et se formuler des bonnes pratiques quant à la gestion de l'eau ou de l'accès régulier à une alimentation de qualité, pour prendre ici deux exemples probants. Et c'est sans doute avec la coopération décentralisée, à savoir l'action transnationale des collectivités locales et en partenariat, que des territoires aux dynamiques de développement contrastés pourraient aussi se reconnecter. À l'heure du tout global en milieu urbain, il importe aussi de penser au local en milieu rural pour humaniser la mondialisation et contrer l'uniformisation de la planète. Là aussi l'espace méditerranéen, pluriel et multiculturel, peut offrir au monde cette spécificité et ses réponses.

Dynamiques du tourisme

Située au carrefour de trois continents (Afrique, Asie et Europe), la Méditerranée est une zone emblématique du tourisme mondial. Depuis les origines du tourisme au XIX^e siècle, la région ne cesse d'attirer les foules de visiteurs curieux de découvrir la diversité de ses paysages et la richesse de ses cultures. Elle attire chaque année en moyenne un tiers des touristes internationaux. Bien que cette part relative tend peu à peu à diminuer depuis 2003, le nombre de touristes en valeur absolue croît significativement : entre 270 et 285 millions de personnes en moyenne annuelle sur la période 2007-2010, à comparer aux 150 millions du début des années 1990.

Tendances lourdes

Plusieurs atouts expliquent cette attractivité formidable de la zone méditerranéenne. Son patrimoine historique et culturel, unique dans le monde, en fait un musée à ciel ouvert¹. La mer et ses rivages, le climat et les paysages et bien sûr la qualité de gastronomies métissées véhiculent autant d'images favorables. La région bénéficie par ailleurs d'une proximité géographique avec l'Europe, qui demeure l'un des premiers pôles émetteurs de tourisme dans le monde. En outre, le dialogue interculturel est favorisé à travers les brassages et les échanges que suscite inévitablement le tourisme. Dans une région où les amalgames sont nombreux, découvrir et mieux connaître ses voisins n'est pas une mince contribution à une meilleure compréhension.

À la fois créateur de richesses et d'emplois mais également catalyseur en investissements et en infrastructures, le secteur touristique a souvent pris une place considérable dans les politiques et les économies de la majorité des pays méditerranéens (Pauchant, 2007). En Grèce, au Liban, au Maroc ou en Tunisie, il représente pas moins de 15 à 25 % des emplois, et génère près de 3,6 millions d'emplois directs et indirects en Égypte, et 1,9 million dans le cas du Maroc (Pauchant, 2011). Le tourisme en zone méditerranéenne se caractérise par sa forte saisonnalité et sa grande littoralisation (modèle balnéaire associant ensoleillement et plages), en lien avec le tourisme de masse qui n'est pas sans poser des problèmes sur le plan environnemental et spatial. De même, en dépit des crises ou

1 - Les pays méditerranéens riverains regroupent environ le quart des sites inscrits sur la liste du patrimoine mondial à l'Unesco (environ 230 biens culturels ou naturels selon les données 2010).

des turbulences fréquentes que peuvent connaître certaines destinations méditerranéennes, le secteur du tourisme a généralement su faire preuve d'une grande résilience, le capital naturel de la région semblant toujours compenser les aléas conjoncturels.

De profondes disparités s'observent néanmoins entre des destinations considérées comme matures (les pays européens de la rive nord) et des destinations émergentes (les pays de la rive sud). La répartition des flux touristiques entre les destinations est en effet très inégale : trois pays (France, Espagne et Italie), situés respectivement au premier, troisième et cinquième rang des destinations mondiales en 2009, polarisent environ deux tiers des flux dans la région. Si l'on ajoute la Turquie, quatrième pays de destination de la zone et septième au niveau mondial, ce ne sont pas moins de 75 % des arrivées touristiques en Méditerranée qui sont concentrées dans quatre États uniquement.

Tableau 1 - Nombre de touristes internationaux (en milliers et par an)

Pays	1990	1995	2000	2005	2006	2007	2008	2009	2010
France	52 497	60 033	77 190	75 908	78 900	80 850	79 210	76 624	76 800
Grèce	8 873	10 130	13 096	14 765	16 039	16 165	15 939	14 915	15 007
Italie	26 679	31 052	41 181	36 513	41 058	43 654	42 734	43 239	43 626
Malte	872	1 116	1 216	1 710	1 124	1 244	1 290	1 120	1 332
Portugal	8 020	9 511	12 097	10 612	11 282	12 321	6 962	6 439	6 865
Espagne	34 085	34 920	47 898	55 914	58 190	58 666	57 192	52 178	52 677
Algérie	1 137	520	866	1 443	1 638	1 743	1 772	1 912	1 900
Maroc	4 024	2 602	4 240	5 843	6 558	7 408	7 879	8 341	9 288
Tunisie	3 204	4 120	5 058	6 378	6 550	6 762	7 049	6 901	6 902
Égypte	2 411	2 871	5 116	8 244	8 646	10 610	12 296	11 914	14 051
Liban	-	450	742	1 140	1 063	1 017	1 333	1 851	2 168
Albanie	30	40	32	185	287	258	1 330	1 775	2 229
Turquie	4 799	7 083	9 586	20 273	18 916	22 248	24 994	25 506	27 000

Source : Organisation mondiale du tourisme (OMT).

Les retombées financières de l'activité touristique, qui dépendent du niveau de structuration de l'économie, sont un autre facteur de divergence. La rentabilité varie beaucoup d'un pays à l'autre, les dépenses moyennes d'un touriste n'étant pas les mêmes selon les destinations qui, par conséquent, ne recueillent pas des recettes similaires sur le plan économique. À titre d'exemples, le Maroc et la Tunisie reçoivent à peu près le même volume de visiteurs mais l'impact financier du tourisme pour les deux pays présente des différences notables, avec un net avantage pour le royaume chérifien.

Tableau 2 - Revenus liés au tourisme international (en millions de dollars)

Pays	2007	2008	2009
Albanie	1 479	1 849	2 012
Algérie	219	300	330
Égypte	10 327	12 104	11 757
France	63 653	67 783	58 480
Grèce	15 687	17 586	14 796
Italie	46 144	48 757	41 872
Liban	5 796	6 317	7 157
Malte	1 142	1 215	1 026
Maroc	8 307	8 885	7 978
Portugal	12 917	14 047	12 329
Espagne	65 020	70 244	58 586
Tunisie	3 373	3 909	3 526
Turquie	20 719	25 031	24 556

Source: Banque mondiale.

Enfin, certains pays méditerranéens ou certaines localités peuvent connaître, le temps d'une saison ou d'un événement, des pressions considérables dues à l'emballement de la dynamique touristique. À Malte, chaque année, débarque un volume de touristes trois fois supérieur à la population locale. Un même scénario se produit à Chypre, en Crète, en Corse ou sur les îles croates. Les avantages économiques entrent alors en concurrence avec les contraintes sociodémographiques et les dotations naturelles. Gérer ces flux et approvisionner sur le plan alimentaire certaines îles, certains territoires ou certaines villes, en pleine période touristique, peut s'avérer éminemment complexe à planifier et à gérer pour les pouvoirs publics comme pour les opérateurs privés.

Tendances émergentes

Si la Méditerranée a bénéficié d'une position quasi monopolistique sur le marché touristique mondial jusqu'à la fin du ^{xx}e siècle, sa part de marché recule actuellement (devant les concurrences asiatiques notamment, la Chine étant devenue en 2010 la troisième destination mondiale). Simultanément, certaines destinations méditerranéennes, comme la Croatie, la Turquie, l'Égypte ou le Maroc, ont le vent en poupe depuis quelques années, alors que d'autres stagnent, tant sur le plan des arrivées que sur celui des recettes économiques.

Conséquence de la crise financière internationale et de la récession économique qui s'en est suivie, la progression des flux de tourisme dans le monde s'est ralentie, voire

arrêtée, en 2009, avec une légère reprise sur l'exercice 2010 (OMT, 2011). Ce constat est important alors que le tourisme n'avait cessé de croître depuis des décennies (passant de 25 millions en 1950 à 880 millions de touristes en 2009). La zone méditerranéenne n'échappe pas à cette conjoncture. L'année 2011 ayant été marquée, dans plusieurs pays de la rive sud, par de fortes agitations sociales et politiques, des mesures à la fois marketing et commerciales s'avèrent nécessaires pour reconquérir des parts de marché et sécuriser l'attractivité de ces territoires méditerranéens souvent très dépendants du secteur touristique pour leur croissance et leurs économies. Entre 17 et 20 millions de voyageurs auraient ainsi modifié leurs destinations sud-méditerranéennes en 2011, délaissant les rives sud et est de la Méditerranée et préférant la stabilité de la Turquie, de la Croatie et des pays de l'Europe du Sud (Pauchant, 2011).

Par ailleurs, et c'est le point sur lequel cette stratégie de reconquête peut achopper, l'offre touristique en Méditerranée semble parfois éloignée des nouvelles attentes de la clientèle. Outre l'exigence de la sécurité, qui peut engendrer des tendances à l'isolement renforcé (les zones hôtelières devenant des bunkers déconnectés des réalités locales), il ne faut pas sous-estimer le changement qui est en train de se produire dans le comportement de la demande touristique. Les populations des pays émetteurs réclament des produits touristiques plus diversifiés, avec des séjours plus courts (contraintes budgétaires ou volonté de faire plusieurs petits voyages dans l'année), des formules flexibles et sur mesure (rôle croissant ici d'internet) et des aspirations renouvelées (thalassothérapie, tourisme de santé, tourisme d'aventures).

Ces tendances rendent moins uniforme l'activité touristique. Le modèle méditerranéen, essentiellement basé sur le balnéaire, doit s'adapter à ces transformations. Or actuellement, les stratégies touristiques des pays riverains divergent. Les destinations matures de la rive nord, touchées par la diminution des arrivées et des recettes, doivent moderniser et renouveler leur offre touristique. Les destinations émergentes, en renforçant leur position grâce à une offre globale de bas prix, optent rarement pour la promotion d'un tourisme maîtrisé et durable, privilégiant un développement de la fréquentation à marche forcée.

Enfin, la problématique environnementale devient une contrainte majeure dans l'équation touristique méditerranéenne. La surexploitation des ressources hydriques et foncières que le secteur peut éventuellement créer, en particulier lorsque se développent des services non adaptés aux conditions locales (les golfs dans les zones arides par exemple), pose de vraies questions en termes de politiques publiques sur le modèle de développement à poursuivre. La recherche du nombre avec les arrivées comptabilisées doit sans doute céder la place à des stratégies visant à définir un optimum entre attractivité, incidence socio-économique et qualité du produit touristique sur le plan de la responsabilité écologique. Pérenniser l'attractivité des pays passe donc nécessairement par la préservation des sites naturels et culturels. Si les paysages se dégradent et si la pollution de la mer se poursuit, c'est bien la durabilité du tourisme qui est menacée. Une telle panne dans la région ne serait pas sans risques économiques et sociaux. Il faut donc refonder l'approche globale du tourisme en Méditerranée en le diversifiant et en l'amenant sur le chemin d'un développement synergique avec les autres problématiques de la région (Farsari *et al.*, 2007).

Cap sur le rural et l'alimentaire : le tourisme responsable ?

Au moment où il convient de reformuler l'offre touristique dans les pays méditerranéens, pour faire face aux nouvelles tendances et aux enjeux, il semble important d'examiner les éventuelles opportunités de promotion des mondes ruraux et de l'alimentation. Dans cette région, traditions et spécificités peuvent s'unir pour séduire le touriste étranger, tout en impliquant le local. La démarche va dans le sens d'un tourisme culturel et éthique valorisant tout autant le patrimoine que le capital humain de zones parfois marginalisées car situées loin du front de mer urbanisé et tourné vers l'extérieur. Tourisme authentique, tourisme durable, tourisme solidaire, vert ou culturel..., autant de vocables pour désigner, selon l'approche mise en valeur, ce tourisme alternatif. Ce type d'initiative a été plébiscité lors du Sommet mondial sur le développement durable de Johannesburg en 2002 et soutenu par le programme de l'Organisation mondiale du tourisme pour la réduction de la pauvreté par le tourisme durable. C'est au Sommet de la Terre de 1992 que l'idée d'un tourisme responsable apparaît. Alors que l'agriculture et le tourisme constituent les principaux atouts des pays méditerranéens, et que les flux touristiques Nord-Sud ne cessent d'augmenter, les zones rurales présentent des perspectives intéressantes pour cette nouvelle forme de tourisme.

Le tourisme rural connaît un développement sans précédent au Nord de la Méditerranée. Les expressions à la mode de « désir de campagne » ou de « retour à la nature », qui peuvent de prime abord sembler caricaturales, expriment l'attractivité de territoires « authentiques » de la part de touristes en quête de saveurs pour verdir un quotidien qui perd en couleurs. Ce désir d'authenticité concerne autant l'aspect paysager que la dimension humaine. Savoir-faire, typicité de productions artisanales ou alimentaires, espaces protégés, fêtes et coutumes..., toutes ces particularités véhiculent des potentiels pour le développement local. Cette tendance au tourisme rural se traduit par la mise en place d'activités innovantes de la part d'agriculteurs toujours plus nombreux à s'orienter vers le déploiement de nouveaux services dans ce secteur comme la création de gîtes (hôtellerie) et de tables d'hôtes (restauration). Ces dynamiques favorisent une diversification de l'économie rurale et illustrent les autres facettes d'un métier agricole désormais reconnu multifonctionnel.

Au Sud et à l'Est de la Méditerranée, le mouvement vers l'éco-tourisme progresse peu à peu mais demeure marginal. Certains pays cherchent à doper ce créneau émergent, à l'instar du Maroc qui combine effort touristique national (Plan azur) et stratégie agricole (Plan vert), dont le second pilier vise à soutenir la petite agriculture et la promotion des produits de terroirs. La certification internationale Green Globe², qui prend en compte la démarche environnementale et sociale des activités, est d'ailleurs accessible depuis peu au Maroc, en Tunisie et en Algérie. En Tunisie, le programme « Innovation rurale en zones difficiles » permet la création de gîtes ruraux traditionnels et de sentiers de randonnée, la participation des visiteurs au montage des ateliers des artisans locaux

2 - Green Globe est un label international pour le voyage et le tourisme durable. Ce label est soutenu et reconnu par l'Organisation mondiale du tourisme et le World Travel and Tourism Council (WTTC). Il récompense et accompagne les entreprises touristiques ayant opté pour une démarche d'amélioration de la gestion environnementale et sociale de leurs activités. Créée en 1993 au Royaume-Uni à la suite du Sommet de la Terre de 1992 à Rio, cette certification internationale s'applique à l'ensemble des entreprises et organisations touristiques : hébergements touristiques, voyages, restauration, transports, parcs d'attractions, sites de visite, golfs, etc.

et à la restauration de greniers collectifs. Cette initiative bénéficie à la région de Médenine située à 100 kilomètres de Djerba, destination touristique mondiale de premier plan. D'autres projets s'orientent davantage vers la vente d'artisanat et de produits locaux, ou la participation des touristes aux travaux de la ferme.

Le parc naturel de Bouhachem au Maroc

Lancé en 2007, sous l'égide du Programme des Nations unies pour le développement (PNUD), le programme ART GOLD Maroc fait partie de l'initiative ART (Appui aux réseaux territoriaux et thématiques de développement humain) qui se donne pour objectif de renforcer le développement local au travers de partenariats durables entre les collectivités locales marocaines et étrangères.

Dans ce cadre, la richesse du territoire de Bouhachem, situé au Nord du Maroc, est promue pour en faire une destination de choix dans la dynamique touristique du pays. À cheval sur trois provinces (Chefchaouen, Tétouan et Larache), le projet de parc naturel de Bouhachem vise à promouvoir la biodiversité de la région et mettre en place des produits en lien avec le tourisme de nature. Il est ainsi proposé, entre autres options possibles, de créer un « circuit de l'arboriculture » autour du barrage de Talembote.

Cette démarche entreprise par la région Tanger-Tétouan est expérimentale au Maroc. Elle s'inspire en particulier de l'expérience du parc naturel régional du Luberon en France, qui a mis à disposition, dans le cadre d'un partenariat entre les régions Provence-Alpes-Côte d'Azur et Tanger-Tétouan, son expérience et son savoir-faire en matière de valorisation des ressources naturelles dans une optique de promotion du tourisme rural. Elle bénéficie aujourd'hui des apports de nombreux partenaires marocains et européens, dont le gouvernement des îles Baléares.

Plus d'informations sur www.pnud-gold.ma

Une autre piste, fondée sur la valorisation des liens entre alimentation et culture (Counihan et Van Esterik, 1997), pourrait être développée en Méditerranée, celle du tourisme culinaire. Jusqu'à présent, elle a concerné essentiellement les pays développés, suscitant curiosité et désirs de formation, comme en atteste le succès de l'Association internationale du tourisme culinaire (ICTA). Les instituts délivrant des formations dans le secteur du tourisme semblent de plus en plus soucieux d'intégrer dans leur enseignement la question alimentaire et gastronomique. Plusieurs pays méditerranéens souhaitent désormais jouer cette carte pour diversifier leur offre touristique et valoriser leurs produits. Une telle stratégie, que l'on serait tenté de qualifier de « patriotisme alimentaire », est actuellement développée par l'Espagne avec le programme *Saborea España* mis en place en 2010. Pionnière dans ce domaine, l'Italie multiplie les initiatives à travers son réseau associatif *Slow Food* qui s'est internationalisé ou les boutiques « Eataly » qui se sont créées dans la Péninsule, mais aussi à New York et Tokyo, faisant le pari d'une passion populaire pour les aliments de qualité. Portée par l'inscription en 2010 au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco du « repas gastronomique des Français », la campagne de promotion *So French, So Good* a été présentée en février 2011 par la France pour stimuler l'exportation des produits agro-alimentaires et des arts de la table français. On sait également que la réputation mondiale de certains cuisiniers, à l'instar de celle de Ferran Adrià à Barcelone avec le restaurant *El Bulli*, peut contribuer à l'image touristique d'une ville.

Autre signal important, la tonalité de plus en plus souvent agricole de grandes manifestations internationales ouvertes au grand public : *Terra Madre*, co-organisée tous les deux ans en Italie par le ministère des Politiques agricoles, le réseau *Slow Food*, la ville de Turin et la région Piémont ou *Eurogusto* organisé à Tours, en France, en novembre 2009. Par ailleurs, notons que l'exposition universelle de 2015 aura lieu à Milan et portera sur le thème « Nourrir la planète, énergie pour la vie ». Ce type d'événement contribue à l'attractivité des territoires et à la dynamique touristique. Enfin, les salons de l'agriculture que plusieurs pays méditerranéens organisent annuellement et qui sont des vecteurs de communication stratégiques mettent en valeur les gastronomies régionales et ont des incidences économiques et sociales importantes. Ainsi, le Salon international de l'agriculture marocaine qui se déroule chaque année au printemps à Meknès enregistre plusieurs centaines de milliers de visiteurs.

Ces quelques exemples montrent que des synergies peuvent être trouvées entre tourisme, monde rural et alimentation, qui sont autant de facteurs de préservation de la diversité méditerranéenne mais aussi de promotion de ses identités plurielles. Elles peuvent en outre contribuer au désenclavement de certains territoires, stimuler l'emploi et atténuer le poids écrasant de l'activité agricole dans une économie rurale trop homogène. Les individus, toujours plus soucieux de connaître le contenu de leur assiette, deviennent dans ces nouvelles configurations des « consom'acteurs ». Or, qui mieux que les collectivités locales, au cœur de ces territoires, pourraient être porteurs de telles initiatives ? Grâce au tourisme et à l'alimentation, les collectivités méditerranéennes ont la possibilité d'imaginer des mesures pour rapprocher les villes modernes et littorales des mondes ruraux intérieurs, en créant et en renforçant les liens de coopération entre territoires.

Dynamiques des collectivités territoriales et de la coopération décentralisée

L'organisation décentralisée de l'État, qui suppose de transférer la responsabilité d'une action publique à l'instance la plus petite capable de répondre au besoin, permet une représentation effective des intérêts de la population par rapport à l'intérêt général représenté par l'État et favorise une approche « *bottom – up* ». En ce sens, les collectivités locales ou territoriales représentent les instances les plus représentatives et les plus proches des citoyens.

Panorama global

Les pays de la Méditerranée affichent des disparités importantes en termes de systèmes politiques, d'architectures institutionnelles et de modes de gouvernance. Si les processus de décentralisation progressent, globalement, les contrastes restent évidents et l'on ne saurait ignorer les déficiences de représentativité pour les populations locales, en particulier dans les régions rurales ou intérieures, dans les politiques publiques menées par les États. De manière générale, la décentralisation est encore souvent considérée comme un simple appareillage administratif de gestion, et non comme un transfert de pouvoir au niveau des gouvernements locaux. Ainsi dans les pays de la rive sud, la décentralisation semble se limiter à une réforme administrative qui ne modifie pas les rapports

de pouvoir entre les niveaux institutionnels, et ne permet pas aux collectivités territoriales de jouer pleinement leur rôle d'interlocuteurs et de partenaires de l'État au niveau local. Une des causes de l'autonomie limitée des gouvernements locaux par rapport à l'État central dans les pays de la rive sud peut être attribuée au manque de moyens et notamment de ressources humaines qualifiées. Mais le manque de volonté politique en amont explique souvent cet état de fait.

L'étude *Décentralisation et démocratie locale en Méditerranée*, élaborée dans le cadre du premier rapport mondial *GOLD 2008* publié par Cités et gouvernements locaux unis (CGLU *et al.*, 2010), dresse un bilan des avancées des pays dans ce domaine. Au cours des dernières années, les pays ont réformé leur législation, voire leur Constitution, pour assurer une plus grande décentralisation administrative, qui se caractérise notamment par :

- un renforcement du cadre d'actions des municipalités (entités administratives de base communes à tous les pays) ;
- une régionalisation, c'est à dire un renforcement du rôle des délimitations englobant les provinces (essentiellement dans les pays de la rive nord, le Maroc étant le seul de la rive sud à développer un tel échelon) ;
- un transfert de responsabilités de l'État central vers des entités sous-étatiques, malheureusement pas toujours accompagné de transfert de compétences et de moyens financiers, rendant souvent impossible une action cohérente ;
- une intervention progressive du secteur privé dans les services urbains au travers de partenariats publics-privés, dans un contexte où les grandes villes gardent un poids croissant (essentiellement dans les pays de la rive nord).

Par ailleurs, l'analyse des dépenses publiques locales par rapport au PIB révèle des niveaux variés entre les pays (directement liés aux moyens donnés), avec le classement suivant en ordre décroissant : Italie, France, Portugal, Espagne, Algérie, Turquie, Grèce, Maroc, Tunisie et Malte (CGLU *et al.*, 2010). Quant à la démocratie locale en Méditerranée, les situations sont très contrastées. Bien que des conseils municipaux composés de représentants de la population existent dans tous les pays, leurs membres sont parfois désignés en totalité ou en partie, tandis que dans le cas de représentants élus, la participation citoyenne lors des élections locales s'érode avec une forte diminution de la participation aux élections locales.

Rôle des collectivités locales dans la sécurité alimentaire et le développement local

Les collectivités territoriales jouent un rôle important dans le développement et dans la réalisation des Objectifs du Millénaire pour le développement. L'Organisation des Nations unies pour l'agriculture et l'alimentation (FAO) a ainsi reconnu leur fonction essentielle dans la lutte contre la pauvreté et l'insécurité alimentaire, comme étant le premier relais de la société civile, et a développé plusieurs initiatives pour renforcer ses collaborations et ses partenariats avec elles. En termes de sécurité alimentaire, soulignons en particulier le rôle des municipalités dans l'approvisionnement en produits alimentaires dans leur juridiction (Satterthwaite, 2010).

L'urbanisation croissante, en renforçant les densités de population, accroît les risques en général, et celui de l'insécurité alimentaire en particulier (Grünewald *et al.*, 2010). Comme le soulignent régulièrement la FAO et sa plate-forme « Food for the Cities », l'alimentation des populations urbaines représente un enjeu toujours croissant en termes d'accessibilité des populations : sur le plan physique (infrastructures et transports pour acheminer des quantités plus ou moins importantes et distantes) ou sur le plan économique (revenus des populations urbaines, prix des aliments). Or, le fait que les aliments importés puissent être moins chers (prix des cours mondiaux bas et effets des exemptions de taxes) ne favorise pas l'acheminement et la valorisation des produits locaux et nationaux. Pourtant, les consommateurs des villes pourraient représenter un marché très important pour ces produits, avec une plus haute valeur ajoutée pour les petits producteurs, en lien avec une demande urbaine tournée vers des produits de qualité différente. Ces défis semblent particulièrement prégnants dans les pays méditerranéens (CIHEAM, 2011a).

Il apparaît donc de plus en plus nécessaire de développer et de valoriser une agriculture de proximité (périurbaine ou agriculture locale). Certaines villes l'ont compris et en font l'axe principal de leurs politiques d'aménagement. Face au manque d'accès aux ressources et aux aliments, des solutions devront être trouvées ou inventées pour (et par) les villes. Il convient par exemple de rappeler à quel point les marchés de produits locaux et frais ont toujours contribué à l'animation sociale et économique des villes méditerranéennes, et qu'ils constituent certainement l'un des nombreux instruments à mobiliser et à promouvoir pour répondre aux besoins alimentaires des populations urbaines, tout en favorisant l'agriculture locale et périurbaine (Nasr et Padilla, 2004). Les villes souhaitent aujourd'hui promouvoir une alimentation de qualité, diversifiée et savoureuse auprès de ses habitants. Des initiatives en France et en Italie illustrent cette dynamique, comme l'approvisionnement des cantines scolaires en produits bio et produits locaux ou du terroir.

Des repas bio dans les cantines scolaires italiennes

Le développement du bio dans les cantines italiennes est en nette progression, avec une hausse de 69 cantines en 1996 à 837 en 2009, et un nombre de repas par jour passant de 24 000 en 1996 à plus d'un million en 2009 (source : Biobank). La première initiative a été lancée en 1986 par la commune de Cesena dans la région d'Émilie-Romagne. Le terme de « repas bio » désigne en fait une grande variété de situations : certaines écoles offrent un déjeuner entièrement bio, d'autres proposent quelques plats bio ou des initiatives du type « un repas bio par semaine ». De nombreuses collectivités territoriales se sont engagées dans des projets visant à sensibiliser non seulement les scolaires mais aussi les parents. La commune de Grosseto invite ainsi ces derniers à déjeuner avec leurs enfants. La région d'Émilie-Romagne, première région italienne en nombre de cantines bio (avec la totalité des écoles maternelles en bio), a créé un portail sur le sujet.

Ces résultats sont le fruit de la volonté des collectivités locales qui ont multiplié les partenariats pour approvisionner leurs communes en produits bio. L'administration communale de San Zenone, dans l'arrière-pays milanais, a ainsi stipulé dans son appel d'offre qu'elle attribuerait 10 points de plus aux entreprises de restauration proposant un programme d'éducation alimentaire fondé sur l'agriculture biologique. Un système similaire a été introduit à Rome en 1999. De telles approches ont aussi été développées par les villes d'autres pays, et notamment en France avec le cas intéressant de Lons-le-Saunier dans le Jura.

Rôle des collectivités locales dans le développement et la régulation du tourisme

Le tourisme est traditionnellement un secteur peu régulé, les démarches volontaires et les investissements des agences de tourisme sur une destination suffisant *a priori* à coordonner l'offre et la demande sans (trop) impacter sur la société. Cependant, les conséquences de son développement, en termes environnemental, social et culturel, montrent aujourd'hui qu'il a profondément bouleversé les sociétés et les écosystèmes méditerranéens dans lesquels il s'est implanté (PNUE et PAM, 2005). Une régulation au niveau local semble donc nécessaire, en prenant appui tant sur les politiques nationales (politiques de transports, aide au départ en vacances, promotion des investissements extérieurs touristiques, protection de l'environnement) que sur des coordinations internationales, les pays méditerranéens ayant un intérêt commun à promouvoir la Méditerranée face à la concurrence des autres régions du monde.

Une telle régulation locale coordonnée par les acteurs publics locaux permettrait d'assurer un tourisme plus maîtrisé et moins subi en privilégiant un développement endogène. De même, la coordination entre acteurs publics et privés locaux au travers de systèmes de gouvernance territoriale contribuerait à mieux diversifier les activités et donc à diminuer la dépendance aux tour-opérateurs et la vulnérabilité face aux crises potentielles. C'est l'un des objectifs de l'Union européenne mis en œuvre par les programmes LIFE et LEADER.

Les outils d'intervention des collectivités territoriales sont nombreux. L'un des axes les plus efficaces pour privilégier les formes de tourisme les mieux adaptées à leur environnement est l'aménagement du territoire *via* la réglementation de l'urbanisation. Afin d'optimiser les recettes et les retombées pour le pays, les villes peuvent ainsi définir des missions spécifiques et des chartes de qualité. En France, les comités départementaux et régionaux du tourisme (CDT et CRT) assurent ces missions d'observation économique, de promotion et de commercialisation (MAEE-DGCID, 2006). Au Maroc, les groupements régionaux des intérêts touristiques (GRIT) se donnent pour objectif de promouvoir et de commercialiser les produits touristiques à un niveau décentralisé.

La coopération décentralisée pour mobiliser les compétences des collectivités territoriales

La coopération décentralisée permet à une collectivité locale de lier des partenariats avec des collectivités étrangères, tant au niveau institutionnel entre leurs représentants qu'au niveau de l'implication des territoires et de leurs acteurs locaux. Elle peut être initiée sous l'impulsion d'une volonté politique des élus ou à la faveur de liens existants entre les populations, par exemple dans le cadre de réseaux de migrants. La collectivité n'est pas seulement maître d'œuvre dans la coopération, elle suscite, mobilise et finance les programmes, voire utilise ses propres services pour leur mise en œuvre, ce qui lui permet de coordonner l'action de différents intervenants d'un territoire : ONG, centres de formation ou de recherche, organismes publics, entreprises, etc.

L'originalité d'une telle coopération est qu'elle se situe à l'interface entre le secteur public et la société civile et qu'en réunissant ces deux types d'acteurs, elles mobilise leurs approches

et leurs moyens d'actions complémentaires. Ces acteurs sont divers : services des collectivités, tissu associatif, acteurs socioculturels, services publics, écoles, universités, hôpitaux, secteurs professionnels, acteurs économiques, chambres consulaires, voire entreprises.

La coopération entre collectivités locales présente d'autres atouts pour répondre aux besoins de développement de leurs territoires :

- une capacité à mobiliser la société civile, au travers de relations formelles entre organismes et institutions ou de liens entre individus, qui permettent de répondre exactement aux besoins spécifiques de la collectivité partenaire ;
- une mobilisation, dans la durée, des acteurs et des ressources financières (l'atout est d'autant plus important dans le domaine du tourisme durable qu'il peut exister des divergences entre les objectifs et les attentes locales à court terme et les enjeux à long terme) ;
- un transfert de compétences à partir d'une expérience vécue et reproductible, qui peut être à double entrée (c'est même une volonté de plus en plus revendiquée) : que la coopération entre collectivités du Nord et du Sud soit aussi un partenariat à bénéfices réciproques et non pas seulement un programme de solidarité.

Au-delà des objectifs du projet lui-même, la coopération internationale entre collectivités contribue à favoriser l'animation locale et l'interculturalité, l'intergénérationnel et l'intersectorialité à travers des rencontres entre politiques, professionnels, opérateurs économiques, associatifs ou universitaires. Les actions s'accompagnent généralement de nombreux événements culturels et festifs qui contribuent à conforter le sentiment d'identité, d'appartenance et de valeur d'une culture, tout en renforçant la notoriété des collectivités territoriales de part et d'autre et la visibilité de leur engagement réciproque. De tels dispositifs permettent ainsi de développer la connaissance des consommateurs et des marchés agro-alimentaires, comme l'illustre par exemple la coopération entre certaines régions italiennes (*Regioni Sicilia et al.*, 2009).

Dans le cadre euro-méditerranéen, les relations entre collectivités locales se sont progressivement intensifiées depuis 1995. Capitalisant sur les résultats du programme Med Urbs (1992-1994), une culture de réseaux transméditerranéens s'est rapidement mise en place, avec plusieurs initiatives que l'on mentionne simplement ici : MedCités, le réseau des villes Euromed (anciennement Groupe Euromed des eurocités), le Comité permanent pour le Partenariat euro-méditerranéen des pouvoirs locaux et régionaux (COPPEM), le réseau urbain Europe-MENA, l'Arc latin, la Commission interméditerranéenne de la Conférence des régions périphériques maritimes (CRPM), le Réseau des collectivités européennes pour la paix au Proche-Orient (COEPPPO). Le cas des Communautés autonomes espagnoles constitue l'illustration d'une ambition forte à l'international et au sein de cet espace méditerranéen tout particulièrement (Santonja Major, 2007). Il faut aussi mentionner l'existence d'une Commission interrégionale Méditerranée au sein de CGLU, organisation mondiale qui regroupe les collectivités locales et porte leur voix sur la scène internationale (« diplomatie des villes »). Les travaux du Comité des régions ont également permis de créer en 2009 une Assemblée régionale et locale euro-méditerranéenne (ARLEM). Cette assemblée consultative, composée de quarante-quatre membres issus de l'Union européenne et de ses seize partenaires méditerranéens, travaille sur l'énergie, l'agriculture, le tourisme et la gestion de l'eau.

Développement de la coopération décentralisée autour du tourisme durable

Les actions qui portent sur le tourisme durable font écho aux objectifs et aux modalités de la coopération décentralisée (transfert de savoir-faire, prise en compte globale du développement d'un territoire, action dans la durée, respect des cultures et identités), tout en permettant de mobiliser de nouveaux acteurs. C'est l'une des missions que se donne notamment l'Association italienne pour un tourisme responsable (AITR), pour promouvoir depuis plus de vingt ans le tourisme responsable en assurant une coordination de tous les acteurs impliqués (ONG de coopération internationale, organismes de tourisme social, coopératives de services, commerce équitable, etc.). On pourra s'étonner cependant du nombre encore limité de projets de coopération décentralisée en lien avec le tourisme durable : bien qu'en augmentation, c'est certainement un domaine qui mériterait plus d'attention de la part des décideurs politiques. Cette présence encore timide peut s'expliquer par le statut même de la valorisation touristique, qui intervient dans un second temps dans les projets de coopération en vue de mettre en valeur les acquis et les potentiels locaux, complétant les relations entre les collectivités territoriales déjà établies. Cependant, des démarches introduisant la valorisation touristique en amont sont également possibles : la promotion du tourisme durable sert alors de fondement à un partenariat couvrant les différentes composantes nécessaires au développement du tourisme (en particulier, et sauf pour le tourisme d'aventure, accès à l'eau, assainissement, électricité, voies de communication) dotant ainsi le territoire de services qui profiteront aussi (et d'abord) à la population locale.

À la croisée entre valorisation des ressources locales par le tourisme et appui à la production agricole locale, la préservation et la promotion des produits du terroir constituent un levier dont les collectivités territoriales en Méditerranée n'hésitent pas à se saisir pour développer leur territoire.

Les produits du terroir : levier pour le développement local et outil privilégié de coopération

Le terroir correspond à un espace géographique délimité, où une communauté humaine a construit au cours de l'histoire un savoir, intellectuel ou tacite, collectif de production. Ce savoir est fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique et un ensemble de facteurs humains dans lequel les itinéraires sociotechniques mis en jeu révèlent l'originalité, confèrent une typicité et une réputation à un produit issu de ce terroir. Les produits du terroir sont donc reliés à leur lieu d'origine par un ancrage historique et des pratiques, des savoir-faire partagés et souvent en harmonie avec l'utilisation des ressources naturelles locales.

Un levier pour le développement local

La Méditerranée représente un berceau et un écrin pour ces produits, non seulement du fait des cultures latines, grecques et arabes qui toutes reconnaissent et valorisent la qualité de leur alimentation traditionnelle, dans ses goûts, ses couleurs et son impact sur la santé, mais aussi du fait de la richesse patrimoniale de ses terroirs préservés.

En effet, les contraintes locales (climat froid ou aride, sols pauvres ou dénivelés, isolement, etc.) ne permettant pas une intensification de l'agriculture portée par les technologies modernes, les territoires méditerranéens ont souvent de fait préservé leurs caractéristiques traditionnelles, seules capables de tirer profit, tout en le préservant, d'un écosystème à l'équilibre fragile. Les produits du terroir issus de ces systèmes sont multiples et variés : viandes, fromages et autres spécialités laitières issues de races locales, associés au pastoralisme (chameau, agneau et chèvre), huiles (olive, argan, rose...), fruits et épices, etc.

L'identité de ces produits se reflète souvent dans leur nom, qui désigne le lieu d'origine et la réputation qui lui est associée, et qui peut devenir l'objet d'usurpation s'il n'est pas reconnu et protégé. Dans cette perspective, c'est aussi en Méditerranée qu'est né et que s'est développé un corpus de définitions et de réglementations nationales pour reconnaître et protéger les indications géographiques et préserver ainsi le système de production et patrimoine associé. Apparues pour la première fois en France, les appellations d'origine contrôlée se sont répandues dans les pays de la rive nord de la Méditerranée autour des systèmes d'appellations viticoles, puis dans l'Union européenne, pour être finalement reconnues au niveau international (accords sur les aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce, ADPIC). Les pays méditerranéens sont aujourd'hui parmi les plus dynamiques sur ces questions, avec un nombre important d'indications géographiques enregistrées (France, Italie, Espagne, Turquie) et un renforcement des politiques soutenant les démarches de certification (notamment au Maroc, en Tunisie, en Jordanie et au Liban).

À travers ces politiques, l'objectif des gouvernements est non seulement le développement économique, mais aussi la reconnaissance d'un patrimoine agricole et alimentaire. De nombreuses études de cas menées en France, en Italie ou en Espagne ont en effet montré les bénéfices de la valorisation des produits du terroir pour l'économie locale, la revitalisation des systèmes de production localisés confrontés à la globalisation, la structuration de filière, l'organisation de producteurs et la préservation de ressources locales, culturelles et naturelles.

Synergies entre produits du terroir et tourisme durable

L'essor du tourisme vert, durable, alternatif ou culturel évoqué précédemment est la manifestation d'un intérêt croissant pour un tourisme d'expériences, qui permet de redécouvrir l'identité et l'authenticité de certains lieux en relation avec la vie quotidienne de ses habitants. En rétablissant le lien entre le territoire et ses habitants, les produits du terroir sont au cœur de ce type d'approche, qui passe aussi par le plaisir de manger et le goût.

Représentants du territoire, de ses paysages et du mode de vie des habitants, sur le marché et les tables où ils se trouvent, ces produits peuvent ainsi jouer les ambassadeurs à l'étranger. Le rapport entre tourisme durable et valorisation des produits du terroir est à la base d'un cercle vertueux : il augmente la valeur d'une destination touristique, et donc son attractivité et la satisfaction des touristes, qui de retour chez eux, en font part, renforçant ainsi la valeur du territoire à l'extérieur (Asero et Patti, 2009). Les produits sont donc à la fois nécessaires pour le développement d'un tourisme authentique

(produits typiques, marchés traditionnels) et porteurs de synergies, l'attractivité de la destination touristique nourrissant la réputation du produit et étant nourrie en retour par elle. Promotion du produit et service touristique se croisent au niveau local (visites thématiques du terroir, ventes directes de produits, restauration) et à l'étranger (produits d'appel, bouche-à-oreille au retour des touristes chez eux). Les produits du terroir représentent un pont entre l'économie locale et l'économie globale.

En mobilisant la richesse du patrimoine alimentaire méditerranéen et les opportunités de développement du tourisme durable en Méditerranée, on obtient des combinaisons gagnantes, illustrées par de nombreux projets dans les pays du Nord comme du Sud. Les « routes thématiques » sont, dans cette perspective, un des outils les plus souvent utilisés. En connectant différents sites, paysages et lieux de production et de ventes des produits, elles jouent un rôle économique (réputation, ventes) mais aussi social (interactions entre acteurs d'un territoire, entre producteurs et consommateurs, inter-culturalité). Exemple très répandu dans le monde et sur la rive nord de la Méditerranée (Sud de la France et Italie), la route des vins a permis, dans le cas de vignobles en conversion entre vin de table et vin de qualité, d'accompagner la requalification des terroirs au travers de leur qualité paysagère et humaine. Ce concept s'est largement développé et n'est pas resté l'apanage des pays du Nord, comme l'attestent les exemples de la route de l'olivier en Syrie ou des routes de terroir au Maroc.

Coopération décentralisée entre les Pouilles (Italie) et la région d'Idleb (Syrie) pour la réalisation d'une route de l'olivier

Le projet de la coopération « Assistance technique pour l'amélioration de la qualité de l'huile d'olive en Syrie » entre les Pouilles et la région d'Idleb avait parmi ses objectifs la promotion de l'huile d'olive à travers des initiatives spécifiques dans la région syrienne. Les deux régions se sont engagées dans la création de parcours jumeaux « la strada del Parco Agrario degli Ulivi Secolari dell'Alto Salento » dans les Pouilles et « la route de l'olivier » dans la région d'Idleb.

Lancé en 2005 dans le cadre du programme LEADER financé par le Fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER), le projet a suivi une approche participative et intégrée dans laquelle ont notamment participé l'ONG locale Al Adyet, le ministère de l'Agriculture, le gouvernorat d'Idleb et le ministère du Tourisme. La création de ce réseau spatial autour de l'huile d'olive a permis d'offrir une vitrine au territoire, avec un objectif de développement économique, fondé sur une conception multi-sectorielle de l'agriculture, associée à la sphère culturelle (événements et activités liées aux musées), au tourisme (auberges, restaurants, magasins, etc.), au commerce et aux ressources naturelles.

Concrètement, la promotion des différents secteurs d'artisanat et de l'agro-industrie liés à l'olivier syrien s'est appuyée sur la distribution de matériels promotionnels, l'implantation de panneaux de signalisation à l'entrée du circuit et la réalisation d'un musée à Idleb. Un label *ad hoc* a par ailleurs été créé et enregistré par le ministère syrien de l'Agriculture pour assurer la reconnaissance, la traçabilité et la qualité du produit du terroir afin de le protéger contre les spéculations et les imitations.

Les collectivités locales, un maillon fort du développement des terroirs

Par leur connaissance du territoire, leur représentation des enjeux de biens publics et leur statut d'intermédiaire avec les autorités publiques en charge de la reconnaissance et de la protection au niveau national, les collectivités locales peuvent jouer un rôle clé dans la valorisation des produits du terroir. De nombreux exemples dans les pays de la Méditerranée illustrent leur action de promotion et mobilisation pour la valorisation des produits du terroir dans une perspective de développement durable. On peut notamment citer le processus enclenché au Maroc dans la région du Souss-Massa-Drâa.

Au niveau régional, les collectivités territoriales sont souvent les initiateurs et les catalyseurs d'une valorisation des biens et services de leur espace d'intervention. À l'instar de la marque « Sud de France » créée en 2006 par la région Languedoc-Roussillon et le concours des professionnels pour promouvoir les produits de la région à l'export, des stratégies de « marketing du terroir » sont étudiées et mise en place dans de nombreuses collectivités locales méditerranéennes, voire dans la région méditerranéenne dans son ensemble, avec la réflexion en cours sur les opportunités d'envisager des labels à l'échelle régionale (Rastoin, 2009 ; CIHEAM, 2011b). Compte tenu de l'intérêt et des compétences des collectivités locales pour valoriser l'image de leur territoire, la promotion des produits de terroir associée au développement d'un tourisme durable pourrait représenter un terrain de prédilection pour les acteurs de la coopération décentralisée en Méditerranée.

Quelques pistes à suivre

Le rapport *Méditerranée 2008*, qui proposait une réflexion prospective, préconisait, dans ses propositions pour l'action, de rechercher une meilleure articulation entre tourisme et agriculture dans la région (CIHEAM, 2008). Cette recommandation semble toujours plus pertinente à mesure que le temps passe.

Certaines dynamiques présentées ici montrent que des interactions vertueuses sont en marche. Pour stimuler ce mouvement et lui donner l'ampleur qu'il mérite, il est incontestable que les collectivités territoriales représentent des acteurs essentiels. Elles peuvent impulser et coordonner des initiatives locales au sein d'une gouvernance territoriale, publique et privée. Cette approche est fondamentale pour le développement durable afin d'y intégrer les enjeux économiques et la gestion de biens publics et de biens collectifs, parmi lesquels les patrimoines naturels et culturels associés à des systèmes de production typiques. Pour poursuivre sur ce chemin, deux grandes trajectoires semblent intéressantes à explorer.

Jouer la carte de l'agriculture locale et du terroir

Cette piste semble évidente, tant pour proposer aux touristes, et aux consommateurs de manière générale, des produits porteurs de valeurs et de garanties sur leur mode de production et leur qualité, que pour assurer des marchés rémunérateurs aux agriculteurs et transformateurs de la région (Vandecandelaere *et al.*, 2010). Si cette stratégie est de plus en plus utilisée en Europe, elle connaît un développement timide au Sud et

à l'Est de la Méditerranée, où elle rencontre des obstacles de taille. Les prix des produits importés y sont souvent inférieurs aux prix des produits locaux, et des systèmes de subventions encouragent encore un approvisionnement par importations au détriment des productions proches. Seules des politiques volontaristes permettront de modifier les rapports :

- des politiques touristiques, ciblant un tourisme plus solidaire, plus cher mais plus durable, qui offre à la table des touristes, locaux et internationaux, des produits issus de circuits courts et des terroirs du pays (voir l'exemplarité de l'initiative « Conosci il tuo pasto » en Italie) ;
- des politiques de développement agricole et rural, facilitant l'accès des marchés urbains aux producteurs locaux et informant les consommateurs pour les guider vers des choix éclairés en matière d'alimentation.

Décideurs du tourisme et du monde rural ont tout à gagner à communiquer ensemble. Le terroir, en renvoyant une vision qualitative du tourisme, est porteur de belles images. Les opérateurs de la chaîne alimentaire peuvent également jouer cette carte par le biais de stratégies de gammes différenciées. Parmi de nombreux exemples, celui de l'accord passé en 2009 entre l'association des éleveurs de la race ovine Noire de Thibar et l'hypermarché Carrefour de Tunis pour mettre en valeur dans ses rayons le produit du terroir, avec un prix plus élevé, constitue un signal très positif dans cette direction. La ville doit jouer son rôle dans cette équation alimentaire. Le retour sur le devant de la scène des agricultures urbaines et périurbaines paraît en ce sens essentiel. Il serait par exemple intéressant, à moyen terme, de suivre les évolutions des projets de construction de fermes verticales dans les villes (Despommier, 2010). Ces tours entièrement consacrées à l'agriculture pourraient progressivement fournir des solutions aux pays pauvres en sols et confrontés à de lourdes problématiques urbaines. Pouvoir produire en hauteur, dans des conditions compatibles avec le développement urbain durable, serait peut-être une stratégie audacieuse pour les villes méditerranéennes. La coopération décentralisée trouverait ici un domaine de partenariat prospectif, tout aussi stratégique que la promotion des énergies solaires, pour alimenter les populations urbaines.

Donner les moyens d'action aux collectivités locales pour une intégration régionale

Il est temps de donner au local les moyens opérationnels pour mener à bien son développement. En termes de politiques, la décentralisation du pouvoir, loin de remettre en cause l'échelon national, renforcera sa légitimité et son efficacité. L'échelon régional méditerranéen n'est donc pas en reste, et peut au contraire accompagner une évolution nécessaire, en offrant des repères, des exemples, des appuis, notamment en termes de formation ou de coopérations décentralisées.

C'est dans ce sens que la marche vers un développement durable, c'est-à-dire avant tout plus responsable et pragmatique, doit se diriger et que l'avenir de la Méditerranée peut se dessiner sous des auspices plus rassurants et colorés. Un avenir où les maîtres mots seront la confiance et la solidarité pour relever les défis communs à chacun des pays riverains. Fières des richesses locales de leur territoire, convaincues de leur rôle à jouer

dans le développement local, à l'écoute des citoyens et connectées à leurs semblables aux niveaux national et méditerranéen, les collectivités sont au cœur de cette vision. L'approche régionale méditerranéenne doit permettre de renforcer la territorialisation des politiques publiques tout en contribuant à la mise en valeur de l'idée méditerranéenne (Commission européenne, 2011), mobilisatrice pour le futur du tourisme comme de l'alimentation pour les pays de cet espace.

Bibliographie

- Asero (Vincenzo) et Patti (Sebastiano), « Developing the Tourist Market through the Exploitation of the Typical Products », *The Annals of « Dunarea de Jos » University of Galati*, 15 (1), 2009, p. 5-14.
- CIHEAM (dir.), *Mediterra 2008. Les futurs agricoles et alimentaires en Méditerranée*, Paris, Presses de Sciences Po-CIHEAM, 2008.
- CIHEAM, « Urban Agriculture in the Mediterranean », *Watch Letter*, 18, septembre 2011a.
- CIHEAM, « Labelling Mediterranean Foodstuffs, Risks and Opportunities », *Watch Letter*, 19, décembre 2011b.
- Cités et gouvernements locaux unis (CGLU) et Diputació de Barcelona, *Rapport GOLD. Décentralisation et démocratie locale en Méditerranée*, 2010.
- Commission européenne, *EuroMed-2030, Long-Term Challenges for the Mediterranean Area, Report of an Expert Group*, Luxembourg, Union européenne, 2011.
- Counihan (Carole) et Van Esterik (Penny) (eds), *Food and Culture. A Reader*, Londres, Routledge, 1997.
- Despommier (Dickson), *The Vertical Farm. Feeding the World in the 21st Century*, New York (N. Y.), St. Martin's Press, 2010.
- Farsari (Yianna), Butler (Richard) et Prastacos (Poulicos), « Sustainable Tourism Policy for Mediterranean Destinations: Issues and Interrelationships », *International Journal of Tourism Policy*, 1 (1), 2007, p. 58-78.
- Grünwald (François), Renaudin (Blanche), Raillon (Camille), Maury (Hugues), Gadrey (Jean) et Hettrich (Karine), *Occurrence des risques et vulnérabilité des populations*, Urgence, réhabilitation, développement (Groupe URD), Paris, URD, septembre 2010.
- Ministère français des Affaires étrangères et européennes (MAEE), *Coopération décentralisée, tourisme responsable et solidaire et développement des territoires*, Paris, MAEE-DGCID, 2006.
- Nasr (Joe) et Padilla (Martine) (dir.), *Interfaces : agriculture et villes à l'Est et au Sud de la Méditerranée*, Beyrouth, IFPO-Éditions Delta, 2004.
- Organisation mondiale du tourisme (OMT), *Tourism Highlights, 2011 Edition*, Madrid, OMT, juin 2011.
- Pauchant (Étienne), « Le tourisme : incontournable et mobilisateur », *Confluences Méditerranée*, 63, automne 2007, p. 67-76.

Pauchant (Étienne), « L'impact des révolutions arabes sur le tourisme en Méditerranée », *Afkar-Ideas*, 31, automne 2011.

Pennequin (Gilles) et Mocilnikar (Antoine-Tristan) (dir.), *L'Atlas du développement durable et responsable*, Paris, Eyrolles-Éditions d'Organisation, 2011.

Programme des Nations unies pour l'environnement (PNUE) et Plan d'action pour la Méditerranée (PAM), *MAP Technical Report Series*, 159, 2005.

Rastoin (Jean-Louis), « Créer un label méditerranéen pour les produits agro-alimentaires d'origine : quelques justifications théoriques et empiriques », dans Yavuz Tekelioglu, Hélène Ilbert et Selma Tozanli (dir.), « Les produits du terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens », *Options méditerranéennes*, série A, 89, Montpellier, CIHEAM-IAMM, 2009.

Regioni Sicilia, Campania, Liguria e Puglia, *Consumatori nel Mediterraneo, Normativa dei paesi del Mediterraneo in tema di tutela dei consumatori*, 2009.

Santonja Mayor (Paqui), « La cooperación del mundo local español en el espacio Euromediterráneo », *Revista CIDOB d'Afers Internacionals*, 79-80, décembre 2007, p. 265-283.

Satterthwaite (David), McGranahan (Gordon) et Tacoli (Cecilia), « Urbanization and its Implications for Food and Farming », *Philosophical Transactions of the Royal Society*, B, 365 (1554), 27 septembre 2010, p. 2809-2820.

Vandecandelaere (Émilie), Arfini (Filippo), Belletti (Giovanni) et Marescotti (Andrea), *Territoires, produits et acteurs locaux : des liens de qualité. Guide pour promouvoir la qualité liée à l'origine et des indications géographiques durables*, Rome, FAO, Siner-GI, 2010.

Webographie

Arco Latino : <http://www.arcolatino.org>

Association internationale du tourisme culinaire (ICTA) : www.culinarytourism.org

Banque mondiale (statistiques sur l'économie du tourisme) : <http://data.worldbank.org/indicator/ST.INT.RCPT.CD>

Comité permanent pour le Partenariat euro-méditerranéen des pouvoirs locaux et régionaux (COPPEM) : <http://www.coppem.org>

Commission inter-méditerranéenne de la CRPM : <http://www.medregions.com/>

Commission interrégionale Méditerranée de CGLU (Cités et gouvernements locaux unis) : <http://www.commed-cglu.org>

FAO-Agriculture urbaine : www.fao.org/fcit/en/

FAO-Qualité liée à l'origine : www.foodquality-origin

Label Sud de France : <http://www.suddefrance-export.com/fr/outils/marque-sud-de-france>

MedCités : <http://www.medcities.org/>

Programme « Conosci il tuo pasto » : <http://www.conosciiltuopasto.it/>



POLITIQUES ET RÉGLEMENTATIONS EN MÉDITERRANÉE : COMPLÉMENTARITÉ ET COHÉRENCE

Giulio Malorgio et Laura Solaroli
Université de Bologne, Italie

Les systèmes agricoles de la zone européenne et méditerranéenne doivent faire face à des évolutions sociales différentes et complexes. D'une part, il faut satisfaire la demande croissante en produits alimentaires, et, de l'autre, contribuer à la pérennité du processus de croissance et augmenter le niveau de compétence des agriculteurs en matière de performances environnementales. Il existe en outre deux facteurs relativement complexes : la volatilité des prix et l'intérêt croissant porté aux aspects nutritionnels et à la sécurité des produits agro-alimentaires.

L'objectif convergent des pays développés et des pays moins développés est de promouvoir les biens publics par la préservation du potentiel agricole. La politique agricole doit quant à elle s'engager sur le plan éthique à assurer à la population mondiale l'accès aux denrées alimentaires grâce à la mise en œuvre de procédés et de technologies de production pérennes et, de surcroît, à améliorer la qualité et les propriétés nutritives des aliments au niveau mondial.

Les politiques agricoles sont souvent conçues pour prévenir les défaillances du marché grâce à des mécanismes de correction destinés à endiguer les conséquences du mauvais équilibre des prix et de l'asymétrie de l'information, dus à une allocation inefficace des ressources et à la distribution inégale des revenus tout au long de la chaîne alimentaire. Entre 2006 et 2008, le prix des différentes denrées de base est reparti à la hausse et, dans certains cas, comme pour les céréales, a monté de 180 %, alors qu'en 2009 les prix des produits laitiers avaient chuté de 40 %. La fluctuation des prix a des effets négatifs sur les producteurs et n'apporte aucun bénéfice aux consommateurs qui perdent de ce fait toute confiance envers les fournisseurs. Les consommateurs ont aussi du mal à apprécier le niveau de qualité des produits et la sécurité sanitaire définie par le marché.

Régime et santé sont aussi la proie des imperfections du marché. Les entreprises agricoles et alimentaires cherchent à maximiser leurs profits, ce qui peut avoir des effets négatifs pour les consommateurs, qui se voient proposer des aliments mauvais pour leur santé. Les coûts supplémentaires de santé accroissent dès lors encore davantage les déficits des services nationaux de santé.

De nombreux pays confrontés à cette situation ont commencé à mettre en œuvre des mesures, en lien avec des politiques de développement rural, afin d'inciter les populations à mener un mode de vie sain et les entreprises à proposer des aliments sains à des prix raisonnables. Les efforts doivent surtout porter sur une meilleure compréhension des bénéfices à retirer d'un régime sain et d'une alimentation de qualité, sur la recherche de solutions pour produire des aliments régionaux, saisonniers et traditionnels ayant un impact positif sur la santé, et sur l'élaboration d'un modèle de consommation alimentaire approprié.

Ce chapitre est une esquisse des changements à apporter aux modèles alimentaires et agricoles en Europe et en Méditerranée. Décrivant les formes d'adaptation et les interventions en matière de politique agricole, il est axé sur les politiques à mener en matière de qualité et sur les aspects nutritionnels des produits agro-alimentaires que les différents pays doivent satisfaire dans le cadre de nouveaux scénarios régionaux et internationaux.

Changement des politiques agricoles : évolution vers le consommateur et l'environnement

Jusque dans les années 1990, les objectifs de la politique agricole se limitaient au niveau sectoriel et visaient à maintenir les coûts de production à un niveau comparable à celui des prix à la consommation et des facteurs de production. Depuis quelques années, afin de faire face aux transformations structurelles économiques et sociales au niveau mondial et de définir un nouvel équilibre régional et international, tous les pays ont été encouragés à adapter leur modèle agricole en fonction de nouveaux scénarios par des politiques agricoles plus coordonnées et une gouvernance plus cohérente. Les citoyens ont une conscience plus élevée et particulière pour les biens publics qui ont un caractère environnemental (paysages agricoles, biodiversité du terroir, qualité et disponibilité de l'eau, stabilité du climat – gaz à effet de serre, séquestration du carbone –, qualité de l'air, résistance aux inondations et aux incendies) et social (sécurité alimentaire, vitalité rurale, bien-être et santé des animaux).

Les pays en développement ont mis l'accent sur le développement de l'agriculture comme outil des politiques de réduction de la pauvreté. Dans certaines régions, des mesures ont été prises pour créer des emplois, protéger les ressources naturelles et réformer la gouvernance. Des programmes tels que le Cadre de développement intégré (CDF) et les documents de stratégie pour la réduction de la pauvreté (DSRP) mis en œuvre par la Banque mondiale sont fondés sur le principe que le développement agricole et rural est appelé à jouer un rôle essentiel. L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a développé en 1996 un Programme spécial pour la sécurité alimentaire (PSSA) destiné à augmenter la production durable de denrées alimentaires et la productivité des pays à faible revenu et à déficit vivrier, afin d'assurer la disponibilité et l'accès aux aliments. Le développement agricole est pour le PSSA l'outil essentiel pour assurer la sécurité alimentaire et nutritionnelle dans les zones rurales et réduire la pauvreté (Heidhues *et al.*, 2004).

Les nouveaux enjeux nationaux et internationaux en matière de protection de la santé du consommateur et de l'environnement, de compétitivité et d'égalité dans la répartition

de la valeur ajoutée tout au long de la chaîne d'approvisionnement ont amené les décideurs chargés de la politique agricole à infléchir les mesures d'intervention et leurs objectifs stratégiques. Par le truchement des dernières réformes de la politique agricole commune (PAC) et avec le lancement du nouveau programme de planification de la chaîne agro-alimentaire dans les pays du Sud de la Méditerranée, les politiques agricoles dans ces régions se sont alignées sur ces changements, avec néanmoins des caractéristiques socio-économiques et structurelles différentes.

Reforme de la politique agricole commune (PAC)

Le traité de Rome de 1957 a établi les objectifs de la PAC : 1) augmenter la productivité ; 2) assurer à la population un niveau de vie équitable ; 3) stabiliser les marchés ; 4) garantir la sécurité des approvisionnements ; 5) proposer des prix abordables aux consommateurs. Ces objectifs ont pu être réalisés par le biais d'une politique commerciale et de prix destinée à apporter des aides aux produits de base et l'érection de barrières douanières au sein de la Communauté européenne. Néanmoins, cette politique a produit des excédents et une augmentation des dépenses agricoles dans la Communauté. Bien que le traité de Rome ait pris en compte les intérêts du consommateur, la PAC a toujours favorisé la production dans ses aspects organisationnels et qualitatifs. Depuis les années 1990, l'Union européenne (UE) a adopté une nouvelle politique destinée à limiter les distorsions induites par les politiques antérieures. Depuis la réforme MacSharry (1992), l'UE a institué des politiques destinées à assurer la sécurité et la qualité des denrées alimentaires et à instaurer des conditions sanitaires, afin de créer un nouveau concept en agriculture non plus lié à la productivité, mais à une nouvelle approche de l'environnement qui tient compte des conditions internationales du marché.

Par la réglementation UE n° 1782 de 2003 et le « Bilan de santé » (COM [2007] 722 du 20 novembre 2007) le découplage est devenu l'instrument clé de cette réforme qui donne une aide directe (paiement direct) à l'agriculteur pour compenser la réduction des aides à la production. L'introduction de ces nouveaux instruments a permis d'équilibrer les marchés et d'aligner la plupart des prix européens sur les prix mondiaux ; ces mécanismes comportent moins d'« incitations » à la création d'activités de production préjudiciables à l'environnement.

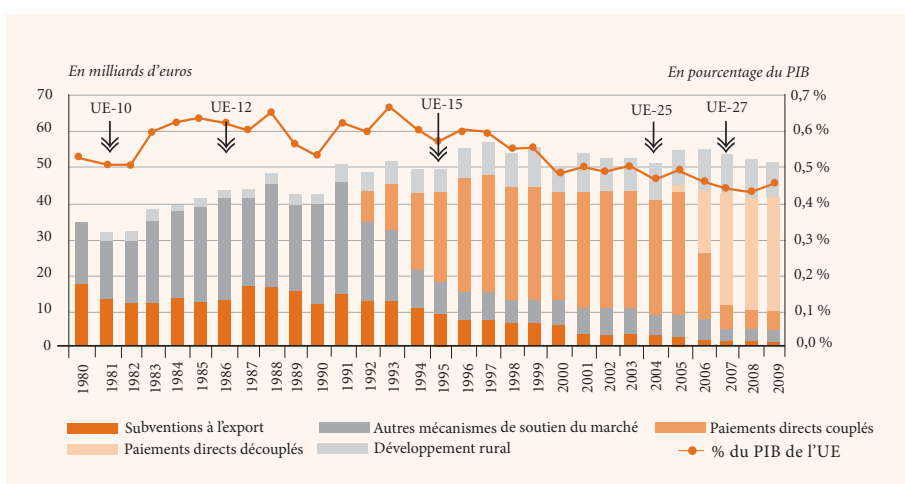
L'intérêt de la PAC pour le consommateur s'est récemment manifesté en raison des récents problèmes de sécurité alimentaire, de la crise de la vache folle, encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), et des différentes épidémies de salmonellose. Ces préoccupations ont porté sur les impacts éventuels de la PAC sur la consommation de denrées alimentaires et sur le problème croissant de l'obésité et de la surcharge pondérale. La PAC a concentré aussi son attention sur la protection de l'environnement, la qualité, la sécurité alimentaire et le bien-être des animaux, et sa stratégie a été revue et corrigée en 1999 par l'Agenda 2000.

Jusque dans les années 1990, le dispositif initial de la PAC se fondait sur un soutien des prix domestiques et exerçait une influence négative sur les consommateurs. Les prix des produits agricoles étaient plus élevés que sur le marché mondial, ce qui avait un effet indirect sur la quantité de denrées alimentaires consommées. On peut affirmer sans se tromper que la politique agricole n'était pas directement responsable des changements

dans les modes d'alimentation ni des problèmes de surcharge pondérale ou d'obésité. En outre, les conséquences de l'augmentation de la consommation de lait et de viande, produits bénéficiant des aides et responsables d'une dégradation du régime alimentaire, ne sont pas dues à la PAC, mais à des facteurs culturels et économiques et au système même de distribution (Schmidhuber, 2009).

La réforme de la PAC a débuté en 2003, et l'alignement des prix domestiques sur ceux pratiqués sur les marchés internationaux a permis de limiter les prix à la consommation pour le consommateur européen avec pour conséquence une augmentation de la qualité et de la quantité de la consommation alimentaire. L'impact de la réforme de 2003 qui a eu pour résultat le passage du paiement direct au découplage est illustré sur le graphique 1.

Graphique 1 - Dépenses de la PAC et voie de la réforme (prix constants de 2007)



Sources : Dépenses de la PAC, Commission européenne, DG Agriculture et Développement rural (rapports financiers, 2010).

Ces changements de politiques de marché (premier pilier) ont entraîné une politique structurelle et rurale destinée à privilégier l'intervention directe sur un territoire et à augmenter la compétitivité et la qualité de vie. Dans ce contexte, la politique de développement rural, établie en tant que branche de la PAC, a acquis au cours du temps une importance stratégique croissante au sein des politiques de développement régional et local. Ce processus est le résultat de la promulgation de la réglementation (CE) 1290/2005 sur le financement de la PAC, qui a établi le Fonds européen agricole pour le développement rural (Feader), et la réglementation (CE) 1698/2005 qui porte sur le cadre général en matière de planification, mise en œuvre et évaluation, à travers lequel les États membres exercent leurs prérogatives. Au second semestre 2006, l'UE s'est engagée sur la voie d'une plus grande sécurité du consommateur et d'une préservation de l'environnement et des spécificités territoriales, en publiant trois règlements d'application et des orientations stratégiques pour le second pilier de la PAC.

Le règlement (EC) 169/2006 décrit les trois objectifs du soutien communautaire aux politiques de développement rural :

- améliorer la compétitivité de l'agriculture et de la sylviculture ;
- valoriser l'environnement et le monde rural par une meilleure gestion des terres ;
- améliorer la qualité de vie dans les zones rurales et encourager une diversification des activités économiques.

À travers ces directives, l'importance de l'agriculteur comme gestionnaire et pourvoyeur de biens publics a été reconnue. Néanmoins, malgré les évolutions des orientations de la politique agricole dans l'UE, force est de reconnaître que les résultats en matière de distribution des revenus des agriculteurs dans les zones rurales, que l'efficacité des efforts dans le développement des campagnes et la protection de l'environnement ainsi que les effets liés à la sécurité alimentaire n'ont pas toujours été clairs et cohérents. Dans ce contexte, il faut souligner que les régions méditerranéennes sont plus vulnérables aux impacts du changement climatique (sécheresse, incendies, désertification) et que de plus grands efforts y sont donc nécessaires afin d'adapter les activités à un environnement en évolution.

Aperçu des politiques agricoles des pays méditerranéens

Les lignes directrices de la politique agricole mis en œuvre dans les pays du Sud de la Méditerranée peuvent être résumées en trois points :

- modernisation des installations de production et amélioration des rendements de l'agriculture et des infrastructures rurales, plus particulièrement en matière d'irrigation ;
- sécurité alimentaire et préservation du pouvoir d'achat des consommateurs ;
- compétitivité du marché agro-alimentaire à l'exportation, dans les cas où il existe un avantage comparatif, en portant une plus grande attention à la qualité.

Les réformes entreprises par les différents pays se caractérisent, pour la plupart, par un retrait croissant de l'État et par un plus grand recours à l'initiative privée. Par conséquent, on a assisté à une accélération croissante des économies et à une ouverture plus grande des marchés au monde extérieur. Les stratégies de développement adoptées se structurent autour des missions suivantes :

- résolution des problèmes structurels et optimisation des facteurs de production ;
- résolution des questions d'irrigation – en raison de la sécheresse et de la pluviosité irrégulière – afin d'améliorer les rendements de l'agriculture ;
- renforcement des mécanismes de soutien à l'agriculture comme la recherche, la vulgarisation et la formation ;
- adaptation aux engagements nationaux et internationaux qui figurent dans les lignes directrices de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) concernant le soutien des prix et les mesures sanitaires et phytosanitaires.

S'agissant de ce dernier point, la libéralisation des échanges commerciaux, la question fondamentale qui se pose à la majorité des pays de la rive sud est la suivante : comment trouver le bon équilibre entre l'engagement d'améliorer la compétitivité à l'export, les

politiques de développement et la protection de la production nationale afin d'augmenter le taux de couverture de la demande intérieure ?

Les politiques des années 1980, telles que les barrières douanières, l'absence de pressions concurrentielles, les politiques de prix, l'absence de taxation, mais également l'insuffisance de la recherche, ont freiné la compétitivité technologique de ces pays (Toumi, 2008). De plus, les mutations des modèles alimentaire et nutritionnel des pays du Sud de la Méditerranée, comme de ceux de la plupart des pays en développement, ont des conséquences beaucoup plus sérieuses lorsque la politique du gouvernement est axée sur un alignement du niveau des prix sur celui des marchés internationaux, avec une chaîne de distribution en expansion, donc des marges de profit en baisse. La normalisation du modèle diététique et l'homogénéisation de la consommation alimentaire se manifestent surtout dans les pays les plus exposés au processus d'internationalisation des marchés.

Dans le nouveau contexte de la mondialisation, les produits alimentaires méditerranéens sont exposés à une concurrence accrue. La consommation des produits traditionnels diminue dans les zones urbaines en raison d'une évolution des besoins et l'approvisionnement en produits suit le marché international (CIHEAM, 2008). Néanmoins, face aux défis du nouveau millénaire, certains pays de la rive sud de la Méditerranée ont adopté de nouvelles formes d'intervention concernant la durabilité environnementale, la conservation des terres, le développement rural et l'amélioration du modèle alimentaire afin d'assurer une meilleure santé publique :

- au Maroc, le « Plan vert », un programme de modernisation lancé en 2008, vise à faire de l'agriculture le principal moteur de la croissance économique du pays et à apporter des avantages en matière de croissance du PIB, de création d'emplois, d'exportations et de lutte contre la pauvreté. Ce plan a défini certains grands objectifs : modernisation de l'agriculture, augmentation de la productivité et de la valeur ajoutée et introduction de mesures d'accompagnement pour les petits producteurs (Toumi, 2008) ;
- en Tunisie, le 11^e Plan de développement économique et social (2007-2011) a défini les grands objectifs de l'agriculture tunisienne : gestion durable des ressources naturelles, recherche de solutions aux questions environnementales, promotion des exportations et soutien aux familles d'agriculteurs au moyen de projets de développement rural ;
- en Algérie, les politiques de développement rural s'inscrivent dans un plus vaste projet appelé « Stratégie de développement rural durable, 2004-2014 », qui propose une série d'activités de développement et examine les aspects financiers qui en découlent pour les différents partenaires et leur impact sur la création d'emplois (MADR, 2004).

Comme l'a indiqué le CIHEAM en 2010, les gouvernements des pays de la rive sud interviennent dans le domaine de la politique alimentaire en introduisant des mesures destinées à préserver la sécurité alimentaire et la bonne nutrition, la salubrité alimentaire et la santé. Le Maroc a ainsi adopté un programme pour améliorer le niveau de vie des plus nécessiteux, incluant des projets d'intérêt public (produits alimentaires en échange d'un travail) et des transferts directs de nourriture. L'Algérie a opté pour une aide aux bas revenus, en adoptant et en lançant un programme de « filet de sécurité social » en 1991. L'idée d'un plan d'action a été également formulée par l'Égypte, mais n'a pas

encore été mis en œuvre. En 2006, les gouvernements ont lancé un avertissement concernant la grippe aviaire afin de préserver la sécurité alimentaire. Depuis cette date, la Tunisie a mis en place un système de suivi diététique et nutritionnel qui, grâce à l'aide de partenaires européens, constitue le fondement d'un suivi de l'évolution des problèmes nutritionnels ainsi que de l'impact des stratégies poursuivies afin de les réajuster si nécessaire (CIHEAM, 2010).

La politique de qualité dans les pays de l'UE et du Sud de la Méditerranée

La réglementation en matière de sécurité et de qualité alimentaire a fait récemment l'objet d'une refonte dans beaucoup de pays. L'objectif est d'améliorer les normes de qualité afin d'assurer la sécurité alimentaire et l'approvisionnement, et d'augmenter la compétitivité à l'export et sur le marché intérieur. Le concept de qualité renferme à la fois une valeur publique et privée : il permet de proposer un choix plus vaste de produits au consommateur (différenciation des produits) et d'être un instrument juridique destiné à protéger la santé des consommateurs par une information correcte sur les produits. Le mot « qualité » recouvre de nombreuses acceptions :

- caractéristiques organoleptiques – l'effet des aliments et des boissons sur les sens – surtout en termes de goût et de saveur ;
- valeur nutritive des aliments et autres attributs santé (mis à part leur sécurité intrinsèque) ;
- méthodes spécifiques de production telles que la production intégrée ;
- utilisation d'ingrédients spécifiques ;
- origine ;
- relations avec l'environnement physique.

L'importance relative et la valorisation du concept de qualité dans l'industrie agro-alimentaire dépendent en grande partie des conditions socio-économiques du pays. Dans les pays de la rive nord, l'engagement en matière de politique alimentaire concerne surtout la transformation des structures et les conditions de santé. Le comportement des consommateurs se caractérise par une demande diversifiée de denrées alimentaires et une attention particulière envers les aspects qualité. Cette orientation a une incidence sur l'articulation des différentes étapes du système alimentaire. Dans les pays de la rive sud, le concept de qualité et de sécurité alimentaire reste secondaire. La préoccupation majeure reste la sécurité alimentaire de la population et les politiques agricoles portant directement sur les aspects quantitatifs et la modernisation des entreprises.

Politique de qualité dans l'UE

Depuis les années 1990, l'UE a développé une activité législative importante en matière de sécurité et de qualité alimentaire afin de réduire le risque d'asymétrie de l'information grâce à la mise en place d'une réglementation sur les marques déposées, les appellations d'origine et la certification des produits alimentaires.

Fin 2010, la Commission européenne a publié une proposition d'un nouveau « paquet qualité » (UE COM [2010] 733, 10 décembre 2010) qui vise à faire avancer la législation européenne dans le domaine de la qualité et dans celui des programmes de certification nationaux et privés, afin de les simplifier, de les rendre plus transparents et plus lisibles, ouverts à l'innovation et moins lourds à gérer pour les producteurs et les administrations.

Étapes de la politique de qualité dans l'UE

1992 : l'UE édicte des règlements sur les appellations d'origine protégées (AOP), sur les indications géographiques protégées (IGP) (règlement [CEE] 2081/92), sur les spécialités traditionnelles garanties (STG) (règlement [CEE] 2082/92), sur les impacts organiques et sur le faible impact environnemental de la production (production intégrée) (règlement [CEE] 2078/92).

2000 : le Livre blanc sur la sécurité alimentaire de la Commission européenne propose une réforme alimentaire, en soulignant le besoin d'établir un organisme indépendant qui garantisse la sécurité alimentaire.

2002 : le Parlement européen et le Conseil rédige à nouveau les principes et les conditions générales de la législation sur la sécurité alimentaire et établissent l'Autorité européenne pour la sécurité alimentaire (EFSA) (règlement [CE] 178/02).

2003 : la réforme Fischler prend des mesures destinées à promouvoir l'adoption d'un label de qualité national, introduit des paiements « couplés » pour protéger l'environnement et améliorer la qualité et la commercialisation. Elle met en place (article 69) de nouvelles mesures de soutien pour les agriculteurs qui sont passés d'une production générique à une production de qualité certifiée, ainsi que des initiatives sur l'information et la promotion de la qualité alimentaire.

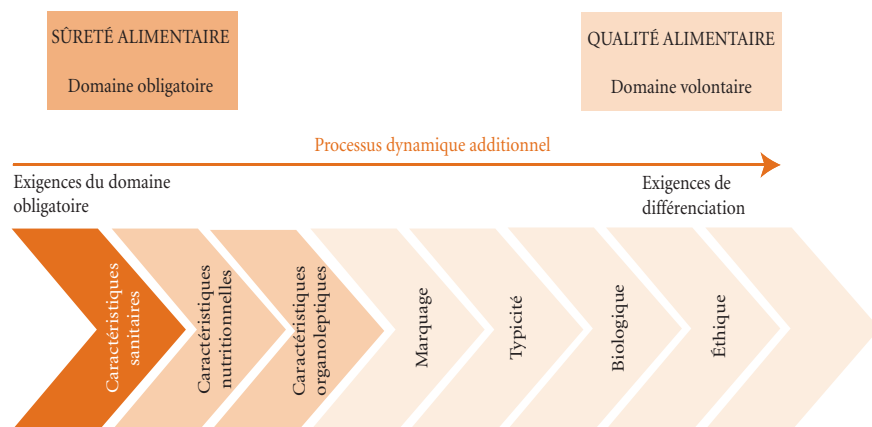
2004 : la Commission européenne publie les règlements (CE) 852/04, 853/04, 854/04 et 882/04 sur les produits alimentaires, les produits d'origine animale, sur l'hygiène et sur les contrôles officiels concernant l'hygiène des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine. Ces règlements constituent ce qu'on appelle le « paquet hygiène ».

2008 : la Commission européenne publie un Livre vert sur la qualité des produits agricoles, les normes de qualité, l'agriculture et les programmes de qualité. Le Livre vert se décline en trois volets : 1) exigences de production de base et normes marketing ; 2) programmes de qualité spécifiques de l'UE comme les indications géographiques ; 3) programmes de certification de qualité.

Dans son Livre blanc sur la sécurité alimentaire de 2000, la Commission a entrepris une série d'actions pour moderniser la législation, renforcer les contrôles sur les entreprises « de la ferme à la fourchette », rehausser le niveau de la recherche scientifique et garantir un niveau plus élevé de santé et de protection du consommateur. Afin d'y parvenir, l'Autorité européenne pour la sécurité alimentaire (EFSA) a été constituée comme instrument de création d'un réseau coopératif entre les institutions des États membres. Traçabilité, marque de salubrité, étiquetage, analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP) sont devenus des outils essentiels pour assurer un niveau minimum de santé et d'hygiène alimentaire. La traçabilité est l'un des éléments les plus innovants qui permet de suivre le produit à tous les stades de sa production, du « berceau au tombeau ». Elle ne garantit pas la sécurité alimentaire, mais permet de retirer du marché les

produits dangereux pour la santé ou ceux qui ne respectent pas la législation alimentaire, et de contenir le risque de contamination (maladie de la vache folle, grippe aviaire, etc.). Les appellations d'origine protégées (AOP) et les indications géographiques protégées (IGP) constituent un autre moyen de garantir le produit en fournissant des informations spécifiques sur la nature et l'image des produits fabriqués soit dans une région spécifique, soit par des méthodes traditionnelles. Le concept de qualité et les procédés de production sont résumés dans la figure 1 qui montre la dynamique du processus de qualité en matière de prescriptions obligatoires et volontaires.

Figure 1 - Le concept de qualité dynamique

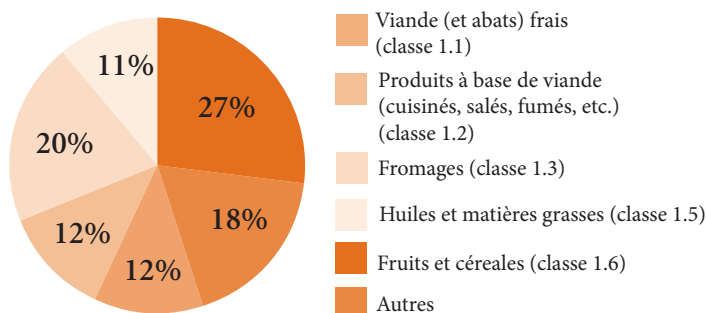


La réglementation destinée à protéger le nom des produits, dont le caractère spécifique est déterminé par leur origine géographique (AOP et IGP), est promulguée afin de s'assurer que les produits de ce type répondent doublement aux attentes du consommateur : 1) ils possèdent des qualités exceptionnelles en matière de goût et de saveur ; 2) les méthodes locales employées pour les produire instituent un lien de confiance entre le consommateur, le produit, le lieu d'origine et les producteurs qui mettent au point les produits localement. Les deux types d'indications géographiques indiquent différents niveaux d'attribution à une zone géographique.

La « typicité » d'un produit constitue une caractéristique de différenciation qui relève d'une synthèse complexe des éléments environnementaux, historiques, ethniques, culturels, sociaux, technologiques et économiques liés à un terroir spécifique. Les AOP et IGP méritent d'être protégées, non seulement en raison de leurs liens avec la tradition et de leur réputation de qualité, mais aussi parce qu'elles contribuent au développement rural durable. Plusieurs études (MAAPAR, 2003 ; Van der Ploeg, 2002 ; Folkesson, 2005) ont démontré qu'elles jouent un rôle important dans la revitalisation des campagnes car elles garantissent une production des denrées agro-alimentaires *via* des méthodes qui préservent les variétés de plantes locales, récompensent les populations locales, soutiennent la diversité rurale et la cohésion sociale et favorisent l'emploi dans la production, la transformation et dans d'autres services associés. Les besoins actuels de la population sont satisfaits, tandis que les ressources naturelles et le savoir-faire traditionnel sont sauvegardés pour les générations à venir. Ces certifications jouent un rôle déterminant

sur le plan socio-économique, en matière de renommée internationale et de « typicité » des produits. Le graphique 2 donne le pourcentage de AOP et de IGP par produit (secteur d'activité) dans l'UE.

Graphique 2 - AOP-IGP dans l'UE (juin 2011, 998 produits)



Source : réalisé par l'auteur à partir des données de l'UE actualisées en juin 2011.

Hormis une réglementation obligatoire, comme les directives et les règlements destinés à assurer des normes de qualité minimales, l'UE propose un ensemble de normes de qualité volontaires. Ces normes sont fondées sur l'indication de conformité à l'étiquetage et servent à développer des principes directeurs pour l'agriculture au niveau international. Elles certifient qu'une denrée alimentaire respecte une norme ou une réglementation spécifique. En particulier, les normes exigées par les agents du secteur privé (distributeurs et sociétés agro-alimentaires, etc.) dans les pays développés ont été appliquées, surtout dans le contexte des relations entre acheteurs et fournisseurs. On peut citer celles du GlobalGAP (Réseau associatif de certification et de contrôle spécialisé dans les filières agricoles et alimentaires), de l'IFS (norme alimentaire internationale), de la GFSI (Initiative mondiale de la sécurité alimentaire) et du NQS (Système de qualité Nestlé). Ces normes imposent des critères stricts concernant les infrastructures, les équipements et les méthodes de production : ce sont surtout des obligations de moyens qui sont souvent plus contraignantes que les normes publiques. Une série de normes et de systèmes d'assurance qualité et de gestion de la qualité, accompagnés d'une certification de tiers (HACCP, ISO, etc.), s'est imposée dans les échanges internationaux (Fulponi *et al.*, 2006). Leur respect entraîne en général des coûts fixes et des coûts variables, et augmente donc considérablement les frais d'exportation pour les producteurs / exportateurs qui veulent s'y conformer. En outre, l'hétérogénéité des normes parmi les pays industrialisés entraîne des coûts supplémentaires pour les producteurs et les entreprises qui désirent diversifier leurs marchés à l'export.

Politique qualité dans les pays du Sud de la Méditerranée

Même si la pratique n'est pas encore très répandue, les pays de la rive sud de la Méditerranée ont entamé un nouveau processus d'amélioration des systèmes de qualité afin de maintenir un dialogue commercial avec l'UE. De fait, la mise en œuvre de procédures et de mécanismes destinés à améliorer la qualité exige des investissements importants et des compétences technologiques et organisationnelles. La majorité des pays de la rive

sud n'ont pas les moyens de cette politique. Les systèmes de qualité sont tributaires du pouvoir d'achat des consommateurs, qui est lié au revenu par habitant et à leurs habitudes de dépense. Il faut néanmoins souligner la différence qui existe entre les denrées alimentaires destinées au marché intérieur et celles destinées à l'export. Ces dernières font l'objet de normes de qualité plus contraignantes et de mécanismes de certification plus stricts. Elles obéissent à des normes de santé et de qualité minimales pour pouvoir être vendues à l'intérieur de l'UE.

Le cas de l'Algérie

La certification est un phénomène assez récent pour les sociétés agro-alimentaires algériennes : de 2000 à 2006, seules dix-huit firmes avaient été certifiées. Plusieurs contraintes accroissent les difficultés liées au processus de conformité et, plus généralement, empêchent les entreprises de prendre en charge les problèmes de qualité :

- technologies insuffisantes : des investissements sont nécessaires pour mettre à niveau la production et la commercialisation et autoriser les laboratoires privés à effectuer des tests et à délivrer des certificats de conformité. Des investissements supplémentaires sont également nécessaires en matière d'audit, de consultation et de certification ;
- manque de connaissance, de savoir-faire et de formation : les sociétés agro-alimentaires souffrent souvent d'un manque de salariés qualifiés, plus particulièrement dans le domaine de la gestion et de la qualité. Ce problème concerne également les organismes de surveillance qui manquent de main-d'œuvre et d'employés bien formés. Les organismes de contrôle semblent incapables de traiter les problèmes de qualité des denrées alimentaires, ce qui a des effets désastreux sur la santé, la production, la commercialisation et la compétitivité ;
- taille des entreprises et capacités d'investissement : bien qu'il existe de grandes entreprises agro-alimentaires, les marchés algériens sont dominés par des PME.

Il est important de faire la distinction entre les produits frais, tels que les fruits et légumes, et les produits transformés. Les produits frais se conservent moins longtemps et exigent de fait davantage de moyens et d'installations qui font souvent défaut dans les pays de la rive sud. Le produit devient rapidement périssable en raison du manque d'installations frigorifiques dans les zones portuaires, des conditions du réseau routier pour le transport des marchandises, de la petite taille des exploitations, du manque de systèmes d'organisation et de marketing et d'infrastructures adéquates pour assurer la chaîne du froid.

Le marché oblige de plus en plus les opérateurs à gérer de nouvelles activités et à intégrer de nouveaux services comme la logistique, la certification, la traçabilité et le suivi qualité à tous les stades de la filière d'approvisionnement. Ces opérations exigent un système organisé qui soit conforme à un plan de qualité et applique des systèmes de contrôle spécifiques. La plupart des pays du Sud de la Méditerranée ne disposent pas d'installations de production efficaces pour satisfaire aux exigences du marché en matière de qualité et de gestion des produits frais tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

De nombreux partenaires de la zone méditerranéenne ont récemment commencé à rehausser les normes de qualité et de sécurité des denrées alimentaires par la création d'organismes spécifiques et d'institutions publiques qui ont compétence en matière de normes agricoles et de qualité des denrées aux niveaux tant régional qu'international.

Les délais administratifs enregistrés dans la mise au point de procédures de certification et de contrôle sont encore très nombreux en raison du chevauchement des rôles entre différents organismes et des moyens financiers trop limités pour pouvoir stimuler l'innovation et l'investissement.

Le cas de la Tunisie

La Tunisie a été le premier pays méditerranéen à signer l'accord euro-méditerranéen d'association avec l'UE en 1995, qui stipule que « les parties prendront toutes les mesures nécessaires pour promouvoir l'adoption de règlements techniques et de normes européennes en ce qui concerne les procédures de certification des produits industriels et agro-alimentaires » (ministère italien du Développement économique, 2008).

La suppression des barrières douanières début 1996 a accéléré l'intégration du pays dans la dynamique des marchés européens. Afin d'augmenter la compétitivité internationale, les systèmes d'amélioration de la qualité des produits et d'assurance qualité sont devenus des éléments clés dans les stratégies des producteurs/distributeurs (Laajimi *et al.*, 2007).

Dans le domaine de la normalisation, l'Institut national de la normalisation et de la propriété industrielle (INNORPI) a été créé en 1992. Le Conseil tunisien d'accréditation (TUNAC) est responsable de la gestion du système d'accréditation des laboratoires chargés du contrôle qualité. Le contrôle administratif de la qualité a été confié à la direction générale de la Concurrence et du Commerce intérieur.

Depuis 2000, cette nouvelle politique de qualité a inscrit le système tunisien dans une vision globale et intégrée de la qualité. Le deuxième plan prévoit la mise en œuvre d'un système de gestion qui comprend toutes les fonctions commerciales, et prend exemple sur les partenaires européens afin d'assurer une fonction de gestion de la qualité dans chaque entreprise. Les plans de certification réciproque sont fondés en grande partie sur ces procédures bien connues et partagées (ISO 9000) (ministère italien du Développement économique, 2008).

Fort de ces prémisses, le gouvernement a mis en place un programme spécial destiné à améliorer la compétitivité ainsi que des politiques de modernisation du secteur industriel : il s'agit du Programme de mise à niveau (PMN), dont les grands objectifs sont la promotion de la qualité, le soutien aux investissements destinés à augmenter la productivité et à moderniser les entreprises, à mettre à niveau les laboratoires et à sensibiliser les entreprises aux questions et aux méthodes relatives à la qualité et la sécurité.

L'exportation des « produits bio » des pays du Sud de la Méditerranée, où le secteur de l'alimentation biologique se développe, s'est néanmoins accrue. Le pourcentage des zones plantées en cultures biologiques est en croissance en Tunisie (6 %), au Maroc (5 %), en Turquie (5 %) et en Égypte (1 %), et plus récemment en Algérie, au Liban et en Syrie. Les « produits bio » de ces pays se caractérisent par une forte spécialisation : huile d'argan, condiments et plantes aromatiques au Maroc, huile d'olive en Tunisie et dattes en Algérie. En Égypte, les produits sont destinés en partie au marché intérieur (40 % de la production). Cependant, dans les pays du Maghreb, producteurs comme consommateurs visent les marchés étrangers. La réglementation en vigueur est conforme à celle de la Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique (IFOAM) et aux normes de l'UE (ISMEA et IAMB, 2008). En l'absence de programmes de contrôle nationaux pour assurer le partage de normes et de procédures pour le développement du marché des produits biologiques, les certifications sont actuellement, dans la plu-

part des pays de la rive sud, réglementées par des organismes européens. Ces pays ont, dans leur grande majorité, mis en place les principes directeurs de certification adoptés à l'international, mais seul un petit nombre de sociétés d'export sont certifiées ISO.

Le cas de la Turquie

Comme l'ont montré Selma Tozanlı et Fatima El Hadad-Gauthier (2007), la Turquie a confié le contrôle de ses chaînes de valeur clés à des organismes publics régionaux. En 2004, le ministère de l'Agriculture et de la Ruralité a promulgué un nouveau règlement sur les bonnes pratiques agricoles et a obligé les producteurs de fruits et légumes à se conformer aux normes de GlobalGAP (par exemple, tenue obligatoire de dossiers concernant les quantités d'engrais, de pesticides et d'insecticides utilisés). Ces changements visent à harmoniser le système agricole turc et les structures de l'agriculture afin de satisfaire aux exigences de l'UE. Les auteurs ont identifié plusieurs types de gouvernance. La concentration n'y est pas très intense et la majorité des sociétés d'export sont de création récente. Environ la moitié des exportations sont le fait d'acteurs organisés en réseau appartenant à des chaînes modulaires. Près d'un tiers des sociétés d'export appartiennent à cette catégorie et entretiennent des relations directes et bien établies avec les producteurs. Pour faire face à la demande additionnelle, elles se fournissent auprès d'agents commerciaux. La majorité d'entre elles entretiennent également des relations de long terme avec des importateurs. Plus d'un tiers des sociétés travaillent exclusivement avec des agents qui s'approvisionnent auprès d'un grand nombre de petits producteurs. La majorité ont réalisé une intégration en aval : leurs capacités de stockage et de réfrigération sont importantes et plus des trois quarts possèdent leurs propres systèmes d'emballage et de conditionnement.

En conclusion, les grands problèmes de qualité auxquels les pays de la rive sud doivent faire face sont les suivants : 1) bas niveau de coordination verticale entre différents acteurs de la chaîne d'approvisionnement ; 2) systèmes de suivi partiels dus au grand nombre d'opérateurs dans la filière de production ; 3) absence de technologies et de systèmes d'infrastructure traditionnels. En général, dans les pays de l'UE et du Sud de la Méditerranée, les systèmes de qualité et de sécurité ne devraient pas être considérés uniquement comme un facteur de différenciation, mais comme une condition nécessaire au maintien de l'activité et à l'accroissement de la compétitivité internationale. En outre, le secteur export doit garantir la durabilité et le développement conformément aux réglementations internationales.

Réglementation de la qualité et accès au marché

En réponse à des préoccupations croissantes liées aux risques de santé associés aux produits alimentaires, les normes de sécurité alimentaire nationales et internationales deviennent plus strictes. L'environnement international réglementaire se caractérise par des normes de qualité minimales, en amont et en aval, qui touchent aux méthodes de culture, à la transformation et aux caractéristiques des produits finaux, comme, par exemple, le niveau maximum de contaminants contenus dans les produits agro-alimentaires. La prolifération de normes de qualité publiques et privées en matière de sécurité alimentaire a radicalement modifié les méthodes de production et l'organisation de la filière d'approvisionnement.

La légitimité de la réglementation publique sur la qualité et la sécurité alimentaire tient à sa capacité à corriger les défaillances du marché (information asymétrique, normes de qualité invérifiables pour le consommateur, externalités concernant la consommation des produits qui ne respectent pas les caractéristiques de qualité/ sécurité, etc.). Les produits qui ne correspondent pas au niveau de qualité attendu peuvent entraîner des coûts supplémentaires pour le consommateur (perte de temps et de revenu, effets néfastes sur la santé, etc.) et, dans certains cas, avoir des conséquences négatives pour la société tout entière (risque pour la santé, coûts pour la sécurité sociale) (Grazia *et al.*, 2009). L'accent a été mis sur l'impact des règlements et des normes sanitaires et phytosanitaires ainsi que sur la réglementation en matière de qualité et sur les normes du secteur privé touchant au négoce des produits agricoles et agro-alimentaires. S'agissant des effets des règlements sur la sécurité alimentaire et sur les performances à l'export des pays en développement, plusieurs théories contradictoires s'opposent. Pour certaines, le respect des normes permettrait d'assurer une meilleure organisation de la filière d'approvisionnement et d'améliorer les résultats commerciaux grâce à une plus grande transparence, une plus grande efficacité, une réduction des frais de transaction (Jongwanich, 2009) et une plus grande spécialisation dans les produits à haute valeur ajoutée (Banque mondiale, 2005 ; Jaffee et Henson, 2004). Pour d'autres, ces normes auraient des effets négatifs sur les résultats à l'exportation des pays en développement, ce qui a déjà été abondamment décrit dans la littérature. En théorie, l'accord sur les normes sanitaires et phytosanitaires stipule que la réglementation ne doit pas être appliquée « d'une façon qui pourrait s'apparenter à une entrave déguisée au commerce international » ; néanmoins, cette réglementation est de nature à réduire de manière significative les exportations en provenance des pays en développement (Wiig et Kolstad, 2005 ; Henson, 2006).

La démarche adoptée par les entreprises pour se conformer aux normes de qualité est un processus de longue haleine qui induit des coûts qui peuvent être relativement élevés et qui ont une incidence sur les revenus des producteurs. Le processus d'adaptation aux normes entraîne une charge importante, voire une exclusion du marché, pour les PME situées dans les pays moins développés, en raison des lourds investissements requis. L'exclusion des producteurs en amont dépend, néanmoins, du comportement stratégique des opérateurs de l'aval et, en particulier, de l'intérêt qu'ils ont à soutenir le processus d'adaptation (Henson, 2006).

Plusieurs études ont montré que les institutions et les systèmes nationaux chargés des questions de qualité sont souvent pénalisés par des lacunes qui les rendent inefficaces et inaptes à garantir la sécurité des produits alimentaires. De nombreuses faiblesses ont été identifiées au sein des systèmes de contrôle nationaux et des infrastructures de base, et au niveau de la qualité et des politiques de sécurité alimentaire : services d'inspection médiocres, manque de laboratoires, faiblesses des systèmes informationnels, suivi inadéquat des affections d'origine alimentaire et manque de compétences scientifiques et techniques. Ces déficiences augmentent les coûts de conformité pour les acteurs privés. Il faut donc supprimer certains de ces obstacles afin de renforcer les capacités de mise en conformité et d'augmenter les incitations des acteurs privés à entamer de telles initiatives. L'accès des entreprises à l'information est certainement l'un des facteurs primordiaux, plus particulièrement, celle concernant la sécurité alimentaire et les normes de qualité exigées par le marché européen. *Quid* de la possibilité d'obtenir une certification

au niveau régional ? Dans plusieurs pays en développement, les certificats attestant le respect des normes publiques et privées exigées par les importateurs sont uniquement délivrés par des organismes de certification étrangers, augmentant d'autant les coûts de certification. Ces coûts peuvent être réduits et l'accès des entreprises aux marchés internationaux facilité, si les certificats sont délivrés par des organismes régionaux (Emlinger *et al.*, 2008 ; Michalek, 2005 ; Aloui et Kenny, 2005). Les inefficacités structurelles des pays en développement pourraient exacerber les difficultés à se conformer aux normes de qualité et aux mesures sanitaires et phytosanitaires (ONUDI, 2005).

La baisse globale des échanges commerciaux avec les pays en développement peut être attribuée aux mesures adoptées par les autorités chargées de la sécurité alimentaire des pays importateurs développés, qui refusent les produits aux frontières. Une « notification de refus d'importation » touche les denrées ou fourrages en raison de risques pour la santé. Ce risque de refus dépend essentiellement : 1) de la rigueur des exigences de sécurité et de qualité alimentaires des pays importateurs, qui détermine les coûts de conformité pour les producteurs et les exportateurs ; 2) de la rigueur des systèmes de contrôle aux frontières des pays importateurs (fréquence des inspections, types de contrôle, équipements installés aux postes d'inspection, etc.) ; 3) de l'organisation de la chaîne d'approvisionnement à l'export ainsi que du comportement stratégique des acteurs de cette chaîne (Hammoudi *et al.*, 2010). Ces refus d'acceptation de marchandises ont des conséquences importantes aux niveaux micro- et macro-économiques. Premièrement, ils ont un impact direct sur les profits des acteurs privés et affectent les performances de la filière exportations. Les coûts (perte de valeur des produits, coûts de transport, de réexportation et de destruction) peuvent être élevés au niveau micro-économique, même s'ils ne le sont pas au niveau d'un pays. Deuxièmement, ces refus peuvent avoir un effet négatif à long terme sur la réputation du pays, qui nuit par ricochet à l'image des producteurs et/ou des exportateurs et à leur positionnement sur les marchés internationaux.

La zone méditerranéenne est l'un des fournisseurs principaux de l'UE en fruits et légumes. Les accords commerciaux préférentiels passés entre les deux zones ont un impact positif sur les exportations de fruits et de légumes des pays méditerranéens (Martí-Selva et Álvarez-Coque, 2007), augmentant graduellement leur part de marché. Malgré tout, ils éprouvent toujours des difficultés à accéder au marché européen. Les frais commerciaux, combinés aux coûts de transport et aux barrières douanières, constituent un obstacle de taille (Emlinger *et al.*, 2008 ; Michalek, 2005 ; Aloui et Kenny, 2005). C'est notamment le cas avec les mesures restrictives non tarifaires, les normes d'étiquetage et de marketing ainsi que les mesures sanitaires et phytosanitaires. La prolifération et l'hétérogénéité des normes de qualité et de sécurité alimentaire au niveau international, les asymétries de l'information et les coûts élevés de mise en conformité pourraient compromettre *in fine* le processus de libéralisation des échanges.

Complémentarités et cohérence de la politique agricole

Plusieurs facteurs ont provoqué des distorsions importantes dans le fonctionnement du marché et engendré l'inefficacité des politiques agricoles : instabilité des marchés internationaux, utilisations alternatives des terres destinées à la production alimentaire,

croissance de la population et essor économique dans certains pays émergents, changements climatiques affectant les activités rurales et agro-alimentaires. Les zones rurales diffèrent les unes des autres en termes de développement social et économique ; exploitations agricoles et activités rurales peuvent acquérir de nouvelles fonctions. Par exemple, outre les fonctions de production liées uniquement au secteur agricole, de nouvelles activités, comme l'artisanat et le tourisme, peuvent satisfaire les besoins sociaux, culturels et écologiques de la population.

Par conséquent, les directives actuelles de la politique agricole présentent, en partie, certaines limites et incohérences face aux nouveaux défis qui se posent. La tendance est de progresser vers des formes plurisectorielles d'intervention et de coordination avec les autres types de politique sociale et économique, dans le but d'apporter une réponse efficace et cohérente aux exigences nationales et internationales. Politique agricole et politique alimentaire, d'une part, et politique de santé et politique agricole, d'autre part, resserrent de plus en plus leurs liens et sont de plus en plus solidaires en Europe et dans les pays de la rive sud de la Méditerranée. L'intérêt manifeste des autorités publiques pour cette démarche est dû à l'augmentation des dépenses de santé liées à une mauvaise alimentation. Les choix alimentaires des consommateurs sont complexes, et il est difficile de concevoir des politiques efficaces pour les amener à changer leurs habitudes. Les politiques doivent par conséquent adopter une démarche intégrée et s'assurer que les incitations offertes aux agriculteurs, à l'industrie de transformation, aux grands distributeurs et aux restaurateurs sont cohérentes, que le système de contrôle est uniforme et que les consommateurs sont correctement informés.

Les choix alimentaires des consommateurs dépendent de plusieurs facteurs : attitude individuelle, actions responsables, production, distribution et transformation des aliments, marketing social, publicité, état psychologique des individus et comportements collectifs. Dans ce contexte, il devient important de mieux coordonner des politiques alimentaires pour produire une série de mesures destinées à améliorer la qualité de vie et les articulations entre les différents maillons de la filière d'approvisionnement. Il est difficile d'infléchir la consommation de certains aliments sans actions coordonnées et cohérentes, telles qu'un mécanisme de régulation plus efficace du système de distribution, un système d'incitations pour les agriculteurs et les industries alimentaires, ou des outils d'information à destination des consommateurs sur les méthodes leur permettant de modifier leurs habitudes alimentaires.

Nous l'avons vu, étant donné les conditions économiques et structurelles des pays de la rive sud, les politiques agricoles et alimentaires y sont moins axées sur la qualité et la santé et plus sur la quantité. Cependant, de part et d'autre de la Méditerranée, les pays ont besoin de trouver des synergies complémentaires pour assurer la protection et la défense des systèmes de production agricole pour le bien-être des consommateurs et des producteurs.

L'une des questions qui pose problème aux politiques agricoles des pays des deux rives est celle de la qualité et de la sécurité des aliments. Le développement de systèmes de qualité, une compréhension mutuelle de la législation des pays méditerranéens et de celle de l'UE, des mécanismes de contrôle efficaces et des organisations performantes constituent les conditions préalables pour augmenter la compétitivité des produits en provenance de ces pays sur la scène internationale. Ces éléments doivent aussi garantir

un modèle de diète saine et durable sur les plans économique, nutritionnel et environnemental. La standardisation croissante des aliments, par l'emploi de méthodes de production, de distribution et de préparation plus performantes et plus fonctionnelles, facilite certes l'accès aux denrées alimentaires, mais se fait souvent aux dépens d'un équilibre nutritionnel adéquat et de l'environnement. Ce scénario implique en outre le risque éventuel d'une perte de l'identité « locale » des produits authentiques, et, dans ce contexte, l'indication géographique en vigueur sur le marché européen semble être la seule garantie offerte au consommateur. Néanmoins, ces types de production ne sont pas toujours reconnus par la législation de pays tiers. Des actions coordonnées et complémentaires menées dans les pays méditerranéens pour reconnaître et mettre en œuvre des règles communes en vue de l'identification de produits typiques seraient en mesure d'améliorer les productions et la compétitivité de la région, et permettraient de promouvoir à la fois l'identité méditerranéenne de ces produits sur les marchés internationaux et leur contenu culturel et nutritionnel.

L'agriculture biologique joue déjà un rôle complémentaire pour les politiques agricoles des deux rives en raison des conditions naturelles et des zones de production propices. Cette forme d'agriculture est née d'un besoin de satisfaire un marché de plus en plus exigeant et sophistiqué, et de protéger le consommateur contre des produits pollués et contaminés, en distinguant les techniques de production biologique et les techniques de production traditionnelle. Les produits bio ont bénéficié d'un large consensus et continuent à se développer. Leurs ventes varient d'un pays à l'autre, mais bien qu'elles soient relativement modestes par habitant, elles ont néanmoins connues une expansion considérable : le taux de croissance annuel des ventes mondiales de ces produits était de 15 à 20 % entre 2003 et 2008 (ISMEA et IAMB, 2008).

L'agriculture biologique est un système plutôt qu'une technique de production. Elle est axée sur le consommateur *via* l'étiquetage et est constituée d'un ensemble de pratiques permettant de conserver les ressources naturelles, de préserver la biodiversité et de soutenir localement des écosystèmes durables. L'essor des systèmes organiques fondés sur des règles et des normes clairement définies permettrait de réduire les différences en matière d'échanges structurels et économiques entre les pays et de réunir les entreprises agro-alimentaires situées sur les deux rives de la Méditerranée sur la voie d'une croissance et d'un développement communs.

La libéralisation du marché des denrées alimentaires, processus inévitable dans le scénario européen et international, se heurtera à des distorsions et à des inégalités si elle n'est pas efficacement réglementée et supervisée. Ce processus devrait donc s'accompagner d'une politique qui mêle protection totale et absence totale de réglementation. Dans la situation actuelle, on ne peut laisser le marché se réguler seul, étant donné l'étroite articulation qui existe entre l'agriculture et les biens publics comme les denrées alimentaires, l'environnement et le territoire. Des effets néfastes seraient sinon à craindre non seulement pour le secteur agro-alimentaire, mais aussi pour l'économie en général et auraient des incidences sur la rentabilité des entreprises, la protection du territoire et la santé publique. L'élimination du système des quotas laitiers est un exemple de la nouvelle PAC : bien que ce système ait créé des coûts de gestion excessifs et des distorsions commerciales, en termes de prix et de quantité, il a néanmoins permis de protéger le revenu des

producteurs contre la volatilité des prix. Cela ne signifie pas pour autant que ce système doit perdurer, mais que le marché devra être mieux contrôlé lorsque l'on prendra la décision de le démanteler. Dans les pays méditerranéens du Sud, cette libéralisation doit être supervisée et réglementée avec prudence du fait de la fragilité de leur système de production et de la rareté des ressources naturelles. Elle est susceptible de provoquer de sérieuses distorsions entre les marchés intérieurs et les marchés extérieurs et une diminution des ressources naturelles (eau et terre), entraînant la marginalisation des petites entreprises traditionnelles (FEMISE, 2003). La condition préalable à la création d'un libre échange au sein de la zone méditerranéenne est une concurrence entre biens et services, fondée sur la capacité des entreprises à rivaliser entre elles dans un cadre de règles équitables et partagées. Un système de certification méditerranéen pourrait être un premier pas permettant l'application de normes communes de sécurité et de qualité.

Rappelons qu'une pénurie croissante des produits et des denrées agricoles sévit actuellement. Une certaine forme de coordination et de concertation entre les pays en matière de politique agricole, et en particulier entre l'UE et la Méditerranée, n'est pas seulement souhaitable mais essentielle pour assurer un équilibre entre l'offre et la demande. Les préoccupations au sujet de la sécurité alimentaire laissent présager de nouveaux scénarios inquiétants qui exigent une nouvelle approche de la politique agricole afin d'assurer la sécurité alimentaire à long terme des populations européennes et méditerranéennes et de satisfaire la demande mondiale qui, selon la FAO, va augmenter de 70 % d'ici 2050. Dans ce contexte, il est essentiel que le secteur agricole maintienne et renforce ses capacités de production par la recherche et par la modernisation de ses infrastructures, tienne ses engagements internationaux et conserve une cohérence dans ses politiques de développement et environnementale. Ces politiques doivent être complémentaires et être coordonnées avec celle des autres pays, comme ceux de la zone Euromed, afin de convenir d'un ensemble d'actions destinées à prévenir et à gérer les situations critiques sur les marchés agricoles.

Conclusion

Les politiques agricoles nationales et internationales jouent un rôle essentiel dans la définition de principes directeurs pour un développement quantitatif et qualitatif d'un système de production équilibré et durable. Ces principes seront plus cohérents et plus efficaces s'ils s'inscrivent dans le cadre d'autres politiques, non seulement dans les secteurs de la production, mais aussi au sein d'une stratégie intégrée sur le plan nutritionnel, environnemental et commercial. Le développement d'un système de production spécifique, et par conséquent d'un modèle alimentaire particulier, aura une incidence sur la santé publique et des répercussions sur les variables environnementales. On peut évaluer différentes catégories d'aliments à l'aune de leur impact sur l'environnement : émissions de gaz à effet de serre (empreinte carbone), utilisation des ressources en eau (empreinte hydrique) et utilisation des sols (empreinte écologique). Les mesures de politique agricole et de réglementation en matière de sécurité et de qualité alimentaire doivent trouver des formes d'intégration au sein des politiques sur l'environnement, la communication, le commerce et la nutrition afin de converger vers un objectif commun de croissance socio-économique en adéquation avec la santé des consommateurs et l'environnement.

Malgré des différences évidentes entre pays de l'UE et pays du Sud de la Méditerranée, les récentes évolutions socio-économiques et culturelles tendent vers une convergence et une complémentarité dans la définition de politiques agricoles. La politique agricole et alimentaire des pays de la rive nord a donné lieu à des mesures législatives destinées à assurer un haut niveau de santé, la protection du consommateur et une nutrition adéquate grâce à l'amélioration des productions régionales traditionnelles. Dans les pays de la rive sud, les politiques de protection des produits méditerranéens, la valorisation des produits traditionnels et l'attention portée aux aspects nutritionnels de la diète sont négligées. Leur politique commerciale est fondée sur une amélioration des normes de qualité des produits destinés à l'export afin de leur garantir un meilleur accès au marché. C'est la raison pour laquelle une politique agricole commune revêt une importance fondamentale et doit traiter les questions suivantes :

- développement de politiques de rémunération et de mesures d'atténuation dans la gestion des ressources naturelles pour garantir les revenus des agriculteurs et accompagner le processus de libéralisation des échanges ;
- identification d'actions communes dans la région méditerranéenne afin d'améliorer l'information et la sensibilisation concernant les relations qui existent entre régime et santé, et la promotion des aspects nutritionnels et environnementaux de la production agricole en Méditerranée liés à son modèle de régime alimentaire. L'accès aux denrées alimentaires doit s'accompagner d'un accès à la santé, à l'éducation, à un environnement sain et à des ressources en eau potable, afin de parvenir à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ;
- promotion de l'accès à une nourriture équilibrée de qualité. L'intervention des pouvoirs publics devrait permettre de renforcer les systèmes de contrôle et de mettre en œuvre des stratégies de rationalisation de la consommation de certains produits stratégiques au moyen de politiques de tarification et de taxation appropriées ;
- soutien au développement de formes contractuelles et concentrées d'approvisionnement agricole avec une plus grande participation des exploitants par le biais d'associations de producteurs afin de renforcer leur pouvoir de négociation, d'augmenter la stabilité des prix et de fournir une répartition plus équitable de la valeur ajoutée tout au long de la chaîne de production. La réforme du marché agricole pourrait augmenter la sécurité alimentaire pour les consommateurs démunis en améliorant la production de source privée, la distribution et la transformation des types d'aliments consommés par ces derniers ;
- amélioration des politiques de suivi et de gestion de la sécurité alimentaire afin de fournir des aliments d'une diversité et d'une sécurité suffisante et bénéfiques pour la santé ;
- développement de partenariats pilotes entre entreprises industrielles et entreprises commerciales pour augmenter la pénétration du marché et la compétitivité de la gamme de produits et mieux ajuster le calendrier de production ;
- partage et renforcement de politiques de qualité et de différenciation des produits agricoles méditerranéens afin de mieux identifier et de renforcer la chaîne de produits alimentaires de ces régions où la tradition et l'origine (grâce à l'amélioration de l'agriculture biologique et le développement des indications géographiques) pourraient

jouer un rôle important dans la création de valeur ajoutée et la protection de produits régionaux typiques sur les marchés internationaux ;

- mesures destinées à susciter un plus grand intérêt pour des politiques de développement rural susceptibles d'améliorer le potentiel du système grâce à l'intégration des diverses composantes socio-économiques. La politique de développement rural pourrait être un des outils dans le cadre de démarches opérationnelles communes et convergentes destinées à rehausser l'image des produits régionaux typiques tout en protégeant l'écosystème agricole.

Bibliographie

Aloui (Omar) et Kenny (Lahcen), «The Cost of Compliance with SPS Standards for Moroccan Exports: A Case Study», *Agriculture and Rural Development Discussion Paper*, Washington (D. C.), Banque mondiale, 2005.

Banque mondiale, *Food Safety and Agricultural Health Standards: Challenges and Opportunities for Developing Country Exports*, rapport de la Banque mondiale n° 31207, Washington (D. C.), Banque mondiale, Poverty Reduction and Economic Management Unit et Agricultural and Rural Development Department, 2005.

CIHEAM (dir.), *Mediterra 2008. Les futurs agricoles et alimentaires en Méditerranée*, Paris, Presses de Science Po-CIHEAM, 2008.

CIHEAM (dir.), *Atlas Mediterra. Agriculture, alimentation, pêche et mondes ruraux en Méditerranée*, Paris, Presses de Sciences Po-CIHEAM, 2010.

Commission européenne, *Livre blanc sur la sécurité alimentaire*, COM (99) 719, Bruxelles, Commission européenne, 12 janvier 2000.

Commission européenne, *Préparer le « bilan de santé » de la PAC réformée*, COM (2007) 722 final, Bruxelles, Commission européenne, 20 novembre 2007.

Commission européenne, *Proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles*, COM (2010) 733, Bruxelles, Commission européenne, 10 décembre 2010.

Corrigendum au règlement (CE) n° 1782/2003, établissant des règles communes pour les régimes de soutien direct dans le cadre de la politique agricole commune et établissant certains régimes de soutien en faveur des agriculteurs et modifiant les règlements (CEE) n° 2019/93, (CE) n° 1452/2001, (CE) n° 1453/2001, (CE) n° 1454/2001, (CE) n° 1868/94, (CE) n° 1251/1999, (CE) n° 1254/1999, (CE) n° 1673/2000, (CEE) n° 2358/71 et (CE) n° 2529/2001, 29 septembre 2003.

Corrigendum au règlement (CE) du Parlement européen et du Conseil n° 852/2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, 29 avril 2004.

Corrigendum au règlement (CE) du Parlement européen et du Conseil n° 853/2004, 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, 29 avril 2004.

Corrigendum au règlement (CE) du Parlement européen et du Conseil n° 854/2004, fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, 29 avril 2004.

Corrigendum au règlement (CE) du Parlement européen et du Conseil n° 882/2004, relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux, 29 avril 2004.

Corrigendum au règlement (CE) du Conseil n° 1290/2005, relatif au financement de la politique agricole communes, 21 juin 2005.

Emlinger (Charlotte), Jacquet (Florence) et Chevassus Lozza (Emmanuelle), « Tariffs and Other Trade Costs: Assessing Obstacles to Mediterranean Countries' Access to EU-15 Fruit and Vegetable Markets », *European Review of Agricultural Economics*, 35 (4), 2008, p. 409-438.

FEMISE, *L'Impact de la libéralisation agricole dans le contexte du partenariat euro-méditerranéen*, Marseille, Rapport FEMISE, novembre 2003.

Folkesson (Carina), *Geographical Indications and Rural Development in the EU*, Lund, Lund University, 2005.

Fulponi (Linda), Giraud-Héraud (Éric), Hammoudi (Abdelhakim) et Valceschini (Egizio), « Sécurité alimentaire et normes collectives de distributeurs : impact sur les filières et l'offre alimentaire », *INRA Sciences sociales*, 5-6, novembre 2006.

Grazia (Cristina), Hammoudi (Abdelhakim) et Malorgio (Giulio) (2010), « Regolamentazione della qualità sanitaria degli alimenti e accesso dei Paesi della riva Sud del Mediterraneo ai mercati europei: un'analisi empirica », 46^e réunion d'étude SIDEA, *Cambiamenti nel sistema alimentare: nuovi problemi, strategie, politiche*, Piacenza, 16-19 septembre 2009.

Hammoudi (Abdelhakim), Fakhfakh (Fathi), Grazia (Cristina) et Merlateau (Marie-Pierre), « Normes sanitaires et phytosanitaires : accès des pays de l'Afrique de l'Ouest au marché européen. Une étude empirique », *Document de travail de l'AFD*, 100, juillet 2010.

Heidhues (Franz), Atsain (Achi), Nyangito (Hezron), Padilla (Martine), Ghers (Gérard) et Le Vallée (Jean-Charles), « Development Strategies and Food and Nutrition Security in Africa: An Assessment », *2020 Discussion Paper*, 38, Washington (D. C.), International Food Policy Research Institute, décembre 2004.

Henson (Spencer), « The Role of Public and Private Standards in Regulating International Food Markets », papier préparé pour l'IATRC Summer Symposium, *Food Regulation and Trade: Institutional Framework, Concepts of Analysis and Empirical Evidence*, Bonn, 28-30 mai 2006.

Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare (ISMEA) et CIHEAM-IAM de Bari (IAMB), *Sistemi di qualità, rapporti commerciali e cooperazione Euromediterranea*, Rome, ISMEA et IAMB, 2005.

Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare (ISMEA) et CIHEAM-IAM de Bari (IAMB), *Il biologico nel Bacino del Mediterraneo. Politiche, normative e mercati per un'agricoltura di qualità*, Rome, ISMEA et IAMB, 2008.

Jaffee (Steven) et Henson (Spencer), « Standards and Agro-Food Exports from Developing Countries: Rebalancing the Debate », *World Bank Policy Research Paper*, 3348, 2004.

Jongwanich (Juthathip), « The Impact of Food Safety Standards on Processed Food Exports from Developing Countries », *Food Policy*, 34 (5), 2009, p. 447-457.

Laajimi (Abderraouf), Guesmi (Anis) et Dhehibi (Boubaker), « Analyse de la réponse de l'offre des pommes en Tunisie : une approche économétrique », European Association of Agricultural Economists, 103^e séminaire, 23-25 avril 2007 (*EconPapers* n° 9392).

Martí-Selva (Maria Luisa) et Álvarez-Coque (José-Maria), « Impacto de los acuerdos de asociación en el comercio Euromediterráneo de frutas y hortalizas », *Economía Agraria y Recursos Naturales*, 7 (13), 2007, p. 27-48.

Michalek (Jan), « Comparative Analysis of Importance of Technical Barriers to Trade (TBT) for Central and Eastern European Countries' and Mediterranean Partner Countries' Exports to the EU », *FEMISE Research*, FEM 22-03, 2005.

Ministère algérien de l'Agriculture et du Développement rural (MADR), *Stratégie de développement rural durable 2004-2014*, Alger, MADR, 2004.

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche et des Affaires rurales (MAAPAR), *Impact de l'utilisation d'une indication géographique sur l'agriculture et le développement rural (Fromage de Comté, France)*, Paris, MAAPAR, 2003.

Ministère italien du Développement économique, *I consumatori del Mediterraneo. Programma di Intervento 2007-2008 della Regione Siciliana, della Regione Campania, della Regione Liguria e della Regione Puglia*, Rome, ministère italien du Développement économique, 2008.

Organisation des Nations unies pour le développement industriel (ONUDI), *Industrial Development Report. Capacity Building for Catching-up: Historical, Empirical and Policy Dimension*, Vienne, ONUDI, 2005.

Règlement (CE) de la Commission n° 169/2006, dérogeant au règlement (CE) n° 2375/2002 concernant la délivrance des certificats d'importation dans le cadre de la tranche n° 1 du sous-contingent tarifaire III de blé tendre d'une qualité autre que la qualité haute, 31 janvier 2006.

Règlement (CEE) du Conseil n° 2078/92, concernant des méthodes de production agricole compatibles avec les exigences de la protection de l'environnement ainsi que l'entretien de l'espace naturel, 30 juin 1992.

Règlement (CEE) du Conseil n° 2081/92, relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires, 14 juillet 1992.

Règlement (CEE) du Conseil n° 2082/92, relatif aux attestations de spécificité des produits agricoles et des denrées alimentaires, 14 juillet 1992.

Règlement (CE) du Conseil n° 1698/2005, concernant le soutien au développement rural par le Fonds européen agricole pour le développement rural (Feader), 20 septembre 2005.

Schmidhuber (Josef), « La dieta europea. Evoluzione, valutazione e impatto della PAC », *Working Paper*, Rome, Gruppo 2013, 2009.

Toumi (Larbi), « La nouvelle stratégie agricole au Maroc (Plan vert) : les clés de la réussite », *Tanmia. ma*, 2008 (http://www.tanmia.ma/IMG/doc/plan_vert_maroc.doc).

Tozanlı (Selma) et El Hadad-Gauthier (Fatima), « Gouvernance de la chaîne globale de valeur et coordination des acteurs locaux : la filière d'exportation des tomates fraîches au Maroc et en Turquie », *Cahiers Agricultures*, 16 (4), juillet-août 2007, p. 278-286.

Van der Ploeg (Jan Douwe), « High Quality Products and Regional Specialties: A Promising Trajectory for Endogenous and Sustainable Development », papier présentée à la conférence internationale de l'OCDE *The Future of Rural Policy*, Sienne, 10-12 juillet 2002.

Wiig (Arne) et Kolstad (Ivar), « Lowering Barriers to Agricultural Exports through Technical Assistance », *Food Policy*, 30 (2), 2005, p. 185-204.



LA DIÈTE MÉDITERRANÉENNE, PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL DE L'HUMANITÉ

Joan Reguant-Aleix et Francisco Sensat
Fondation Diète Méditerranéenne, Espagne

Nous souhaitons aborder ici la diète méditerranéenne en tant que patrimoine culturel à l'aide de trois approches différentes. La première présente le processus qui a rendu possible sa candidature dans le cadre de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco et les principales étapes de ce long cheminement à la fois politique, technique et social, en soulignant les raisons de cette inscription, qui justifient, aujourd'hui encore, le bien-fondé de la poursuite d'une collaboration transnationale. La deuxième approche est axée sur le patrimoine culturel, ses racines, son évolution au cours des périodes récentes et sur le nouveau cadre de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco, dans lequel s'inscrit dorénavant la diète méditerranéenne. La troisième analyse se concentre sur l'avenir qui s'ouvre à la diète méditerranéenne après cette inscription; avenir qui doit être piloté par la structure et les directives opérationnelles de la Convention, mais aussi imaginé en fonction des potentialités renouvelées que lui confère la reconnaissance obtenue. La diète méditerranéenne présente de grands atouts pour les peuples du bassin méditerranéen, mais nous savons, tous plus ou moins consciemment – en particulier dans la conjoncture actuelle –, combien ils peuvent être volatiles lorsqu'usage et abus se confondent. Elle est également une ressource importante, mais nous avons appris, au cours des dernières décennies, combien les ressources peuvent être fragiles si elles sont exploitées ou gérées de manière non durable. La diète méditerranéenne puise sa force dans ses formidables qualités et son attractivité, que ce soit au plan matériel ou immatériel. De grands efforts devront donc être déployés pour en jouir de façon appropriée, sans pour autant y succomber.

La démarche de la candidature

Dans l'après-midi du 16 novembre 2010, la phrase qui figure au troisième et dernier point de la décision 5.COM 6.41 du Comité intergouvernemental pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel est prononcée au siège du Kenyatta International Conference Centre de Nairobi au cours de la 5^e session du Comité: « La diète méditerranéenne est inscrite sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. »

Cet effort institutionnel et transnational était finalement parvenu à bon port : amorcé dès 2004 pour ensuite prendre en forme en 2007, être formalisé en 2008 et grandir jusqu'en 2010. Un avenir plein d'espoir s'ouvrait, qui exigeait surtout engagement et persévérance. Tous les autres États méditerranéens étaient également invités à se joindre à cette initiative pour une inscription élargie de la candidature¹.

Six ans et un jour : un épisode sans relâche

L'aboutissement de ce processus institutionnel est le fruit du germe semé dans les sociétés civiles depuis 2004 – une année après l'adoption de la Convention² et deux années avant son entrée en vigueur – et au sein de la Fondation Diète Méditerranéenne³ (FDM) qui a accueilli la première proposition formelle de la candidature. Le dossier n'aurait connu aucune suite sans la réceptivité et la conviction de la FDM, son patronage et les personnes qui en assuraient, et en assurent toujours, la présidence. Ils ont permis la reconnaissance universelle de ce patrimoine. Le rôle du ministère espagnol de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation, à travers son parrainage de la FDM, en tant qu'interlocuteur indispensable entre l'initiative civile et les institutions, s'est avéré déterminant. Il a été relayé en Italie par le ministère homologue, puis soutenu par la Grèce et le Maroc, donnant dès les débuts à cette candidature un caractère transnational. La présence et l'engagement des ministères de la Culture respectifs confirmaient un autre de ses aspects majeurs : la transversalité institutionnelle.

Ces sensibilités et ces synergies n'auraient guère porté de fruits si elles n'avaient trouvé un terrain propice. C'est avec l'appui des organisations sectorielles, des marchés, des professionnels de la santé et de la nutrition, des universités, d'instituts comme l'IEMed, que ce bouillon de culture est né ces dernières années ; mais aussi grâce à nombre d'associations, de cuisiniers, de médias, de communautés et d'anonymes, qui œuvraient en Méditerranée de longue date, en favorisant la connaissance, la défense et la promotion de la diète méditerranéenne.

Ce processus, conçu et né dans la société civile, a eu le privilège, depuis ses débuts, de compter sur l'engagement des institutions nationales, régionales et locales⁴ et sur le soutien inconditionnel de la communauté scientifique. Ces deux aspects ont été fondamentaux et leur synchronie s'est avérée déterminante. La démarche a aussi bénéficié du soutien et de l'engagement de tous les secteurs qui, depuis des années, travaillaient en faveur de ce patrimoine méditerranéen⁵. En outre, sitôt rendu public le souhait de présenter la candidature de la diète méditerranéenne, l'explosion d'enthousiasme et de

1 - Engagement dont il est fait état dans la déclaration conjointe de l'Espagne, de l'Italie, de la Grèce et du Maroc (Rome, mai 2008) : « Lancer une invitation et favoriser l'adhésion des pays qui forment le pourtour méditerranéen, car il s'agit d'un patrimoine culturel commun, partagé par tous les pays du bassin. »

2 - La Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel a été adoptée lors de la 32^e conférence générale de l'Unesco (Paris, 29 septembre-17 octobre 2003). Elle est entrée en vigueur en octobre 2006. En date du 2 novembre 2011, elle est ratifiée par 139 États.

3 - La Fondation Diète Méditerranéenne (FDM), dont le siège se trouve à Barcelone, est née en 1996 et consacre ses efforts à la sauvegarde et à la promotion de l'héritage culturel et du mode de vie partagé par les peuples de la Méditerranée. Elle dispose d'un comité scientifique international composé de plus d'une vingtaine de chercheurs internationaux (www.fdmmed.org).

4 - L'engagement des gouvernements des Communautés autonomes et des gouvernements régionaux et locaux a favorisé un lien direct entre le territoire avec ses communautés et le projet de candidature.

5 - Sans oublier par exemple que la Conférence internationale sur les diètes méditerranéennes (Harvard School of Public Health, 1993), où avait été présentée la première pyramide de la diète traditionnelle méditerranéenne, avait été promue et sponsorisée par le Conseil oléicole international (COI).

soutien qu'elle suscita, émanant d'institutions et d'associations de tout genre, et démontrant le lien profond et l'identification réelle de la société méditerranéenne⁶ avec son patrimoine culturel et alimentaire, a permis de consolider la transversalité du projet.

Puisqu'il est impossible d'énumérer ici tous ces appuis, arrêtons-nous sur la première présentation au public du dossier de candidature. Elle a lieu le 1^{er} octobre 2005, lors d'une occasion spéciale, l'Année de la Méditerranée, dans un décor solennel, l'université La Sapienza de Rome, et dans un cadre idéal, le 3^e Forum euro-méditerranéen sur le « Dialogue entre les civilisations et les peuples de la Méditerranée : les cultures alimentaires », auquel participent un grand nombre de scientifiques internationaux prestigieux. Le dossier de candidature de la diète méditerranéenne y est présenté lors d'une table ronde, organisée sous l'objectif de « La nécessité d'une position commune sur la diète méditerranéenne » et réunissant d'éminents scientifiques méditerranéens et des spécialistes de la diète méditerranéenne. Il reçoit le soutien unanime du 3^e Forum qui l'incorpore à sa déclaration finale, *The 2005 Rome Call*: « prenant acte que la diète méditerranéenne traditionnelle, au-delà de ses bienfaits pour la santé, présente aussi des connotations culturelles et économiques, il apparaît nécessaire que tous les pays méditerranéens se concertent et contribuent au processus de préservation et de promotion. Cette démarche visant à la reconnaissance par l'Unesco du Patrimoine culturel alimentaire qu'est la diète méditerranéenne aura comme point de départ une position initiale et partagée, qui sera coordonnée depuis Barcelone en tant que continuation de la déclaration de Barcelone de 1995 et sera menée en collaboration avec les représentants des pays méditerranéens. »

L'année suivante, en mars 2006, au cours du 6^e Congrès international sur la diète méditerranéenne de Barcelone, la communauté scientifique internationale, reprenant l'Appel de Rome de 2005, renouvelle son soutien unanime à la présentation de la candidature, invite à la formalisation et au démarrage immédiats du processus, et appelle au ralliement de toutes les institutions et organisations méditerranéennes.

La mobilisation a d'amples répercussions. En février 2007, à Ibiza, un sommet hispano-italien, présidé par les ministres de l'Agriculture des deux pays, se clôture par une déclaration de soutien à la diète méditerranéenne. En octobre, lors de la Journée mondiale de l'alimentation, le Comité scientifique international de la FDM réuni à Barcelone approuve la « Déclaration de Barcelone sur la diète méditerranéenne comme patrimoine culturel immatériel »⁷. En décembre de la même année, le ministère espagnol de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation convoque à Madrid la première réunion institutionnelle transméditerranéenne, au cours de laquelle l'Espagne, la Grèce, l'Italie et le Maroc conviennent de préparer la candidature sur la base d'un document stratégique mis au point par la FDM, et créent leurs équipes techniques nationales. En avril 2008, au siège du ministère italien des Politiques agricoles, alimentaires et forestières, les quatre États formalisent le processus à travers la déclaration de Rome et désignent la FDM comme coordinatrice transnationale technique de la candidature. Le CIHEAM, dont l'IAM de Bari faisait déjà partie de l'équipe technique italienne, rejoint le mouvement et, lors de la réunion des ministres de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche des pays membres du CIHEAM de février 2008, à Saragosse, incorpore dans

6 - Sur ces affirmations, consulter le rapport de la Fondation Anna-Lindh de 2010.

7 - Pour lire la déclaration dans son intégralité, voir www.fdméd.org

ses déclarations finales un texte de soutien en faveur de la diète méditerranéenne et de la présentation de sa candidature. L'engagement est renouvelé lors de la réunion suivante qui se tient à Istanbul en mars 2010. En juin 2008, les ministères grecs de l'Agriculture et de la Culture organisent à Athènes une réunion au cours de laquelle sont définies les lignes directrices de la candidature. En juillet 2009, c'est au tour du ministère marocain de la Culture d'accueillir à Rabat une réunion déterminante, à l'issue de laquelle est réaffirmée la volonté de soumettre la candidature avec les compléments dérivés de la première évaluation menée par l'Organe subsidiaire. En août 2009, la candidature est présentée à l'Unesco.

Déclarations des pays membres du CIHEAM (2008 et 2010)

Extrait des déclarations finales et des recommandations additionnelles de la 7^e réunion des ministres de l'Agriculture et de la Pêche des pays membres du CIHEAM (Saragosse, Espagne, février 2008)

« L'Agriculture et la pêche sont des secteurs essentiels pour le développement social et économique des pays de la Méditerranée ; ce sont donc des activités déterminantes pour la coopération dans la région. Et d'autant plus si l'on tient compte de leur contenu culturel séculaire et partagé.

[...] Il convient donc de promouvoir des initiatives favorisant une agriculture et une pêche responsables du point de vue environnemental, qui contribuent au développement durable du bassin méditerranéen et à la sauvegarde des valeurs et qualités matérielles et intangibles qui caractérisent et identifient le paysage agricole, le littoral ou la mer de cette région.

[...] Ces politiques [celles qui portent sur les ressources hydriques et sur l'agriculture] devront considérer la sauvegarde et la promotion des produits du régime méditerranéen, ainsi que les qualités environnementales et paysagères qui y sont associées.

[...] En raison de son histoire et de sa situation géographique, le bassin méditerranéen présente une tradition millénaire pour ce qui est de la production et l'intégration d'aliments variés, nutritifs, appétissants et apportant des bienfaits de santé. Les caractéristiques uniques des produits du bassin s'ajoutant à leurs combinaisons, élaborations, préparations et modes de consommation, ont constitué au fil des siècles un mode alimentaire singulier qui a abouti à la reconnaissance du régime méditerranéen, par l'Organisation mondiale de la santé et la FAO, comme un modèle alimentaire de qualité, bon pour la santé et durable. Le régime méditerranéen représente un actif culturel extraordinaire, vivant, qui continue de se transmettre et qui est partagé par tous les pays du bassin méditerranéen. Il représente également un potentiel économique et social important, et en même temps une marque d'authenticité, de qualité et de santé, légitime et d'une importance majeure. La promotion du régime méditerranéen dans la sphère internationale permettrait d'élargir des modes de consommation favorables à la santé, en encourageant une alimentation équilibrée et nutritive.

[...] Étant donné qu'il s'agit d'un héritage culturel immatériel extraordinaire qui nous unit et nous identifie, et en raison de son importance stratégique sociale, territoriale, environnementale, paysagère, économique, productive et à valeur santé, les pays membres du CIHEAM appuient la candidature avancée, afin que l'Unesco reconnaisse le régime méditerranéen en tant que Patrimoine culturel immatériel de l'humanité. »

Extrait de la déclaration finale de la 8^e réunion des ministres de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche des pays membres du CIHEAM (Istanbul, Turquie, mars 2010)

« Les ministres recommandent au CIHEAM de travailler pour promouvoir un système de production alimentaire régional sain et durable suivant les principes de la diète méditerranéenne qui met en avant l'esprit de convivialité et favorise la consommation de produits locaux et saisonniers, plus particulièrement en encourageant les réseaux locaux à soutenir les décisions publiques de protéger, promouvoir et faire la publicité des produits méditerranéens et de développer des systèmes de productions agricoles raisonnés du point de vue écologique. »

Au-delà de l'étroite collaboration des équipes techniques et des institutions nationales et régionales, la complicité entre les quatre États et leurs communautés respectives donne ses premiers fruits dès le printemps. La première rencontre des quatre communautés parties⁸ au dossier de candidature a lieu au sein de l'une d'elles, à Chefchaouen au Maroc, en avril 2009, et une déclaration scelle les intentions et les engagements partagés. La démarche, avant même l'inscription sur la liste de l'Unesco, porte déjà les germes du succès : la candidature s'avère viable, puisque l'activation de ces synergies était l'un des engagements qu'elle contenait. D'autres réunions ont lieu à Cilento (Italie), en février 2011, et à Koroni (Grèce), en juin 2011. La dernière doit se tenir à Soria (Espagne), dans le premier semestre de 2012. Les premières propositions et des accords concrets émergent, prélude à un réseau prometteur de coopération, d'échange et de bon voisinage, qui sera indubitablement renforcé dans le futur.

Le dossier de candidature : trois raisons et une conviction

Trois constats constituent, selon nous, le moteur de l'élan qui a fédéré les participants autour du projet, et l'a alimenté jusqu'à l'inscription et au-delà :

1) La diète méditerranéenne représente d'abord un patrimoine culturel partagé par tous les peuples de la Méditerranée, auquel tous s'identifient et dans lequel tous se reconnaissent. De par son caractère transversal, elle a une importance et des répercussions majeures dans des domaines aussi fondamentaux que la diversité biologique, environnementale et culturelle ; pour des questions aussi cruciales que la science, la santé, le bien-être, la qualité de vie ou l'éducation ; pour des activités aussi importantes que l'agriculture, l'élevage et la pêche, l'industrie, le commerce ou le tourisme ; pour des valeurs aussi inaliénables que la durabilité, la sociabilité, le dialogue interculturel, le respect de la diversité ou la créativité. Autant de domaines, de questions et de valeurs qui en retour façonnent la diète méditerranéenne. Cet héritage culturel, qui est également une ressource pour le progrès transméditerranéen, auquel tous les peuples du bassin participent

8 - La diète méditerranéenne, en tant que style de vie singulier, déterminé par le climat et l'espace méditerranéens, se manifeste, se recrée et se transmet chez les peuples méditerranéens, en général, et plus particulièrement, dans le cadre de cette candidature, chez les populations méditerranéennes des quatre États qui l'ont présentée. Dans la candidature est identifiée, à titre d'illustration, une petite communauté locale dans chacun des quatre États pour montrer plus en détail la présence, la vitalité, le caractère et la signification de ce bien profondément ancré chez les peuples méditerranéens. Ce choix, illustratif, n'est aucunement excluant et n'altère donc nullement la représentativité, par rapport à ce bien, de toutes les autres communautés méditerranéennes de ces quatre États. Ainsi, il est également affirmé dans la description précédant la résolution d'inscription de l'Unesco : « [la DM] s'enracine dans les communautés méditerranéennes dont Soria en Espagne, Koroni en Grèce, Cilento en Italie et Chefchaouen au Maroc, représentent des exemples. » Avec le consentement préalable de chacune des quatre communautés, celles-ci ont été respectivement choisies par chacun des quatre États.

en tant qu'initiateurs et co-responsables, a su très vite rallier autour de lui les volontés des quatre États et de leurs communautés nationales respectives.

2) La diète méditerranéenne a par ailleurs subi ces dernières décennies de sérieuses altérations, sous l'effet de la mondialisation et des fortes mutations sociales survenues. Depuis quelques années déjà, de prestigieuses publications scientifiques et de nombreux spécialistes⁹ nous mettent en garde contre ces transformations. Le CIHEAM lui-même, dans son propre champ d'action, a consacré plusieurs chapitres de son rapport *Mediterra* à cette question (Padilla, 2008 ; Oberti et Padilla, 2010). Confrontés aux preuves évidentes de cette érosion persistante de la diète méditerranéenne, au-delà des évolutions logiques et bénéfiques, les quatre États parties ont estimé qu'ils avaient le devoir commun de protéger ce patrimoine, non seulement pour leurs communautés respectives mais aussi pour l'ensemble des communautés des États du bassin méditerranéen et, au-delà, pour la communauté internationale tout entière, ce patrimoine représentant pour toutes les populations un exemple clair de durabilité, de qualité de vie et de bien-être.

3) Enfin, il n'est pas suffisant, pour sauvegarder la diète méditerranéenne, de conjuguer des efforts territoriaux divers et isolés dans le bassin, pour importants qu'ils soient. Il est en revanche indispensable d'instaurer un vecteur transméditerranéen qui articule et oriente les grands axes des actions communes¹⁰ – tel le CIHEAM qui, en ce sens, constitue un excellent exemple. La diète méditerranéenne est un patrimoine d'une telle complexité que la question ne laisse à ce sujet persister aucun doute, sous réserve bien sûr du respect des souverainetés respectives. Les efforts nécessaires devront en outre non seulement être partagés mais aussi s'inscrire dans la durée. Les derniers accords, en apportant continuité et stabilité à la structure organisationnelle et aux actions conjointes, confèrent une crédibilité à cet engagement initial. Les prises de contact visant à élargir le processus de présentation de la candidature, selon le souhait formellement exprimé par les quatre nouveaux États¹¹, ont permis de doubler le nombre des participants, confirmant ainsi la volonté de consolider la coopération transméditerranéenne autour de ce patrimoine culturel commun.

Bien évidemment, la convergence des points de vue autour de ces trois constats a parfois nécessité de longs débats, des rapprochements, des consensus, mais ces discussions n'ont fait qu'enrichir le processus. Tout au long de ces années de préparation de la candidature, la diète méditerranéenne a toujours permis la construction d'un espace privilégié de dialogue, de rencontre, de redécouverte et de reconnaissance de « l'Autre », et surtout un espace de confiance et de coopération.

9 - Le Comité scientifique international (ISC) de la FDM, dans sa déclaration de Barcelone (2007), alertait sur ce point : « [...] malgré sa popularité croissante dans le monde entier, la diète méditerranéenne est menacée dans tous les pays de la région méditerranéenne ».

10 - La déclaration finale de la 8^e réunion des ministres de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche des pays membres du CIHEAM (Istanbul, Turquie, mars 2010) insistait spécialement sur cette attitude : « le développement responsable de la région méditerranéenne fait appel à un engagement commun pour travailler ensemble afin de faire face aux grands défis imposés par le changement climatique dans toute la région et nécessite un effort conjoint pour identifier les valeurs qui distinguent la zone méditerranéenne des autres régions du monde ». Le « commun » et le « partagé » sont ainsi érigés en concepts clés pour l'avenir de la Méditerranée.

11 - À l'heure où est clôturée l'édition de ce *Mediterra*, l'Algérie, Chypre, la Croatie et le Portugal avaient transmis formellement leur désir de faire partie du dossier de candidature élargie de la diète méditerranéenne.

Une conviction s'était fait jour dès les premiers contacts transnationaux, et s'est étayée au fil des mois : la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel et l'Unesco constituaient une chance unique pour construire un projet transméditerranéen¹² durable autour d'un objectif urgent, la sauvegarde de ce qui est probablement l'élément le plus commun et le plus caractéristique du patrimoine culturel méditerranéen. La Convention offrait ainsi à la communauté méditerranéenne le « prétexte » idéal pour mener ensemble un projet ayant d'importantes retombées pour le progrès, la santé, le développement durable et le dialogue dans la région, à court, moyen et long terme.

Dans son article 1, la Convention reprend avec précision les objectifs communs des quatre États : « la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel ; le respect du patrimoine culturel immatériel des communautés, des groupes et des individus concernés ; la sensibilisation aux niveaux local, national et international à l'importance du patrimoine culturel immatériel et de son appréciation mutuelle ; la coopération et l'assistance internationales. » En outre, la définition du patrimoine culturel immatériel qui figure dans la Convention coïncide parfaitement avec le caractère transversal et multidimensionnel de la diète méditerranéenne et avec son statut – un aspect fondamental – de patrimoine vivant (c'est-à-dire en évolution permanente), recréé et transmis sans discontinuités.

Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel (Unesco, 2003)

Article 2 : Définitions

« Aux fins de la présente Convention,

1. On entend par "patrimoine culturel immatériel" les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire – ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur sont associés – que les communautés, les groupes et, le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel. Ce patrimoine culturel immatériel, transmis de génération en génération, est recréé en permanence par les communautés et groupes en fonction de leur milieu, de leur interaction avec la nature et de leur histoire, et leur procure un sentiment d'identité et de continuité, contribuant ainsi à promouvoir le respect de la diversité culturelle et la créativité humaine.

2. Le "patrimoine culturel immatériel", tel qu'il est défini au paragraphe 1 ci-dessus, se manifeste notamment dans les domaines suivants : les traditions et expressions orales, y compris la langue comme vecteur du patrimoine culturel immatériel ; les arts du spectacle ; les pratiques sociales, rituels et événements festifs ; les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers ; les savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel. »

Le vaste champ vital de la diète méditerranéenne – du paysage à la table – était ainsi décrit et identifié de façon précise. L'occasion a été jugée unique car il s'agissait de valoriser l'élan suscité par l'émergence d'une Convention qui s'adaptait à merveille au patrimoine méditerranéen, et de mettre à profit cet instant où les volontés et les objectifs de plusieurs États méditerranéens se sont rejoints. En cas de retard, il n'y aurait certainement plus de marge pour mobiliser tous les efforts partagés afin de contribuer à la sauvegarde de la diète méditerranéenne. Cette convergence a sans doute été « la » force motrice de tout le processus.

12 - Dans la déclaration de Chefchaouen se faisait jour cette même conviction : « la candidature de la diète méditerranéenne définit un cadre débordant de possibilités pour la coopération, les échanges et la contribution à l'effort partagé pour la sauvegarde de cet important élément de notre patrimoine culturel immatériel commun ».

La candidature et l'inscription sur la Liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité peuvent être considérées comme une réussite car elles sont l'accomplissement d'un objectif transnational complexe. Elles nous ont permis de cheminer sur une voie, qui sans être nouvelle est loin d'être épuisée, celle de la coopération transméditerranéenne. Voilà donc franchies les premières étapes d'un parcours qui s'annonce tout à la fois long et enrichissant – parfois frustrant –, satisfaisant et exigeant, sans doute souvent compliqué. D'autres exigences et difficultés se dressent dorénavant, autrement plus importantes que celles d'un dossier de candidature. Le chemin ne sera nullement aisé. Mais un proverbe populaire turc n'affirme-t-il pas que le jardinier est prêt à supporter un millier d'épines pour le parfum d'une rose ?

Une mer de patrimoines

Retracer les racines

Au début du ^{xx}e siècle, à Berlin (Brodersen, 2010), la découverte, parmi les papyrus mal conservés entourant un sarcophage égyptien provenant d'Abusir-el-Melek, d'une partie d'un texte en grec ancien datant probablement du ⁱⁱe siècle avant J.-C. permit de déchiffrer diverses inscriptions énumérant les grands ouvrages de l'époque, dont les « sept merveilles »¹³. Ce texte constitue la première liste connue, certes incomplète puisque, endommagée, on n'y pouvait lire que le temple d'Artémis à Éphèse, les pyramides d'Égypte et le mausolée d'Halicarnasse. La première liste complète, parmi les nombreuses qui lui ont succédé, est issue d'un poème attribué à Antipater de Sidon, datant de la fin du ⁱⁱe siècle avant J.-C. Elle cite les murailles ainsi que les jardins suspendus de Babylone, la statue de Zeus à Olympie, le colosse de Rhodes représentant Hélios, les pyramides d'Égypte, le mausolée d'Halicarnasse et le temple d'Artémis. Parmi toutes ces merveilles situées en Méditerranée orientale, seules les pyramides d'Égypte sont parvenues jusqu'à nous. C'était là, d'une certaine manière, « la » liste des ouvrages exceptionnels de l'*orbis terrarum*, « le monde » d'autrefois.

Un texte de la même époque, dont l'auteur présumé est Philon de Byzance, encourage les citoyens à découvrir et à jouir de ces monuments par l'intermédiaire de son récit, qui évite « de s'épuiser dans les aléas du voyage » et offre à l'homme « un grand cadeau en lui permettant de s'abstenir de voyager et en lui montrant chez lui des choses prodigieuses, car il donne des yeux à l'âme elle-même ». Épictète, à propos du nombre grandissant de ceux qui entreprenaient ce voyage pour admirer la statue de Zeus, écrivait : « Vous entreprenez un long voyage pour aller à Olympie admirer les œuvres de Phidias, et vous tous regardez comme un grand malheur de mourir sans avoir eu le plaisir de les voir. [...] La chaleur n'y est-elle pas suffocante ? N'êtes-vous pas pressés par la foule ? N'y prenez-vous pas le bain dans de mauvaises conditions ? N'êtes-vous pas trempé, chaque fois qu'il pleut ? N'y supportez-vous pas le vacarme, les cris et les autres inconvénients ? »

13 - Nous pourrions affirmer, toutes proportions gardées, temporellement et culturellement, que cette appellation (utilisée par l'Unesco pour son Programme de proclamation des chefs-d'œuvre du patrimoine oral et immatériel de l'humanité, de 2001 à 2005), ainsi que beaucoup d'autres qui apparaissent (*septem opera in orbe tērea miranda*, *septem spectacula*, *septem miracula*, *septem omnium Terrarum spectacula*, etc.), donnent à voir le caractère prodigieux, merveilleux ou exceptionnel qui est reconnu à ces ouvrages, en même temps que leur caractère « universel » puisque la Méditerranée constituait à cette époque-là « le monde ». D'une certaine manière, il s'agissait bien de merveilles, de prodiges, de « patrimoine culturel » de « toute l'humanité ».

Kai Brodersen signale encore que le temple d'Artémis à Éphèse était visité par une telle foule que de nombreux artisans pouvaient vivre des souvenirs qu'ils produisaient et vendaient, à un régime « industriel » et « commercial », selon les termes de Démétrius, l'un des orfèvres qui reproduisait des temples en argent. Ce même Démétrius excita ses collègues contre saint Paul et sa christianisation en ces termes : « Ce Paul a gagné et détourné toute une foule de gens, en disant que les dieux faits de main d'homme ne sont pas des dieux. Or cela risque non seulement de causer du tort à notre activité, mais encore de faire compter pour rien le sanctuaire d'Artémis, la grande déesse, et bientôt de la priver de son prestige, elle qui est adorée par l'Asie et le monde entier. »

Ce passage atteste la présence du matériel et de l'immatériel dans un même patrimoine, et montre à quel point ce dernier aspect est déterminant, et combien l'un est nécessaire à l'autre pour que chacun parvienne à s'exprimer pleinement. On voit également à quel point ces récits peuvent sembler d'actualité pour notre tourisme culturel, dans toutes ses déclinaisons et ses particularités. Loin de s'émousser avec le temps, la fascination qu'exerçaient les sept merveilles du monde persiste encore de nos jours. Un exemple parmi tant d'autres, les Portugais ont choisi en 2011 de mettre en avant les *7 Maravilhas da Gastronomia nacional*.

Toutes proportions gardées, ce précédent historique, que l'on pourrait retrouver en Méditerranée parmi des centaines d'autres exemples matériels et immatériels, depuis les débuts de l'agriculture et de l'élevage, en passant par l'écriture – qui est certainement l'acquis le plus important de l'humanité –, illustre déjà en quelque sorte le processus de patrimonialisation (Skounti, 2010) des « choses » et des « faits », leur mise en valeur et leur diffusion, et leur valorisation comme ressource.

Un rapide périple autour de la Méditerranée nous permettrait aujourd'hui de découvrir plus de deux cents biens inscrits sur la Liste du patrimoine mondial, et pas moins d'une trentaine figurant sur la récente Liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Un certain nombre d'entre eux correspondent pour tout ou partie à des paysages, à des ouvrages ou à des expressions en lien avec les domaines de l'agriculture, du pâturage, de la pêche, de la gestion des ressources hydriques, de l'alimentation ou du mode de vie, mais aussi de la biodiversité ou de la durabilité. La plaine de Stari Grad, en Croatie, la côte amalfitaine, en Italie, le paysage culturel de l'agropastoralisme méditerranéen des Causses et des Cévennes, en France, Biblos et ses témoignages millénaires sur le peuple de pêcheurs, au Liban, l'élaboration du pain d'épices, en Croatie, le Conseil des bons hommes de la plaine de Murcie et le Tribunal des eaux de la plaine de Valence, en Espagne, ou la diète méditerranéenne elle-même, ne sont qu'un mince échantillon prélevé au hasard qui témoigne du rôle majeur qu'a joué dans l'histoire, et continue de jouer aujourd'hui, le monde des cultures agropastorales et de la pêche en Méditerranée, ou qui atteste ce style de vie qui est le nôtre. Comme l'affirme Igor de Garine, il est indéniable que l'homme méditerranéen se définit d'une certaine façon par rapport aux ressources des nappes aquifères et à la nourriture qu'elles permettent de produire (Gariné, 1993).

Repenser la culture et le patrimoine

Après avoir évoqué ce passé, revenons à notre xx^e siècle. Qu'il nous soit permis de citer quelques mots de Claudio Magris, tirés de *Itaca e oltre*, qui, bien que n'ayant pas été

écrits pour parler du patrimoine culturel, s'avèrent pourtant utiles pour introduire cette question : « La paternité d'une œuvre est tout aussi précaire que la paternité charnelle, et n'assure pas d'une autorité plus solide et durable dans un cas que dans l'autre, car de la même façon on ne peut qu'assister à l'imprévisibilité qui préside à la vie dans le monde de cette créature, dont le visage révèle la trace de ses parents, mais qui acquiert les traits de son histoire » (Magris, 1982).

On voit donc apparaître l'idée selon laquelle ce que nous héritons, le patrimoine, loin de demeurer figé ou isolé, s'imprègne sans cesse du présent, du moment vécu, qui le façonne en permanence. Elle nous renvoie à deux concepts fondamentaux, la culture et le patrimoine, mais plus particulièrement à la forte évolution qu'ils ont subie ces dernières décennies, ce qui nous permet de comprendre et de contextualiser la reconnaissance universelle de la diète méditerranéenne.

Le texte de Magris paraît la même année où a lieu au Mexique la Conférence mondiale sur les politiques culturelles, dont la déclaration finale, reconnaissant que « le monde a subi ces dernières années de profondes transformations », affirme « que, dans son sens le plus large, la culture peut aujourd'hui être considérée comme l'ensemble des traits distinctifs, spirituels et matériels, intellectuels et affectifs, qui caractérisent une société ou un groupe social. Elle englobe, outre les arts et les lettres, les modes de vie¹⁴, les droits fondamentaux de l'être humain, les systèmes de valeurs, les traditions et les croyances ». Elle ajoute que « le patrimoine culturel d'un peuple s'étend aux œuvres de ses artistes, de ses architectes, de ses musiciens, de ses écrivains, de ses savants, aussi bien qu'aux créations anonymes, surgies de l'âme populaire, et à l'ensemble des valeurs qui donnent un sens à la vie. Il comprend les œuvres matérielles et non matérielles qui expriment la créativité de ce peuple : langue, rites, croyances, lieux et monuments historiques, littérature, œuvres d'art, archives et bibliothèques ».

Une nouvelle vision du patrimoine culturel surgit, qui s'est fait jour progressivement depuis le milieu du xx^e siècle, liée au concept anthropologique de culture et apportant des perspectives théoriques renouvelées et la présence de nouveaux acteurs dans le domaine du patrimoine (Carrera, 2009). Elle marque une rupture avec les canons du xix^e siècle qui ont imprégné une bonne partie de notre siècle, fondés sur une conception monumentaliste, limitée et élitiste du patrimoine. Ainsi ce dernier se rapproche et s'ouvre à toute la communauté, qui en est la véritable créatrice et le vecteur de transmission, et reprend la place qui lui avait été dérobée pendant longtemps (la Convention de 2003 mettra en avant les communautés). L'« antiquité » n'est plus un critère *sine qua non* et le patrimoine n'est plus tributaire de cette obsession de l'objet, mais confère une importance déterminante au contexte : le local et le quotidien se hissent ainsi au même niveau que le « national » et l'« extraordinaire » (Reguant-Aleix, 2005).

Un autre changement important et fondamental pour le patrimoine est le dépassement des frontières politiques territoriales, « incompréhensibles » et ineptes pour un grand nombre de biens. Il permet la reconnaissance de ce que nous appelons aujourd'hui les patrimoines transnationaux – que la Convention de 2003 favorise expressément –, en

14 - Notre diète méditerranéenne, comme style ou mode de vie, dérivée du terme grec *diáita*, apparaissait déjà dans cette déclaration, étant reconnue comme l'expression de la culture. Dans la définition qui y est faite du patrimoine culturel, nous retrouvons les éléments énoncés dans notre candidature.

leur redonnant leurs espaces naturels et en facilitant en outre des coopérations et dialogues importants. La Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel joue dans cette démarche un rôle majeur par le renouvellement du contenu théorique qu'elle opère. L'Unesco est dans cette contribution mis en avant, non pas tant en raison de ses propres mérites, mais parce que nous traitons d'un élément classé dans l'une de ses conventions. Cela ne limite, n'exclut ni ne remplace aucun discours ni initiative. Dans l'aire géographique qui nous occupe, des institutions telles que le Conseil de l'Europe – et bien entendu les institutions nationales qui, sur ce terrain, ont précédé toutes les autres – ont mené au cours des dernières années un important travail dans le domaine du patrimoine. La « Convention-cadre du Conseil de l'Europe sur la valeur du patrimoine culturel pour la société » (2005) en est un exemple récent, qui a su privilégier la dimension holistique, ouverte et transdisciplinaire du patrimoine, entendu non seulement comme lié au passé, mais aussi clairement inscrit dans le présent et dans le futur (Palmer, 2009). N'oublions pas non plus les retombées positives du programme Euromed Heritage, financé par l'Union européenne et dont l'esprit nous semble pertinent d'être mentionné ici : « prendre soin de notre passé pour protéger notre futur ».

Au niveau international, des organisations comme la FAO ont également inclus le concept de patrimoine dans leurs programmes. Le projet SIPAM (« Systèmes ingénieux du patrimoine agricole mondial ») cherche ainsi à promouvoir, depuis sa création en 2002, la reconnaissance mondiale, la conservation dynamique et la gestion durable de ces systèmes, façonnés et entretenus par des générations d'agriculteurs, de bergers, de pêcheurs et d'habitants des forêts. Le CIHEAM a abondé dans le même sens dans la déclaration de sa 7^e réunion des ministres à Saragosse en 2008 : « Le Bassin méditerranéen est un témoignage culturel singulier et un exemple paradigmatique de valorisation ingénieuse et durable et de gestion intelligente des ressources en eau. L'Observatoire portera également une attention spéciale à ces actifs, en les documentant dans tous les cas et en les intégrant autant que possible dans les nouvelles politiques concernant les zones irriguées. » De son côté, le Conseil international des monuments et des sites (ICOMOS) consacrait en 2010 la Journée internationale des monuments et des sites au thème : « Le patrimoine de l'agriculture ».

Une autre avancée déterminante – qui l'est également pour la diète méditerranéenne – a été d'effacer la ségrégation entre patrimoines « majeurs » et « mineurs ». Il y a quelque temps encore, il aurait été impensable de mettre sur le même plan ou de définir sous le même terme des éléments matériels ou immatériels comme le pont du Gard et la dentelle de Lefkara, par exemple. Ils sont aujourd'hui tous deux inscrits, respectivement, sur la Liste du patrimoine mondial et sur celle du patrimoine culturel immatériel, le premier groupe rassemblant les « monuments » ou les « œuvres d'art », le second étant composé simplement des beaux et nostalgiques artisanats populaires, des manifestations de « culture populaire » ou de folklore pittoresque (Reguant-Aleix, 2005). Dans cette catégorie « mineure » se trouvait en dernière position ce qui relevait des expressions ou des savoirs liés au monde agrosylvopastoral, à la pêche, à la cuisine ou à la table, ces éléments constituant, dans le meilleur des cas, des curiosités ethnologiques périphériques.

Sur ce dernier point, il y a lieu de mentionner la « Réunion du groupe d'experts sur les pratiques alimentaires comme partie intégrante des systèmes culturels et du patrimoine culturel immatériel » qui s'est tenue à Vitry (France) en 2009 et à laquelle ont participé

de hauts cadres de l'Unesco. Un extrait de leurs conclusions suffit à en mesurer la portée : « les pratiques alimentaires ne devraient pas être considérées uniquement comme une réponse aux besoins biologiques, mais comme des expériences culturellement élaborées par les groupes humains au long de leur histoire. Il faut insister sur le fait que les pratiques alimentaires contribuent de manière significative à procurer aux communautés, groupes et individus un sentiment d'identité et de continuité ; que ceux-ci les transmettent de génération en génération ; et qu'ils contribuent à la valorisation de la diversité culturelle, de la créativité humaine, ainsi qu'au développement durable ». Il est aussi rappelé que « les pratiques alimentaires ne sauraient être réduites à un ou plusieurs actes ou étapes de leur élaboration, mais qu'elles se manifestent en tant que processus structuré et complexe qui va de l'obtention des matières premières à l'acte de consommation »¹⁵. Un segment isolé ne saurait en aucun cas être représentatif de l'ensemble du processus, qui est en évolution permanente. » Les experts soulignaient enfin que « les pratiques alimentaires doivent être entendues dans leur profondeur historique et dans leur spécificité culturelle ». Nul besoin d'ajouter des commentaires sur l'importance et la pertinence de ces conclusions.

Deux faits d'importance ont convergé dans le temps : la reconnaissance du style de vie d'une communauté et celle de ses pratiques alimentaires – dans son sens large et transversal – comme partie substantielle de sa culture et de son patrimoine, ainsi qu'une évolution et une ouverture significatives de ces deux concepts. Cette convergence a permis à la diète méditerranéenne de gagner en force et en pérennité.

Un nouveau cadre pour la diète méditerranéenne

En matière de patrimoine culturel, deux conventions de l'Unesco¹⁶ sont étroitement liées : la Convention sur la protection du patrimoine culturel et naturel (1972), fleuron de l'Unesco en matière de protection et de promotion du patrimoine culturel et naturel, d'où émane la célèbre Liste du patrimoine mondial, le patrimoine de toute l'humanité ; et la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel (2003) qui a donné à la diète méditerranéenne un nouveau cadre juridique et théorique, à la fois normatif et contraignant, chacun des quatre États parties devant respecter tous les engagements découlant de cette inscription.

Une autre question, aussi importante sinon plus et qui donne lieu à nombre de confusions, concerne l'objet de l'inscription lui-même. La diète méditerranéenne constitue en effet une unité indissociable, c'est-à-dire un « style de vie fondé sur l'ensemble de savoir-faire, connaissances et traditions qui vont du paysage à la table, y compris les cultures, la récolte ou la moisson, la pêche, la conservation, la transformation, la préparation et, en particulier, la consommation d'aliments. [...] Ce style de vie singulier, déterminé par le climat et l'espace méditerranéen, se manifeste également à travers les fêtes et célébrations associées¹⁷. » De plus, à travers ses fonctions sociales et culturelles et ses significations, elle inclut les paysages, les ressources naturelles et les métiers qui

15 - Ici est reprise de façon précise l'idée même que nous nous efforçons de mettre en valeur depuis la FDM, « du paysage à la table », pour exprimer de façon synthétique le champ d'action de la diète méditerranéenne.

16 - En plus de ces deux conventions, l'Unesco travaille dans des domaines très liés au patrimoine qui nous occupe : www.unesco.org.

17 - <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=en&pg=00011&RL=00394>

y sont liés ainsi que les domaines de la santé, du bien-être, de la créativité, du dialogue interculturel en même temps que des valeurs telles que l'hospitalité ou la convivialité, la durabilité ou la biodiversité. Tout ceci forme ce complexe culturel transversal, ce style de vie complet, que l'on nomme « diète méditerranéenne ».

C'est cet ensemble qui a été inscrit, et non chacune des composantes qui le constituent, matérielles ou immatérielles. L'huile d'olive de Jaén, le *moussem* des cerises, le marché de Mistras ou la *caponata* sont tous des composantes substantielles, une partie constitutive et nécessaire de la diète méditerranéenne. En tant que tels, ils font partie de l'élément reconnu comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité, mais aucun d'eux, ni aucun autre dans le cadre de cette candidature et de cette inscription, n'est reconnu à titre individuel.

Cela ne signifie pas pour autant que l'un ou plusieurs éléments constitutifs de la diète méditerranéenne, comme par exemple une fête, un rite, un engin de pêche, un plat ou un paysage agricole, ne puissent pas être un jour inscrits à titre individuel, comme éléments constituant de plein droit un patrimoine culturel immatériel pour une communauté donnée. Cela serait parfaitement possible, tout à fait respectable et ne serait en rien en contradiction avec l'inscription de la diète méditerranéenne comme ensemble, puisque, au contraire, il s'agit d'une somme de reconnaissances et de protections à différentes échelles. Tout est une question de *zoom*. Il est bien évident cependant qu'une chose est d'inscrire, et donc de s'engager à protéger, un « style de vie » représentant l'expression culturelle, multiforme, cohérente et complète, dans un espace géographique et historique donné, de centaines d'éléments qui s'imbriquent de façon précise ; une autre est d'inscrire de façon isolée certaines de ses composantes. L'un des aspects fondamentaux pour les actions de diffusion est donc de respecter la totalité du complexe culturel, sans le morceler ou l'appauvrir, au risque d'interférer dans sa signification.

Le cas s'est déjà produit – et continuera sans doute de se produire – aussi bien dans le cadre de la Convention du patrimoine mondial que dans celle du patrimoine culturel immatériel. Concernant cette dernière, nous pouvons citer l'inscription en 2009 du « Tribunal d'irrigants du bassin méditerranéen espagnol : le Conseil des bons hommes de la plaine de Murcie et le Tribunal des eaux de la plaine de Valence », institutions juridiques coutumières de gestion de l'eau dans le domaine agricole, dont les origines remontent à l'époque de l'Espagne musulmane d'Al Ándalus et qui comptent parmi les grands apports à la culture méditerranéenne. Cette gestion raisonnée des ressources hydriques a contribué et contribue aujourd'hui encore à la préservation du Bassin méditerranéen, plus particulièrement à celle de son agriculture et, d'une façon générale, à celle du complexe qui façonne un style de vie que nous exprimons par diète méditerranéenne.

La Liste du patrimoine mondial a elle aussi ses exemples : inscrite en 2008, la plaine de Stari Grad, dans l'île de Hvar en Croatie, est un paysage culturel agricole méditerranéen où, pendant plus de vingt-quatre siècles, sont demeurées pratiquement intactes les cultures de l'olivier et de la vigne et leur structure territoriale et parcellaire, basée sur la *chora*, organisation agricole traditionnelle, avec ses lots, chemins et murs de pierre sèche, instaurée par les Grecs. Ces témoignages immatériels et matériels sont des illustrations vivantes de l'objet de ce chapitre. En outre, ce que nous venons d'expliquer montre combien la diète méditerranéenne peut contribuer de manière significative à une

approche globale et intégrale du patrimoine culturel et au dépassement de la dichotomie matériel-immatériel. Elle a depuis novembre 2010 acquis une nouvelle dimension qui n'exclut ni ne se substitue à une autre mais au contraire vient s'ajouter à toutes celles déjà existantes et enrichir son caractère multiforme. Ceci appelle à des lectures et relations renouvelées, à un recalibrage de points de vue et, d'une façon générale, à l'élargissement des coopérations, des stratégies et des opportunités.

Au-delà de l'inscription

La Convention : nouveaux engagements, nouvel élan

Rappelons que la Convention est un texte récent, relatif à cet élément « immatériel » qui est tout à la fois une question et un concept, qui est jeune (bien que possédant un itinéraire ethnologique de longue haleine) et dont la pénétration dans les législations nationales et dans leur mise en œuvre est encore inégale. N'oublions pas non plus que le champ d'action de la Convention est constitué par des territoires d'États, aux compétences territoriales et aux cadres juridiques en matière de patrimoine différents, et que bien souvent le corpus théorique et technique concernant les méthodologies, les inventaires ou les mesures de protection n'en est encore qu'au stade de construction. Les processus d'adaptation et de mise en place ne sont ni simples ni rapides, et ces difficultés peuvent s'accroître étant donné la complexité de la diète méditerranéenne. Son caractère transversal, du fait des retombées d'importance sur des secteurs aussi sensibles et puissants que l'agro-alimentaire, la santé ou l'environnement, exigera de grands efforts de la part du milieu culturel en matière de pédagogie, de recherche, de description, de définition, de théorisation et de traitement des processus d'évolution, en même temps qu'un suivi incessant.

Nous l'avons signalé, la Convention représente un instrument normatif contraignant pour les États parties¹⁸ qui l'ont ratifiée. Dorénavant, l'Espagne, la Grèce, l'Italie et le Maroc ont contracté par rapport à l'élément transnational inscrit sous le nom de diète méditerranéenne toute une série d'engagements qui les lient et dont ils doivent s'acquitter.

Après avoir défini le terme de « sauvegarde »¹⁹, la Convention aborde dans son point III la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel au plan national. L'article 11 définit le rôle des États parties : « Il appartient à chaque État partie : a) de prendre les mesures nécessaires pour assurer la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel présent sur son territoire ; b) parmi les mesures de sauvegarde visées à l'article 2, paragraphe 3, d'identifier et de définir les différents éléments du patrimoine culturel immatériel présents sur son territoire, avec la participation des communautés, des groupes et des organisations non gouvernementales pertinentes. » L'objectif est clair... mais la tâche est immense.

L'article 12 poursuit en termes injonctifs : « Pour assurer l'identification en vue de la sauvegarde, chaque État partie dresse, de façon adaptée à sa situation, un ou plusieurs

18 - L'article 2.4 de la Convention précise : « On entend par "États parties" les États qui sont liés par la présente Convention et entre lesquels celle-ci est en vigueur. »

19 - Article 2.3 : « On entend par "sauvegarde" les mesures visant à assurer la viabilité du patrimoine culturel immatériel, y compris l'identification, la documentation, la recherche, la préservation, la protection, la promotion, la mise en valeur, la transmission, essentiellement par l'éducation formelle et non formelle, ainsi que la revitalisation des différents aspects de ce patrimoine ».

inventaires du patrimoine culturel immatériel présent sur son territoire.» Les articles suivants (articles 13, 14 et 15) emploient des formules plus souples : chaque État partie « s'efforce » (en matière de mesures de sauvegarde), « s'efforce par tous les moyens appropriés » (en matière d'éducation, de sensibilisation et de renforcement des capacités) et « s'efforce d'assurer » (la participation des communautés, des groupes et des individus).

L'inscription entraîne clairement une obligation générale de sauvegarde – la mission implique un grand nombre de tâches selon la définition – et une autre obligation concrète et nécessaire pour que la sauvegarde puisse être réalisée de façon efficace et cohérente : l'établissement d'inventaires pertinents, c'est-à-dire identifier et connaître pour apprécier et sauvegarder. Ces deux obligations sont régulièrement révisées par le Comité à travers des rapports préceptifs²⁰ sur la mise en œuvre de la Convention que les États parties doivent lui remettre. Le compte à rebours pour la soumission de ces rapports a été déclenché depuis l'inscription, d'une part, et les ratifications respectives de la Convention, d'autre part. Les quatre États sont dorénavant conscients qu'une stratégie transnationale doit être définie pour mettre en place les mesures et les programmes visant à la sauvegarde de la diète méditerranéenne, et, en définitive, pour en assurer la bonne gestion.

Soulignons toutefois que cette Convention, en vigueur depuis 2006, est entrée en scène avec une force et une répercussion notables. Au-delà du nombre d'éléments déjà inscrits sur sa Liste, et du nombre d'États qui l'ont ratifiée ou qui y apportent des éléments, il est vraiment intéressant de mentionner la quantité d'initiatives proposées et la rapidité avec laquelle elles ont démarré, dans plusieurs pays, sous diverses formes (modification du cadre juridique légal pour l'adapter à cette nouvelle Convention, rédaction de plans nationaux pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel, débat théorique sur les méthodologies ou les inventaires, etc.). Dans la région méditerranéenne, citons trois initiatives d'intérêt majeur, à divers niveaux :

- le Registro Della Eredità Immateriali (REI), constitué par la région de Sicile, en juillet 2005, avant même l'entrée en vigueur de la Convention, est un bon exemple à l'échelle régionale d'identification, d'enregistrement et de sauvegarde de ce patrimoine ;
- le projet transméditerranéen *Identity Is Future : Mediterranean Intangible Space* (MEDINS)²¹, exécuté entre 2006 et 2008 pour promouvoir la sauvegarde et la valorisation du patrimoine culturel immatériel en Méditerranée par la création de systèmes de catalogage, aussi bien au niveau des régions participantes qu'à l'échelle

20 - Nous devons citer deux types de rapports préceptifs, selon les directives opérationnelles : 1) les rapports relatifs à la mise en œuvre de la Convention : « Chaque État partie à la Convention soumet périodiquement au Comité des rapports sur les dispositions juridiques, réglementaires et autres mesures prises pour la mise en œuvre de la Convention » (article 151), « [...] au plus tard le 15 décembre de la sixième année qui suit l'année où il a déposé son instrument de ratification, d'acceptation ou d'approbation, et ensuite tous les six ans » (article 152) ; 2) et ceux qui concernent les éléments présents dans son territoire et inscrits sur la Liste représentative : « L'État partie fournit des informations concernant l'état actuel de tous les éléments du patrimoine culturel immatériel inscrits sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité présents sur son territoire. L'État partie s'efforce d'assurer la plus large participation possible des communautés, des groupes et, le cas échéant, des individus concernés au cours du processus de préparation de ces rapports qui, pour chaque élément concerné, portent sur : a) les fonctions sociales et culturelles de l'élément ; b) une analyse de sa viabilité et des risques auxquels il serait confronté le cas échéant ; c) sa contribution aux buts de la Liste ; d) les efforts pour promouvoir ou renforcer l'élément, en particulier la mise en œuvre de toutes les mesures qui ont pu être nécessaires en conséquence de son inscription ; e) la participation des communautés, des groupes et des individus à la sauvegarde de l'élément et leur volonté de continuer à le sauvegarder » (article 157).

21 - MEDINS (INTERREG III B-MEDOCC) s'est déroulé avec la participation de neuf pays méditerranéens (Italie, Espagne, Grèce, Malte, Maroc, Algérie, Tunisie, Égypte et Liban) dont certains représentés par diverses régions ou associations, sous des régimes différents.

transméditerranéenne, est une initiative d'un grand intérêt pour la coopération transnationale dans le domaine du patrimoine culturel ;

- la déclaration de la diète méditerranéenne comme bien d'intérêt culturel (BIC) par le Gouvernement autonome de la région de Murcie (Espagne), en mars 2007, lui conférant ainsi le plus haut statut de protection prévu dans la législation nationale et autonome, n'a pas, à notre connaissance, de précédent de cette ampleur en Méditerranée.

Toutes ces initiatives ont directement ou indirectement trait à la diète méditerranéenne, et ceci trois ou quatre ans avant son inscription, sous l'impulsion de la Convention.

Reprenons ici l'un des grands changements relatifs à la culture et au patrimoine que nous avons écarté de nos analyses précédentes : le passage d'une « conservation figée » à une « sauvegarde dynamique ». Il s'agit, pour résumer, de comprendre et d'intérioriser que le patrimoine est au service de la société et non l'inverse, et en même temps d'accepter qu'il n'est pas une chose « externe » et « étrangère » qui tourne autour de nous pour être « admiré », mais qu'il constitue bien une partie substantielle de notre quotidien, des stratégies et politiques économiques, sociales, environnementales et culturelles, de nos repères et de nos itinéraires, à la fois vecteur et « garant de développement durable » (Unesco, 1989, 2001, 2002, 2003). D'autant qu'en l'occurrence, il s'agit d'une manière de vivre et, qu'il nous soit permis de le dire, de « survivre ». Le patrimoine doit être considéré comme un moteur et non comme un fardeau ; au-delà de la conception de sa protection comme une charge, il est un investissement économique, social et culturel. En d'autres termes, le patrimoine comme capital et ressource, quoique toujours étroitement lié, dans son usage et son abus, à des concepts clés tels que l'intégrité, l'équité, la prudence ou le respect ; et sa protection non comme une fin en soi mais comme un instrument de progrès économique et social. Dans cette nouvelle perspective, la diète méditerranéenne présente un grand potentiel et sa reconnaissance universelle lui octroie de nouvelles synergies et opportunités.

Le futur : s'écarter des sentiers battus, créer des ponts

La transversalité de la diète méditerranéenne et ses répercussions, environnementale, économique, sociale ou culturelle, confèrent à l'inscription une dimension singulière. Le devoir de sauvegarde qu'elle implique dépasse le strict domaine, institutionnel ou non, de la « culture » et exige la même transversalité dans sa gestion. La candidature avait déjà donné lieu à des rapprochements et à d'intéressantes collaborations entre des ministères « par nature » aussi éloignés ou peu connectés que celui de la Culture, de l'Agriculture ou de la Santé. Il faudrait encore associer ceux de l'Environnement, de l'Aménagement du territoire (dans toutes ses échelles et dimensions) ou de l'Éducation. Dans le cadre du patrimoine culturel immatériel et pour les questions de promotion et de diffusion, l'évaluation préalable des instances compétentes de la culture nous semble plus que souhaitable. L'inscription inaugure une nouvelle étape, pratiquement inexplorée jusqu'à présent mais exigée par la diète méditerranéenne : celle de la coopération à tous les niveaux et de tous les secteurs, pour la sauvegarde d'un patrimoine qui relève d'une multitude de milieux de l'univers méditerranéen tout en étant un moteur indispensable pour un grand nombre d'entre eux. La conception holistique

et transversale de ce patrimoine, « découverte », définie et promue par la candidature et l'inscription, rend indispensables la coopération et la coordination transméditerranéennes aux niveaux local, régional et national, et souligne le rôle de la communauté comme porteuse, créatrice et véritable vecteur de transmission de ce patrimoine. Rien ne doit être omis, tout est nécessaire et complémentaire. On ne pourra « garantir la visibilité » de la diète méditerranéenne (comme l'exige la Convention) sans cette coopération et cette coordination transméditerranéennes et au niveau de chaque État. Il faudra éviter les grandes structures et stimuler plutôt un réseau de viviers de projets, si possible interdisciplinaires, sans cesse renouvelés et solidement ancrés dans le territoire et dans la réalité, et possédant grâce aux technologies de l'information et de la communication la visibilité, la connectivité et la capacité d'échange et de communication nécessaires, en temps réel et à faible coût.

L'inscription de la diète méditerranéenne a mis sur la table de nombreuses et importantes questions. Nous ne pouvons aborder ici, de manière exhaustive, l'ensemble de ces interrogations ni espérer avoir rapidement des solutions, des réponses ou des stratégies. Ce qui est essentiel est de leur accorder l'importance qu'elles méritent et de se mettre sans tarder au travail pour y répondre.

La première qui se présente à nous est celle des limites géographiques du domaine méditerranéen, du « contenant » de notre patrimoine en somme. Il suffit de lire le premier chapitre de ce rapport pour saisir, dans l'absolu, la complexité d'une telle question. En termes pratiques ou pour la mise en place de certaines normes ou réglementations, il est en revanche possible de définir de manière consensuelle certaines limites, en croisant divers paramètres scientifiques et techniques.

Une question autrement plus importante concerne le « contenu » de notre diète méditerranéenne, c'est-à-dire ses composantes matérielles et immatérielles. L'inventaire, à la fois processus et outil indispensable et sans cesse actualisé, est un chantier difficile mais qui ne part pas de zéro puisque l'on dispose aujourd'hui d'un grand nombre de sources. Le travail sera exigeant puisqu'il faudra constamment envisager la partie matérielle (paysages, espaces, ustensiles, outils, etc.) et la partie immatérielle (fêtes, connaissances, savoir-faire, etc.) de la diète. La tâche, indéniablement complexe elle aussi, qui reste à faire et qu'il nous semble nécessaire d'aborder sans tarder, consiste à mettre en commun les concepts, les critères de sélection, les procédures, les méthodologies et les inventaires, leurs registres et leurs supports, afin de parvenir à un consensus sur toutes ces questions – et sur d'autres encore –, et de bien savoir comment définir le « contenu » de cette diète méditerranéenne, pour pouvoir ensuite l'évaluer et décider des éléments à protéger et de la manière de le faire. Un Observatoire permanent serait un outil connexe indispensable à moyen terme, puisqu'il s'agit d'un patrimoine vivant dont l'évolution devra être observée et analysée attentivement, de façon ininterrompue. Tout aussi important, sinon plus, la cohérence, le consensus et le respect devront présider à la démarche qui aura à cœur de prendre en compte aussi bien les porteurs de ce mouvement que les contextes spatio-temporels ou les supports matériels des manifestations immatérielles de ce patrimoine.

Le désir de singulariser ou d'identifier certains produits par des signes ou logotypes divers n'est nullement nouveau. Parmi des centaines d'exemples, la *terra sigillata* illustre

bien ce besoin ressenti depuis l'Antiquité. Dans le cadre euro-méditerranéen, les AOP, les IGP ou les autres signes continuent aujourd'hui d'identifier et de distinguer productions, territoires et savoir-faire. Une question, déclinée sous diverses formes, se pose alors après l'inscription de la diète méditerranéenne : pourra-t-on utiliser l'emblème de la Convention ? Faudra-t-il créer un label ou un logotype ? Par rapport à ce que nous avons précisé auparavant pour tenter de cerner l'élément inscrit (la diète méditerranéenne), il faut savoir que l'utilisation de l'emblème de la Convention est régie par les directives opérationnelles (faute d'un protocole ou d'un règlement qui en préciserait tous les détails) lesquelles prévoient l'utilisation commerciale ou non de celui-ci (chapitre IV), qui, en tout état de cause, exige l'autorisation des seules instances détenant cette prérogative : l'Assemblée générale et le Comité. Il en va certes autrement de la création d'un signe distinctif lié au « contenu » de la diète méditerranéenne, hors du cadre de la Convention et de l'inscription, mais il devrait dans ce cas être complètement dissocié du statut de patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Dans ce domaine, toute parabole ou hyperbole picaresque ne pourrait que nous paraître préjudiciable et réprouvable.

Il faudra évidemment apporter d'autres réponses aux questions concernant les paysages, les espaces, les techniques, les élaborations, les produits, les fêtes, etc. La question n'est nullement simple, mais la difficulté et les exigences d'un projet sont aussi vecteurs de progrès et d'amélioration. La clé de voûte d'un futur respectueux et durable pour la diète méditerranéenne résidera dans la capacité et l'engagement à investir ressources, intelligence et persévérance en quantité suffisante et avec efficacité. La Convention souligne « l'importance du patrimoine culturel immatériel » comme « garant du développement durable ». Ce critère de durabilité n'étant pas exclusif et indissociable des produits, ressources, espaces ou valorisations, nous devons aussi l'appliquer aux processus, aux décisions et aux attitudes. C'est en empruntant ce chemin que les questions que nous venons d'évoquer trouveront des réponses appropriées... et durables.

Conclusion

La reconnaissance de la diète méditerranéenne en tant que patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco n'a jamais été un objectif final, l'aboutissement d'un parcours, mais seulement l'élan nécessaire pour un bon départ tourné vers l'avenir. Un avenir qui exigera sans aucun doute beaucoup de lucidité, de courage et de persévérance. La démarche de candidature était un chemin parfaitement jalonné et séquencé. L'avenir après l'inscription est une succession de grands horizons dans un cadre temporel illimité. La différence est grande et nous invite à la plus grande précaution. La Méditerranée est un espace d'une grande complexité due à la fois aux vecteurs endogènes et exogènes, et la diète méditerranéenne est un complexe culturel majeur, dont la transversalité et le caractère polyédrique constituent quelques-uns des traits les plus marquants et probablement singuliers. Pendant toute la démarche de la candidature, nous avons toujours envisagé cette complexité comme une valeur importante, un grand capital fruit d'une histoire millénaire, de processus de civilisation, de brassage et d'échanges, d'apprentissages et de transmissions, de traditions et d'innovations, de convergences et de divergences, peut-être uniques. Cette complexité est l'une des grandes forces, un atout important de la diète méditerranéenne comme vecteur de développe-

ment régional, et elle est en même temps l'un de ses facteurs de survie et de pérennité. Néanmoins, c'est aussi son talon d'Achille, discret mais vulnérable. La sauvegarde de la diète méditerranéenne est sans doute un grand défi, mais au-delà des difficultés prévisibles ou de la complexité des objectifs, la conjugaison d'efforts et d'engagements encourage et revigore. Le voyage millénaire continue.

Bibliographie

Brodersen (Kai), *Las siete maravillas del mundo antiguo*, Madrid, Historia Alianza Editorial, 2010.

Burlingame (Barbara) et Dernini (Sandro), « Sustainable Diets : The Mediterranean Diet Exemple », *Public Health Nutrition*, 14 (12A), décembre 2011, p. 2285-2287.

Carrera Díaz (Gemma), « Iniciativas para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial en el contexto de la Convención Unesco, 2003 : una propuesta desde Andalucía », *Revista Patrimonio Cultural de España*, « El Patrimonio Inmaterial a debate », 2010.

Conseil de l'Europe, *Le Patrimoine et au-delà*, Strasbourg, Éditions du Conseil de l'Europe, 2009.

Cusenier (Jean), *La Tradition populaire*, Paris, Presses universitaires de France, 1995.

Cusenier (Jean), *L'Héritage de nos pères*, Paris, La Martinière, 2006.

Garine (Igor de), « La Dieta Mediterránea en el conjunto de los sistemas alimentarios », dans Isabel González Turmo et Pedro Romero de Solís (eds), *Antropología de la alimentación : ensayos sobre la Dieta Mediterránea*, Séville, Consejería de Cultura y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía, 1993, p. 9-17.

Hobsbawm (Eric) et Ranger (Terence) (eds), *La invención de la tradición*, Barcelone, Crítica, 2002.

Internationale de l'imaginaire, *Cultures, nourriture*, Paris, Maison des cultures du monde, 1997.

Internationale de l'imaginaire, *Le Patrimoine culturel immatériel. Les enjeux, les problématiques, les pratiques*, Paris, Maison des cultures du monde, Babel, 2004.

Jaén (Manuel) et Martínez (Fernando) (eds), *El Mediterráneo, confluencia de culturas*, Almeria et Paris, Universidad de Almería-Université de la Sorbonne, coll. « Ibérica-Essais », 2000.

Magris (Claudio), *Itaca e oltre*, Milan, Garzanti editore S. P. A., 1982.

Mairie de Barcelona, *Alimentos sagrados, pan, vino y aceite en el Mediterráneo antiguo*, *Mediterraneum ciclo de exposiciones*, Barcelone, musée d'Histoire de la ville, 2001.

Medina (F. Xavier) (ed.), *La alimentación mediterránea*, Barcelone, Institut Català de la Mediterrània et Fondation pour la diète méditerranéenne, 1996.

Ministère espagnol de la Culture, *La salvaguarda del Patrimonio Inmaterial. Conclusiones de las Jornadas sobre protección del Patrimonio Inmaterial (Teruel, 2009)*, Madrid, ministère espagnol de la Culture, 2010.

Montanari (Massimo), *La comida como cultura*, Gijón, Ediciones Trea, 2004.

Oberti (Bénédicte) et Padilla (Martine), « Comment les Méditerranéens se nourrissent », dans CIHEAM (dir.), *Atlas Méditerranée. Agriculture, alimentation, pêche et mondes ruraux en Méditerranée*, Paris, Presses de Sciences Po-CIHEAM, 2010, p. 106-111.

Padilla (Martine), « Assurer la sécurité alimentaire des populations », dans CIHEAM (dir.), *Méditerranée 2008. Les futurs agricoles et alimentaires en Méditerranée*, Paris, Presses de Sciences Po-CIHEAM, 2008, p. 231-249.

Palmer (Robert), « Préface », dans *Le Patrimoine et au-delà*, Strasbourg, Éditions du Conseil de l'Europe, 2009.

Reguant-Aleix (Joan), « Documento de Cartagena: La Dieta Mediterránea, Patrimonio cultural inmaterial de la humanidad », Barcelone, Fondation Diète Méditerranéenne, 2007.

Reguant-Aleix (Joan), « La protecció del patrimoni de la pedra en sec. Marc de referència », dans Centre Cultural de la Mediterrània (ed.), *II Trobada d'estudi per a la preservació del patrimoni en pedra seca als països catalans*, Torroella de Montgrí, Can Quintana, 2005.

Reguant-Aleix (Joan), « Dieta Mediterránea, Patrimonio Cultural Inmaterial », *DOC1/NOV.2007.REV. MAR.2008*, Barcelone, Fondation Diète Méditerranéenne, 2007.

Reguant-Aleix (Joan), Arbore (M. Rosaria), Bach-Faig (Anna) et Serra-Majem (Lluís), « Mediterranean Heritage: An intangible Cultural Heritage », *Public Health Nutrition*, 12 (9A), 2009, p. 1591-1594.

Serra-Majem (Lluís) et Ngo de la Cruz (Joy) (eds), *Qué es la dieta mediterránea?*, Barcelone, Fondation pour la diète méditerranéenne, Nexus ediciones, 2002.

Serra-Majem (Lluís), Ngo de la Cruz (Joy) et Fundación para el Desarrollo de la Dieta Mediterránea (eds), *Dieta mediterránea: beneficios y promoción*, Barcelone, Fondation pour la diète méditerranéenne, Nexus ediciones, 2004.

Skounti (A) hmed, *De la patrimonialisation. Comment et quand les choses deviennent-elles des patrimoines?*, vol. XLV, Rabat, Faculté des lettres et des sciences humaines, Université Mohammed V-Agdal, 2010.

Smith (Laurajane) et Akagawa (Natsuko) (eds), *Intangible Heritage*, Londres, Routledge, 2009.

Third EuroMed Forum on Mediterranean Food Cultures, « Dialogues between Civilizations and People: The Food Cultures », Rome, CIISCAM, 2005 (www.ciiscam.org/files/download/documenti/02-PDF%20final%20Document%20Rome%20Call%202005.pdf).

Unesco, « Instruments normatifs », Conventions de 1972, 2001, 2003 et 2005, Déclarations de 1997 et 2001 (<http://portal.unesco.org/>).

Unesco, « La diète méditerranéenne », Unesco, Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, 2010 (<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=fr&pg=00011&RL=00394>).

Unesco, *Textes fondamentaux de la Convention de 2003 pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel*, Paris, Unesco, 2010.

Vidal-Beneyto (José) et Puymège (Gérard) (dir.), *La Méditerranée: modernité plurielle*, Paris, Éditions Unesco-Éditions Plublisud, 2000.

BIOGRAPHIES



Sébastien Abis est administrateur au Secrétariat général du CIHEAM. Outre les activités structurelles rattachées à cette fonction, il est chargé de la communication et de certaines publications de l'Institution. À ce titre, il assure la coordination du rapport *Mediterra*, l'animation de l'Observatoire méditerranéen et la gestion du site internet. Il est également le fondateur et le rédacteur en chef de la *Lettre de veille*. Sébastien Abis est l'auteur de plusieurs ouvrages et de nombreux articles portant sur les relations euro-méditerranéennes, les enjeux agricoles et alimentaires et les évolutions géopolitiques. Ses analyses le conduisent à participer régulièrement au débat d'idées lors de conférences publiques et à plusieurs groupes de réflexions stratégiques. Il est ainsi conseiller scientifique de l'association Futuribles international et membre du comité de rédaction de sa revue *Futuribles*. Membre de l'Institut de recherche et d'études sur la Méditerranée et le Moyen-Orient (iReMMO) et du comité scientifique de l'association Euromed-IHEDN, Sébastien Abis fait également partie du comité de rédaction de la revue *Confluences Méditerranée*.

Javier Albarracín est spécialisé en relations internationales. Il est diplômé en sciences politiques et administration publique de l'Université autonome de Barcelone (Espagne). Après avoir travaillé au sein de la Chambre espagnole de commerce à Istanbul de 1998 à 1999, il obtient en 2001 un master en relations internationales. De 2001 à 2008, il a été responsable du département Moyen-Orient et Afrique du Nord au Consortium de promotion commerciale de la Catalogne (COPCA). Depuis 2008, il est directeur du Département du développement socio-économique à l'Institut Européen de la Méditerranée (IEMed). Il intervient, entre autres, dans de nombreuses universités et institutions économiques espagnoles. Il participe également à des projets et travaux lancés par des groupes de réflexions et organisations internationales comme l'Institut de prospective économique du monde méditerranéen (IPEMED), le Centre européen d'études politiques (CEPS), la fondation CIDOB, Promos Milar, le réseau ANIMA et l'OCDE.

Luis Miguel Albisu est docteur en agro-économie (diplômé de l'Université de Cornell, États-Unis) et en ingénierie agricole (diplômé de l'Université polytechnique de Madrid, Espagne). Il a également obtenu un master en marketing agro-alimentaire à l'Université de Newcastle (Angleterre). Il est actuellement directeur du Département agro-alimentaire et des ressources naturelles au Centre de recherche agro-alimentaire et technologique de l'Aragon (CITA, Espagne). Ses principales recherches portent sur le marketing alimentaire et la chaîne agro-alimentaire.

Annarita Antonelli est diplômée en économie et titulaire d'un master spécialisé en politiques agricoles et administration du développement obtenu au CIHEAM-IAM de Montpellier (IAMM). Elle est impliquée, comme consultante, dans les activités du CIHEAM-IAM de Bari (IAMB) liées à l'agriculture biologique, l'agriculture durable et le développement rural. Pour la formation, elle est conseillère dans la préparation des dissertations MSC et contribue

aux activités didactiques pour les modules socio-économiques des cours. Dans les activités de coopération de l'IAMB, elle participe à plusieurs projets dans les pays méditerranéens (Liban, Syrie, Tunisie, Maroc, Algérie, Égypte) pour les études socio-économiques qui y sont prévues : études de marché et évaluations, stratégies de développement rural, développement territorial et élaboration de plans de développement locaux. À présent, ses principales recherches concernent l'agriculture durable et le développement rural, l'analyse des marchés et les aspects socio-économiques liés aux produits typiques (valorisation et signalisation de la qualité). Elle est l'auteur de nombreuses publications sur ces thématiques.

Xavier Aragall est diplômé en sciences politiques de l'Université autonome de Barcelone (Espagne). Il est chercheur sur les enjeux migratoires à l'Institut Européen de la Méditerranée (IEMed) dans le Département des politiques euro-méditerranéennes. Il fut coordinateur des contenus dans le secrétariat technique du congrès mondial « Mouvements humains et immigration » en 2004. Il fut également membre du comité organisateur du congrès espagnol d'immigration en 2004. Il est actuellement membre de l'équipe scientifique de l'enquête Euromed, projet de la Commission européenne pour mener une enquête annuelle auprès d'experts et d'acteurs internationaux dans le but d'évaluer les progrès, les réussites et les faiblesses du Partenariat euro-méditerranéen.

Davide Arcella est cadre scientifique de l'unité « Surveillance nutritionnelle et chimique » au sein de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). Il est responsable de la collecte et de l'analyse des données sur la consommation alimentaire, ainsi que du développement et de la mise en œuvre de nouvelles méthodologies appliquées à l'évaluation de l'exposition alimentaire. Dans ce cadre, il réalise ou supervise les évaluations de l'exposition à différents types de substances chimiques dans l'alimentation humaine et animale (contaminants, arômes, additifs alimentaires, résidus d'emballages, nutriments et pesticides) dans des rapports indépendants ou en soutien aux autres groupes scientifiques ou unités de l'EFSA. Il possède une maîtrise en sciences statistiques et démographiques de l'Université La Sapienza de Rome (Italie) et travaille dans le domaine de la sécurité des aliments depuis 1998. Il est plus particulièrement spécialisé dans les données sur la consommation alimentaire et l'évaluation de l'exposition alimentaire. Il a débuté sa carrière à l'Institut national italien de recherche sur l'alimentation et la nutrition (INRAN), où il a travaillé en tant que scientifique pendant près de dix ans. En 2007, il intègre l'EFSA et devient aussi membre de l'équipe FAO-OMS d'experts JECFA pour l'évaluation de l'exposition à des substances chimiques dans l'alimentation.

Anna Bach-Faig est chimiste et diplômée de l'Université autonome de Barcelone (Espagne) en 2002. Elle a également obtenu un master et un doctorat en santé publique, respectivement en 2003 à l'Université de Glasgow (Écosse) et en 2007 à l'Université autonome de Barcelone. Elle participe à la promotion de projets et à des recherches portant à la fois sur l'alimentation et la santé. Ses recherches portent actuellement sur les pratiques alimentaires méditerranéennes et les maladies chroniques, le contrôle et l'évaluation de l'intégration du régime alimentaire méditerranéen au niveau mondial, ainsi que l'offre et la demande alimentaire dans les milieux scolaires et professionnels. Elle est également membre du Département de la santé publique catalan, directrice du groupe de recherche à la Fondation pour la diète méditerranéenne au Centre de nutrition catalan et enseignante-assistante à l'Université ouverte de Catalogne (Espagne).

Rekia Belahsen est depuis 1997 professeur et directeur de l'Unité de formation et de recherche en nutrition et sciences de l'alimentation et directeur du Laboratoire de biotechnologie, bio-

chimie et nutrition à l'Université Chouaib Doukkali (Faculté de sciences d'El Jadida, Maroc). Elle est également consultante en nutrition pour la Commission européenne et expert pour l'Unicef. Elle a obtenu d'importants prix et de nombreuses bourses parmi lesquels la médaille du mérite qui lui a été remise par la FAO en 2007 et l'obtention d'une bourse par la Banque islamique de développement en 1998. Elle est également l'auteur de nombreuses publications et elle écrit pour plusieurs journaux comme le *Mediterranean Journal of Nutrition and Metabolism*. Elle est membre de l'exécutif de plusieurs organisations et groupes nationaux, régionaux et internationaux comme la Société marocaine de nutrition (SMN), la Fédération africaine des sociétés de nutrition (FANUS), l'Association de nutrition pour Moyen-Orient et Afrique du Nord (MENANA), l'association Nutrition sans frontières (Nutricion sins Fronteras) et l'Union internationale des sciences de la nutrition (IUNS). Elle a également organisé et participé à de nombreux séminaires et conférences comme la 1^{re} Conférence de la FANUS (2007) et le séminaire international maroco-espagnol sur la transition nutritionnelle et santé des populations (2011). Ses recherches portent actuellement sur la transition nutritionnelle, les pratiques alimentaires méditerranéennes, l'obésité, les carences en micronutriments et la composition alimentaire.

Elliot M. Berry est l'actuel directeur du Département de nutrition humaine et responsable du Centre collaborateur de l'Organisation mondiale pour la santé (OMS) pour la promotion de la santé publique à la Faculté de médecine de Jérusalem (Israël). Il est l'ancien directeur de l'École Braun de santé publique. Il a été invité en tant que chercheur à l'Institut de technologie du Massachusetts (MIT), au Rockefeller, à l'Université de Cambridge et à l'Université de Yale. Ses recherches concernent principalement les évolutions culturelles, les problèmes biologiques, psychologiques et sociaux dans la régulation du poids, les pratiques alimentaires méditerranéennes et les effets de la nutrition sur les fonctions cognitives.

Pierre Blanc est ingénieur en chef des Ponts, des Eaux et des Forêts, docteur en géopolitique et titulaire d'une maîtrise en génétique moléculaire. Fonctionnaire du ministère de l'Agriculture français, il est actuellement mis à disposition du CIHEAM. Ses enseignements, ses recherches et ses activités de coopération concernent la géopolitique du Proche-Orient (conflits, identités) ainsi que la géopolitique de l'eau et du foncier dans cette zone. Il intervient en France au CIHEAM-IAM de Montpellier (IAMM), à l'Université Paris-VIII, aux institut d'études politiques (IEP) de Lyon et de Bordeaux, à l'Université de Pau, à l'Institut de formation et d'appui aux initiatives de développement (IFAID) de Bordeaux. Il intervient également à l'Université Saint-Joseph au Liban et au CIHEAM-IAM de Bari (IAMB). Il est rédacteur en chef de la revue universitaire *Confluences Méditerranée* qui traite de l'actualité géopolitique, politique, sociale et économique de la Méditerranée et du Moyen-Orient. Il est également membre de l'Institut de recherche et d'étude sur la Méditerranée et le Moyen-Orient (iReMMO) et de l'Institut français de géopolitique.

Dimitrios Boskou est diplômé de l'Université Aristote de Thessalonique (Grèce) et de l'Université de Londres (Royaume-Uni). Il est conférencier, professeur associé et professeur. Il a été membre de la Commission sur les huiles, graisses et produits dérivés de l'Union internationale de chimie pure et appliquée (IUPAC) de 1986 à 1998. Depuis 1995, il est membre du Comité scientifique pour l'alimentation pour la Commission européenne et expert pour l'Autorité européenne de sécurité des aliments (Panel des additifs alimentaires). Il a publié près de 75 articles et rapports. Il est l'auteur et l'éditeur de 6 ouvrages ainsi que l'auteur principal de plus de 10 chapitres de livres au sujet des huiles et de la chimie des produits naturels. Il a notamment contribué à des encyclopédies scientifiques internationales et au *Lexicon of Lipid Nutrition*.

Roberto Burdese a commencé à travailler pour Slow Food dès 1991. Il a collaboré à différents projets et notamment avec la maison d'édition du mouvement, Slow Food Editore, à la production de nombreuses publications. Il a également coordonné l'organisation du Salon international du goût, qui a lieu à Turin tous les deux ans depuis 1996. Il a notamment travaillé en étroite collaboration avec Carlo Petrini sur des projets ambitieux, tels que la création de l'Université des sciences gastronomiques. En 2004, il a participé à la création du réseau international Terra Madre. Il a par ailleurs travaillé, jusqu'à la fin des années 1990, au développement du réseau international de Slow Food. Concernant Slow Food Italy, il est investi depuis 1998 dans le conseil national de l'association. En 2002, il a été nommé vice-président de Slow Food Italie. En 2006, il en devient président, poste qu'il occupe toujours actuellement.

Roberto Capone est agronome, diplômé de l'Université de Bologne (Italie) en 1987. Il est administrateur principal au CIHEAM-IAM de Bari (IAMB) depuis 2008. Il est coordonnateur du Département d'agriculture, alimentation et développement rural durables de l'IAMB s'occupant principalement des diètes durables, de la diète méditerranéenne et des produits traditionnels / typiques. Il a travaillé comme conseiller du ministre italien de l'Agriculture pour la recherche dans le bassin méditerranéen. Il a été secrétaire général du Comité italien pour la liaison avec les organisations des Nations unies chargées de l'alimentation et de l'agriculture, et a occupé le poste d'administrateur principal au Secrétariat général du CIHEAM. Il a été membre du comité technique italien responsable de la présentation de la candidature de la diète méditerranéenne pour l'inscription sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco.

Sandro Dernini est diplômé en biologie de l'Université de Cagliari (Italie). Il a obtenu son doctorat à l'Université de New York (États-Unis). Depuis 2002, il est le coordinateur du Forum sur les cultures alimentaires méditerranéennes. Depuis 2006, il est notamment le coordinateur du Centre international interuniversitaire d'études des cultures alimentaires méditerranéennes. De 2007 à 2010, il a été le responsable du bureau technique du président de l'Institut national italien de la recherche sur l'alimentation et la nutrition. Depuis 2009, il est consultant pour la Division de la nutrition et de la protection des consommateurs de la FAO. Il est également membre du comité international de la Fondation pour la promotion des pratiques alimentaires méditerranéennes, membre de la société internationale pour la promotion des traditions dans l'art et membre de Nutrition sans frontières (Nutricion sins Fronteras).

Lorenzo M. Donini, spécialiste en science de l'alimentation et en nutrition, a rejoint la Faculté de médecine et de chirurgie de l'Université La Sapienza de Rome (Italie) en tant que professeur associé. Il conduit des recherches portant sur les comportements alimentaires et sur l'étude des questions nutritionnelles liées à la malnutrition, à l'obésité, au métabolisme et aux comportements alimentaires. Il est le président du cours de diplôme de diététicien et le directeur de l'école de spécialisation en sciences de l'alimentation de l'Université La Sapienza de Rome. Il est l'actuel directeur scientifique de l'unité de rééducation métabolique et nutritionnelle à l'Institut clinique de réhabilitation « Villa delle Querce » à Nemi (Italie). Cette unité se compose d'un service pour la rééducation métabolique et nutritionnelle, d'un service de consultations internes, d'une clinique spécialisée en diététique fournissant des approches multidisciplinaires qui intègrent les évaluations nutritionnelles, et des thérapies de groupe.

Hamid El Bilali est agronome diplômé de l'IAV-Hassan-II (Maroc), chercheur et consultant au Département d'agriculture et de développement rural durables du CIHEAM-IAM de Bari (IAMB). Il a un master en agriculture biologique (IAMB) et un doctorat en chimie

agricole et environnementale (Université de Bari). Il a été impliqué dans différentes activités de recherche sur la diète méditerranéenne, les produits typiques, la qualité et la sécurité alimentaires, la diversification des moyens de subsistance en milieu rural, la gouvernance et les institutions locales rurales. Il est auteur d'une quarantaine de publications scientifiques (articles et communications).

Hiba El Dahr est docteur en économie de l'Université Montpellier-I (France). Avec une formation polyvalente en agronomie, en gestion des entreprises agro-alimentaires puis en économie agricole et rurale, elle a occupé des postes variés dont le premier était au Liban en tant qu'ingénieur agronome. En 2007, elle soutient une thèse pluridisciplinaire portant sur les déterminants de la consommation des aliments santé. Ses compétences sur les questions agricoles et alimentaires en Méditerranée la conduisent à occuper le poste de coordinatrice régionale pour la Méditerranée à la Fédération internationale des producteurs agricoles (FIPA). Elle est auteur de plusieurs articles sur les déterminants de la consommation alimentaire de santé, le rôle des organisations paysannes dans le processus de développement, le marketing alimentaire, les enjeux de l'agriculture dans l'espace euro-méditerranéen.

Abderraouf Elferchichi est ingénieur en hydraulique et aménagement depuis 2005. Il a obtenu en 2007 un diplôme de master en aménagement des terres et gestion des ressources en eau au CIHEAM-IAM de Bari (IAMB). En 2011, il a obtenu son doctorat en génie de l'environnement à l'Université de Basilicata (Italie).

Mohamed Yassine Essid est docteur en lettres de l'Université de Paris-I-Panthéon-Sorbonne (France). Il est professeur d'histoire médiévale à la Faculté des sciences humaines et sociales de Tunis (Tunisie) et ancien doyen de la Faculté des lettres et sciences humaines de Sfax (Tunisie). Il est également président du Groupe d'études et de recherches interdisciplinaires sur la Méditerranée (GERIM). À ce titre, il a organisé le premier colloque pluridisciplinaire au Maghreb sur l'alimentation et les pratiques de la table en Méditerranée (actes parus en 2000 chez Maisonneuve et Larose). Il est par ailleurs auteur de plusieurs articles et ouvrages sur la cuisine tunisienne.

Senén Florensa est diplomate et ambassadeur. Il est le président du comité exécutif de l'Institut Européen de la Méditerranée (IEMed, Espagne) depuis 2005. Il a été ambassadeur d'Espagne en Tunisie de 2000 à 2004, consul général à Berlin (Allemagne) de 1992 à 1996, premier secrétaire de l'ambassade d'Espagne auprès de l'Unesco en 1986, directeur général de l'Institut de coopération avec le monde arabe, la Méditerranée et les pays en voie de développement (ICMAMPD) du ministère espagnol des Affaires étrangères et de la Coopération de 1996 à 2000. Il a été secrétaire général du ministère du Commerce, de la Consommation et du Tourisme de 1986 à 1989, ainsi que du ministère de l'Aménagement du territoire et des Travaux publics de 1989 à 1992, du Gouvernement de Catalogne, membre conseiller du Cabinet du président du Gouvernement d'Espagne de 1979 à 1982.

Fatiha Fort est ingénieur agronome de l'Institut agronomique vétérinaire Hassan-II de Rabat (Maroc) et docteur en marketing de l'Université de Montpellier (France). Elle est aujourd'hui maître de conférences à Montpellier SupAgro (France) et mène ses activités de recherche au sein de l'UMR MOISA (unité de recherche « Marchés, organisations, institutions et stratégies d'acteurs »). Ses recherches s'inscrivent à l'interface entre stratégie et marketing. En stratégie, ses travaux portent sur le processus d'innovation des PME agro-alimentaires en lien avec le développement durable, et en marketing, ils portent sur le comportement du consommateur en matière de consommation durable et sur le marketing territorial.

José Maria García Álvarez-Coque est professeur d'économie agricole à l'Université polytechnique de Valence (UPV, Espagne). Entre 2001 et 2004, il a été directeur du département d'économie dans cette même université. Il est actuellement membre de l'International Economics Group, une unité de recherche sur les questions agricoles internationales. Entre 2007 et 2011, il a dirigé l'Association espagnole des économistes agricoles (Spanish Association of Agricultural Economists). Depuis 1987, il est consultant et directeur de projets de recherche sur l'analyse de la politique agricole commune (PAC) pour les institutions européennes (Parlement et Commission) et l'administration publique espagnole. En 1991, il a été invité en tant que chercheur à l'International Food Policy Research Institute de Washington (IFPRI, États-Unis). En 1993 et 1994, il a présidé le groupe de travail sur les fruits et légumes de l'OCDE à Paris. Les vingt dernières années, il a été consultant pour des organisations internationales traitant de l'agriculture, de la sécurité alimentaire et de l'intégration régionale avec un intérêt particulier pour l'Amérique latine, le Moyen-Orient et l'Afrique du Nord. Depuis 2010, il est membre du comité de pilotage du projet européen SUSTAINMED (« Systèmes agro-alimentaires durables et développement rural dans les pays partenaires méditerranéens »).

Anne-Laure Gassin est directeur de la communication à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) depuis 2003. Elle est responsable du développement et de la mise en œuvre de la stratégie de l'EFSA en matière de communication sur les risques, dont l'objectif global est de fournir des informations pertinentes, cohérentes, précises et opportunes à toutes les parties intéressées, et à un public plus large, sur la base des avis scientifiques de l'Autorité. Elle préside le groupe de travail « Communication » du forum consultatif qui a été mis en place en 2003 avec l'objectif de promouvoir la cohérence de la communication sur les risques associés aux aliments à travers l'Union européenne. Avant de rejoindre l'EFSA, elle a travaillé à la Direction générale de la santé et des consommateurs de la Commission européenne, où elle a contribué à la préparation de la révision de la législation communautaire sur l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires. Avant cela, elle a travaillé pendant plus de quinze ans chez Kellogg Company où elle occupait en dernier lieu le poste de directeur en charge de la communication sur la nutrition et les affaires scientifiques et réglementaires pour l'Europe. Elle a obtenu un diplôme en biologie à l'Université Harvard en 1981, puis un master en management médical et marketing, en 1987, à l'École supérieure de commerce de Paris.

Isabel González Turmo est docteur en anthropologie sociale et professeur titulaire de l'Université de Séville (Espagne). Elle a été chercheur principal sur divers projets, notamment sur l'alimentation en Méditerranée et sur l'anthropologie de l'alimentation (cuisine et coutumes alimentaires). Elle est membre de nombreux comités scientifiques, de congrès et commissions comme la Commission internationale sur l'anthropologie de l'alimentation (ICAF). Elle a publié plus de 70 articles concernant l'évolution des habitudes alimentaires, l'analyse culinaire et les pratiques méditerranéennes. Elle est membre du groupe d'investigation « Territoire, culture et développement » (TECUDE, SEJ-418).

Habiba Hassan Wassef a eu une longue carrière à l'Organisation mondiale de la santé (OMS) au département Nutrition et politiques de santé publique et développement. Elle siège à plusieurs comités scientifiques sur la nutrition, la santé et le bien-être (de la mère et de l'enfant) et la santé environnementale. Elle est membre du Conseil de recherche médicale au sein du centre national égyptien de la recherche. Elle est coordinatrice du septième Programme européen de recherche dans le domaine de l'alimentation et de la nutrition. Elle est également administrateur et consultante en nutrition auprès de la Société africaine de nutrition (SAN) et membre de l'équipe de transition des Nations unies qui assiste le représentant spécial des Nations unies pour la sécurité alimentaire.

Hélène Ilbert est agro-économiste au CIHEAM-IAM de Montpellier (IAMM). En tant que directeur de recherche, elle conduit des programmes sur la biodiversité (Fruitmed, 2009-2012) et sur les indications géographiques dans la région méditerranéenne (Femise, 2005-2008). Les programmes multilatéraux, bilatéraux et décentralisés tels que *Cybermontagne* ou *Ecopter* sont autant d'exemples de coopérations pratiques. Elle est également membre de l'équipe de recherche Agropolis sur les relations internationales globales (UMR MOISA). Elle a été, par ailleurs, récompensée par le Centre national de la recherche scientifique (CNRS) (France) et la Commission des Communautés européennes à la Direction générale de la recherche (AREMM, Möbius Prize).

Josep Maria Jordán Galduf est professeur d'économie appliquée à l'Université de Valence (Espagne). Il est diplômé de l'Université de Valence avec un doctorat en économie et de l'Université de Reading (Royaume-Uni) avec un master en études européennes. Il a été invité en tant que professeur à intervenir auprès de l'Université de Reading, à l'Université libre de Bruxelles (Belgique), à l'Institut technologique autonome de Mexico (ITAM, Mexique), à l'Université hébraïque de Jérusalem (Israël) et à l'Université Cadi Ayyad de Marrakech (Maroc). Il est également membre du conseil consultatif de l'Institut Européen de la Méditerranée (IEMed, Espagne). Il est, par ailleurs, l'auteur de nombreux articles publiés au sein de revues espagnoles telles *Información Comercial Española*, *Papeles de Economía Española*, *Boletín Económico de ICE (Información Comercial Española)*, *Mediterráneo Económico* et également de la revue internationale *Mediterranean Politics*.

Céline Kalaitzis est chargée de la révision et de la traduction des publications et autres supports de communication en français de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). Elle gère également, le cas échéant, les projets s'inscrivant dans le cadre d'activités de communication en français. Elle est titulaire d'un master en communication et a d'abord travaillé pendant plusieurs années en tant qu'assistante parlementaire au sein du Parlement de la Communauté française en Belgique. Elle a ensuite intégré le département des ressources humaines de l'Agence européenne pour l'éducation, l'audiovisuel et la culture (EACEA) à Bruxelles, où elle participe au lancement et à la gestion des programmes de formation du personnel avant de rejoindre l'EFSA en 2008.

Panagiotis Kefalas est chimiste spécialisé en synthèse organique et en chimie des substances naturelles. Il a obtenu en 1983 son diplôme de la faculté de chimie à l'Université d'Athènes (Grèce), puis son doctorat (nouvelle thèse) en 1988 à l'Université Paris-XI (France), en collaboration avec le CNRS (Gif-sur-Yvette) où il a suivi pendant deux ans un stage post-doctoral sur la synthèse de produits anti-HIV. Après un passage de cinq ans dans l'industrie de produits chimiques fins, il travaille, depuis décembre 1996, avec le CIHEAM et il est affecté au CIHEAM-IAM de Chania (IAMC) en tant que coordinateur d'études et recherche pour le programme « Qualité des aliments et chimie des substances naturelles ». Il compte à son actif 85 publications scientifiques, un brevet européen et plusieurs participations à des conférences internationales.

Ahmet Ali Koç est diplômé de l'Université de Çukurova (Turquie) où il a obtenu des doctorats en marketing agro-alimentaire, en économies agricoles (AgriEcon), ainsi que du CIHEAM-IAM de Saragosse (IAMZ). De 1989 à 1995, il a été assistant de recherche, puis de 1995 à 1998, professeur assistant et enfin, de 1998 à 1999, professeur associé au Département AgriEcon de l'Université de Çukurova. Entre 1997 et 1999, il a été invité aux États-Unis en tant que chercheur à l'Université d'Iowa (CARD-FAPRI, Centre pour le développement agricole et rural-Institut de recherche sur les politiques alimentaire et agricole, États-Unis).

Il a travaillé pour l'Agricultural Economics Research Institute de septembre 1999 à mai 2001. Il a, par ailleurs, rejoint l'Université Akdeniz à Antalya en Turquie en août 2003. En 2009, il devient membre de l'European Agricultural Modeling Platform. Il a notamment publié près d'une quinzaine d'articles dans des revues de référence, et environ 25 comptes rendus, résumés et contributions à des ouvrages collectifs.

Denis Lairon a obtenu son doctorat d'État ès sciences en biochimie et a développé une expertise en nutrition humaine. Il est directeur de recherche à l'Institut national de la santé et de la recherche médicale (Inserm). Il a été directeur de l'UMR 476 Inserm/1260 INRA-Université de la Méditerranée « Nutrition humaine et lipides : biodisponibilité, métabolisme et régulations » à Marseille (France). Il a une expertise dans les domaines de la digestion et du métabolisme des lipides, de la qualité des aliments, de l'interaction gènes-alimentation et nutriginétique, alimentation méditerranéenne et risque cardiovasculaire, alimentation durable. Il a eu des partenariats dans des projets européens (3 COST Actions, PI-LIPGENE, NoE-NUGO). Il a supervisé 19 thèses de l'Université et est co-auteur de 195 articles originaux dans des journaux internationaux réputés, revues et ouvrages collectifs. Il a été membre du comité de rédaction du *British Journal of Nutrition* et de *Nutrition and Metabolism*. Il est un expert dans divers comités scientifiques français et internationaux dans des domaines en lien avec l'alimentation, la nutrition et la santé. Il est vice-président, et ancien président, de la Société française de nutrition (SFN). Il a été président du comité scientifique de la dixième FENS European Nutrition Conference (Paris, 2007). Il a été président de la Federation of European Nutrition Societies (FENS) de 2007 à 2011 et reste aujourd'hui son vice-président (2012-2015).

Nicola Lamaddalena a obtenu un master en hydraulique à l'École polytechnique de Bari (Italie) et un doctorat à l'Université technique de Lisbonne (Portugal). Il a vingt ans d'expérience dans le domaine de l'ingénierie agraire et de la gestion des ressources en eau, surtout la conception et l'analyse de performance des systèmes de distribution au niveau territorial et des nouvelles technologies, associés à la modélisation dans les conditions de pénurie. Professeur à l'École polytechnique de Bari et professeur visitant à l'Université technique de Lisbonne et à l'Institut national agronomique de Tunisie (INAT), consultant du secteur privé et publique, son activité technique et scientifique a été conjuguée à la gestion de nombreux projets de gestion des ressources en eau en Europe du Sud, en Afrique du Nord et au Proche Orient, en coopération avec des centres de recherche internationaux et des universités. Auteur de plus de 100 articles scientifiques, réviseur pour de nombreux journaux scientifiques, il a rejoint le CIHEAM-IAM de Bari (IAMB) en 1986 où il est le directeur du Département de la terre et de l'eau depuis 2005.

Lamberto Lamberti est licencié en sciences agricoles de l'Université de Bari (Italie) et a obtenu un master en sciences de l'agriculture durable et du développement rural à l'Université de Londres-Imperial College à Wye (Royaume-Uni). Depuis 2001, il est en charge de la coordination scientifique du cours de spécialisation avancée en agriculture durable au CIHEAM-IAM de Bari (IAMB), en tant que maître de conférences sur l'agriculture durable, les moyens de subsistance en milieu rural et les systèmes d'innovation des petits producteurs. Il a concentré une partie de son activité professionnelle sur les initiatives de coopération au développement dans les pays en voie de développement et a contribué, en tant qu'auteur et éditeur, à la rédaction de nombreux articles et publications.

Giulio Malorgio est docteur en économie agricole. Il est professeur associé en économie agricole à la Faculté d'agriculture de l'Université de Bologne (Italie) et directeur de la

rédaction pour la revue internationale *New Medit*, traitant de l'économie, de l'agriculture et du développement dans les pays méditerranéens, publiée par les éditions Dedalo à Bari (Italie). Ces dernières années, il a participé à des groupes de recherches nationales et internationales menées par la Commission européenne, le ministère Italien de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Sylviculture, le CIHEAM, l'Office international de la vigne et du vin (OIV) et la région Émilie-Romagne en Italie. Il est actuellement coordinateur scientifique pour l'Observatoire des systèmes agro-alimentaires de la Méditerranée organisé et dirigé par l'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare (ISMEA), le CIHEAM-IAM de Bari (IAMB) et le ministère de l'Agriculture. Ses principales recherches concernent l'agro-industrie, le système agro-alimentaire méditerranéen et l'analyse de la chaîne d'approvisionnement dans le secteur agro-alimentaire (fruits et légumes, vin, pêche, etc.).

Victor Martinez-Gomez a obtenu une licence en haute ingénierie agricole (spécialisation économie agricole) et un doctorat en économie agricole. Il est professeur associé en micro-économie, économie et politique agricole au Département des sciences économiques et sociales à l'Université polytechnique de Valence (UPV, Espagne). Il conduit notamment ses recherches au sein du groupe sur l'économie internationale de l'UPV. Ses principaux intérêts portent sur le commerce agro-alimentaire et l'innovation, l'entrepreneuriat et l'internationalisation des firmes. Il a par ailleurs publié plusieurs articles dans de nombreuses revues et a contribué à plusieurs ouvrages sur ces thèmes.

Francisco Mombiela a quitté, en 2009, le poste de directeur général des Industries et Marchés alimentaires au sein du ministère espagnol de l'Environnement, du Milieu marin et rural (MARM), pour prendre les fonctions de secrétaire général du Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes à Paris (CIHEAM). Docteur en sciences agronomiques de l'Université polytechnique de Madrid (Espagne), doté de solides connaissances dans le domaine de la recherche agronomique (doctorat à l'Université d'État de Caroline du Nord, nombreuses activités au sein de l'Instituto nacional de investigaciones agrarias en Espagne, etc.) et fort d'une riche expérience politique en matière de négociations internationales, notamment dans le domaine des organisations communes de marchés au sein de l'Union européenne. Francisco Mombiela est le huitième secrétaire général du CIHEAM depuis la création de l'institution en 1962.

Martine Padilla a obtenu un doctorat en économie en 1991 à l'Université de Montpellier (France). Habilitée à diriger des recherches (HDR) depuis 1999, elle est aussi enseignant-chercheur au CIHEAM-IAM de Montpellier (IAMM). Responsable de la recherche et des doctorants, elle est spécialisée dans les politiques alimentaires publiques, la sécurité alimentaire et l'alimentation durable en Méditerranée. Ses travaux lui ont valu le prix Jeune Chercheur de la région Languedoc-Roussillon (France) en 1994 et la médaille vermeille de l'Académie d'agriculture de France en 2008. Elle a publié 27 ouvrages, 50 articles ou chapitres d'ouvrages avec comité de lecture, et a présenté 102 conférences internationales. Au cours des dix dernières années, elle a participé à VISION 2020 de l'Institut international de recherche sur les politiques alimentaires (IFPRI) et coordonné tout ou partie d'une dizaine de projets nationaux ou européens.

Giulia Palma a obtenu la « Laurea di vecchio ordinamento » en sociologie à l'Université La Sapienza de Rome (Italie) et s'est spécialisée dans le développement territorial, l'élaboration et l'évaluation de projets grâce à un master au CIHEAM-IAM de Montpellier (IAMM). Elle a travaillé deux ans dans la Division de la nutrition et de la protection des consommateurs de la FAO à Rome (Italie), où elle s'est occupée de l'élaboration des profils nutritionnels des

pays en développement. Actuellement, elle est chargée de recherche au CIHEAM-IAM de Montpellier et travaille sur l'analyse des comportements alimentaires des populations ainsi que sur l'évaluation d'un programme de santé publique centré sur l'alimentation.

James Ramsay intègre l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) en tant que chargé de communication en 2011 ; il est en charge de la planification et de la rédaction de contenus de communication pour les différentes productions scientifiques et institutionnelles de l'Autorité. Après un diplôme de l'Université de Birmingham en études hispaniques, il a passé quatre ans au siège anglais de Media Consulta, une importante firme privée de consultance en communication, où il a assumé finalement la position de responsable national pour le Royaume-Uni. Par la suite, James Ramsay a travaillé en tant que directeur de clientèle pour une agence de relations publiques basée à Londres et spécialisée en communication dans les domaines du volontariat et du secteur public et, juste avant d'entrer en fonction à l'EFSA, a travaillé comme consultant indépendant pour deux grandes bourses européennes de l'énergie. Il est membre de l'Institut agréé des relations publiques (CIPR).

Joan Reguant-Aleix est conseiller de la Fondation Diète Méditerranéenne (FDM) dans le domaine du patrimoine culturel. Sociologue et architecte de profession, il est conservateur et restaurateur des Centres historiques et des monuments (UPC), spécialiste de l'International Centre for the Study of the Preservation and Restoration of Cultural Property (ICCROM), diplômé en gestion et politiques culturelles (Université de Barcelone). Il suit des études de gestion du territoire, du paysage et de l'environnement (Université ouverte de Catalogne). Il a été cofondateur et président (2000-2007) du Conseil international des monuments et des sites (ICOMOS, Andorre), codirecteur pour l'Espagne du projet CORPUS (Commission européenne, Programme MEDA-Euromed Heritage) et corédacteur du livre *Arquitectura tradicional mediterránea* (2002). Il a exercé des fonctions de conseiller, de directeur ou de coordinateur pour plusieurs candidatures au patrimoine mondial et au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. En particulier et à travers la FDM, il a assumé la coordination technique transnationale de la candidature de la diète méditerranéenne pour son inscription sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco (2010). Il a enseigné à l'Université dans les domaines du patrimoine culturel et du paysage. Il est auteur de plusieurs publications, articles et conférences sur le patrimoine culturel. Il est actuellement membre du Conseil consultatif du patrimoine culturel de l'Andorre.

Catherine Rivoal est journaliste de formation. Elle a exercé cette activité pour le compte de différents médias pendant plusieurs années (journaux, télévisions, radio, web), avant de rejoindre le domaine de la communication. Elle y travaille pour des secteurs économiques diversifiés, au sein de grands groupes ou en *free lance* (aéronautique, énergie, etc.). C'est par ce biais qu'elle rejoint le ministère français de l'Agriculture en 2002, avant de s'orienter vers une activité de prospective dédiée aux problématiques de la mondialisation et des relations internationales. Elle travaille aujourd'hui sur les affaires forestières internationales. Elle a conservé une activité d'écriture indépendante qui l'amène à publier régulièrement des articles dans des revues spécialisées.

Francisco Sensat a suivi des études de professorat commercial à l'École des hautes études commerciales et de technicien oléicole à l'École d'oléiculture de l'Institut catalan de San Isidro (Barcelone) et PADE à l'IESE (Madrid). Son activité professionnelle a été liée au secteur de l'huile d'olive depuis ses débuts dans l'entreprise familiale G. Sensat, fils, SA, et finalement au Grupo Koipe. Il a été président de l'Association espagnole d'exportateurs d'huile d'olive (Asoliva) de 1975 à 2002 et président de la Fédération des industries de l'huile

d'olive de l'Union européenne (Fedolive) pendant les périodes 1991-1992 et 2001-2002. Il a présidé le Comité interprofessionnel pour la promotion de l'huile d'olive, et a été membre du Comité consultatif de l'huile d'olive de la Commission européenne de 1986 à 2002. Il a été membre du groupe fondateur de la Fédération des industries de l'alimentation et des boissons d'Espagne (FIAB), et a siégé dans son comité directeur pendant plusieurs années. Il est membre depuis 1998 du comité organisateur d'Alimentaria et a participé à l'organisation des neufs éditions (1996-2012) du Congrès international de Barcelone sur la diète méditerranéenne. Il est actuellement président de l'Association pour le développement de la diète méditerranéenne et vice-président de la Fondation pour la diète méditerranéenne, deux organisations qu'il a contribué à créer. Il a également contribué à la promotion de la candidature de la diète méditerranéenne et a participé activement à sa coordination technique transnationale en vue de son inscription sur La Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, de l'Unesco.

Lluís Serra-Majem est diplômé en médecine de l'Université autonome de Barcelone (UAB, Espagne). Il a également obtenu un doctorat en nutrition à l'Université de Sherbrooke (Canada). Il est spécialiste en médecine préventive et santé publique. En 1987, il devient professeur titulaire de médecine préventive et santé publique à l'Université de Barcelone, et en 1995, professeur à l'Université de Las Palmas de Gran Canaria (ULPG), où il occupe également la chaire Unesco pour la recherche, la planification et le développement des systèmes de santé. Depuis cette année jusqu'à 2010, il a occupé aussi le poste de directeur du Département de sciences cliniques. Il est président de la Fondation pour la diète méditerranéenne depuis 1996, au sein de laquelle il a joué un rôle actif pour la reconnaissance par l'Unesco de la diète méditerranéenne comme patrimoine culturel immatériel. Depuis 1997, il est directeur de la Fondation pour la recherche en nutrition du parc scientifique de l'Université de Barcelone. Il est également président et fondateur de l'ONG Nutrition sans frontières, et depuis 2009, président de l'Académie espagnole de la nutrition et des sciences de l'alimentation. Il a été président du premier Congrès mondial de la nutrition et de la santé publique, qui s'est tenue à Barcelone en 2006. Avec plus de 600 travaux de recherche publiés, il joue un rôle prépondérant dans le domaine de la nutrition et la santé publique ainsi que dans la promotion de la diète méditerranéenne à l'échelle mondiale.

Finn Sheye est cadre de l'unité « Forum consultatif et coopération scientifique » au sein de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). Danois et avocat de formation, il a travaillé à l'Autorité danoise de l'environnement du travail et, par la suite, à la Direction générale en charge de l'emploi, des affaires sociales et de l'inclusion de la Commission européenne. Il est ensuite devenu directeur du bureau de l'Autorité danoise de l'environnement du travail pour l'Union européenne à Bruxelles avant de travailler pour l'Agence européenne pour la sécurité et la santé au travail à Bilbao (Espagne). Il rejoint l'EFSA en 2006 en tant que responsable de la coopération avec les pays en phase de préadhésion et les pays concernés par la politique européenne de voisinage.

Laura Solaroli est diplômée en développement et coopération internationale et locale de l'Université de Bologne (Italie). Elle est actuellement doctorante au sein du Département d'économie agricole and d'ingénierie de l'Université de Bologne. Elle a acquis une expérience dans les domaines du développement économique, de la politique et de l'économie agro-alimentaire des pays méditerranéens en travaillant notamment pour la Direction générale de la coopération multilatérale économique et financière (DGCE), pour le Bureau de l'énergie, de l'environnement et du développement durable du ministère des Affaires étrangères et pour le Centre italien de recherches des productions végétales.

Ariane Titz a étudié la nutrition à l'Université de Vienne (Autriche), où elle a obtenu sa maîtrise et son doctorat. Depuis 2007, elle travaille pour l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), d'abord en tant que cadre au sein de l'unité en charge des affaires juridiques et institutionnelles, avant de prendre ses fonctions en tant que cadre scientifique au sein de l'unité Nutrition de l'EFSA. Avant de rejoindre l'EFSA, Ariane Titz était directrice de l'Association des industries autrichiennes d'automédication (IGEPHA) à Vienne et, par la suite, responsable des questions alimentaires à l'Association des industries européennes d'automédication (AESGP) à Bruxelles.

Émilie Vandecandelaere pilote le programme d'appui aux politiques de qualité spécifique à l'Organisation des Nations unies pour l'agriculture et l'alimentation (FAO) depuis février 2007. Ce programme vise à appuyer les pays membres dans leurs stratégies de développement de normes volontaires pour contribuer au développement rural, notamment autour de la valorisation des produits de terroir et des indications géographiques. Au travers des études et des projets de coopération menés sur le terrain, notamment en Méditerranée (Maroc, Tunisie, Croatie, Albanie, etc.), elle s'intéresse aux relations entre acteurs publics et privés dans la mise en place de systèmes de valorisation de territoires et de leurs produits spécifiques, et le rôle du tourisme dans la création de valeur. Ces thèmes sont en effet promoteurs pour le développement durable, notamment dans les pays du Sud.

Rami Zurayk est professeur au Département de l'aménagement paysager et écosystémique à la Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation à l'Université américaine de Beyrouth (Liban). Il est également directeur du Programme interfacultés des sciences environnementales dans cette même université. Il a contribué à l'initiation du secteur organique au Liban et fut consultant pour le développement des indicateurs géographiques libanais. Il est l'un des fondateurs de Slow Food. Il fut, par ailleurs, à deux reprises, conseiller au ministère libanais de l'Agriculture. Son dernier ouvrage, *Food, Farming and Freedom: Sowing the Arab Spring*, a été publié par Just World Books en mai 2011.

Liste DES DOCUMENTS

Chapitre 3 : Un modèle alimentaire construit par les scientifiques

Figure 1	La pyramide alimentaire de 1993	81
Figure 2	La pyramide alimentaire de 2009	82
Figure 3	La pyramide alimentaire de 2010	82

Chapitre 4 : Les mutations des sociétés méditerranéennes

Tableau 1	Valeurs considérées importantes par les répondants dans l'éducation des enfants	99
Graphique 1	Les valeurs considérées par les participants comme étant les plus importantes à transmettre à leurs enfants	100
Graphique 2	Parents ou amis vivant dans un pays européen	101
Graphique 3	La révolution démographique dans les pays du Sud et de l'Est de la Méditerranée (1970-2010, indice de fécondité)	104
Graphique 4	Opportunité de dividende démographique dans la région méditerranéenne (nombre d'années)	106
Graphique 5	Population de la tranche d'âge 15-64 ans : évolution en millions	110

Chapitre 6 : La « méditerranéisation » des modes alimentaires dans le monde

Graphique 1	Évolution du MAI en Méditerranée en cinquante ans	145
Graphique 2	Évolution du MAI dans les pays hors Méditerranée en cinquante ans	146
Graphique 3	Évolution de l'IQA dans les pays méditerranéens (1960-2007)	148
Graphique 4	Évolution de l'IQA dans les pays hors Méditerranée (1960-2007)	149
Graphique 5	Production d'olives en Australie (1990-2009, en tonnes)	153
Graphique 6	Évolution de l'importation d'huile d'olive en Australie (1990-2008, en tonnes)	153

Chapitre 8 : Ressources naturelles et alimentation en Méditerranée

Graphique 1	Analyse comparative de l'EE de production, de l'EE de consommation, de la biocapacité et de l'empreinte carbone dans la région méditerranéenne	189
Graphique 2	La région méditerranéenne dans le monde : analyse comparative de l'EE de production, de l'EE de consommation, de la biocapacité et de l'empreinte carbone	190
Graphique 3	La Méditerranée dans le monde : analyse comparative en termes de EE par type d'utilisation des sols	190
Graphique 4	Évolution de l'EE et de la biocapacité dans les pays méditerranéens (1961-2007)	191
Figure 1	Système de calcul de l'empreinte hydrique au niveau national	193
Graphique 5	Empreinte hydrique de consommation	194
Graphique 6	Empreinte hydrique due à la consommation de produits agricoles	194
Tableau 1	Importation / exportation nette d'eau virtuelle par pays (Mm ³ /an)	195
Tableau 2	Pays et aires géographiques	199

Chapitre 9 : La responsabilité sociale en agriculture

Tableau 1	Population active en 2010	210

Chapitre 12 : Organisations de producteurs et offre alimentaire

Figure 1	Quatre formes de participation des producteurs dans les chaînes de valeur	265
Figure 2	Systèmes de connaissances et d'informations agricoles pour le développement rural	272

Chapitre 14 : Stratégies commerciales des agro-industries : l'expérience de la Turquie

Tableau 1	Les premières entreprises de produits alimentaires et de boissons en Turquie (2010, chiffre d'affaires en millions de livres turques)	302
Tableau 2	Les grands acteurs du marché de l'huile d'olive en Turquie (2010)	307
Annexe 1	Caractéristiques des grandes firmes de boissons et de produits alimentaires en Turquie (2009)	315

Chapitre 15 : Produits traditionnels méditerranéens : marchés et grande distribution

Graphique 1	La perception de la diète méditerranéenne en Languedoc-Roussillon (en % des personnes interrogées)	323
Graphique 2	Les principaux produits typiques consommés par les Marocains (en % des personnes interrogées)	324
Graphique 3	Les principaux produits typiques consommés par les touristes au Maroc (en % des personnes interrogées)	324
Tableau 1	La distribution alimentaire au Maroc	325
Graphique 4	Progression du nombre de supermarchés au Maroc (unité de supermarché)	326
Graphique 5	Évaluation du risque perçu par type de point de vente (en % des personnes interrogées)	327
Tableau 2	Les principaux distributeurs en Tunisie	327
Graphique 6	Raisons de choix des différents types de marché en Tunisie (en % des personnes interrogées)	328
Graphique 7	Répartition géographique de la production de l'orange maltaise demi-sanguine de Tunisie	335

Chapitre 16 : La protection juridique des produits méditerranéens

Tableau 1	Nombre de produits de qualité sous reconnaissance officielle au niveau de l'UE	349
Tableau 2	Typologies des usurpations des produits italiens sur le marché des États-Unis	352

Chapitre 17 : Mondialisation agricole et produits méditerranéens

Tableau 1	Balance commerciale agricole des pays membres du CIHEAM (en milliers de dollars)	363
Graphique 1	Évolution de l'indice de complémentarité des échanges agricoles entre le Maroc et l'UE (2004-2007)	366
Graphique 2	Évolution de l'indice de complémentarité relatif au commerce de fruits et légumes entre le Maroc et l'UE (2004-2007)	367
Graphique 3	Évolution de la valeur des importations mondiales sur une sélection d'huiles végétales (2004-2008, en millions de dollars)	367
Tableau 2	Classification des MNT de la Cnuced	373

Tableau 3	Nombre absolu de refus aux frontières par pays d'origine et par catégorie de danger (2003-2008)	375
Tableau 4	ALE entre pays méditerranéens	377

Chapitre 18 : Protéger les consommateurs européens des risques associés à l'alimentation

Figure 1	Comment l'EFSA établit des valeurs nutritionnelles de référence	406
Carte 1	Principales préoccupations sur les risques liés à l'alimentation dans l'UE par État membre	413
Graphique 1	Dans quelle mesure les consommateurs de l'UE ont-ils confiance dans les sources d'information sur les risques liés aux aliments?	414

Chapitre 19 : Refonder l'éducation alimentaire

Figure 1	Le continuum de la filière alimentaire : de la fourchette à la ferme	423
Graphique 1	Evolution des risques	424
Figure 2	La chaîne de cause à effet	425
Graphique 2	Risques nutritionnels cumulés au cours de la vie	426
Graphique 3	Surcharge pondérale passée et estimée dans certains pays	429
Graphique 4	Obésité et surcharge pondérale chez les enfants français	429

Chapitre 20 : Alimentation, tourisme et collectivités territoriales

Tableau 1	Nombre de touristes internationaux (en milliers et par an)	449
Tableau 2	Revenus liés au tourisme international (en millions de dollars)	450

Chapitre 21 : Politiques et réglementations en Méditerranée : complémentarité et cohérence

Graphique 1	Dépenses de la PAC et voie de la réforme (prix constants de 2007)	470
Figure 1	Le concept de qualité dynamique	475
Graphique 2	AOP-IGP dans l'UE (juin 2011, 998 produits)	476

Medi**TERRA**

LA DIÈTE MÉDITERRANÉENNE POUR UN DÉVELOPPEMENT RÉGIONAL DURABLE

- L'édition 2012 de **Mediterra** fonde sa réflexion sur le potentiel mobilisateur de la diète méditerranéenne en proposant un itinéraire multidimensionnel qui fait appel à l'histoire, à la sociodémographie, à la santé, à l'écologie, à l'entreprise, à la géoéconomie et à l'initiative citoyenne.
- Aspirés par les dynamiques de l'urbanisation et de la mondialisation des échanges agricoles, les consommateurs du pourtour méditerranéen ont progressivement modifié leurs pratiques alimentaires. Socle identitaire et richesse de cet espace, la diète méditerranéenne y est pourtant de moins en moins observée. Les tensions sur les ressources naturelles et l'émergence de nouveaux acteurs privés catalysent la complexité des enjeux liés aux régimes alimentaires.
- Alors qu'elle fait l'objet de nombreux débats et recherches sur le plan socio-culturel et scientifique, la diète méditerranéenne mérite d'être reconsidérée sur le terrain politique à l'heure où l'on constate de nouveau la dimension stratégique de l'agriculture et le rôle central de l'alimentation pour la stabilité et le développement des sociétés. Reconnue pour ses vertus sanitaires, inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, la diète méditerranéenne interroge désormais les champs de la responsabilité environnementale et de l'action politique en faveur d'une plus grande coopération régionale.

Cet ouvrage est placé sous la direction du Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes (CIHEAM), organisation intergouvernementale pour la formation, la recherche et la coopération sur les questions agricoles, alimentaires et de développement rural durable en Méditerranée.



www.ciheam.org



Fundación
Dieta
Mediterránea

www.fdmed.org

IEMed.
Institut Européen de la Méditerranée

www.iemed.org



ISBN 978-2-7246-1247-9 - SODIS 729 283.5

T.V.A. 5,5%
32,54 € TTC
T.V.A. 7%
33 € TTC