

RICCARDO PIAGGIO

Cultures et nourritures. Une affaire de relations

UNESCO 24 MAI 2018

Je suis actuellement en train d'écrire un documentaire pour la télévision française sur la consommation de la nourriture ainsi que les repas gastronomique et populaire en Italie et en France. Deux modèles éloignés, voire opposés, mais, face au monde, deux symboles de l'art de la table et de la nourriture d'excellence. Une synthèse n'est pas juste possible, mais surtout nécessaire. En effet nous sommes un modèle et pouvons ainsi permettre une transformation consciente dans notre *relation* à la nourriture. Il faudrait rendre non seulement la production de la nourriture *durable*, mais aussi un certain regard envers celle-ci et sa consommation. L'Unesco pourrait ainsi protéger les consommateurs du monde entier et une approche responsable, consciente, éthique à la nourriture. L'identité de la nourriture en Italie et en France nous offrent cette opportunité, d'être conscients de ce que nous consommons.

C'est un voyage d'observation, mais, en accord avec mes études en philosophie théorique, j'ai choisi une perspective qui s'appuie sur les définitions des éléments abordés. Pour libérer les mots, il faut avant tout les encadrer. Nous pouvons chercher à entrer au sein même du concept de la nourriture, à travers une approche ontologique, épistémologique, phénoménologique. La nourriture - comme la culture - fait partie intégrante de notre être dans le monde. La nourriture est une question d'identité (Wittgenstein), mais avant tout, elle met en jeu notre relation avec les

autres et avec le monde (Augé); dans ce cas, c'est essentiellement une question éthique. La nourriture représente la relation entre nous et notre corps.

Et *comment* consommons-nous la nourriture? En Italie, la première transformation et consommation se fait à table, à la maison. En France, dans l'atelier du chef. Voici une première différence. *L'Histoire* entre dans les cuisines, et il s'agit d' une guerre froide (quelques fois réchauffée) séculaire entre deux modèles, l'humanisme culturel italien et Les Lumières en France. C'est donc le moment de imaginer des cuisines croisées, pour sauver ce qu'on appelle identité culturelle.

Il n'y a pas d'identité culturelle, affirme le philosophe français François Jullien parce le concept d'identité est (dit-il) « faussé à l'origine. C'est à dire qu'il conviendra de penser le culturel en termes, non plus de différences, mais de fécondité». Et que représente cet écart? Non pas une identification, mais une exploration. Plus que toute autre expérience, la nourriture met en jeu deux concepts sources d'équivoque, *l'identité et la culture* . A partir de là essayons de dessiner une carte possible du futur de la nourriture et de la nourriture du futur. Nous "sommes ce que nous mangeons" (Ludwig Feuerbach, philosophe) ou bien « mangeons ce que nous sommes" (Pedro Reissig, food designer)? Choisissez la formule que vous préférez, de toute façon vous les retrouvez toutes les deux dans le testament du philosophe Heidegger: nous ne sommes pas au monde comme l'eau est dans un verre, mais nous sommes l'eau, le verre, la main qui le tient, les lèvres qui s'approchent et tout le reste. Nous sommes en

relation profonde et nécessaire avec chaque chose et chaque chose a de la valeur; "Si rien ne compte, il n'y a rien à sauver", écrivait le romancier Jonathan Safran Foer en 2009, dans un reportage littéraire qui a déclenché un puissant débat sur l'élevage intensif. Et lorsque l'on parle nourriture, cette relation prend tout son sens, avant tout, entre nous et notre corps.

Manger est un acte social (comme nous l'enseignent les grands historiens du XXe siècle sociaux, les annalistes Jacques le Goff et Fernand Braudel, et plus récemment, des réseaux comme Terre Madre) mais aussi agricole (sujet cher au philosophe-paysan Wendell Berry). Quand nous nous mettons à table nous effectuons aussi, et nécessairement, une action qui a des retombées éthiques et des liens avec notre manière de penser, de juger, de vivre. Dernièrement, manger est également devenu un acte *social*, célébré chaque jour par des millions de personnes.

Mais qu'est-ce que la nourriture alors? Et comment nous la connaissons et la consommons? Le sujet est urgent, et pas seulement parce qu'il fait écho à l'Agenda 2030 de l'ONU pour le Développement durable (dans vingt ans la Terre sera peuplée par près de 10 milliards de personnes), mais surtout parce que dans ce domaine nos choix personnels (de consommateurs ou citoyens ou êtres humains, comme vous préférez), influencent nécessairement tous les aspects de notre vie : de la santé en passant par l'éthique et la politique jusqu'à l'économie. Il ne s'agit pas seulement d'une question de goût. La nourriture est en effet au coeur des principaux enjeux politiques et sociales des vingt prochaines années. Ces derniers pourraient même se transformer tragiquement et rapidement en enjeux militaires : tout dépend de la viabilité des visions et des choix de la

classe dirigeante actuelle, pas seulement celle transnationale des organismes comme l'Unesco et l'ONU, mais en particulier celles nationales, régionales et locales.

En 2050, ce serait donc près de dix milliards de cœur qui battraient ? Tant d'autres estomacs que Mère nature devra nourrir, pas seulement avec des criquets, fourmis et coléoptères, le Novel Food élu produit de l'année 2017 (Même s'il y a deux cent ans, on mangeait sans aucun problème la soupe de hanneton à Paris) mais avec des céréales, des légumes, des racines, tubercules et vraiment très peu de viande, de poisson et de graisse (végétale et animale).

Pour mieux manger, mais aussi se libérer de la dictature du *goût* et du *typique* à tout prix, de l'exaltation sans réserve du vieux monde paysan et de ses recettes éternelles, sans évidemment suivre la pente dangereuse de l'agriculture intensive (*Le monde selon Monsanto*, bon documentaire réalisé en 2008 par la journaliste Marie Robin), nous devons penser *différemment*. Accepter la technologie (peut-être sur le terrain et pas en laboratoire) est le meilleur moyen de se débarrasser de la chimie dans nos plats, mais également la meilleure manière de sauver les identités fragiles, en les transformant sans toutefois les trahir. Comme le disait Heraclite, les choses qui ne changent pas ne peuvent pas mourir, car elles sont déjà mortes. Nous ne luttons pas contre la mondialisation des opportunités (la mondialisation sans âme et sans cœur), mais contre celle du goût. Et au même temps, demandons nous si la réponse soit la *typsation* sans vie.

Dans un abondant étude récent, *Philosopher at Table : On Food and Being Human*, les philosophes Raymond Boisvert et Lisa Heldke tentent de

codifier les questions ontologiques (qu'est-ce que la nourriture), phénoménologiques (comment nous la choisissons et la consommons) et épistémologiques (comment nous la connaissons) de l'acte quotidien le plus intime et le plus social à la fois de notre existence, ce qui indique à quel point la nourriture est à la fois le pilier principal de notre vie et celui de (presque) chacun de nos choix. La chercheuse américaine Ileana Szymanski va jusqu'à mettre en relation la République de Platon avec la nourriture, en soutenant qu'il est nécessaire de considérer nos courses au supermarché comme un choix éthique et esthétique. Car (et c'est la question épistémologique) la nourriture n'est pas une matière première comme les autres (le pétrole par exemple), un carburant pour le corps ; celui qui le produit et la façon dont il le produit importent. Et les raisons pour lesquelles il est produit. La nourriture c'est un *Commons*, un bien commun et public.

On peut parler alors de tradition créative. La créativité est la capacité de mettre en relation et de connecter les choses entre elles. La tradition (au contraire du *typique*) doit donc être cross-disciplinaire, elle doit se nourrir des expériences, des données socio-culturelles, du lieu et du temps. Le typique risque de devenir le cimetière de la tradition. Il faudrait pas une mondialisation du goût, mais des opportunités. Dans ce sens, nous retrouvons la fameuse invitation du poète Paul Valéry "Laissez les monuments chanter", en la déclinant à peu près comme suit : laissez les tomates raconter des histoires.