

## Notes de lecture

AGENCE FRANÇAISE DE DÉVELOPPEMENT

- *L'économie africaine en 2021*

DEBONO Marc-Williams

- *L'intelligence des plantes en question*

AÏDAN Géraldine, BOURCIER Danièle

- *Humain Non-Humain. Repenser l'intériorité du sujet de droit*

DALGALARRONDO Sébastien, FOURNIER Tristan

- *L'utopie sauvage.*  
*Enquête sur notre irrépressible besoin de nature*

LOPES Carlos

- *L'Afrique est l'avenir du monde. Repenser le développement*

GRISSET Pascal, WILLIOT Jean-Pierre, BOUVIER Yves

- *Face aux risques. Une histoire de la sûreté alimentaire à la santé environnementale*

MORICEAU Jean-Marc

- *La mémoire des paysans.*  
*Chroniques de la France des campagnes. 1653-1788*

DE FRANCQUEVILLE Marine

- *Celle qui nous colle aux bottes.*

ADAMIEC Camille, JULIEN Marie-Pierre, RÉGNIER Faustine

- *L'alimentation au fil des saisons.*  
*La saisonnalité des pratiques alimentaires*

QUELLIER Florent

- *Histoire de l'alimentation. De la préhistoire à nos jours*

OUBLIÉ JESSICA, GOBBI Nicola,

AVRAAM Kathrine, LEBRUN Vinciane

- *Tropiques toxiques*

DE RAYMOND Antoine Bernard, THIVET Delphine

- *Un monde sans faim*

LENAIN Roland, PEYRACHE Julie,

SAVARY Alain, SÉVERAC Gaëtan

- *Agricultural robotics: part of the new deal?*  
*FIRA 2020 conclusions,*

HIERNAUX Quentin

- *Philosophie du végétal. Botanique, épistémologie, ontologie*

BARATON Alain

- *Dictionnaire amoureux des arbres*

AMSELLEM-MAINGUY Yaëlle

- *Les filles du coin. Vivre et grandir en milieu rural*

WALVIN James

- *Histoire du sucre, histoire du monde*

**CENTRE D'ÉTUDES ET DE PROSPECTIVE**

**SERVICE DE LA STATISTIQUE ET DE LA PROSPECTIVE**

## Présentation

*Notes et études socio-économiques* est une revue du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, publiée par son Centre d'Études et de Prospective. Cette revue technique à comité de rédaction se donne pour double objectif de valoriser des travaux conduits en interne ou des études commanditées par le ministère, mais également de participer au débat d'idées en relayant des contributions d'experts extérieurs. Veillant à la rigueur des analyses et du traitement des données, elle s'adresse à un lectorat à la recherche d'éclairages complets et solides sur des sujets bien délimités. D'une périodicité de deux numéros par an, la revue existe en version papier et en version électronique.

**Les articles et propos présentés dans cette revue n'engagent que leurs auteurs.**

### Directrice de la publication :

Corinne Prost, MAA-SG-SSP, Cheffe du Service de la Statistique et de la Prospective

### Rédacteur en chef :

Bruno Hérault, MAA-SG-SSP-CEP, Chef du Centre d'Études et de Prospective

### Comité de rédaction :

François Chevalier, MAA-SG-SSP-SDSAFA, Sous-directeur de la SDSAFA

Julia Gassie, MAA-SG-SSP-CEP, Cheffe du bureau de la veille

Julien Hardelin, MAA-SG-SSP-CEP, Chef du bureau de la stratégie et de la prospective

Vincent Hébrail-Muet, MAA-SG-SSP-CEP, Chef du bureau de l'évaluation et de l'analyse économique

Bruno Hérault, MAA-SG-SSP-CEP, Chef du Centre d'études et de prospective

Fanny Mikol, MAA-SG-SSP-SDSSR, Sous-directrice de la SDSSR

Corinne Prost, MAA-SG-SSP, Cheffe du Service de la Statistique et de la Prospective

**Composition :** SSP

**Impression :** AIN - Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

Dépôt légal : à parution

**ISSN :** 2104-5771 (imprimé)

**ISSN :** 2259-4841 (en ligne)

Renseignements et diffusion : voir page 4 de couverture



# Note de lecture

---



## Agence française de développement *L'économie africaine en 2021* 2021, La Découverte, 128 pages

Sept ans après la dernière parution de *L'économie de l'Afrique*, de Philippe Hugon, *L'économie africaine*, ouvrage coordonné par l'Agence française de développement (AFD), reprend le flambeau de l'analyse des principaux enjeux économiques et sociaux de l'Afrique. Depuis 2020, cette publication vient compléter les ouvrages de la collection « Repères » des éditions La Découverte.

Réunissant les analyses de nombreux experts et praticiens du développement, l'édition 2021 s'inscrit dans la stratégie « Tout Afrique » de l'AFD, qui encourage à réfléchir aux regards généralement portés sur le continent, parfois éloignés des réelles dynamiques à l'œuvre. Cette stratégie vise aussi à sortir d'une représentation duale Afrique du Nord / Afrique sub-saharienne, pour observer le continent dans toute sa diversité.

Les grandes tendances macroéconomiques de l'Afrique et de ses sous-régions sont présentées dans le premier chapitre. Malgré un recul du PIB de 2,6 % en 2020, l'économie africaine a globalement mieux résisté à la pandémie de Covid-19 que celle du reste du monde (- 4,4 %). Les États ont adopté des mesures visant à soutenir l'activité, à hauteur de 2,5 % du PIB en moyenne, mais l'insuffisance des recettes publiques, leurs difficultés à emprunter et les sorties de capitaux risquent de fragiliser les pays à long terme. Dans ce contexte, les secteurs exposés (tourisme, transport, minerais, etc.) et les petites entreprises sont particulièrement vulnérables. Selon le Fonds monétaire international, cette crise risque d'effacer dix ans de progrès économique.

Le deuxième chapitre traite du thème de « l'émergence » : des éléments de définition sont présentés, ainsi que des critères permettant de la mesurer. Les auteurs évoquent les plans de développement de certains pays et anticipent une émergence africaine différente de celle qu'ont connue les pays asiatiques et les BRICS. Ayant souvent un marché plus étroit, les économies africaines sont moins insérées dans les chaînes mondiales de valeur. Elles devraient trouver leur voie de développement non dans le déploiement d'activités industrielles à forte intensité de main-d'œuvre et destinées à l'exportation, mais plutôt dans la fourniture de marchandises aux populations locales en croissance. De plus, la grande diversité de matières premières disponibles sur le continent est un atout qui devrait favoriser les complémentarités entre pays, qui pourront s'appuyer sur la gouvernance continentale et l'intégration économique et politique qui se renforce à différents échelons.

Le troisième chapitre est consacré à l'agriculture en Afrique de l'Ouest. Secteur clé pour la réduction de la pauvreté, elle générait, en 2018, 15,6 % du PIB et 54 % des emplois de cette région. En prenant l'exemple du Sénégal, les auteurs estiment que l'agro-écologie, dans un contexte de hausse limitée des surfaces cultivées, pourrait être une troisième voie de développement, entre l'agriculture très dépendante des intrants et l'agriculture traditionnelle. Tout en limitant les externalités négatives, elle permettrait la hausse de la production et de la productivité. Son adoption est toutefois retardée par un manque de soutien public, d'appui et de conseil, par des durées de retour sur investisse-

ment plus longues et par l'aversion au risque de producteurs fragiles.

Les éclairages apportés par le quatrième chapitre traitent du projet de la CEDEAO d'adopter une monnaie commune, l'ECO. Ils aident le lecteur à mieux appréhender le sujet, assez technique, des régimes de change et de leurs implications pour la mobilité des capitaux et l'autonomie de la politique monétaire de la zone considérée.

Le chapitre suivant évoque les défis que doit relever le marché du travail pour intégrer les jeunes. Le secteur agricole est spécifiquement abordé, sous l'angle des inégalités entre hommes et femmes dans l'accès aux ressources (intrants, formations, informations), qui entraînent une moindre productivité. Réduire ces inégalités permettrait de « satisfaire les besoins et aspirations des populations » et d'assurer « la participation de tous au marché du travail ». De façon plus générale, l'une des solutions au problème de l'emploi semble être de renforcer les activités et statuts formels, sur un continent où plus de 85 % des emplois et 92 % des entreprises sont informels. Cela offrirait des emplois moins précaires et cette protection favoriserait les

innovations. Toutefois, le coût d'une telle politique étant important, des mesures de soutien du secteur informel pourraient, à défaut, être déployées : représentation dans les instances de concertation, facilitation de l'apprentissage, reconnaissance des acquis et de l'expérience des salariés, etc.

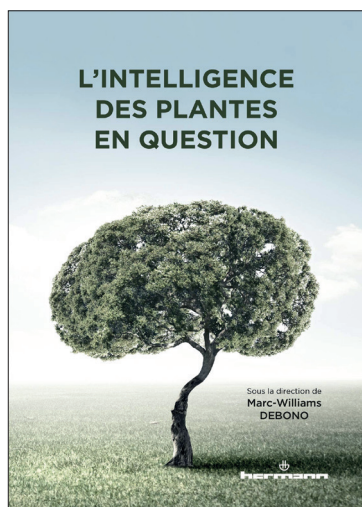
En fin d'ouvrage, le sixième chapitre analyse l'impact de la gouvernance publique sur le secteur privé. Outre ses conséquences à court terme (coûts additionnels), les effets à long terme d'une mauvaise gouvernance sont évoqués : baisse de l'investissement, maintien d'un secteur informel important, détournement des talents vers des activités non productives ou criminelles, moindre consentement à l'impôt. Des incitations permettant d'améliorer la situation sont exposées.

Le livre est complété par une chronologie des principaux événements politiques africains de 2021, et par la présentation des événements français et internationaux dédiés à l'Afrique organisés au cours de l'année. Des tableaux économiques synthétiques permettent aussi de prendre connaissance des principaux indicateurs (PIB, population, dette publique, taux d'urbanisation) pour chaque pays.

**Amandine Hourt**  
Centre d'études et de prospective – MAA  
[amandine.hourt@agriculture.gouv.fr](mailto:amandine.hourt@agriculture.gouv.fr)

# Note de lecture

---



**Marc-Williams Debono dir.**  
*L'intelligence des plantes en question*  
Éditions Hermann, 2020, 240 pages

Depuis une vingtaine d'années, une partie de la botanique est en pleine révolution : recherches scientifiques et livres « grand public » ont multiplié les annonces sur la « mémoire des plantes », la « communication des arbres » ou la « neurobiologie végétale ». Certains parlent de découvertes fondamentales, de révolution conceptuelle, de changement de paradigme, pendant que d'autres n'y voient qu'un abus de langage, anthropocentrisme, approximations et généralisations abusives, voire imposture intellectuelle. Cet ouvrage entend dépassionner le débat, grâce à une approche pluridisciplinaire, et en distinguant les faits des hypothèses, les savoirs avérés des discours plus superficiels. Tous les articles ne se valent pas mais plusieurs sont d'un réel intérêt.

Par exemple, Jacques Tassin (écologue) montre que les capacités d'échanges entre plantes ne sont que le résultat mécanique des longs processus évolutionnistes de sélection naturelle. Aucune conscience spécifique n'est en jeu, mais seulement des phénomènes adaptatifs, inlassablement répétés, qui ont doté chaque spécimen de réponses à son milieu et à ses congénères. Pas de mémoire donc, ni d'opérations mnésiques, mais des chaînes de réactions biochimiques, mécaniques ou électriques, et un nombre limité de formes d'ajustement sensible.

De son côté, Luciano Boi (mathématicien et philosophe) rappelle que la pousse et la structure des végétaux suivent des modèles logiques, mathématisables, mais que ces géométries morphologiques ne sont pas la preuve d'une raison ou d'une cognition. Elles résultent essentiellement de codes génétiques qui déterminent croissance et régénération, matrices physiologiques, symétrie et brisures de symétrie.

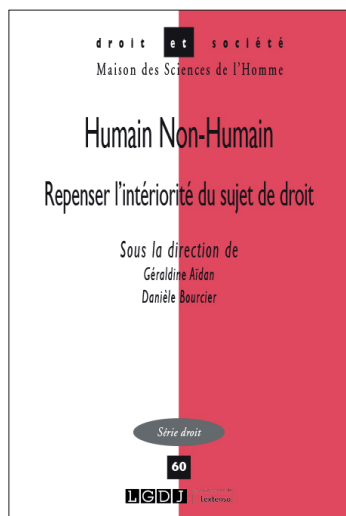
Marc-Williams Debono (neurobiologiste) réfute lui aussi l'idée d'une "intelligence des plantes". Elles n'ont ni réflexions ni émotions mais, comme tous les êtres vivants, une activité bioélectrique interne ("électrome"), faite de réponses de leurs récepteurs membranaires aux variations de potentiel des stimuli électrogènes. Point de système nerveux donc, ni de cerveau, mais des capteurs largement répartis et synchronisés.

Au total, les auteurs refusent de prêter au végétal des « dispositions mentales subtiles ». Ils réfutent la « pseudoscience séduisante » en train de s'emparer de telles questions. S'il existe bel et bien une *sensibilité* des plantes, elles n'ont pas de système cérébrocentré et encore moins de sentiments, de volontés et de souhaits de communiquer. Elles sont le résultat de millions d'années de plasticité adaptative et aucune nouvelle énigme ne se cache *dans* ou *derrière* la nature. La salade et le ficus ne *pensent* pas : ils font ce que Darwin avait dit qu'ils devaient faire ! Nos changements de regard sur les plantes ne découlent donc pas de la découverte d'un continent de recherche inconnu, mais principalement d'une évolution de nos représentations du monde et de la place de Humain dans le monde, moins zoocentrée, et d'une tendance à prêter nos qualités psychiques à tout ce qui nous entoure. Comme le dit Debono, « on anthropomorphise et on neuronise à outrance ».

**Bruno Héralut**  
Chef du Centre d'études et de prospective – MAA  
[bruno.herault@agriculture.gouv.fr](mailto:bruno.herault@agriculture.gouv.fr)

# Note de lecture

---



**Géraldine Aidan, Danièle Bourcier (dir.)**

*Humain Non-Humain*

*Repenser l'intériorité du sujet de droit*

Éditions LGDJ, 2021, 224 pages

Comment expliquer la multiplication, ces dernières années, de décisions juridiques attribuant le statut de sujet de droit à des animaux, fleuves et rivières ? À quelles caractéristiques cette qualité est-elle associée dans le droit positif et dans la science du droit ? À ces questions qui bousculent les systèmes agricole, sylvicole et halieutique, ce livre apporte des réponses issues d'un heureux rapprochement entre droit, sciences du vivant et intelligence artificielle.

G. Aidan expose la thèse à l'origine de l'ouvrage : c'est parce que les systèmes juridiques lui attribuent une « intériorité », ensemble de phénomènes se rapportant au psychisme, que le non-humain devient un sujet de droits. Cette introduction s'appuie sur le « mécanisme de la représentation », selon lequel une entité non humaine, qui ne peut être destinataire de normes juridiques faute de capacités cognitives, se voit conférer des droits par le truchement d'un humain qui devient alors le sujet d'imputation.

La première partie interroge les attributs décisionnels dont sont dotées certaines machines et dans quelle mesure ces attributs, qui les rapprochent de l'humain, pourraient permettre de les qualifier de

sujet de droit. À partir de travaux mobilisant des « réseaux de neurones artificiels » pour simuler la décision du juge, la juriste D. Bourcier met en évidence la création, par la machine, d'une catégorie de règles ininterprétables qui s'apparenteraient au for intérieur, entendu comme un espace d'interaction avec soi, inaccessible de l'extérieur.

Dans la seconde partie, qui nous intéresse plus directement ici, sont mis en exergue les résultats de travaux récents qui bousculent les énoncés normatifs actuels et sont susceptibles d'élargir davantage l'éventail des entités sujets de droit. M. Giurfa (neuroethologue) montre à partir de travaux visualisant l'activité du cerveau de l'abeille *in vivo* que celle-ci dispose de capacités cognitives et d'une forme de conscience. Selon B. Moullia, biologiste et physicien, la plante est capable de percevoir divers signaux émis par l'environnement et de se mouvoir en conséquence, ne se contentant pas d'une réponse réflexe associée à un stimuli unique. Cette sensorimotricité, encore considérée il y a peu comme une frontière intangible distinguant l'animal mobile de la plante passive, pourrait signifier une « remontée des végétaux sur l'échelle du vivant » et une appréhension nouvelle par le droit.

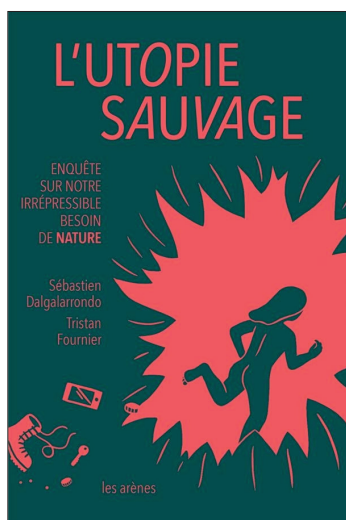
**Nathalie Kakpo**

Centre d'études et de prospective – MAA

[nathalie.kakpo@agriculture.gouv.fr](mailto:nathalie.kakpo@agriculture.gouv.fr)

# Note de lecture

---



**Sébastien Dalgalarondo, Tristan Fournier**

*L'utopie sauvage.*

*Enquête sur notre irrépressible besoin de nature*

Éditions Les Arènes, septembre 2020, 180 pages

Ce livre rend compte d'un « besoin d'ensauvagement », présent dans les sociétés occidentales, de façon cyclique, depuis plus de deux siècles. La multiplication des robinsonnades après la publication de l'ouvrage de Defoe (1719), l'épisode de vie dans les bois de Thoreau à Walden (1845), et le mouvement de retour à la terre après mai 1968, constituent des jalons importants. Mais les auteurs (sociologues, CNRS) s'intéressent principalement à la période actuelle. Ils mobilisent des matériaux variés : enquêtes sur site (foires et salons, stages de développement personnel en milieu rural, formations à la cueillette de plantes sauvages en région parisienne), aperçus parfois rapides (livres à succès et analyse de contenu d'émissions de télé-réalité), et réflexions sur leurs propres pratiques (aménagement d'une grange en Ariège).

L'ouvrage saisit particulièrement bien trois aspects importants de ce « besoin d'ensauvagement ». Tout d'abord, la « promesse » du retour à la nature a un caractère fédérateur. Dans une « atmosphère d'apocalypse diffuse », le mythe du chasseur-cueilleur

fascine, à droite comme à gauche de l'échiquier politique, des fractions de la population inquiètes pour leur autonomie en cas d'effondrement. Inquiètes aussi, plus généralement, pour leur position dans les rapports sociaux et leur crainte de dépendre de l'État et du « système ». Ensuite, cette promesse fait l'objet d'une « marchandisation » croissante, ce que les auteurs illustrent de façon convaincante à partir des expériences, sous forme de stages payants, de jeûnes dits « de bien-être ». Enfin, ces pratiques, dont l'étendue mériterait d'être mieux établie statistiquement (l'ouvrage livrant peu de chiffres), ont des effets « transformateurs » sur les personnes et les groupes sociaux, voire sur les politiques publiques. Les auteurs donnent en exemple la politique éducative danoise, avec des écoles primaires installées en pleine forêt. Pour les individus, les régimes clés en main sont souvent une première étape amenant à prendre ses distances avec « la modernité alimentaire », « faire une pause » dans le quotidien et, en s'inscrivant dans un plus long terme, à « renouer avec sa nature ».

**Florent Bidaud**

Centre d'études et de prospective – MAA

[florent.bidaud@agriculture.gouv.fr](mailto:florent.bidaud@agriculture.gouv.fr)



# Note de lecture

---



## Carlos Lopes

*L'Afrique est l'avenir du monde. Repenser le développement*  
Éditions du Seuil, 2021, 256 pages

Publié en langue anglaise en 2019, *Africa in transformation. Economic Development in the Age of the Doubt* de Carlos Lopes dispose désormais, avec cette parution, d'une traduction française. L'introduction – écrite avant la crise de la Covid-19 – ne reflète pas la situation macroéconomique actuelle du continent et n'évoque pas la récession à laquelle il est confronté après quinze années de croissance. Cependant, elle apporte de nombreux éléments sur le contexte social et économique de l'Afrique puis présente les différents enjeux traités dans les chapitres de l'ouvrage. Les analyses s'inscrivent dans le temps long, elles sont issues des réflexions de l'auteur lors de quatre années passées à la tête de la Commission économique pour l'Afrique des Nations unies.

Dans le sixième chapitre « Augmenter la productivité agricole », C. Lopes souligne le rôle important que pourra jouer l'agriculture dans le développement économique du continent, puisqu'elle concentre 65 % des emplois et 75 % des échanges commerciaux intracontinentaux. Il présente le bilan de la hausse de la productivité agricole africaine (augmentation de la valeur ajoutée de 67 % par

travailleur entre 1990 et 2012). Tout en citant des exemples de réussite (Ghana, Égypte, Tanzanie, Nigeria pour l'agriculture et Ouganda pour la production aquacole), l'auteur déplore que la productivité de l'Afrique reste la plus faible du monde et constate qu'elle est corrélée à une très grande insécurité alimentaire. Les infrastructures défectueuses, la faible intégration des producteurs agricoles dans les chaînes de valeur nationales et internationales, leur difficulté d'accès au financement et le manque de cohérence des politiques de soutien à l'agriculture sont identifiés comme des facteurs entravant la hausse de cette productivité.

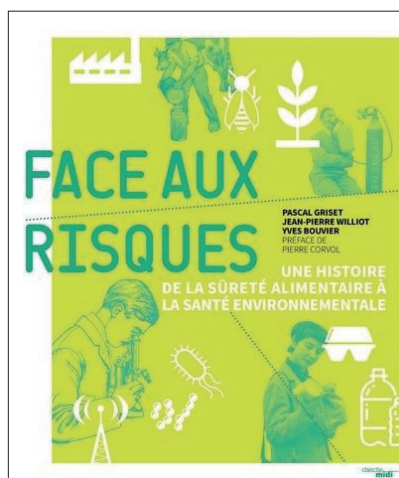
Son augmentation permettrait pourtant, aux nombreuses exploitations agricoles assurant la subsistance des familles, de générer des surplus commercialisables destinés aux marchés urbains en fort développement et d'accroître ainsi leur valeur ajoutée.

**Amandine Hourt**

Centre d'études et de prospective – MAA  
[amandine.hourt@agriculture.gouv.fr](mailto:amandine.hourt@agriculture.gouv.fr)

# Note de lecture

---



**Pascal Griset, Jean-Pierre Williot, Yves Bouvier**  
*Face aux risques. Une histoire de la sûreté alimentaire à la santé environnementale*  
Éditions du Cherche-Midi, 2020, 208 pages

Plus les risques régressent, au fil du temps, et plus ceux qui subsistent paraissent insupportables : c'est une des nombreuses leçons qu'enseigne cet ouvrage, fort intéressant, consacré à l'histoire des menaces alimentaires, industrielles et environnementales, mais aussi aux réponses scientifiques et institutionnelles qui leur ont été apportées. Centré sur la France, il couvre une longue période allant du milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle à aujourd'hui. Il décrit aussi bien la diffusion des dangers et des pathogènes que les impacts sur les populations, les avancées techniques ou juridiques, les jeux de pouvoir entre organisations, les représentations culturelles des périls et du progrès.

Édité dans un grand format, il vaut d'abord pour sa riche iconographie, constituée de gravures, peintures, dessins, affiches, graphiques, photos. Ces nombreux documents d'époque, peu connus ou rarement vus, montrent bien les contextes, les ambiances sociales et les attitudes des acteurs. Ils restituent aussi les manières, constamment changeantes, de voir un même péril.

Le texte, nerveux et rapide, délimite trois grandes phases. La première (1750-1950), voit la lente affirmation des préoccupations de sécurité sanitaire : approvisionnements alimentaires, questions de salubrité, premières structurations de réseaux professionnels et de nouveaux savoirs, interventions plus ou moins hésitantes de la puissance publique. La deuxième phase (1950-1980) décrit les privations d'après-guerre puis la remise en cause de la société de consommation et les inquiétudes face à l'abondance et au productivisme. Ces années sont aussi marquées par une nouvelle organisation de la recherche scientifique,

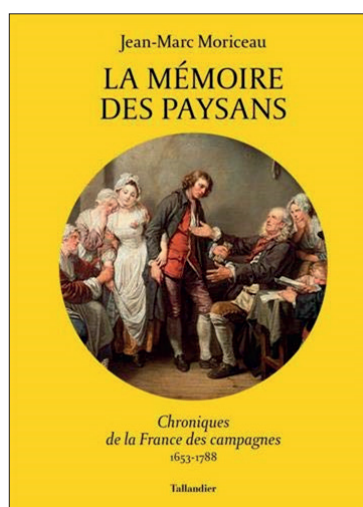
l'émergence de mouvements environnementalistes, la multiplication des normalisations nationales et internationales, le développement des dispositifs de surveillance et de contrôle. La dernière période (1980-2020) est celle de la convergence des problèmes publics de santé, d'alimentation et d'environnement, qui entraîne une redéfinition et une réorganisation des actions de l'État, et en particulier la création de nouvelles agences et autorités administratives indépendantes. L'approche globale s'impose aujourd'hui de plus en plus et les procédures d'expertise et de décision sont réformées en conséquence. Dans le même temps, des crises inédites, amplifiées par les médias (ex. : ESB), mobilisent l'opinion publique et modifient les régimes de légitimité et de crédibilité de la parole scientifique.

Ce livre montre clairement que le risque et l'assurance ont toujours formé un couple indissociable. La peur de l'aléa incite à le fuir et à s'en prémunir ; inversement, l'extension des systèmes de protection sensibilise à de nouveaux dangers et fait émerger de nouvelles craintes. La menace appelle la protection qui, en retour, renforce le sentiment de menace. La recherche scientifique et les pouvoirs publics sont pris dans ce mouvement ininterrompu, qui est le propre du progrès. Le livre atteste aussi que les problèmes de santé publique, une fois définis et délimités, trouvent de plus en plus rapidement leurs solutions et débouchent sur des programmes d'action relativement efficaces : comme le disait Hölderlin, « là où croît le péril croît aussi ce qui sauve ».

**Bruno Héroult**  
Chef du Centre d'études et de prospective – MAA  
[bruno.herault@agriculture.gouv.fr](mailto:bruno.herault@agriculture.gouv.fr)

# Note de lecture

---



**Jean-Marc Moriceau**

*La mémoire des paysans.*

*Chroniques de la France des campagnes. 1653-1788*

Éditions Tallandier, 2020, 736 pages

Jean-Marc Moriceau, grand spécialiste des campagnes et de la ruralité, est professeur d'histoire à l'université de Caen-Normandie. Son oeuvre est abondante, diversifiée et toujours de réelle qualité. On lui doit de nombreux ouvrages comme *Les fermiers de l'Île-de-France* (1994), *La Terre et les paysans aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles* (1999), *Histoire et géographie de l'élevage français du Moyen Âge à la Révolution* (2005), *L'homme contre le loup* (2011), *Secrets de campagne* (2014), *Les grands fermiers* (2017) et récemment *Les couleurs de nos campagnes* (2020).

Ce nouveau livre, riche et très intéressant, compile un siècle et demi (1653-1788) de témoignages sur la vie des paysans : journaux familiaux, lettres, registres de curés ou notaires, écrits techniques et agronomiques, livres de comptes, livres d'heures, inventaires, annales météorologiques ou démographiques, chroniques diverses, etc. Grâce aux progrès de l'alphabétisation, de plus en plus d'acteurs prenaient alors la plume, laissant aux historiens des sources directes et des traces écrites inestimables sur l'époque. Ajoutons que ce gros ouvrage est complété d'une longue bibliographie, d'une table des matières précise et de trois index (localités, noms de personnes, thèmes) qui facilitent les recherches ciblées dans le texte.

Quelques grands thèmes dominent cette masse documentaire. Le premier, hégémonique, concerne les épreuves climatiques : ordre des saisons, « dérangements du temps », températures, sécheresses, incendies, et plus souvent encore excès d'humidité, inondations, printemps et étés "pourris", gros ou longs hivers, avec tous leurs effets sur les récoltes de grains, fourrages et raisins, mais

aussi sur la vie des populations. Toutes ces manifestations du « Petit Âge glaciaire » sont bien décrites, telles qu'elles furent endurées à l'époque. Elles donnent des repères historiques et relativisent les événements du temps présent. On se souvient par exemple, qu'en avril dernier, de fortes gelées ont touché les cultures de nombreuses régions françaises, entraînant d'importants dégâts et suscitant moult discussions sur les aléas météorologiques et les manières de s'en protéger. Malgré l'étonnement de certains médias, ce n'était bien sûr ni la première ni la dernière fois qu'il gela tardivement en France ! Les grandes et petites archives exhumées par Moriceau montrent que les « méchancetés » de la nature ont toujours existé et, qu'en la matière, célébrer l'inédit est surtout le signe d'un manque de mémoire.

Le deuxième thème qui émerge clairement, de ces restes de souvenirs paysans, est celui du rapport Humain-Animal. Très nombreux sont les documents ayant trait à la possession, à l'alimentation et à l'entretien des animaux, à leur exploitation et à leur surveillance, aux modalités de cohabitation avec eux, aux soins qu'on leur donne, au commerce qu'on en fait et aux meilleures manières de renouveler les cheptels. Les maladies et épizooties sont très présentes, à commencer par la tenace « peste bovine ». Le rapport au bétail en dit long sur le degré de richesse ou de pauvreté, sur les conditions de vie et les manières de concevoir l'activité agricole. Très présents aussi sont les animaux considérés comme prédateurs et destructeurs, à commencer par le loup dont les attaques sont fréquentes. Moriceau évoque alors « la vie dans les campagnes, suspendue par l'intrusion de la bête ».

Ces archives campagnardes attestent aussi de la constante acuité de la « question alimentaire », vue sous l'angle des besoins et de la disette, des stocks et des circuits d'approvisionnement, des prix et des fraudes, des grandes famines ou des crises plus temporaires de subsistance. Si certains groupes sociaux mangent de plus en plus régulièrement et convenablement, d'autres restent soumis à la faim quasi-incessante. La population reste majoritairement consommatrice de grains et les conjonctures économiques ont des répercussions immédiates sur la vie rurale.

Ce foisonnement de repères mémoriels permet aussi, au fil des pages, de suivre les grandes évolutions de l'activité agricole : progrès de l'agronomie, techniques et pratiques de culture, transformations des équipements, organisation des tâches et conditions de travail, nouveaux rapports à la nature, nouveaux régimes de propriété, concentration des exploitations, expansion de l'agriculture commerciale et des marchés, raffinement et extension des circuits d'approvisionnement. Ces mutations s'accompagnent de la réussite de véritables élites agricoles et rurales, soucieuses de raconter leur ascension dans ces documents parvenus jusqu'à nous.

Enfin, plus généralement, c'est toute la vie rurale qui transparaît au fil des témoignages, qu'ils traitent des impôts, des inégalités sociales, de la famille ou de la religion, des guerres civiles, de la médiocrité de l'état sanitaire, des fièvres, épidémies et contagions. Au fil des décennies, on note une amélioration sensible de la culture matérielle et une diffusion accrue des biens de consommation : meubles, ustensiles de cuisine, tissus, vêtements, souliers, outils, objets, etc. Mais le développement n'est pas homogène et des écarts ou décalages de croissance apparaissent entre les régions et les terroirs. Les activités et métiers se spécialisent, la division du travail se précise et des profils typiques se dégagent au fil des pages : bergers, fermiers, journaliers, charretiers, vigneron, laboureurs, marchands, artisans, etc. On voit la France rurale au travail, sous toutes ses dimensions économiques et sociales. On voit aussi, selon les époques, grossir ou diminuer le nombre des désœuvrés, mendiants et errants.

Au-delà des disparités territoriales et des grands thèmes qui viennent d'être évoqués, Moriceau considère que le siècle et demi raconté dans son livre peut se découper en trois grandes périodes. De 1653 aux alentours de 1700, les drames et famines secouent encore souvent la société rurale, avec une forte pression de la fiscalité. La première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, faite « de morosité et d'incertitudes », connaît des phases de progrès suivies de moments de repli, avec des territoires en développement et d'autres en stagnation. Enfin, les années 1750-1788 sont celles d'une croissance plus générale et d'une amplification des mutations : les sources d'espoirs sont nombreuses et on note une réelle « amélioration de l'éducation et des niveaux de vie ». Il y a, déjà à l'époque, un mouvement de concentration des exploitations paysannes, qui suscite les réactions contraires de groupes conservateurs voulant faire perdurer les équilibres traditionnels.

Comme on le voit, ce gros ouvrage de près de 750 pages restitue finement la mémoire paysanne, et plus largement celle du monde rural. En compilant des faits et gestes, tels qu'ils furent vécus puis couchés par écrit, il est amené à surtout raconter les malheurs du temps, les épreuves et les peines. Il nous montre le petit peuple, les humbles, les masses silencieuses dans leur diversité. Il soigne les fragilités d'une certaine condition humaine.

Faire ainsi remonter les témoignages villageois, « dans leur fraîcheur et leur foisonnement », dans leur crudité aussi, permet de voir le monde agricole au quotidien, dans son espace géographique et social. Et contrairement aux préjugés tenaces sur l'immobilité multiséculaire des campagnes, les 1 400 moments de vie offerts et commentés par Moriceau confirment que cette France aussi n'a jamais cessé de bouger et d'innover. Tout y évolue, tout le temps, et rien n'y est constant, si ce n'est le changement. La même conclusion pouvait déjà être tirée d'un ouvrage précédent de l'auteur (*La mémoire des Croquants*, 2018), tout aussi passionnant, consacré cette fois à la période 1453-1653.

**Bruno Héroult**

Chef du Centre d'études et de prospective – MAA  
[bruno.herault@agriculture.gouv.fr](mailto:bruno.herault@agriculture.gouv.fr)

# Note de lecture

---



**Marine de Francqueville**

*Celle qui nous colle aux bottes.*

2021, Éditions Rue de l'échiquier, 200 pages

Dans cette bande-dessinée, Marine de Francqueville, étudiante à l'École nationale supérieure des Arts Décoratifs, rejoint la ferme familiale qu'elle a choisi comme support de son projet de fin d'étude. En montant dans la voiture de Monsieur de Francqueville, le père de l'auteure, le lecteur suit la conversation qu'il entame avec sa fille au sujet de l'exode rural, de l'étalement urbain, de la baisse de la population active agricole et de l'agrandissement des exploitations. En écho aux travaux d'A. Blondel et de L. Sully-Jaulmes, le passager observe la recomposition des paysages de banlieue. Arrivé à la ferme, il découvre le parcours personnel de Monsieur de Francqueville et la trajectoire de son exploitation, avant un « tour de plaine » qui lui enseignera ou lui rappellera le rôle agronomique des rotations, de la fumure, de l'entretien des sols. Puis il apprendra la fonction et l'impact des remembrements, tandis qu'un problème mécanique sera l'occasion d'aborder certaines des difficultés auxquelles l'agriculture est confrontée : conditions climatiques, volatilité des prix.

Au cours de cette aventure qui va la mener jusqu'en Angleterre, Marine de Francqueville, en jeune urbaine sensibilisée à l'écologie, s'interroge sur ce qui empêche son père, et d'autres agriculteurs, d'adopter des modèles plus vertueux à ses yeux. Elle questionne sa dépendance aux fournisseurs d'intrants, évoque l'incompréhension qu'elle observe parfois entre agriculteurs conventionnels et citoyens. À son retour de voyage, la tournée des fermes voisines réalisée avec son père la conduit à interroger les pratiques de ce dernier, et celles des professionnels rencontrés : agriculture biologique, agriculture de conservation, agroforesterie. L'accès à l'alimentation et la transmission des exploitations sont également évoqués, dans cette confrontation entre père et fille, qui lie les grandes controverses actuelles à l'histoire familiale et aux convictions personnelles. L'ouvrage, très documenté, s'appuie sur des données statistiques et de nombreuses publications.

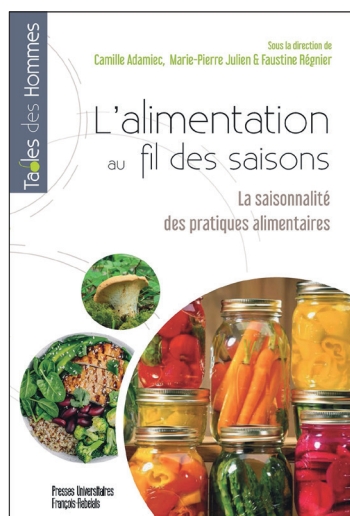
**Amandine Hourt**

Centre d'études et de prospective – MAA  
[amandine.hourt@agriculture.gouv.fr](mailto:amandine.hourt@agriculture.gouv.fr)



# Note de lecture

---



**Camille Adamiec, Marie-Pierre Julien,  
Faustine Régnier**

*L'alimentation au fil des saisons.*

*La saisonnalité des pratiques alimentaires*

2020, Presses universitaires François-Rabelais, 240 pages

« "Il n'y a plus de saisons", "le climat va changer" : jadis peur irrationnelle et aujourd'hui crainte infondée, les saisons sont toujours apparues comme précaires et leur régularité menacée ». M. de la Soudière débute ainsi l'avant-propos de cet ouvrage collectif, dirigé par C. Adamiec, M.-P. Julien et F. Régnier. Il rappelle comment les saisons n'ont cessé d'être réinventées, avec des variations selon les époques et les sociétés. Nouvel impératif largement relayé, elles sont aujourd'hui « à la mode », mais les variations associées des pratiques alimentaires restent peu connues.

Les contributions réunies dans cet ouvrage éclairent, sous des angles variés et complémentaires, les choix et contraintes dus aux rythmes alimentaires saisonniers (partie 1), puis les enjeux socio-économiques (partie 2). Elles mettent en évidence les multiples modalités liées à ce qui relève à la fois d'un phénomène naturel et de constructions sociales et culturelles. Les auteurs montrent ainsi « comment notre société qui a industrialisé les productions, distributions et consommations alimentaires, s'organise toujours autour de saisonnalités, alors même qu'elle a mis un point d'honneur à s'en émanciper ».

Dans la première partie, le chapitre de F. Régnier s'appuie sur l'analyse de données d'achats des ménages français et sur celle de l'évolution de requêtes sur le moteur de recherche Google (*Google trends*). Elle met en évidence la persistance de rythmes saisonniers, en lien avec des calendriers de production (ex. primeurs, fruits exotiques), à des faits culturels (fêtes) ou sociaux (ex. injonctions printanières à la minceur). Les opérations

marketing peuvent renforcer certains de ces effets. Toutefois, des situations contrastées sont constatées, comme entre produits de consommation courante (ex. condiments) et à forte variabilité temporelle (ex. fruits et légumes, chocolats), et ce y compris au sein d'une même catégorie (ex. volaille mangée entière ou en filets). Des saisons « longues » se distinguent alors de pics de consommation. Les chapitres suivants apportent d'autres éclairages. A. Dupuy et A. Rochedy évoquent la prise en compte de la saisonnalité dans l'alimentation des jeunes enfants, avec l'étape clé de la diversification. Grâce à deux enquêtes successives au Luxembourg, R. Reckinger met en évidence la progression des préoccupations de proximité, auxquelles sont implicitement associées les saisons. En étudiant les pratiques de mangeurs « sains », C. Adamiec relève elle la centralité des fruits et légumes, des saisons et de la proximité ; dans ce cadre, la consommation de fruits et légumes exotiques révèle la complexité du principe de saisonnalité, et des préalables nécessaires à cette consommation (connaissances et informations, rituels d'achat, contexte festif, etc.). Enfin, I. Bianquis analyse l'évolution du rapport aux saisons dans les campagnes pastorales de Mongolie.

La seconde partie propose également des contributions diversifiées et intéressantes. Avec une approche historique, D. Saillard revient sur les rythmes et rituels alimentaires saisonniers du XVIII<sup>e</sup> au XXI<sup>e</sup> siècles, mobilisant en particulier livres de recette, ouvrages culinaires et articles de presse. Pour lui, les discours actuels se caractérisent par la relation étroite établie entre respect

des saisons et durabilité, par la recherche de sens collectif et de nouvelles solidarités. M. Caquel traite de la production maraîchère marocaine sous le protectorat français, et détaille les questions techniques et commerciales qui se sont alors posées. La colonisation a de fait participé au développement de la consommation « hors saison » en France. Dans le contexte suisse, A.-L. Counilh et L. Ossipow s'intéressent aux produits distribués par des structures d'aide alimentaire, et à des actions d'accompagnement des bénéficiaires (ex. ateliers cuisine). Elles indiquent que la place des saisons revêt autant une dimension « naturelle » (période de production des fruits et légumes) que culturelle (fêtes). Enfin, N. Lacombe consacre son chapitre à l'agneau de lait corse et sarde. Il montre comment la saisonnalité relève d'une construction

sociale, impliquant différents registres (périodes de mise bas, conformation des carcasses, surgélation, tourisme, traditions) : elle suscite ainsi des controverses entre les acteurs concernés (éleveurs, grossistes, coopératives).

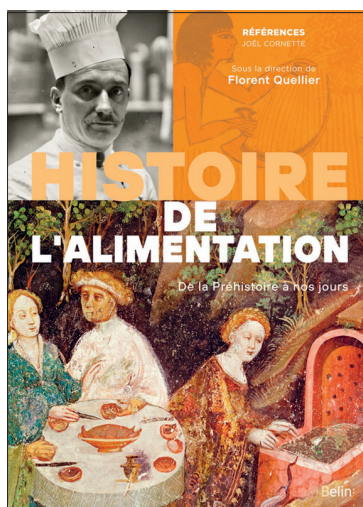
Concluant cet ouvrage, C. Lamine souligne les « tensions entre effacement, maintien et réaffirmation » de la saisonnalité. Pour elle, la saisonnalité est multifactorielle. Elle relève aujourd'hui à la fois d'innovations techniques (pour s'en affranchir ou pour « re-saisonnaliser »), du « gouvernement des conduites » par les normes associées, d'aspects politiques et partisans, ou encore de débats sur le changement climatique (ex. en 2019 sur le chauffage des serres en agriculture biologique).

**Julia Gassie**

Centre d'études et de prospective – MAA  
[julia.gassie@agriculture.gouv.fr](mailto:julia.gassie@agriculture.gouv.fr)

# Note de lecture

---



**Florent Quellier (dir.)**

*Histoire de l'alimentation. De la préhistoire à nos jours*

Paris, Belin, 2020, 800 p.

Une histoire complète de l'alimentation est toujours une aventure éditoriale : les éditions Belin ont publié dans la collection *Références* un ouvrage sur ce thème. Sous la direction de Florent Quellier, professeur d'histoire moderne et spécialiste du sujet, une dizaine d'auteurs contribuent à ce livre, qui reprend le cahier des charges de la collection : pouvoir être lu par un large public sans concession à la qualité scientifique. Il comprend de nombreuses illustrations rendant la lecture agréable, une rubrique « Clio aux fourneaux », avec des recettes d'époque, qui remplace les « Ateliers de l'historien » des autres ouvrages de la collection.

La table des matières révèle deux entorses à l'universalisme du propos. L'une est d'ordre géographique : comme souvent, cette histoire est celle de notre espace occidental, le reste du monde étant seulement évoqué lorsqu'il est traité d'importations exotiques comme lors des Grandes découvertes du XVI<sup>e</sup> siècle. L'autre, totalement assumée par le coordinateur, est d'ordre chronologique : part belle est faite aux époques les plus anciennes, puisque le dernier chapitre se termine en 1980, l'époque récente étant seulement brièvement esquissée dans les cinq pages de conclusion. Le livre se divise donc en trois parties chronologiques de longueurs inégales : la Préhistoire et l'Antiquité occupent près de 350 pages, soit la moitié de l'ouvrage, tandis que 200 pages sont consacrées à l'époque médiévale et que mondes moderne et contemporain se serrent dans les deux cents dernières.

Le prisme choisi est culturel. Il montre en quoi les habitudes alimentaires reflètent des questions de civilisation, de culture, voire de mode de vie, chaque chapitre abordant un ou deux de ces points. Ceci permet tout à la fois d'éviter l'ennui de listes de ce qui est consommé ou pas, de montrer combien l'alimentation et plus généralement les repas sont des marqueurs civilisationnels, enfin de mieux mettre en évidence des tendances longues perdurant sur plusieurs siècles. Ainsi, les banquets créés pendant la civilisation mésopotamienne sont une façon de classer les convives selon leur place sociale, en leur attribuant une place précise dans la pièce, mais aussi en fonction de la nourriture proposée. Cette codification des placements a perduré sur le long terme, si l'on pense par exemple aux festins médiévaux et à Versailles, jusqu'au protocole d'un dîner d'État à l'Élysée.

Les deux chapitres consacrés aux époques préhistorique et proto-historique font la part belle à l'archéozoologie. Ils précisent les places respectives de la viande et des végétaux dans le régime alimentaire de l'homme préhistorique, du chasseur-cueilleur à l'agriculture néolithique.

La partie consacrée aux « mondes anciens » (titre repris de la collection homonyme publiée chez le même éditeur), commence naturellement en Mésopotamie. Outre la distinction sociale de la nourriture, des pages intéressantes portent sur la différence de nourriture apportée aux vivants et aux dieux, ainsi qu'aux morts. Cette distinction



sera appelée, encore une fois, à une grande pérennité avec les sacrifices grecs, où les parties animales destinées à l'alimentation des dieux sont bien séparées de ce qui est destiné aux banquets terrestres. En Egypte, l'accent est mis sur l'importance diététique de l'alimentation puisque « prendre un repas, c'est non seulement restaurer son énergie vitale, mais plus encore, se purifier » : excès de table et jeûnes sont ainsi présentés. En outre, le repas est avant tout un partage, un commensalisme. Chez les Grecs, le repas repose sur le triptyque céréales-garniture-vin. Ce dernier est toujours coupé d'eau (comme chez les Romains) et des sauces élaborées sont inventées. En diététique, et bien avant notre époque, les philosophes grecs se posaient des questions sur le carnisme et certains recommandaient un régime végétarien comme hygiène de vie. A l'opposé, les entraîneurs grecs ont proposé la première diététique athlétique hyperprotéique. Quant aux Romains, l'alimentation de leurs métropoles et de Rome (la ville par excellence), reposait sur le très moderne concept d'association de circuits courts et d'une logistique « mondialisée » (à l'échelle de la *mare nostrum*) : la paix sociale est achetée par le don alimentaire et le préfet de l'annone, responsable de l'approvisionnement, occupe un poste à haute responsabilité.

La partie consacrée aux mondes médiévaux s'ouvre sur un chapitre de transition, expliquant comment l'Antiquité tardive a vu se mêler des influences romaines, barbares et chrétiennes. Tout à la fois romaine et chrétienne est la diète byzantine, écartelée entre la table impériale et la cuisine monacale. Le Moyen-Âge occidental est une période de ruptures, la première étant l'abandon du repas coucher qui prévalait depuis la Mésopotamie, mais aussi la différenciation de plus en plus poussée des régimes en fonction des catégories sociales, plus carné pour les couches supérieures et plus végétal pour les humbles. C'est aussi une période qui voit l'introduction de nouveautés culinaires, au contact du monde arabe, voire de

nouveaux aliments comme le sucre ou les épices. Un chapitre est consacré à l'apparition, dans les derniers siècles médiévaux, de manuels de cuisine et de cuisiniers sortis de l'anonymat, et plus largement d'un véritable art culinaire partagé entre les différentes cours européennes.

La dernière partie, consacrée aux mondes moderne et contemporain, enjambe quatre siècles. Le premier chapitre met l'accent sur une véritable mondialisation de l'alimentation, avec l'arrivée de produits nouveaux, en fonction des nouvelles terres découvertes et de l'ouverture de la gastronomie européenne à des goûts exotiques extra-méditerranéens. La prédominance de la cuisine française est associée à celle de la France louisquatorzienne, puis des Lumières. C'est aussi à cette époque que naissent les restaurants, qui diffusent notre modèle national. La fin du XIX<sup>e</sup> siècle et le début du XX<sup>e</sup> siècle se caractérisent par une plus grande ouverture aux autres cuisines et une perte de la prédominance française. Un produit est significatif, en particulier, de la tendance à l'américanisation de la cuisine mondiale : le ketchup, inventé en 1876. C'est aussi le moment de l'apparition des industries alimentaires, avec des processus de fabrication taylorisés et une diffusion planétaire facilitée par l'amélioration des méthodes de conservation physiques et chimiques. Un chapitre traite du sujet peu courant de l'alimentation en temps de guerre, de la nourriture des armées à la pénurie alimentaire, en passant par l'utilisation stratégique de l'alimentation et de la famine.

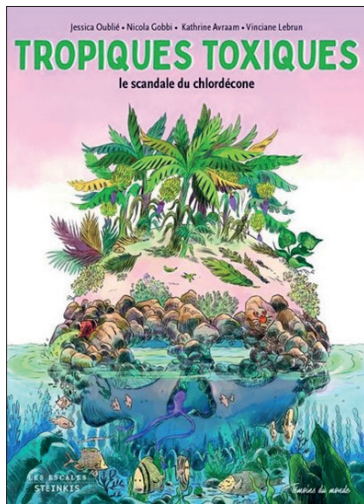
Un dernier chapitre et une brève conclusion traitent, trop superficiellement, de questions contemporaines : paradoxe d'un monde mêlant obésité et pauvreté, consommation de masse et grande distribution, nouveaux modes de cuisson, alimentations « particulières » : véganisme, crudivorisme, alimentations « sans », etc. Au total, ce livre est un excellent moyen de redécouvrir comment nos ancêtres ont (ou pas) répondu à des questions toujours bien actuelles.

**Franck Bourdy**

Centre d'études et de prospective – MAA  
[franck.bourdy@agriculture.gouv.fr](mailto:franck.bourdy@agriculture.gouv.fr)

# Note de lecture

---



**Jessica Oublié, Nicola Gobbi,  
Kathrine Avraam, Vinciane Lebrun**  
*Tropiques toxiques*  
Paris, Les Escales - Steinkis, 2021, 239 p.

Écrit par J. Oublié, *Tropiques toxiques* porte sur la pollution par le chlordécone des territoires antillais et ses conséquences, retraçant pour cela 70 ans d'usage de la molécule en agriculture, de l'invention du Kepone aux États-Unis en 1952 jusqu'aux recherches françaises actuelles sur la décontamination des écosystèmes. Cette bande dessinée augmentée d'archives accessibles via l'application SnapPress, au service de la documentation scientifique, témoigne des nouvelles formes éditoriales qui rendent compte des controverses contemporaines sur la production alimentaire. Reposant sur une enquête qui inclut 137 entretiens (producteurs, chercheurs, responsables administratifs), l'album est assorti de références bibliographiques et d'une chronologie.

En 1971, la Commission des toxiques déclassa le chlordécone, alors considéré comme un poison, en « simple » substance dangereuse, décision qui inaugura son usage massif dans les bananeraies antillaises. Eu égard à la santé humaine, l'introduction de cette molécule dans les organismes se traduit par des naissances prématurées et une multiplication par deux du risque de cancer de la prostate. Les mécanismes de transfert de la molé-

cule des sols et eaux vers les productions alimentaires sont également documentés. En matière de pêche, la découverte de niveaux de contamination différenciés selon la position des poissons dans la chaîne trophique (plus celle-ci est élevée, plus l'accumulation de la molécule est probable) a participé de la délimitation de zones d'interdiction des captures. Pareillement, différentes cultures sur une même parcelle manifestent des degrés de contamination hétérogènes : trois catégories de produits ont été distinguées, les patates douces, ignames et carottes se caractérisant par une sensibilité élevée.

L'album revient aussi sur les dispositifs d'adaptation à cet environnement dégradé (productions hors sol, recours à des canards et oies « tondeurs de gazon »), ainsi que sur l'effort de recherche, qui porte notamment sur l'analyse de la demi-vie de la molécule dans les organismes animaux, donnée introduite dans la modélisation de scénarios de décontamination. Enfin, l'ouvrage documente les décisions et non-décisions publiques qui ont permis au chlordécone de prospérer en dépit des alertes multiples dont il a fait l'objet.

**Nathalie Kakpo**  
Centre d'études et de prospective – MAA  
[nathalie.kakpo@agriculture.gouv.fr](mailto:nathalie.kakpo@agriculture.gouv.fr)

# Note de lecture

---



**Antoine Bernard de Raymond,  
Delphine Thivet (dir.)**

*Un monde sans faim*

Presses de Sciences Po, 2021, 304 pages

Cet ouvrage étudie, en neuf chapitres, les transformations de la gouvernance alimentaire mondiale après les « émeutes de la faim » de 2007-2008. Largement inattendus, ces épisodes avaient replacé l'agriculture et les enjeux de production au premier plan de l'agenda international, relançant la réflexion sur l'avenir des systèmes alimentaires et enclenchant un ensemble de réajustements institutionnels.

Leurs effets de long terme sont considérables, mais paradoxaux. Comme le soulignent E. Fouilleux, N. Bricas et A. Alpha dans leur contribution, il est apparu en effet assez vite que l'envolée des prix « n'avait pas pour origine une crise de la production », mais bien d'autres causes : pauvreté et inégalités, modèles de consommation, etc. Des visions alternatives s'affirmaient, qui mettaient l'accent sur la transformation des régimes alimentaires, ou sur la nutrition. Pourtant, rapidement, différents acteurs (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, Banque mondiale, firmes multinationales, etc.) réitérèrent le « mantra » des « révolutions vertes » et de la « *Global Food Security* » : il faut produire plus pour nourrir 9 milliards de personnes en 2050.

Les outils de mesure de l'insécurité alimentaire, centrés sur la disponibilité et les quantités produites, ont contribué à refermer le débat. À partir de l'exemple de la réception de la prospective *Agrimonde*, V. Cardon et G. Tétart montrent ainsi que les modèles économiques au service des institutions internationales, comme le modèle Impact de l'Institut international de recherche sur les politiques alimentaires, tendent à écarter l'hypothèse d'une transformation des régimes alimentaires. Le chapitre consacré par A. Bernard de Raymond à la stratégie de compétitivité du Royaume-Uni permet également de souligner la contribution de la recherche scientifique à « la relance d'une vision productiviste (...) tentant néanmoins d'intégrer les enjeux sanitaires et environnementaux ».

Enfin, sur le plan institutionnel, le livre consacre des chapitres instructifs à la réforme du Comité de la sécurité alimentaire mondiale (CSA), à l'alignement des « plateformes multi-acteurs » sur les engagements de responsabilité sociale et environnementale (RSE) des firmes multinationales, et à la problématique des « accaparements » fonciers. Sont aussi envisagées la constitutionnalisation du droit à l'alimentation en Inde et les stratégies de coordination de l'aide alimentaire.

**Florent Bidaud**

Centre d'études et de prospective – MAA  
florent.bidaud@agriculture.gouv.fr

# Note de lecture

---



**Roland Lenain, Julie Peyrache,  
Alain Savary, Gaëtan Séverac**  
*Agricultural robotics: part of the new deal?*  
*FIRA 2020 conclusions,*  
Éditions Quæ, septembre 2021, 80 pages

Chaque année, depuis 2016, le Forum international de la robotique agricole (FIRA) est l'occasion pour les entreprises de la robotique, les agro-industriels, les agriculteurs et les investisseurs de se rencontrer. Publié en septembre 2021, un livre restitue les enseignements des échanges collectés au cours des conférences, tables rondes et ateliers de l'édition virtuelle de 2020. Ses auteurs développent les principaux enjeux identifiés pour le secteur, complétés en fin d'ouvrage par une trentaine de fiches décrivant des robots présentés lors du forum.

Les robots agricoles actuels visent à augmenter les rendements de production, à soulager la pénibilité de certaines tâches et à pallier la pénurie de main-d'œuvre, particulièrement ressentie lors de la récente crise sanitaire. Les robots de demain devront, eux, être conçus pour répondre aux défis d'une production durable (plus respectueuse de l'environnement) et d'une demande alimentaire en croissance (plus exigeante en matière de sécurité sanitaire et de qualité). Ces futures machines devront être plus légères pour diminuer le tassement du sol, plus précises pour préserver les

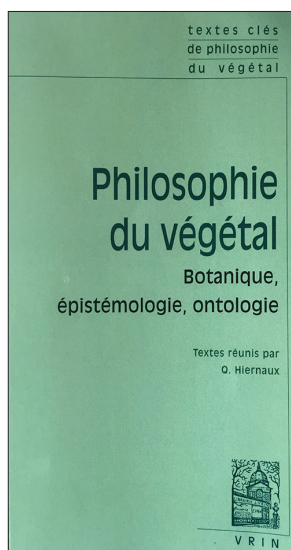
ressources naturelles et diminuer les intrants utilisés (engrais, semences, pesticides, etc.), moins coûteuses pour permettre au plus grand nombre d'y avoir accès, y compris les petites exploitations.

Les auteurs soulignent toutefois que gagner la confiance des agriculteurs sera nécessaire à une diffusion large de ces solutions. Faire la démonstration pratique des avantages des robots, de leur efficacité, de leur robustesse peut lever une partie des doutes actuels de certains exploitants. De plus, lors des interventions sur les parcelles, le robot collecte une masse de données dont la propriété et la sécurité représentent des questions importantes pour les opérateurs de la filière. La création de valeur à partir de ces informations et sa redistribution pourraient conditionner le choix du fournisseur par l'exploitant. Enfin, retenons le cas du tracteur autonome, un des robots agricoles les plus attendus pour remplacer l'équipement emblématique de l'agriculteur avec lequel il réalise ses tâches les plus chronophages. Il soulève en effet, à lui seul, les nouvelles questions éthiques et réglementaires posées par la mise en œuvre de ces innovations hautement technologiques.

**Jérôme Lerbourg**  
Centre d'études et de prospective – MAA  
[jerome.lerbourg@agriculture.gouv.fr](mailto:jerome.lerbourg@agriculture.gouv.fr)

# Note de lecture

---



**Quentin Hiernaux**

*Philosophie du végétal.*

*Botanique, épistémologie, ontologie*

Éditions Vrin, juillet 2021, 410 pages

Tissant depuis des millénaires des relations avec l'Humanité, les plantes ont pourtant été écartées en Occident des réflexions philosophiques pendant plus de mille ans. « Nous en parlons à peine et leur nom nous échappe. La philosophie les a négligées depuis toujours, avec mépris plus que par distraction » ironise le philosophe Emanuele Coccia.

Grâce à une meilleure compréhension de leurs modes d'existence, l'étude des végétaux offre aujourd'hui de nouvelles perspectives aux sciences humaines, dont le philosophe Quentin Hiernaux se fait l'écho. D'un format maniable, son ouvrage *Philosophie du végétal. Botanique, épistémologie, ontologie* réunit, commente et met en perspective onze textes clés (dont certains inédits en français), illustrant l'exploration du végétal à travers les siècles et son influence, plus récente, sur la pensée philosophique. Une aventure érudite qui explore la vie végétale pour penser le monde... en compagnie de pionniers de la discipline, sur deux millénaires.

Dans la première partie de l'ouvrage, l'auteur propose quatre textes charnières de *l'histoire philosophique de la botanique*. Considéré comme le fondateur de la botanique, Théophraste, disciple d'Aristote, dresse au IV<sup>e</sup> siècle avant notre ère le premier inventaire des caractéristiques du végétal. La hiérarchie du vivant proposée avant lui par Aristote – l'humain intelligent placé au sommet, les animaux sensibles et mobiles à sa suite et, au

dernier échelon, à la limite du monde minéral, les végétaux fixes, sans sensibilité ni intelligence – étalonnera et influencera ainsi plus d'un millénaire de recherches en botanique et sciences du végétal. Jonction entre les savoirs médiévaux sur les plantes et la botanique théorique moderne, Andrea Cesalpino (1524-1603) étudie la « totipotence des parties », la plasticité des plantes, leur faculté de réplication, et s'interroge sur la divisibilité de leur âme : « il faut se demander s'il doit exister dans les plantes quelque partie dans laquelle se trouve le principe de l'âme comme le cœur chez les animaux (...). Bien que l'âme soit l'acte d'un corps organisé, elle ne peut y être partout tout entière, ni tout entière dans plusieurs parties singulières, mais bien tout entière dans une certaine partie directrice, d'où la vie est communiquée jusqu'aux autres parties qui en dépendent. » Des textes de Julien Offray de la Mettrie, précurseur de la pensée évolutionniste du XVIII<sup>e</sup> siècle, puis d'Agnes Arber, botaniste, historienne et philosophe du milieu du XX<sup>e</sup> siècle, éclairant l'influence de la botanique dans l'évolutionnisme, viennent clore cette partie.

L'auteur aborde ensuite *l'épistémologie des sciences végétales*, via quatre textes sur le comportement des plantes et leur « individualité ». Les progrès des sciences expérimentales de l'époque moderne bouleversent les recherches sur le végétal. Elles s'émancipent et prospectent au-delà des seuls mécanismes de la plante, comme en témoigne le botaniste et philosophe Léo Errera : si la plante

bouge, respire, s'adapte à la lumière, à la gravité et à son environnement, peut-on lui attribuer une âme, une faculté de sentir, de réagir, d'établir un raisonnement, de mémoriser ? Il faut attendre la fin du XX<sup>e</sup> siècle pour que le biochimiste Anthony Trewavas amplifie ces controverses en décrivant la diversité de leurs comportements, « qui témoignent d'un degré remarquable de perception sensorielle, d'évaluation, d'anticipation et de résolution ». Pour alimenter ces débats, les biologistes Fatima Cvrčková, Helena Lipavská et Viktor Žárský s'essayent à définir « l'intelligence végétale », à travers une approche de l'apprentissage par son prérequis nécessaire : la mémoire. Un texte de la philosophe et épistémologue Ellen Clarke vient éclairer un autre débat qui occupe les botanistes : une plante est-elle un organisme à part entière ou une communauté d'individus ? L'organisme individuel existe-t-il dans le règne végétal ?

Penser les plantes, leur complexité et leur singularité, au XXI<sup>e</sup> siècle, selon les trois auteurs cités dans la dernière partie (*ontologie et éthique du végétal*), invite à redéfinir notre grille de lecture du vivant. L'étude du monde végétal est source de réflexions pour l'être humain. Changeant notre manière de concevoir nos limites cerveau/corps/environnement, doit-on repenser le monde à travers la compréhension du végétal ? En témoigne l'essor récent des publications, éditions et exposi-

tions sur cette thématique : le végétal offre à l'art comme à la philosophie de nouvelles sources de questionnements. Ainsi, pour le philosophe Michaël Marder, « l'idée que la plante est un des jalons témoignant de la finitude de la philosophie devrait entraîner, notamment sur le plan pratique, une attitude radicalement différente face à l'environnement ». Ce développement d'une philosophie de la nature végétale propose, comme le suggère Emanuele Coccia, de reconsidérer notre relation aux plantes, non plus à travers le prisme de ses seuls usage et appropriation, mais dans notre dépendance extrême à leur égard ; le changement climatique en est l'exemple le plus frappant. Ces nouvelles réflexions modifieront-elles la perception de la nature par la société, ainsi que notre rapport à l'agriculture, à l'exploitation forestière et à l'industrie du végétal ? Orienteront-elles les prises de décisions relatives à la gestion et à la manipulation des plantes ? Une des réponses esquissées par Sylvie Pouteau serait d'inclure le végétal dans l'éthique, sans pour autant le considérer comme un second animal.

Cette histoire d'une conquête conceptuelle de la plante, dans la philosophie, invite à repenser notre relation au végétal, au monde, et éclaire d'une lumière nouvelle la manière d'habiter et de gérer les écosystèmes.

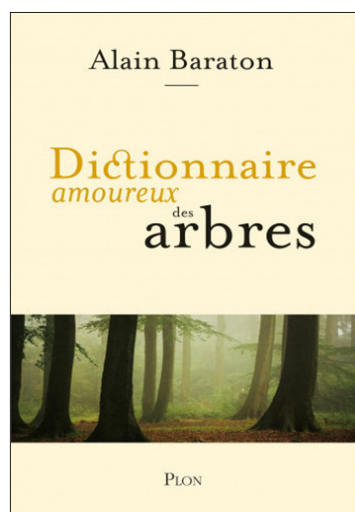
**Cécile Poulain**

Centre d'études et de prospective – MAA  
[cecile.poulain@agriculture.gouv.fr](mailto:cecile.poulain@agriculture.gouv.fr)



# Note de lecture

---



**Alain Baraton**

*Dictionnaire amoureux des arbres*

Éditions Plon, mai 2021, 438 pages

Membre de l'Académie d'agriculture de France, Alain Baraton est le jardinier en chef du domaine national de Trianon et du parc du château de Versailles depuis 1982, ainsi que le responsable du domaine national de Marly-le-Roi depuis 2009. Il est bien connu pour ses nombreux ouvrages sur les plantes, arbres et jardins, sur l'art de jardiner et des jardiniers, mais aussi pour ses chroniques hebdomadaires sur France Inter (à partir de 2003) ou France 5 (à partir de 2014). On lui doit également cinq livres consacrés au château de Versailles et à son parc, lieu d'innombrables richesses à faire connaître. Il avait publié chez Plon, en 2012, un *Dictionnaire amoureux des jardins*, et récidive aujourd'hui, dans la même collection, avec ce *Dictionnaire amoureux des arbres*.

Il ne s'agit pas là d'un traité savant de botanique ou d'horticulture, ni d'une histoire ou d'une géographie raisonnée des arbres et de leurs origines. L'auteur nous invite plutôt, au gré de 165 courts articles, à un voyage sentimental, à un périple affectif, à une libre balade au travers de ses expériences et préférences. Il nous décrit ses choix personnels, ses coups de cœur pour ses végétaux, et fait tout pour nous communiquer ses passions.

Tenant ses promesses, le livre nous en apprend d'abord beaucoup sur les arbres eux-mêmes. Là réside le premier et principal intérêt de l'ouvrage qui regroupe, en un volume maniable, un grand nombre de connaissances toujours exposées de façon abordable. Depuis l'entrée « abricotier » jusqu'à l'entrée « zamana », on voit défiler de nombreuses espèces dont les origines, histoires,

aires de peuplement, spécificités et écosystèmes sont présentés. Il peut s'agir d'essences communes poussant sur le sol français (chêne, hêtre, maronnier, prunier, châtaignier, magnolia, charme, orme, poirier, peuplier, etc.) ou d'essences moins connues ou plus exotiques (papayer, upas, pistachier, parrotia, nono, muscadier, kolatier, giroflier, cédratier, azero-lier, etc.). À chacune de ces entrées, le lecteur pourra aller chercher, au gré de ses besoins, les informations susceptibles de l'intéresser.

Chemin faisant, il fera aussi des découvertes, plus ou moins inédites. Par exemple, on croyait le *Crudia zeylanica* complètement disparu jusqu'à ce qu'un spécimen soit retrouvé au Sri Lanka en 2019. Le baobab peut stocker jusqu'à cent mille litres d'eau. Le *Ficus elastica* (caoutchouc) a besoin d'une guêpe bien précise pour assurer sa reproduction. Rien ou presque ne pousse sous un noyer car le juglon, sur le sol, bloque la germination des autres plantes. L'écorce du houx fournit la glu, celle du saule la salicine qui, sous forme médicamenteuse, devient l'aspirine. Le mancenillier est considéré comme « l'arbre le plus dangereux du monde » : le contact avec son latex entraîne des éruptions cutanées sévères, son pollen brûle la peau et sa fumée provoque des inflammations oculaires. On découvrira aussi que le vrai mimosa fleurit bleu, que le pamplemousse est en réalité un pomelo et que la figue n'est pas vraiment un fruit. Quant à l'américain Sam van Aken, il a greffé un arbre capable de produire quarante variétés de fruits à noyaux.

Au chapitre des records, on retiendra, entre autres, que l'arbre le plus vieux du monde (9 550 ans) est

un épicéa repéré en 2004 dans la province de Dalarna, au nord de la Suède. Le plus vieux de Paris est un robinier, planté par Jean Robin il y a plus de quatre cents ans sur l'île de la Cité. L'arbre le plus haut jamais mesuré par l'homme (132,50 mètres) était un eucalyptus australien. En France, il s'agit d'un pin de Douglas qui culmine à 66,60 mètres. Le *Lodoicea maldivica*, aussi appelé « cocos fesses », produit les plus grosses graines du monde, d'une vingtaine de kilos. Le jacquier donne lui le plus gros fruit connu. Ayons enfin une pensée pour l'arbre du Ténééré (acacia), considéré comme « le plus isolé du monde », qui se trouvait au Niger, à 400 km de tout autre congénère, et qui fut abattu par un camion en 1973.

La vie des arbres est à l'origine d'une multitude de croyances, traditions, dictons et maximes, mythes, rites, religions, pensées symboliques. Ils sont au cœur des cultures populaires, de certaines créations artistiques, et ils occupent une bonne place dans la littérature, en particulier poétique : l'entrée « florilège personnel » nous en donne un bel aperçu. Parmi les nombreuses citations qui émaillent le livre, on retiendra cette formule *so british* de Winston Churchill : « Une pomme par jour éloigne le médecin, pour peu que l'on vise bien ». Et cette autre, plus morose, de Jules Renard : « C'est l'hiver, les arbres sont en bois ».

Les arbres expriment des valeurs, imprègnent la vie sociale et sont à l'origine de véritables institutions. L'auteur revient par exemple sur les origines de la tradition du sapin de Noël. Il rappelle aussi que l'olivier est si présent dans toutes les religions que sa feuille a été choisie comme emblème de l'ONU. Quant à Louis XIV, il n'aimait pas seulement venir contempler ses mille orangers en bacs ; il appréciait aussi leur senteur et la fleur d'oranger deviendra, pendant près d'un siècle, le parfum préféré des dames de la cour. Plus prosaïquement, et plus proche de nous, les arbres se retrouvent également dans les grilles de mots croisés, avec cette définition que Baraton affectionne : « essence pour la route », en 7 lettres ; réponse : « platane ».

Toutes les langues contemporaines donnent une large place au végétal, et notamment aux arbres. Certaines expressions et maximes sont aujourd'hui encore faciles à comprendre : « vieille branche », « prendre racine », « arbre qui cache la forêt », « solide comme un chêne », « sentir le sapin ». D'autres, en revanche, ont perdu leur sens premier et tombent en désuétude : « franc comme l'osier », « je l'ai vu poirier », « porter des feuilles au bois ». Le « marronnier » des journalistes vient du marronnier planté à la demande de Louis XV au jardin des Tuileries, sous lequel les vétérans de la Grande armée napoléonienne viendront chaque année se

recueillir pour commémorer les massacres de 1792. Si des personnes « baguenaudent », quand elles font des choses simples et futiles, c'est parce que les enfants d'hier s'amusaient de peu en faisant éclater les gousses de baguenaudier. Et il n'est pas bon de recevoir des « marrons » ou des « châtaignes » sur la tête, au sens propre comme au sens figuré, ces deux fruits étant devenus synonymes de « prendre des coups ». Le lecteur découvrira aussi l'origine de l'expression « pour des prunes » et pourquoi l'on parle de « porter des oranges » aux prisonniers.

S'agissant d'un « dictionnaire amoureux », Baraton n'hésite pas à exprimer clairement ses sentiments. Ses jugements sont tranchés, parfois abrupts. Il dit ce qu'il trouve beau ou laid, bon ou mauvais, agréable ou désagréable. Il exprime son amour pour telle ou telle essence, son indifférence pour d'autres. Notre auteur adore le chêne, l'orme, le tilleul, le frêne « arbre superbe », la prunier « pour sa simplicité de culture et ses fruits qui se déclinent en dizaines de variétés », le hêtre à la « fine écorce gris-vert toujours lisse », le cornouiller pour « sa floraison jaune très précoce qui colore le jardin à la fin de l'hiver ». En revanche, il n'apprécie guère le catalpa, le sorbier, le paulownia « vieux avant même d'avoir vécu », l'arbousier et ses fruits peu mangeables, l'araucaria « laid et de peu d'intérêt », le nono à l'odeur puante et dont le fruit a le goût d'un « camembert oublié depuis des semaines », d'où ce nom de « fruit fromage » qu'on lui donne à Tahiti. Qu'ils soient positifs ou négatifs, les avis d'Alain Baraton renvoient souvent à des épisodes marquants de sa vie, à des découvertes, des voyages, des surprises ou déceptions qui remontent à la surface, au fil des pages, après avoir scandé son activité professionnelle comme son existence intime.

Les arbres ne pourraient vivre seuls et, inversement, de nombreux végétaux et animaux ne vivraient pas sans les arbres. De nombreuses entrées sont donc consacrées à tout cet écosystème : « chenilles et papillons », « capricorne », « désert », « écorce », « écureuil », « graines », « liège », « lierre », « lune », « nid », « oiseaux », « racines », « xylella », etc. D'autres entrées concernent des sujets associés de près ou de loin aux arbres : « calendrier celte », « déclaration des droits de l'arbre », « dendrochronologie », « arbre de la liberté », « Noël », « sylvothérapie », « ventes aux enchères », mais aussi « Sainte Catherine » et « Robin des Bois » !

Témoignant des liens étroits entre l'humanité et le végétal, ce dictionnaire consacré aux arbres est aussi celui des hommes et des femmes qui ont aimé les arbres. Ils les ont aimés en les recherchant, découvrant, protégeant et cultivant, ou en les diffusant le plus largement possible : Pierre



Belon (1517-1564), Henri Louis Duhamel du Monceau (1700-1782), Jeanne Baret (1740-1807), Micaud père et fils, et plus près de nous Wangari Muta Maathai (1940-2011). D'autres les ont aimés au point de leur donner leur nom : William Forsyth (forsythia), Filippo degli Albizzi (albizia), Pierre Magnol (magnolia), mais aussi Kamel (camélia), Bégon (bégonia), Fuchs (fuchsia) et le père Clément (clémentinier). Le nom indien de George Gist (Sequoyah) donnera le séquoia et le jeune Cyparissos de la mythologie grecque fournira le cyprès. On peut enfin, plus simplement, aimer les arbres en empêchant qu'on les coupe : l'entrée « Pompidou » reproduit ainsi une belle lettre de ce Président à son Premier ministre Jacques Chaban-Delmas, dans laquelle il s'opposait farouchement

à l'abattage des arbres et prédisait, avec justesse, l'intérêt croissant qu'on porterait au végétal dans les décennies suivantes.

Il serait facile de mettre en lumière d'autres qualités de ce livre, mais un tel ouvrage n'est pas fait pour être raconté : il est fait pour être lu et utilisé. Rédigé d'un style alerte, il est tout sauf ennuyeux et Baraton a pris soin de ponctuer ses notices d'anecdotes, de traits d'humour, de rapprochements inattendus et de considérations personnelles. La rigueur supposée du « dictionnaire », attendrie par sa passion des végétaux, rend son livre délectable. Et puisque les arbres ont souvent été les témoins d'amours naissantes, terminons cette note par la belle citation de Ronsard sur laquelle s'ouvre l'ouvrage :

*Je plante en ta faveur cet arbre de Cybèle,  
Ce pin, où tes honneurs se liront tous les jours :  
J'ai gravé sur le tronc nos noms et nos amours,  
Qui croîtront à l'envi de l'écorce nouvelle.*

**Bruno Hérault**  
Chef du Centre d'études et de prospective – MAA  
[bruno.herault@agriculture.gouv.fr](mailto:bruno.herault@agriculture.gouv.fr)

# Note de lecture

---



## Yaëlle Amsellem-Mainguy

*Les filles du coin. Vivre et grandir en milieu rural*  
2021, Presses de Sciences Po, 264 pages

Dans le sillage de N. Rénahey (*Les gars du coin*, 2005) et de B. Coquard (*Ceux qui restent*, 2019), Y. Amsellem-Mainguy, sociologue à l'Institut national de la jeunesse et de l'éducation populaire, s'est intéressée aux « trajectoires, conditions de vie et expériences juvéniles » dans les espaces ruraux de France. Ce livre, d'abord publié sous forme de rapport, centre son propos sur les jeunes filles habitant quatre territoires contrastés. Les informations ont été recueillies dans le cadre d'entretiens semi-directifs, en face à face ou lors d'échanges collectifs, auprès d'environ 200 personnes âgées de 14 à 28 ans.

Si le massif de la Chartreuse (Isère) et la presqu'île de Crozon (Finistère) bénéficient d'une image touristique attractive, les deux autres terrains d'enquête, dans les Ardennes et les Deux-Sèvres, sont « des espaces qui se dépeuplent et s'appauvrissent ». Ils sont marqués en particulier par la désindustrialisation et l'agriculture y est prépondérante. Le premier chapitre éclaire les stéréotypes accolés aux territoires, aux groupes sociaux et activités : impression de vide et d'isolement (« c'est mort, y a rien »), définition de soi structurée par le rapport à la ville, à la fois attirante (bourgs voisins) et inquiétante (« racaille »), sports et loisirs « féminins », etc. Le sentiment d'ancrage et d'appartenance (« être d'ici ») dépend à la fois des trajectoires résidentielles (avec, pour certaines

enquêtées, de nombreux déménagements) et de la participation de la famille à la vie locale (pompiers volontaires, encadrement des associations sportives), qui peut contribuer à restaurer un « capital d'autochtonie ».

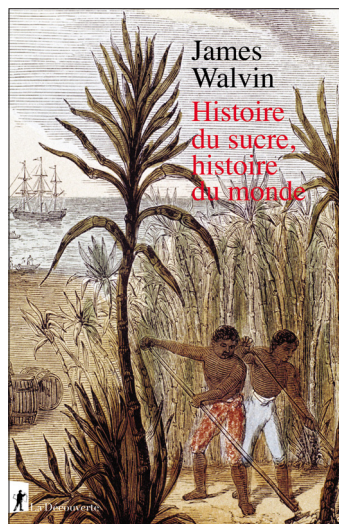
Les difficultés à se déplacer construisent, en creux, une identité malheureuse. La question de rester ou de partir se pose rapidement. On retrouve le problème des mobilités dans les chapitres suivants, consacrés aux groupes d'amis, aux parcours scolaires, à l'insertion sur le marché du travail, au temps libre et, enfin, à la vie amoureuse et conjugale. La démarche, ciblée sur différentes fractions des milieux populaires, se rapproche d'enquêtes sur les publics de l'aide sociale, et produit peu de connaissances nouvelles. Elle illustre toutefois les expériences d'une « partie de la jeunesse qui fait peu parler d'elle, se voit peu et ne pose pas de problème » : importance des interconnaissances, de l'entraide, des réputations et du commérage, voire du contrôle social ; orientation scolaire puis professionnelle, contrainte par une offre de formation limitée ; emploi précaire et conditions de travail difficiles ; absence d'infrastructures de loisirs ; etc.

**Florent Bidaud**

Centre d'études et de prospective – MAA  
[florent.Bidaud@agriculture.gouv.fr](mailto:florent.Bidaud@agriculture.gouv.fr)

# Note de lecture

---



## James Walvin

*Histoire du sucre, histoire du monde*

Paris, La Découverte, 2020, 285 pages

Professeur émérite à l'université d'York, James Walvin, spécialiste de l'esclavage, consacre son dernier ouvrage à la production et à la commercialisation du sucre depuis le XVI<sup>e</sup> siècle, combinant pour cela histoire sociale, économie et analyse des modes de vie. L'universitaire britannique a acquis ce goût de la navigation entre les disciplines à partir de 1967, alors qu'il conduisait en Jamaïque une étude sur une plantation.

Tout comme certains spécialistes de la littérature interprètent une œuvre en étudiant un motif, c'est-à-dire un élément présent de manière répétée dans le texte, dont les occurrences tissent un ensemble de significations, James Walvin propose une lecture de l'histoire du monde en suivant le sucre, des premières saveurs miellées à son omniprésence dans l'alimentation contemporaine.

Découpé en 16 chapitres, le livre revient d'abord sur la naissance et la diffusion de la production de sucre. Celui-ci a dans un premier temps circulé sous la forme de miel, à la faveur de l'expansion des empires grec, romain, islamique et ottoman. Puis la production sucrière a changé d'échelle avec les explorations maritimes des Européens, amorcées au XV<sup>e</sup> siècle (chapitres 2, 3 et 4). La canne à sucre franchit une première fois l'Atlantique en 1493, lors du deuxième voyage de Christophe Colomb. Elle se diffuse dans le sillage d'aventuriers européens qui,

avidés de bonnes affaires agricoles, cherchent de nouvelles terres où ils pourraient planter les semences, bulbes et boutures qu'ils transportent avec eux. Commence à cette époque le « grand échange de Colomb » (p. 90) lors duquel populations, animaux et végétaux sont déplacés puis acclimatés à des terres lointaines.

Après que les premières expériences espagnoles eussent abouti à de modestes résultats, les Portugais du Brésil donnent une toute autre ampleur à la production sucrière, dans les Amériques, au moyen d'un double processus d'élimination des populations amérindiennes et d'accaparement de leurs terres, puis de déportation et d'installation forcée d'esclaves africains. Cette production brésilienne reste dominante jusqu'à ce qu'elle inspire les colons français, anglais et espagnols de la Caraïbe : après de multiples tentatives plus ou moins avortées – culture du blé, du tabac, de l'indigo et du coton – ceux-ci se tournent avec succès vers la canne. En 1770, la production mondiale de sucre s'élevait à 200 000 tonnes dont 90 % étaient issus de la Caraïbe, avec la Jamaïque, Saint-Domingue, la Martinique et la Guadeloupe en tête. Ce résultat a largement reposé, jusqu'aux années 1840, sur la déportation de 12 millions d'Africains, devenus rapidement la seule main-d'œuvre des plantations sucrières. Les comptes du commerce et registres d'activité, remplis jour

après jour avec précision, témoignent auprès de l'historien des efforts déployés par les planteurs pour maximiser les rendements des terres et des corps. Plus que sur l'intensification des processus, l'augmentation de la production a reposé sur la mise en culture de nouvelles parcelles, rendue possible par la déforestation : à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, les planteurs de la Barbade, île entièrement déboisée, devaient importer du charbon d'Angleterre pour cuire la canne.

Dans les chapitres 5, 6 et 7, James Walvin montre combien la diffusion du thé, du café et du chocolat a participé au succès planétaire du sucre. À partir de 1704, l'ouverture d'une ligne d'approvisionnement direct de Pékin à Londres, ainsi que la consommation du thé par la domesticité des grandes maisons, alors premier groupe social en Angleterre, contribuent à faire des Britanniques des adeptes de cette boisson, tandis que le café prospère aux États-Unis, ses habitants se plaisant à l'accompagner de sucre. L'augmentation de la population de ce pays au XIX<sup>e</sup> siècle, la hausse du revenu individuel et la baisse des prix du sucre participent à l'explosion de sa consommation. Du côté français, les couches sociales les plus aisées commencent leur journée avec une boisson chocolatée tandis que l'évolution vers le repas en trois parties inaugure le succès du dessert sucré.

Les chapitres suivants montrent le basculement des lieux de pouvoir de l'industrie sucrière, de l'Europe vers les États-Unis. À partir de 1789, la production de Saint-Domingue s'effondre du fait des soulèvements d'esclaves, élément qui favorise le recours au sucre de betterave en Europe, tandis que les transformations de l'économie nord-américaine participent à la formation de géants de l'agroalimentaire (constitution de trusts comme l'*American Sugar Refining Company*).

Les chapitres 13 et 14 traitent, eux, de l'introduction massive de sucre dans l'alimentation contemporaine et de ses conséquences sanitaires. Ils s'appuient prioritairement sur les cas britannique et états-unien, certaines analyses étant élargies à d'autres parties du monde. La prise de conscience de l'ampleur de l'obésité se fait à partir des années 1990, comme l'illustre l'augmentation de la fréquence des termes « obèse » et « obésité » dans la littérature médicale spécialisée. Selon Walvin, en 2010, 65 % des Américains étaient obèses. De ce côté-ci de l'Atlantique, un Britannique sur quatre est concerné, le taux d'obésité ayant triplé depuis 1980. En France, ce taux est passé de 5,5 % de la population en 1992 à 14,5 % vingt ans plus tard. L'auteur souligne que, de

manière générale, la prévalence augmente alors que les quantités de sucre utilisées directement par le consommateur final diminuent. Cela résulte des changements de composition de l'alimentation industrielle, avec l'introduction importante de sucre sous forme de monosaccharides, dans des plats préparés et les conserves de légumes, le ketchup, la sauce piquante et la pizza, la charcuterie, le bacon et les saucisses, etc.

Les stratégies marketing des entreprises agroalimentaires, des deux côtés de l'Atlantique, ont ciblé, pour une part, les publics infantile et adolescent. Selon Walvin, faire des enfants un « public captif » était un objectif de première importance puisque les préférences alimentaires du début de la vie tendent ensuite à perdurer. Les moyens pour capter et fidéliser ce public sont divers : publicités télévisées ou sur tablettes et téléphones portables ; placement de produits sur des jouets, des DVD et dans les stades ; positionnement des barres chocolatées et autres confiseries à hauteur d'enfant dans les rayons des magasins ou à proximité des caisses ; association de personnages de dessins animés ou vedettes sportives à des produits sucrés.

Les premières mobilisations contre l'excès de sucre dans l'alimentation, qui datent des années 1960, rassemblaient des professionnels de santé et des groupes d'activistes (chapitres 15 et 16). Elles concernent aussi, aujourd'hui, des associations de défense des consommateurs, des agences publiques de santé et des organisations internationales, à l'instar de l'Organisation mondiale de la santé (OMS). À côté des arguments de nature médicale, les vingt dernières années ont vu émerger d'autres discours, inquiets du poids économique de l'industrie agroalimentaire ou du lien entre alimentation industrielle et dégradation de l'environnement. Ils ont débouché sur la mise en place d'une taxe « anti-sucre » dans certains pays (Norvège, Finlande, Hongrie, France, Mexique et Grande-Bretagne).

Depuis les premières mobilisations, les entreprises agroalimentaires états-uniennes et britanniques ont appris à contrer l'influence et les actions de leurs opposants. Un premier ensemble d'arguments tire parti des recherches mettant en évidence le goût des bébés in utero pour le sucre, et en conclut que l'offre de produits transformés ne fait que répondre aux besoins physiologiques des femmes et des hommes. La notion de « responsabilité individuelle » a aussi été avancée, l'industrie agroalimentaire bénéficiant du précédent créé à propos du tabac : faut-il priver les individus de leur liberté d'acheter ? Surtout, la rationalité scientifique a été

de plus en plus sollicitée par les entreprises, en subventionnant des travaux sur les effets nocifs du gras, dans l'intention explicite de détourner l'attention de ceux liés à la consommation du sucre.

D'une lecture agréable, érudit et très documenté, cet ouvrage revient sur près de cinq siècles de production agroalimentaire en lien avec le sucre. Il éclaire ainsi plusieurs des processus qui ont permis aux Européens d'accroître leur puissance

dans l'arène mondiale entre les XV<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles : déportation de millions d'africains et conversion de terres vierges en avantage financier colossal ; utilisation d'une culture administrative et chiffrée pour réaliser des aménagements économiques inédits jusqu'alors, dont le modèle de la plantation témoigne parfaitement ; transformation sur le temps long d'un bien de luxe en un aliment jugé progressivement indispensable.

**Nathalie Kakpo**

Centre d'études et de prospective – MAA  
[nathalie.kakpo@agriculture.gouv.fr](mailto:nathalie.kakpo@agriculture.gouv.fr)

# *Notes et études socio-économiques*

Tous les articles de *Notes et études socio-économiques* sont téléchargeables gratuitement sur :

<http://agriculture.gouv.fr/centre-d-etudes-et-de-prospective>

- Rubrique **Publications du CEP > Notes et études socio-économiques**

<http://www.agreste.agriculture.gouv.fr>

- Rubrique **Publications > Notes et études socio-économiques**

***Notes et études socio-économiques***  
Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation  
Secrétariat Général  
Service de la Statistique et de la Prospective  
Centre d'études et de prospective

## **Renseignements :**

Bruno Hérauld  
Chef du Centre d'Études et de Prospective  
3 rue Barbet de Jouy  
75349 Paris 07 SP

[bruno.herault@agriculture.gouv.fr](mailto:bruno.herault@agriculture.gouv.fr)