

LE Courrier

DE L'UNESCO

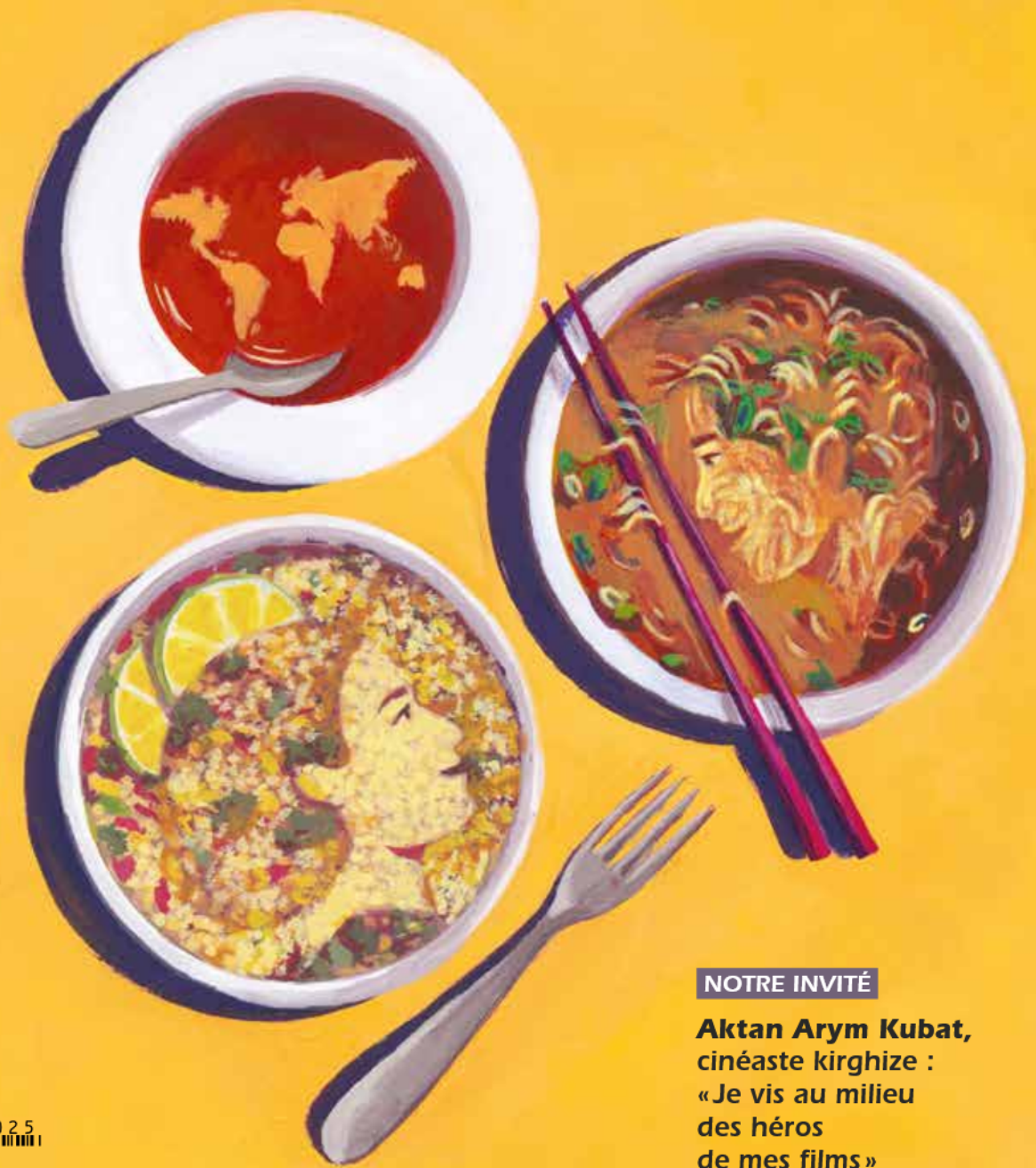
avril-juin 2025

Alimentation : le goût des autres

- Au **Canada**,
les recettes
autochtones
mises au goût
du jour

- À **Dakar**,
la cuisine
de rue met
les bouchées
doubles

- Mille et un
ingrédients :
le riche héritage
de la **cuisine**
arabe médiévale



NOTRE INVITÉ

Aktan Arym Kubat,
cinéaste kirghize :
« Je vis au milieu
des héros
de mes films »



Abonnez-vous à la version numérique 100 % gratuite.



<https://courier.unesco.org/fr/subscribe>



Suivez les dernières
actualités du *Courier*
@unesco Courier



Découvrez et partagez

Participez à la réussite du *Courier*
de l'UNESCO en encourageant sa diffusion
et son utilisation selon la politique
de libre accès de l'Organisation.

2025 • n° 2 • Publié depuis 1948

Le Courier de l'UNESCO est un trimestriel publié par l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture. Il promeut les idéaux de l'Organisation en diffusant des échanges d'idées sur des thèmes de portée internationale en lien avec son mandat.

Directeur : Matthieu Guével
Rédactrice en chef : Agnès Bardon
Coordinatrice éditoriale : Chen Xiaorong

Secrétaire de rédaction : Katerina Markelova
Chargée de communication adjointe :
Laetitia Kaci
Rédactrice : Anuliina Savolainen

Éditions :

- **Anglais :** Anuliina Savolainen (rédactrice) et Gina Doubleday (correctrice)
- **Arabe :** Fathi Ben Haj Yahia
- **Chinois :** Chen Xiaorong et China Translation & Publishing House
- **Espagnol :** Laura Berdejo
- **Français :** Agnès Bardon (rédactrice) et Jean-Marc Delugeau (correcteur)
- **Russe :** UNESCO

Iconographie : Danica Bijeljic
Coordination des traductions :
Hélène Menanteau
Assistance administrative :
Peyla Marla Moussirou Bouanga

Production :
Eric Frogé, assistant principal
de production

Traduction :
Françoise Arnaud-Demir,
Jean-Marc Delugeau et Marie Renault

Maquette :
Jacqueline Gensollen-Bloch

Illustration de la couverture :
© Sylvie Serprix

Impression : UNESCO

Stagiaires : Zhang Tian, Liang Xiaohan

Coéditions :
• **Catalan :** Jean-Michel Armengol
• **Esperanto :** Chen Ji

Le Courier de l'UNESCO est publié grâce au soutien
de la République populaire de Chine.

Renseignements et droits de reproduction :
courier@unesco.org
7, place de Fontenoy, 75352 Paris 07 SP, France

© UNESCO 2025
ISSN 2220-2269
e-ISSN 2220-2277



Périodique publié en libre accès sous la licence
Attribution-ShareAlike 3.0 IGO (CC-BY-SA 3.0 IGO)
(<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/igo/>).
Les utilisateurs du contenu de la présente publication
acceptent les termes d'utilisation de l'Archive ouverte de libre
accès UNESCO (<https://www.unesco.org/fr/open-access/cc-sa>).
La présente licence s'applique exclusivement aux textes.
L'utilisation d'images devra faire l'objet d'une demande
préalable d'autorisation.

Les désignations employées dans cette publication et
la présentation des données qui y figurent n'impliquent
de la part de l'UNESCO aucune prise de position quant au statut
juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs
autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.

Les idées et les opinions exprimées dans cette publication
sont celles des auteurs; elles ne reflètent pas nécessairement
les points de vue de l'UNESCO et n'engagent en aucune
façon l'Organisation.

Sommaire

4

GRAND ANGLE

Alimentation : le goût des autres

Renouer nos liens à l'alimentation 5
Damien Conaré

Quel avenir pour nos assiettes ? 8
Jessica Bradley

**Deux chefs se mettent à table
pour la bonne cause** 10
Entretien avec Mauro Colagreco et Daniel Humm

**Le Chili, pionnier de l'étiquetage
nutritionnel** 14
Paulina Vera Puz

**Alimentation et patrimoine immatériel,
une relation pleine de saveur** 16
Lucia Iglesias Kuntz

**Au Canada, les recettes autochtones
mises au goût du jour** 19
Raphaëlle Maruchitch

**« Considérer l'animal comme
une marchandise me semble
profondément immoral »** 22
Entretien avec Peter Singer

Chine : histoire d'un festin ambulant 24
Entretien avec Nicole Chiang

Quand l'IA traque nos restes alimentaires ... 26
Emma Henderson

**À Dakar, la cuisine de rue met
les bouchées doubles** 28
Sophie Douce

**Mille et un ingrédients : le riche héritage
de la cuisine arabe médiévale** 30
Daniel Newman

32

ZOOM

Saul Leiter, la ville devant soi 32

44

IDÉES

Le langage des animaux, ça vous parle ? 45
Michael Pardo

48

NOTRE INVITÉ

« Je vis au milieu des héros de mes films » ... 48
Entretien avec Akten Arym Kubat

52

DÉCRYPTAGE

Qui sont les influenceurs aujourd'hui ? 52

Édito

« Mâcher et avaler un aliment solide pour se nourrir ». La définition sur laquelle s'accordent généralement les dictionnaires renvoie à la dimension purement physiologique de l'acte de manger. Forcément réductrice, elle ne dit pas combien ce geste quotidien, pétri par les imaginaires culturels, les interdits et les représentations sociales, est au cœur d'enjeux cruciaux.

L'essor de l'industrie agroalimentaire depuis la deuxième moitié du XX^e siècle et la mondialisation ont bouleversé nos habitudes alimentaires. Dans de nombreuses sociétés, elles sont passées d'une consommation locale, rythmée par les saisons, à la généralisation de produits transformés et importés. Cette mutation a des conséquences environnementales dont les effets se font sentir avec une acuité nouvelle aujourd'hui. Elle pèse également sur la santé des consommateurs, sur fond de crise climatique, de famines ou pénuries alimentaires.

Chaque plat, chaque recette, chaque ingrédient porte en lui les marques d'une histoire collective, et qui témoignent des influences culturelles léguées par l'histoire. La pomme de terre, la tomate, le maïs ou le cacao ont traversé l'Atlantique pour s'implanter en Europe, où ils ont révolutionné la cuisine. Inversement, les Européens ont introduit de nouveaux produits, tels que le blé, la canne à sucre, ou les agrumes, qui ont transformé les habitudes d'autres continents.

Rien d'étonnant à ce que tant de traditions culinaires, de la diète méditerranéenne à l'art du pizzaiolo en passant par les savoir-faire liés à la production du couscous, soient inscrites sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, comme autant de moyens de « faire société », de vivre ensemble et de nourrir le dialogue entre les peuples. La culture du pain plat, inscrite en 2016 à l'UNESCO par l'Azerbaïdjan, l'Iran, le Kazakhstan, le Kirghizistan et la Türkiye, offre un bel exemple du rôle social, culturel et symbolique que joue un aliment dans la vie de tous les jours et lors des grandes occasions : mariages, naissances, funérailles ou prières.

Dis-moi ce que tu manges, je te dirais qui tu es. La cuisine parle de nous, de nos émotions, de nos plaisirs et de nos rêves. Déjà Confucius dans le *Lunyu* rappelait qu'« On ne se lasse jamais des mets délicieux et savoureux. ». Quelques siècles plus tard, le philosophe Gaston Bachelard assurait que « *manger, c'est (...) une fête pour les sens* ». La cuisine est une invitation à un véritable tour du monde : à table !

Agnès Bardon
Rédactrice en chef

Alimentation : le goût des autres





© Gulcin Ragiboglu / Shutterstock

Au cours des dernières décennies, notre système alimentaire s'est profondément modifié. De fait, la nourriture n'a jamais été disponible en aussi grande quantité, même si elle n'est pas répartie également sur la planète, et l'offre alimentaire aussi diversifiée. Les aliments mondialisés et ultra-transformés se sont invités à notre table, ce qui a des conséquences majeures sur notre santé et sur l'environnement. Mais si les modes de production et de consommation ont changé, les aliments continuent de façonner nos expériences émotionnelles et culturelles. La cuisine demeure ce qui nous relie à nous-mêmes, aux autres et plus largement au vivant.



A l'échelle mondiale, jamais autant de nourriture n'a été disponible, en quantité et qualité. Cette « prouesse » a été rendue possible par des processus d'industrialisation de nos systèmes agricoles et alimentaires, opérés dans certaines régions du monde dès la fin du XIX^e siècle.

Nous sommes en effet passés d'un système de production qui fonctionnait avec pour principale énergie le soleil, à des systèmes fondés sur l'usage massif de ressources minières non renouvelables (charbon d'abord, pétrole et gaz ensuite), utilisées pour la mécanisation et l'usage de produits de synthèse : engrais, herbicides et insecticides.

L'offre alimentaire a suivi de son côté les évolutions technologiques, qu'il s'agisse de la machine frigorifique (1858), de l'irradiation des aliments (1905), de la congélation rapide (1929), du micro-ondes (1947) ou encore de l'ultrafiltration du lait (1969). L'automatisation du travail dans les usines agroalimentaires a par ailleurs permis d'augmenter les rythmes de production d'aliments standardisés.

À la fin du XX^e siècle, un nouvel acteur a acquis un pouvoir croissant : la grande distribution, qui s'implante presque partout dans le monde, avec l'émergence des classes moyennes, favorisant l'accès à une alimentation le plus souvent bon marché. Mais aujourd'hui, les limites des systèmes alimentaires industrialisés apparaissent flagrantes face aux enjeux de durabilité, avec des effets sur la santé, l'environnement ou encore les inégalités sociales et économiques.

Produits gras et sucrés

Si la nourriture, globalement, n'a jamais été aussi abondante, elle est loin d'être également répartie. Selon le dernier rapport sur l'état de la sécurité alimentaire et de la nutrition dans le monde, publié par cinq agences des Nations unies, la faim touchait encore en 2023 près de 730 millions de personnes, soit

une personne sur onze dans le monde (une sur cinq en Afrique). Une situation notamment liée au maintien de la pauvreté, à la persistance de l'inflation du prix des denrées alimentaires et, surtout, à la multiplication des crises climatiques et des conflits. Parallèlement, la consommation croissante de produits gras et sucrés, combinée à la réduction de l'activité physique, se traduit par une augmentation du surpoids et de l'obésité, qui augmentent les risques de pathologies telles que le diabète de type 2, les maladies cardio-vasculaires et certains cancers. Les projections indiquent que d'ici 2030, le monde comptera plus de 1,2 milliard d'adultes obèses.

En matière environnementale, le coût d'un tel système de production alimentaire est également élevé. On estime qu'à l'échelle mondiale, l'agriculture et les industries alimentaires seraient responsables du tiers des émissions de gaz à effet de serre liées aux activités humaines. À cela s'ajoutent la pollution des eaux, la disparition des pollinisateurs et la baisse de la fertilité des sols dues à l'usage massif de produits chimiques, ainsi qu'une forte érosion de la biodiversité cultivée.

Au plan socio-économique enfin, la forte concentration des entreprises tout au long de la chaîne alimentaire a contribué à créer des groupes aux positions dominantes qui affaiblissent l'autonomie et les revenus des agriculteurs.

Nouvelles pratiques de consommation

Dans le même temps, les grandes évolutions sociétales ont redessiné nos rapports à l'alimentation. En ville, le pouvoir d'achat devient le principal facteur d'accès à l'alimentation. Par ailleurs, comme on travaille souvent loin de son domicile et que les rythmes de vie s'accroissent, le gain de temps et la praticité deviennent des critères importants : commande de plats déjà préparés, sous-traitance de certaines tâches alimentaires, etc.

Bien manger pour bien apprendre

Apprendre à bien manger, le rapport publié en mars 2025 par l'équipe du Rapport mondial de suivi sur l'éducation (GEM) de l'UNESCO et la London School of Hygiene & Tropical Medicine, souligne à quel point nutrition et éducation ont partie liée. Lancé dans le cadre de la Coalition pour les repas scolaires, qui regroupe une centaine de pays, ce rapport souligne la nécessité d'inscrire l'éducation nutritionnelle et l'accès à des repas scolaires sains sur les agendas politiques mondiaux. Selon l'UNICEF,

148 millions d'enfants de moins de cinq ans souffrent d'un retard de croissance et 45 millions ont un poids trop faible pour leur taille en raison de la malnutrition.

La recherche montre qu'une nutrition adéquate dès la petite enfance a un impact considérable sur le développement cognitif, l'apprentissage et même les revenus futurs. Ainsi, selon l'étude Barbados Nutrition Study menée à la Barbade par des chercheurs de Harvard Medical School sur plusieurs décennies, vivre un épisode de malnutrition modérée

à sévère durant la petite enfance accroît le risque de troubles du développement cognitif à l'âge adulte.

Pour relever ces défis, le rapport recommande de garantir l'accès de tous à des repas nutritifs, de promouvoir l'éducation alimentaire et de réglementer la commercialisation des aliments malsains destinés aux enfants. Il appelle aussi à favoriser des systèmes alimentaires respectueux de la biodiversité et durables, tels que les initiatives « de la ferme à l'école ».

Villes créatives de l'UNESCO : relier les cuisines du monde

Épicentres de la culture alimentaire locale, les Villes créatives de l'UNESCO dans le domaine de la gastronomie sont reconnues pour leur engagement à préserver les traditions culinaires tout en les adaptant à la gastronomie moderne. La première ville qui a rejoint le réseau a été Popayan, en Colombie, en 2005. Aujourd'hui, le Réseau des villes créatives compte 56 villes distinguées dans le domaine de la gastronomie et réparties dans 34 pays, de Belém au Brésil à Buraidah en

Arabie Saoudite, en passant par Kuching en Malaisie et Bergen en Norvège. Chacune de ces villes apporte une touche unique au réseau.

Les villes doivent répondre à un certain nombre de critères pour être acceptées. Leur culture gastronomique et leur communauté culinaire doivent être solides et dynamiques. Elles doivent également valoriser les pratiques traditionnelles, comme l'utilisation d'ingrédients autochtones dans la cuisine. Par ailleurs, elles s'engagent à

promouvoir les produits locaux durables et à mettre l'accent sur le respect de la biodiversité dans les programmes des écoles de cuisine. Une multitude d'initiatives y ont lieu, notamment des festivals et des conférences, des campagnes de formation et de sensibilisation.

Le Réseau des Villes créatives favorise la collaboration et le partage des meilleures pratiques entre les villes membres qui font de la créativité un moteur du développement urbain durable.

Ensuite, les migrations internationales et, plus récemment, l'influence des réseaux sociaux, ont enrichi les styles alimentaires de nouveaux produits et pratiques de consommation. En témoignent les cuisines du Mexique, de l'Asie du Sud-Est, du Japon ou encore du Liban qui se sont diffusées dans de nombreux pays. Des plats « traditionnels » comme les tacos, le taboulé ou la pizza ont été adaptés ou réinterprétés au gré de leurs parcours.

Enfin, l'individualisation des modes de vie se traduit par de nouveaux comportements alimentaires : régimes particuliers, repas partagés mais plus nécessairement avec la même nourriture, optimisation de soi à travers une nutrition personnalisée spécifique de ses besoins biologiques, etc.

Ces évolutions, combinées à l'industrialisation de nos systèmes agricoles et alimentaires, ont conduit à différents phénomènes de distanciation : économique, avec la multiplication des intermédiaires entre agriculteurs et consommateurs ; géographique, avec l'éloignement des zones de production ; cognitive, avec la perte de contacts entre citadins et agriculteurs, qui génère une méconnaissance de la chaîne alimentaire. Cette distanciation est également sensorielle : alors que l'on évaluait la qualité des aliments en goûtant, en reniflant ou en tâtant, on le fait de plus en plus en lisant l'information portée sur les emballages.

Une façon d'être au monde

Il convient donc aujourd'hui de réduire ces différentes distances pour renouer les liens perdus à notre alimentation. D'autant que comme « fait social total », l'alimentation constitue un moyen essentiel de construction de nos différentes relations dans le monde.

Elle joue un rôle clé dans nos relations à nous-mêmes d'abord, tant le corps nourri soulève des questions de santé, mais aussi d'émotions, de plaisirs et de construction de nos identités individuelles et collectives. Car l'acte alimentaire est objectif mais aussi symbolique : il influence autant la santé du mangeur que la façon dont il s'affirme dans le monde.

L'alimentation est aussi déterminante dans nos relations aux autres à travers la convivialité des repas partagés, la transmission des règles de table et des savoir-faire culinaires, le métissage des cultures alimentaires, etc. Partager un repas est un moyen de se relier aux autres : manger la même chair noue des relations communes, puisqu'incorporer l'aliment du collectif c'est, symboliquement, s'incorporer soi-même dans le collectif. Elle intervient aussi dans nos relations spirituelles aux mondes invisibles, dans lesquels l'alimentation joue un rôle clé à travers des offrandes par exemple.

Et, enfin, elle façonne nos relations à la biosphère, avec les autres vivants non humains, les mondes animal et végétal,

les paysages façonnés par l'agriculture, mais aussi avec tout l'univers microbien, qui à la fois nous compose (le microbiote intestinal) et joue un rôle clé dans la transformation et la conservation de nos aliments (pour la fermentation par exemple).

L'ensemble de ces relations nouées par l'alimentation invite à penser des formes d'engagement pour le changement vers des systèmes alimentaires plus durables, qui contribuent à la santé des individus et des écosystèmes, ainsi qu'à la justice et à la cohésion sociales. L'alimentation est effectivement bien politique : la façon dont on mange et dont on s'organise pour le faire détermine le monde dans lequel on souhaite vivre. ■

“
Les réseaux sociaux ont enrichi les styles alimentaires de nouveaux produits et pratiques de consommation

Quel avenir pour nos assiettes ?

Viande cultivée en laboratoire, insectes, microalgues... De nombreuses pistes sont explorées pour trouver des sources de protéines susceptibles de satisfaire les besoins de huit milliards d'individus. Mais pour être adoptés par le consommateur, ces aliments innovants doivent franchir un obstacle de taille : notre aversion pour la nouveauté.

« Dans les années 1950, de nombreux auteurs de science-fiction ont imaginé des personnages qui appuyaient sur un bouton pour faire apparaître un petit carré de protéines », explique Annie Gray, historienne de l'alimentation (Royaume-Uni). Ces pilules magiques n'ont jamais fait leur apparition dans nos assiettes.

Mais aujourd'hui, face aux défis climatiques et démographiques, la recherche agroalimentaire explore de nouvelles pistes pour parvenir à nourrir huit milliards d'habitants. De plus en plus de fermes, d'usines et de laboratoires s'emploient à élaborer de nouveaux aliments et des méthodes de production innovantes. Scientifiques et producteurs se concentrent sur la fabrication de protéines de substitution appétissantes, nutritives, accessibles et plus durables que la viande rouge, notamment les insectes, la viande produite en laboratoire, les substituts de repas et les microalgues.

La viande produite en laboratoire est fabriquée à partir d'un échantillon de cellules souches prélevées sur un animal vivant. Ces cellules sont placées avec des nutriments dans un bioréacteur qui reproduit l'environnement de l'organisme de l'animal. Les cellules se multiplient pour devenir des muscles, de la graisse et du tissu conjonctif.

Autre substitut possible, les microalgues comme la spiruline et la chlorelle peuvent être constituées d'une seule cellule ou de nombreuses cellules réu-

nies dans une structure simple qui peut se multiplier en une biomasse abondante et riche en nutriments. Elles peuvent être cultivées dans de nombreux environnements et sont donc idéales pour l'agriculture industrielle.

Ginseng et dioxyde de carbone

Mais la recherche de nouvelles protéines ne résume pas les efforts entrepris pour envisager la nourriture de demain. Selon Morgaine Gaye, futurologue de l'alimentation basée à Londres, la tendance est aussi au développement d'aliments orientés vers notre bien-être. « Il s'agit d'ingrédients fonctionnels dont on attend qu'ils agissent sur notre santé et nous protègent de nos fluctuations émotionnelles ». La popularité croissante des boissons contenant des ingrédients tels que l'ashwagandha, le ginseng indien, la théanine, un acide aminé présent dans le thé, ou le magnésium en témoigne.

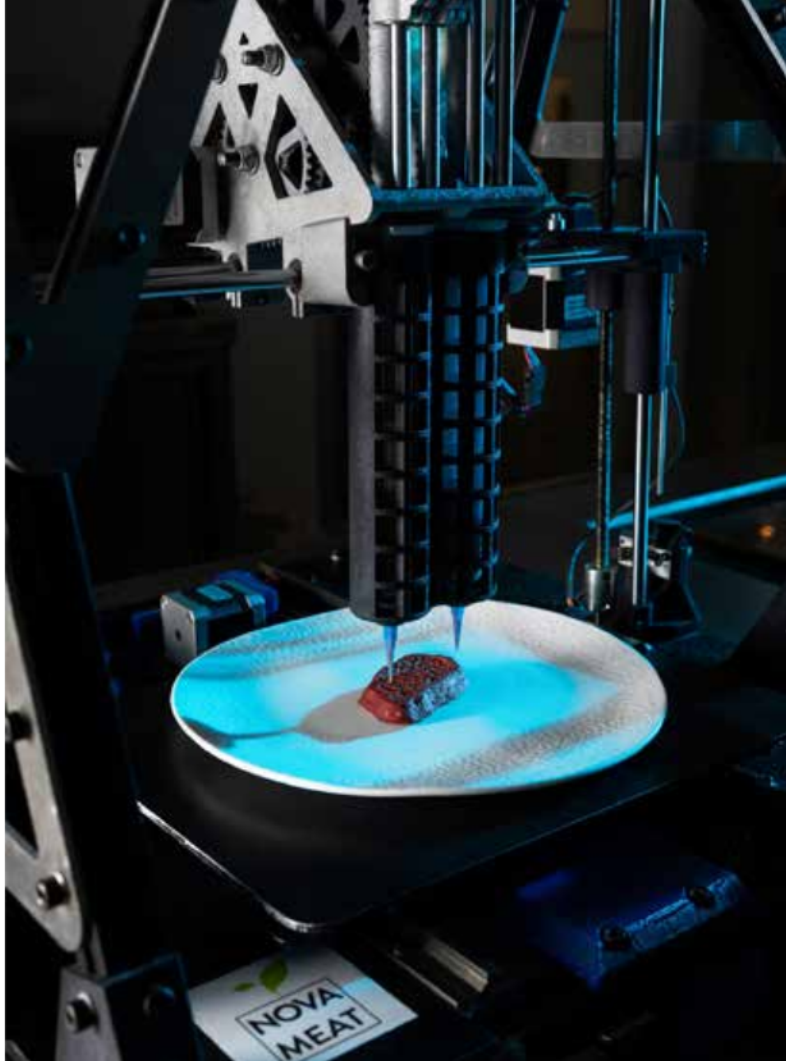
Plus surprenant, le dioxyde de carbone présent dans l'air pourrait également être converti en nourriture. L'idée n'est pas nouvelle. Elle remonte aux années 1970, lorsque l'agence spatiale américaine, la Nasa, cherchait des moyens pour que les astronautes ne manquent pas de protéines. Les aliments à base d'air sont produits au moyen d'une technologie qui transforme le dioxyde de carbone de l'air en nutriments, notamment en protéines, grâce à la fermentation gazeuse et à une activité microbienne.

Une entreprise a récemment produit du poulet, de la viande, des coquilles Saint-Jacques et du poisson à base d'air, en mélangeant des éléments présents dans l'air avec des cultures, selon un procédé similaire à celui de la fabrication du fromage ou du yaourt. Les protéines issues de ce procédé sont récoltées, purifiées et séchées.

Tabous alimentaires

Mais pour que ces produits innovants s'imposent, encore faut-il qu'ils soient adoptés par les consommateurs. Or, chaque société a ses tabous alimentaires, comme les insectes dans les pays européens. Associés à la malpropreté et aux maladies, ils ont longtemps été assimilés aux insectes nuisibles qui détruisaient les récoltes.

Avant d'être intégrés dans le régime alimentaire général, les aliments sont souvent accueillis avec crainte et suspicion. « Au début de l'ère moderne, une grande quantité de nouveaux aliments a été acheminée des Amériques à l'Europe, notamment la tomate, l'ananas et le chocolat. Certains de ces aliments ont été accueillis avec méfiance. Un médecin italien écrivait en 1628 que les tomates faisaient partie des "choses étranges et horribles" que certaines personnes essayaient de manger », explique Eleanor Barnett, historienne de l'alimentation à l'université de Cardiff, au Pays de Galles, et auteur de *Leftovers : A History of Food Waste and Preservation*



© Francesco Marinelli & Francesco Rucci

▼ Steak végétal imprimé en 3D par l'entreprise espagnole Novameat.

(Les restes : histoire du gaspillage et de la conservation des aliments).

Au cours de la révolution industrielle, la boîte de conserve nouvellement inventée a permis de sauver des vies, en particulier celles des marins victimes de la maladie du scorbut liée aux carences en vitamines, précise Eleanor Barnett, mais elle a également suscité la méfiance. « Pour de nombreux citoyens, il s'agissait d'une technologie futuriste inquiétante qui menaçait les méthodes traditionnelles d'alimentation et de conservation des aliments, supposées plus saines et nutritives », explique-t-elle.

La fièvre de l'ananas

L'adoption d'un nouvel aliment peut également constituer un marqueur social. « L'alimentation est un facteur d'identité lié à l'appartenance de classe. Le fait de consommer une grande variété d'aliments indique que la personne est éduquée, qu'elle a beaucoup voyagé et qu'elle est ouverte d'esprit », assure l'historienne Annie Gray. Réservé aux plus fortunés à son arrivée en Europe, l'ananas a

connu un véritable engouement auprès de ceux qui souhaitaient montrer leur appartenance aux classes les plus privilégiées. « Ce fruit est devenu un symbole de richesse et d'exotisme si populaire que le XVIII^e siècle a connu la "folie de l'ananas" », raconte Eleanor Barnett.

Les aliments nouveaux ont souvent plus de chance d'être acceptés s'ils s'apparentent à ceux que nous connaissons déjà. Ainsi la cuisine indienne, le thé, le café et le chocolat sont tous devenus acceptables au Royaume-Uni parce qu'ils ont été « anglicisés », explique Eleanor Barnett. « À l'origine, le chocolat était réduit en poudre, épaissi avec de la farine de maïs, mélangé à de l'eau et du piment, et consommé froid. Mais lorsqu'il est arrivé au Royaume-Uni, il s'est transformé en une boisson chaude comme le thé et le café », explique-t-elle.

Frankenmeat

Car les aliments n'ont pas seulement une fonction nutritive, ils sont aussi affaire de représentation. « Lorsque l'on adopte une nouvelle denrée, on adopte aussi un sys-

“

Le dioxyde de carbone présent dans l'air pourrait être converti en nourriture

tème de production et les significations lui sont associées. Je ne pense pas que nous puissions encore imaginer manger de la viande de laboratoire si nous l'appelons *"frankenmeat"* — la *"viande de Frankenstein"* », déclare l'historienne de l'alimentation Alessandra Pino, chercheuse à l'Université de Catane (Italie), en référence à un surnom souvent donné par la presse à la viande de laboratoire.

Tout ce qui concerne ce que nous mangeons est aussi intimement lié à des affects. « La plupart des aliments que nous aimons sont associés à des souvenirs, et beaucoup sont liés à des récits. Or, les récits liés aux microalgues sont rares... », dit-elle.

Selon Morgaine Gaye, l'utilisation d'un langage approprié contribue grandement à persuader les gens de consommer de nouveaux aliments. Le mot « laboratoire », par exemple, ne rend pas service à la viande cultivée en laboratoire, dit-elle, mais d'autres aliments « non naturels » qui ne portent pas cette étiquette sont rarement remis en question. « Les gens n'aiment pas l'idée que les aliments ne semblent pas naturels, et ils n'aiment pas l'idée que des personnes se prennent pour Dieu — mais les raisins sans pépins sont génétiquement modifiés, et la truite arc-en-ciel a été créée par l'homme ! »

Nos ancêtres avaient raison d'être hésitants face aux nouveaux aliments. La néophobie — la peur de la nouveauté — est souvent associée à la sécurité. Mais cette méfiance est sans doute moins utile pour les populations qui ont accès à des aliments sains et sûrs.

Personne ne peut prédire avec certitude ce que sera notre régime alimentaire dans les décennies à venir, et dans quelle mesure nous serons réceptifs aux nouveautés. Mais une chose est sûre : nous continuerons sans aucun doute à fantasmer sur la nourriture de demain parce que notre imagination, elle, est insatiable. ■

Deux chefs se mettent à table pour la bonne cause

Le sens des responsabilités, une créativité débordante et la volonté de mettre la gastronomie au service d'un monde plus vert. Telles sont quelques-unes des motivations des chefs Mauro Colagreco, chef du Mirazur à Menton (France), et Daniel Humm, chef de l'Eleven Madison Park à New York (États-Unis), tous deux étoilés par le Guide Michelin. En tant qu'Ambassadeurs de bonne volonté de l'UNESCO, ils s'emploient à sensibiliser le public aux répercussions considérables qu'ont nos choix alimentaires sur notre santé et celle de la planète.

En tant que chefs, et chacun à votre manière, vous vous engagez à promouvoir des pratiques alimentaires durables, qu'il s'agisse de la cuisine végétane à l'Eleven Madison Park ou du recours à des produits locaux et de saison au Mirazur. Comment avez-vous pris conscience de l'impact direct de notre alimentation sur la protection de la planète ?

Mauro Colagreco : C'est une question de bon sens. Tout montre que notre système alimentaire a un impact sur notre planète et notre santé, qu'il s'agisse de l'agriculture, de l'élevage, de la pêche, de l'industrie, des déchets et de la pollution. Il ne tient qu'à nous de changer de modèle. Notre alimentation est un vecteur puissant qui peut désormais faire partie de la solution.

C'est ce que nous démontrons au Mirazur, où l'engagement sociétal est très fort grâce à une gastronomie plus circulaire. En deux décennies, notre cuisine a transformé le restaurant en projet agricole en prise directe avec la terre et engagé dans la préservation des variétés locales, parfois en voie de disparition. Nous n'utilisons plus de plastique à usage unique, ce qui a profondément changé notre façon de travailler. En fin de compte, nous voulons faire prendre conscience du fait qu'en choisissant ce que nous mangeons, nous choisissons le monde dans lequel nous voulons vivre.

Daniel Humm : Cela faisait des années que j'étais spectateur des problèmes de notre système alimentaire, en particulier la baisse de qualité et de disponibilité de certains ingrédients, mais je pense que ma prise de conscience a vraiment fait son che-

min pendant la pandémie de Covid-19, notamment quant à la manière dont notre secteur d'activité pouvait avoir un impact concret. La fermeture de l'Eleven Madison Park nous a donné l'occasion de faire une pause, de repenser notre menu et ce que nous voulions représenter en tant que restaurant.

Bien que je ne sois pas végétan (ou même « anti-viande ») dans ma vie personnelle ou dans ma philosophie culinaire, je sais que l'élevage industriel contribue de manière importante au changement climatique et à l'appauvrissement de la biodiversité. Cela signifie que la société doit adapter et redéfinir ses priorités dans sa relation avec la viande. Je considère en quelque sorte que des

restaurants comme le Mirazur et l'Eleven Madison Park ouvrent la voie de la gastronomie haut de gamme qui finira par se généraliser — et nous avons donc la responsabilité de promouvoir nos idées dans leur forme la plus radicale. Pour nous, cela s'est traduit par la création d'un menu gastronomique exclusivement constitué de plantes.

La sensibilisation à cette question progresse-t-elle ? Que pouvons-nous faire pour renforcer l'éducation à l'alimentation responsable ?

Mauro Colagreco : Les mentalités évoluent et il devient de plus en plus évident que nous devons adopter des comportements alimentaires plus responsables. La véritable difficulté consiste à impliquer toutes les parties prenantes de la chaîne de valeur en dépassant les intérêts économiques individuels. En tant que chefs, notre rôle est d'éduquer, de former et d'informer par tous les moyens possibles — qu'il

“
**En choisissant
ce que nous
mangeons, nous
choisissons le
monde dans lequel
nous voulons vivre**



▼ En janvier 2025, Mauro Colagreco et Daniel Humm ont coorganisé un dîner public au restaurant Eleven Madison Park à New York, afin de promouvoir les pratiques alimentaires durables.

s'agisse des enfants, des jeunes chefs, des clients, des partenaires, des institutions, etc.

Aujourd'hui, les chefs sont devenus des figures incontournables, et nous devons montrer l'exemple pour que les citoyens comprennent les conséquences de nos choix alimentaires. Nous devons communiquer sur la saisonnalité, les différentes méthodes de production et plus généralement sur la nécessité d'une consommation plus responsable; d'autant plus qu'il est

plus facile d'évoluer qu'il n'y paraît. Par exemple, nous pouvons sensibiliser les enfants à la fraîcheur et à la maturité des ingrédients en cuisinant avec eux à la maison. Cette transmission culturelle est très importante. La cuisine doit rester un héritage culturel transmis de génération en génération pour que chacun devienne un consommateur éclairé.

C'est précisément le programme éducatif que nous mettons en place suite à l'appel que j'ai lancé lors de la Conférence de



Cali (Colombie) sur la biodiversité (COP 16) qui s'est tenue en automne dernier — pour soutenir les jeunes générations tout au long de leur scolarité afin qu'elles puissent faire des choix éclairés. Nous lançons actuellement un programme pilote, Seeds For the Future (Graines du futur), en collaboration avec le Programme sur l'Homme et la biosphère de l'UNESCO, afin de fournir aux écoles et aux établissements d'enseignement les outils nécessaires à la réalisation de cet objectif.

Daniel Humm : L'alimentation responsable est incontestablement devenue un sujet de discussion, mais il reste encore beaucoup de chemin à parcourir. Je ne sais pas pourquoi, mais ce que nous mangeons et la manière dont nous le faisons sont devenus étrangement politisés, en particulier les débats sur la cuisine végétarienne. Si nous voulons progresser, nous devons aborder les problèmes et les solutions comme étant universels, parce qu'ils le sont. Chacun a droit à une alimentation nutritive, et chacun sera affecté par l'évolution du climat.

Les mesures quotidiennes que nous pouvons prendre sont assez simples, et ces petits changements peuvent avoir une grande influence, qu'il s'agisse de manger un repas végétarien par jour, d'incorporer davantage d'ingrédients de saison dans ses plats ou d'acheter des produits locaux.

Dans de nombreuses parties du monde, les gens mangent de manière responsable depuis des milliers d'années grâce à des pratiques agricoles régénératrices et à une cuisine fondamentalement axée sur les plantes. Je pense donc qu'il est important d'intégrer ces cultures alimentaires à la pédagogie de l'alimentation.

Il est important d'innover, de découvrir de nouveaux ingrédients et de nouvelles technologies (comme la fermentation de microalgues pour obtenir de l'huile de cuisson), mais j'ai trouvé beaucoup d'inspiration dans mes récents voyages en Grèce, en Inde et au Japon, où les bases de la cuisine sont façonnées par l'environnement local.

Les campagnes sur les réseaux sociaux peuvent-elles être un moyen de sensibilisation ?

Mauro Colagreco : Je pense que beaucoup de choses ont déjà changé grâce aux réseaux sociaux. C'est le moyen le plus accessible pour atteindre un large public et s'en servir pour promouvoir l'alimentation responsable serait une grande chance. La vraie question est donc de savoir comment rendre notre message plus percutant afin d'encourager de manière positive et responsable une génération souvent submergée d'informations contradictoires.

Daniel Humm : Sans aucun doute. Que cela nous plaise ou non, c'est ainsi que la plupart des gens s'informent de nos jours. Plus

nous montrons que l'alimentation responsable est délicieuse, facile à mettre en œuvre et qu'elle fait partie de notre vie de chef, plus d'autres personnes feront des choix positifs dans leur vie.

En janvier dernier, vous avez coorganisé un dîner public composé de plats à base de plantes. Quel était l'objectif de cette initiative ?

Mauro Colagreco : Avec Daniel, nous souhaitons collaborer à nouveau depuis longtemps. C'est un ami de longue date et nous partageons un engagement profond en faveur de pratiques alimentaires plus responsables. J'admire son travail et, tous les deux, nous montrons qu'il existe toujours d'autres moyens de mieux nourrir la planète. L'idée derrière ces repas était de souligner que la biodiversité commence dans nos assiettes !

Daniel Humm : Mauro et moi partageons beaucoup de choses en matière de philosophie culinaire, et je suis très inspiré par tout ce que Mauro réalise au Mirazur. À bien des égards, nos restaurants ont suivi des voies parallèles, et ce mois de janvier m'a semblé

“
**Plus nous
montrons que
l'alimentation
responsable est
facile à mettre
en œuvre, plus
d'autres personnes
feront des choix
positifs**”



© Ye Fan

▼ Daniel Humm rencontre des élèves dans la réserve de biosphère de l'UNESCO Champlain-Adirondack, dans le nord-est des États-Unis, afin de les sensibiliser aux pratiques alimentaires durables.

▼ *Mauro Colagreco dans le jardin de son restaurant Mirazur, dans le sud de la France.*

être le moment idéal pour les réunir. L'année dernière, j'ai eu l'honneur de rejoindre Mauro en tant qu'Ambassadeur de bonne volonté de l'UNESCO. Cette collaboration a donc été l'occasion de mettre en lumière la mission de l'UNESCO ainsi que l'incroyable potentiel de la gastronomie à base de plantes.

Mauro Colagreco, vous avez fait partie de la délégation de l'UNESCO à la COP16 qui s'est tenue en Colombie en octobre 2024. Quels sont les principaux enseignements que vous tirez de cette expérience ?

La COP16 a été une expérience fantastique et profondément enrichissante ! Nous avons organisé un dîner responsable pour sensibiliser à l'importance de la préservation de la biodiversité et du patrimoine culinaire local. J'ai pris la parole lors de la Journée mondiale de l'alimentation pour réaffirmer qu'une gastronomie plus respectueuse peut nourrir une population croissante sans épuiser la planète. En changeant la façon dont nous produisons nos aliments, nous transformons nos régimes alimentaires, notre société et, en fin de compte, nos valeurs.

Cette tribune exceptionnelle m'a également permis de lancer un appel à l'action concrète pour la création d'un programme éducatif mondial, *Seeds for the Future*, que j'ai mentionné précédemment, en collaboration avec une réserve de biosphère de l'UNESCO située en France, avec l'objectif de l'étendre à l'échelle internationale. Grâce à une série d'outils pédagogiques, d'ateliers et d'activités pratiques, nous espérons que ce programme contribuera à promouvoir la diversité agricole, les produits locaux et saisonniers, l'agriculture régénératrice, la pêche durable et la sensibilisation au gaspillage alimentaire et à l'utilisation du plastique dans les écoles. En donnant aux enfants la possibilité de faire de meilleurs choix alimentaires au quotidien, nous les transformons en gardiens de la biodiversité.

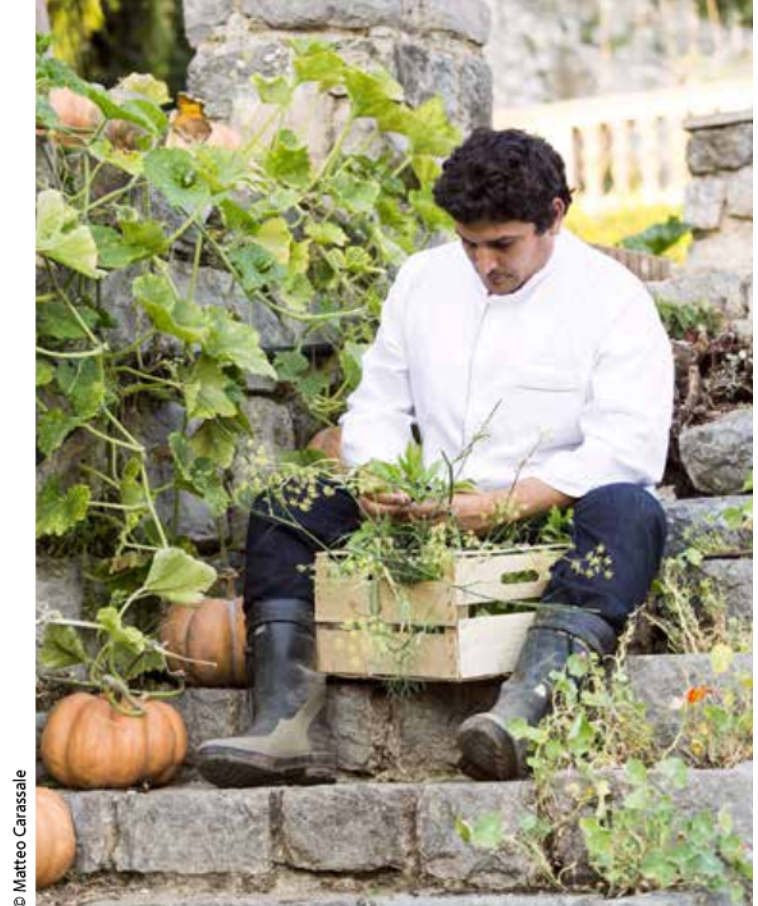
Daniel Humm, vous avez lancé Rethink Food, une initiative qui distribue des repas aux personnes défavorisées à New York. À une échelle plus large, comment pouvons-nous lutter contre l'insécurité alimentaire ?

Il s'agit d'une vaste question, et les solutions impliquent un grand nombre d'éléments qui se recoupent. Toutefois, certains des domaines que je considère comme les plus importants consistent à encourager l'agriculture durable, à soutenir les économies agricoles locales et à préserver la biodiversité et les pratiques culturelles ancestrales. C'est la raison pour laquelle j'ai été tellement inspiré par mon travail avec l'UNESCO et par le Programme sur l'Homme et la biosphère : pour nourrir le monde, il faut aider les populations à cultiver des aliments et à créer des industries en harmonie avec leur environnement local.

En tant qu'Ambassadeurs de bonne volonté, comment voyez-vous votre implication future auprès de l'UNESCO ?

Mauro Colagreco : Je suis très honoré par cette fonction d'Ambassadeur de bonne volonté de l'UNESCO pour la biodiversité, qui me remplit d'espoir et d'énergie.

Avec Relais & Châteaux, l'association mondiale d'hôtellerie dont je suis vice-président, nous nous sommes engagés à



© Matteo Carassale

atteindre 12 objectifs de développement durable en partenariat avec l'UNESCO. Nous développons également un programme pilote visant à faire des chefs de notre réseau des gardiens de la biodiversité locale en promouvant les réserves de biosphère les plus proches.

Enfin, à quelques kilomètres de mon restaurant Mirazur, dans la ville de Sospel, dans le sud de la France, nous travaillons sur un projet ambitieux qui associera alimentation, agriculture et éducation. Participer à cette initiative me fait croire en un avenir meilleur pour notre planète et nos enfants.

Daniel Humm : En tant qu'Ambassadeur de bonne volonté de l'UNESCO pour l'éducation alimentaire, je me suis récemment engagé à promouvoir la publication du Rapport mondial de suivi sur l'éducation (GEM) de l'UNESCO en mars 2025, qui est axé sur la nutrition.

Je suis impatient de visiter et de mettre en lumière d'autres sites de la biosphère et du patrimoine mondial de l'UNESCO. J'espère également acquérir et partager davantage de connaissances sur la manière dont nos choix alimentaires quotidiens peuvent avoir un impact sur la préservation de la biodiversité, freiner le changement climatique et contribuer au maintien de traditions culturelles inestimables.

Je suis également ravi de participer au projet de l'Atlas international du patrimoine alimentaire de l'UNESCO, qui met en évidence les liens fondamentaux de l'alimentation avec le patrimoine culturel immatériel.

Avec Mauro, nous soutenons la communication de l'UNESCO sur la biodiversité et nous espérons tous deux participer au prochain sommet de la COP sur le climat qui se tiendra à Belém, au Brésil, en novembre 2025.

Enfin, je vais publier un livre pour enfants, *Daniel's Dream (Le rêve de Daniel)*, car j'ai à cœur de transmettre ma passion et mes valeurs aux adultes de demain. ■

Le Chili, pionnier de l'étiquetage nutritionnel

Confronté à un taux d'obésité parmi les plus élevés au monde, le Chili a été le premier pays à adopter une loi sur l'étiquetage des aliments à teneur élevée en composants nocifs pour la santé.

« Riche en graisses saturées », « riche en sodium », « riche en sucre », « riche en calories »... Sur les produits alimentaires chiliens, une série d'étiquettes hexagonales d'une couleur noire dissuasive met en garde contre la présence éventuelle de composants considérés comme mauvais pour la santé.

Le Chili est le premier pays à avoir imposé ce type d'étiquetage grâce à une législation pionnière qui a d'ores et déjà inspiré d'autres pays, comme le Pérou, le Mexique, l'Argentine ou Israël.

La loi interdit aussi toute publicité d'un produit arborant ces logos de mise en garde auprès des enfants de moins de 14 ans. Elle proscrie également certaines pratiques commerciales comme les cadeaux, concours, promotions, personnages, autocollants, ou tout autre élément destiné aux enfants, ainsi que la vente ou la livraison gratuite d'aliments ainsi étiquetés dans les écoles.

Des débuts difficiles

Le Chili affiche l'un des taux d'obésité et de surpoids les plus élevés au monde : 78 % des adultes sont concernés en 2022, contre 60 % dans le monde et 67 % sur le continent américain, selon les chiffres de l'Organisation mondiale de la santé (OMS).

C'est dans ce contexte que le pays a lancé la loi 20.606 sur la composition nutritionnelle des aliments et leur publicité, un processus lancé au début des années 2000.

Présentée en 2006, la proposition de loi initiale a suscité une levée de boucliers du secteur agroalimentaire. Un long processus de concertation réunissant tous les acteurs concernés a donc été engagé pour permettre à chacun de débattre. Les discussions se sont poursuivies pendant plusieurs années et ce n'est qu'en 2012 que le projet a été adopté.



Des étiquettes hexagonales d'une couleur noire dissuasive mettent en garde contre des composants nocifs

Inquiétude de l'industrie

Tout au long du processus, des discussions impliquant des experts internationaux, des groupes de travail, des universitaires, des groupes de réflexion ont été organisées dans le but d'aboutir à un consensus.

À chacune de ces étapes, l'industrie agroalimentaire a insisté sur le caractère volontaire de l'étiquetage, la fixation de limites plus permissives pour les produits contenant des substances nocives et une plus grande discrétion des logos appliqués sur les emballages. La crainte d'un système qui n'existait alors nulle part ailleurs poussait les entreprises à brandir l'argument de la responsabilité individuelle dans les choix alimentaires.

Mais le projet de loi reposait sur des bases techniques solides et était étayé par des études scientifiques. Finalement, la seule concession faite à l'industrie fut de lui accorder des délais plus longs grâce à une mise en œuvre de la loi en trois étapes.

Aujourd'hui, la loi 20.606 oblige à apposer bien en évidence sur l'emballage un logo avertissant du dépassement des limites établies pour certains composants. Elle interdit également la publicité de ces produits auprès des enfants de moins de 14 ans, une mesure qui a provoqué la fin de la commercialisation de certains produits au Chili.

Cibler les produits destinés aux plus jeunes est crucial dans la mesure où c'est dans l'enfance que se développe notamment la sensibilité au goût. L'exposition à des produits trop gras ou trop sucrés « modifie le modèle de comportement de consommation à un âge précoce et rend difficile sa correction ultérieure », déclare la vice-ministre de la santé chilienne, Andrea Albagli.

Le cadre scolaire fait l'objet du troisième élément de cette législation, qui interdit la vente ou la livraison gratuite d'aliments étiquetés comme nocifs dans les écoles, une restriction qui doit également s'appliquer au Programme d'alimentation scolaire distribué par l'État.

Changement de paradigme

La loi sur l'étiquetage a permis « un changement de paradigme », souligne Camila Corvalán, chercheuse à l'Institut de nutrition et de technologie alimentaire (INTA) de Santiago du Chili.

« Pour la première fois, il a été établi que la responsabilité n'incombe pas aux personnes mais à leur environnement. Ce changement de discours ouvre la voie à une nouvelle approche extrêmement importante pour la politique nutritionnelle publique », ajoute-t-elle.

Entre-temps, une partie des consommateurs se sont familiarisés avec ce logo et ont appris à s'en servir. « Lorsque je fais mes courses, j'essaie de choisir le produit qui a le moins de mises en garde », précise Roberto, père d'un adolescent, à la sortie d'un supermarché du quartier de Ñuñoa à Santiago du Chili. « Les étiquettes sont très utiles », renchérit Silvia devant le

même magasin. « Il est important pour moi que les produits ne contiennent pas de graisses saturées, surtout quand il s'agit de ma fille. »

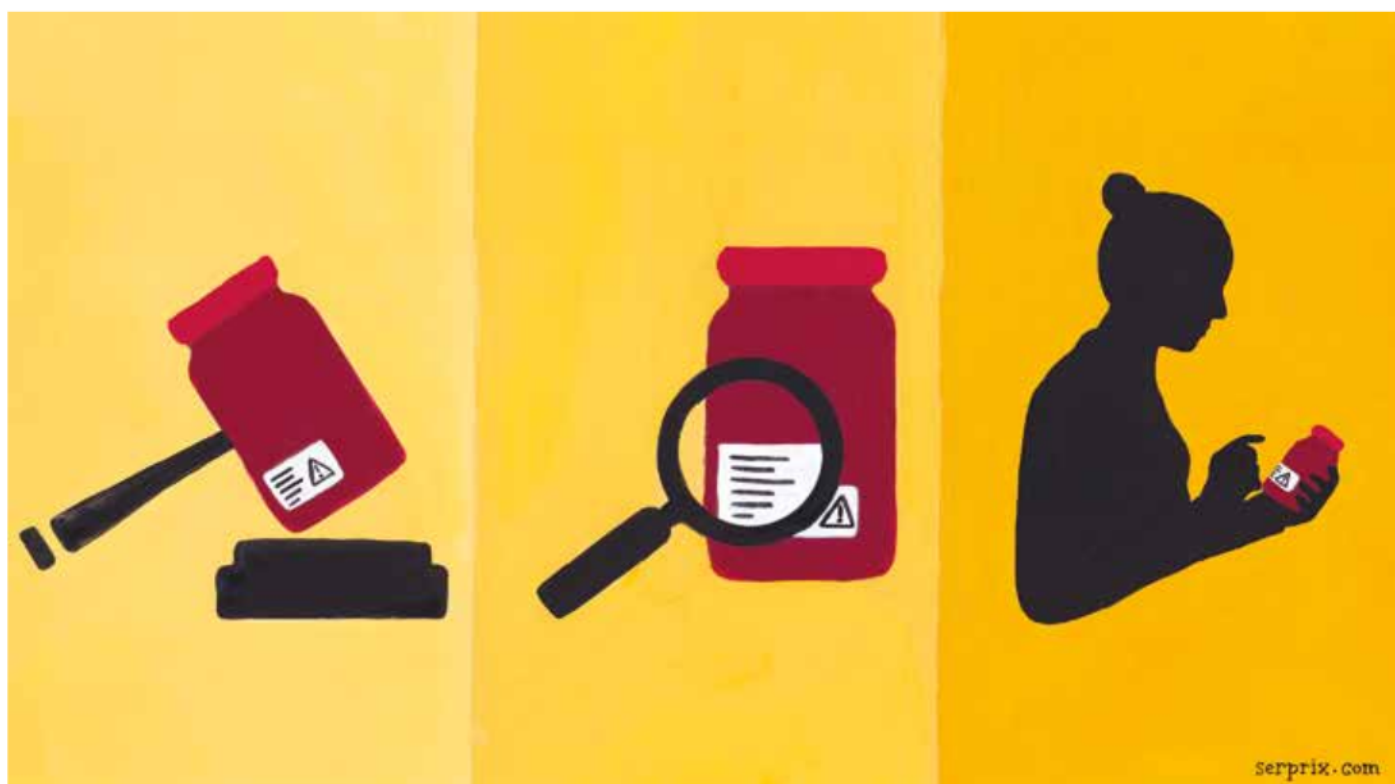
“ La vente d'aliments étiquetés comme nocifs est interdite dans les écoles

Plusieurs études laissent apparaître une modification de l'offre alimentaire chilienne. « On note une diminution de l'ensemble des nutriments réglementés dans les aliments. L'ampleur de la transformation est importante, bien plus grande que ce qui a été obtenu par d'autres politiques. », précise Camila Corvalán. Dans les rayons des supermarchés, les produits sont globalement plus pauvres en sel, en sucres et en graisses.

La loi est aujourd'hui largement respectée, ce qui représente une victoire pour la santé des consommateurs. Mais elle ne couvre plus aujourd'hui les nouveaux additifs entrant dans la composition des aliments vendus en grande surface. On constate un ajout accru d'édulcorants non caloriques, ainsi que d'autres additifs chimiques qui ont pour fonction d'améliorer la saveur, la couleur, la stabilité ou la durabilité des aliments.

« L'utilisation de ces produits est généralement autorisée, mais la question est maintenant de savoir s'ils peuvent provoquer des troubles métaboliques à moyen ou à long terme », souligne Camila Corvalán. « C'est effectivement une préoccupation », reconnaît Andrea Albagli. C'est pourquoi une reformulation de la réglementation est en cours.

En 2025, la loi sur l'étiquetage des aliments fêtera au Chili ses neuf années d'application. S'il n'y a à ce stade pas de preuves scientifiques quant à son impact sur la diminution du taux d'obésité, elle est déjà parvenue à ouvrir les yeux des consommateurs sur la nocivité de certains additifs présents dans les crèmes glacées et les soupes instantanées. C'est déjà beaucoup. ■



Alimentation et patrimoine immatériel, une relation pleine de saveur

Une cinquantaine de pratiques culinaires traditionnelles sont inscrites sur les listes du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.

Non, la baguette française n'est pas inscrite au patrimoine immatériel, pas plus que le couscous ou la pizza napolitaine, quoi qu'en disent certaines publications en ligne ou sur les réseaux sociaux. En fait, ce que distinguent les listes du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, ce ne sont pas des plats mais des pratiques culturelles transmises de génération en génération, dont beaucoup sont liées à la nourriture et à la boisson. Ce ne sont pas non plus des produits mais les façons de les cultiver, de les préparer ou de les consommer.

« Les pratiques culinaires traditionnelles, qu'elles soient liées à la vie quotidienne ou à des occasions spéciales comme des rituels ou des événements festifs, constituent une part importante du patrimoine immatériel dans le monde entier », explique Fumiko Ohinata, secrétaire de la Convention de l'UNESCO pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. « Les listes de la Convention peuvent être considérées comme un livre de recettes dans lequel nous pouvons tout partager, des entrées aux desserts, toutes sortes de plats, de boissons, de pains... Pas moins de cinquante pratiques culinaires sont aujourd'hui inscrites et huit d'entre elles sont multinationales », ajoute-t-elle.

Les pratiques culinaires occupent une place de plus en plus importante sur les listes du patrimoine immatériel. On y trouve des éléments tels que l'art du pizzaiolo napolitain, les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette française ou encore les traditions liées à la production et la consommation du couscous, partagées par l'Algérie, le Maroc, la

Défendre des modèles alimentaires durables

À travers ses différents réseaux et programmes, l'UNESCO promeut les systèmes de production alimentaire durables en agissant notamment en faveur de la biodiversité ou de la préservation des connaissances traditionnelles pour la gestion des paysages.

Plusieurs paysages agropastoraux sont inscrits sur la Liste du patrimoine mondial. Qu'il s'agisse de rizières en terrasses, de zones viticoles, de pâturages ou de sites de récolte, ces sites sont essentiels à la subsistance des populations locales et à leur accès à l'eau potable et à la nourriture. En Indonésie, le Paysage culturel de la province de Bali : le système des subak, inscrit en 2012, assure ainsi une production de riz abondante grâce à des pratiques agricoles démocratiques et égalitaires.

L'UNESCO soutient également la conservation de la biodiversité et le développement durable par l'intermédiaire de ses 213 géoparcs mondiaux répartis dans le monde et grâce à son programme sur L'Homme et la biosphère (MAB), lancé en 1971. Le réseau mondial des réserves de biosphère comprend à ce jour 759 réserves qui servent de zones d'apprentissage pour le développement durable. Afin de prévenir la dégradation rapide des sols — qui assurent 95 à 98 % de l'approvisionnement alimentaire mondial —, un projet pilote a été lancé à l'été 2024 pour favoriser la gestion durable des sols et des paysages.

Au-delà de la mise en place d'un « indice mondial de santé des sols », il s'agit de mettre en place une évaluation de la gestion durable des sols et des paysages dans une dizaine de réserves de biosphère.

Mauritanie et la Tunisie. On pourrait citer encore le régime méditerranéen (Chypre, Croatie, Espagne, Grèce, Italie, Maroc et Portugal), la cuisine traditionnelle mexi-

caine, la préparation et la consommation du ceviche péruvien, une recette de poisson cru mariné, ou encore de la soupe joumou haïtienne.





▼ Les savoirs, savoir-faire et pratiques liés à la production et à la consommation du couscous ont été inscrits sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2020.

▼ Préparation du tomyum-kung, soupe de crevettes traditionnelle thaïlandaise, à Ayutthaya, au nord de Bangkok. Le tomyum-kung a été inscrit sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2024.



© Gingthong Mahapompaisan / Département de la promotion culturelle, Thaïlande, 2019

Ressource pour le développement

Au-delà de leur dimension culturelle, ces pratiques ont aussi en commun de favoriser un régime alimentaire varié, respectueux des écosystèmes et du maintien de la biodiversité génétique. « De nombreuses pratiques culinaires sont fondées sur le respect de la saisonnalité, l'utilisation de produits locaux et le recyclage des restes alimentaires. Elles sont aussi des occasions d'échanges, de conversation et de dialogue, renforçant ainsi la cohésion sociale », explique Pier Luigi Petrillo, directeur de la chaire UNESCO du patrimoine culturel immatériel à l'université Unitelma Sapienza de Rome (Italie).

Une étude menée par cette chaire entre 2018 et 2023 montre que suite à l'inscription de l'art du pizzaiolo napolitain sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel, les cours pour apprendre à confectionner la pizza ont augmenté de 65,3 % et les écoles accréditées se sont développées de 33,5 % (85 % d'entre elles étant situées hors d'Italie).

“

De nombreuses pratiques culinaires sont fondées sur le respect de la saisonnalité et l'utilisation de produits locaux

De son côté, Luis Benito García, professeur d'histoire contemporaine à l'université d'Oviedo (Espagne), estime que l'inscription de la culture asturienne du cidre sur la Liste représentative est de nature à « favoriser son intégration à tous les niveaux de l'enseignement. Par ailleurs, comme il s'agit d'un élément lié à un secteur productif, elle devrait faciliter son développement par la plantation de pommiers, qui peut fixer une population jeune à la campagne, et protéger une industrie durable, artisanale et familiale ».

Pour aller plus loin, l'UNESCO travaille actuellement à la réalisation d'un Atlas international du patrimoine alimentaire et d'une plateforme numérique pour le sauvegarder, le promouvoir et le transmettre aux générations futures. Ce projet,

financé par l'Arabie saoudite, vise à mettre en lumière la diversité des pratiques alimentaires en tant que patrimoine vivant et leurs liens avec le développement durable, en partageant des exemples de sauvegarde provenant de communautés et de pays du monde entier. Il devrait voir le jour d'ici la fin de l'année 2026.

Comme le résume l'anthropologue Miguel Hernández, « les pratiques culinaires combinent l'histoire, la mémoire, la gestion de l'environnement, les échanges culturels, l'économie, les rôles de genre et les goûts particuliers, ce qui nous permet de penser le patrimoine culturel immatériel comme une ressource pour le développement qui peut permettre la résilience des communautés face aux défis de la mondialisation et du changement climatique ». ■

Au Canada, les recettes autochtones mises au goût du jour

Des projets menés par les communautés des Premières Nations cherchent à ressusciter des pratiques et des recettes anciennes, respectueuses de la dimension sacrée de la nourriture et plus durables. C'est notamment le cas chez les Mi'kmaq de Nouvelle-Écosse.

« C'est en hiver que je me sens le plus vivant », sourit Joef en plongeant ses mains nues dans l'eau glacée du lac Bras d'Or. Il fait pourtant -15 °C en ce jour de février 2025 sur l'île de Cap-Breton, en Nouvelle-Écosse, dans l'est du Canada. Joef fait partie des Mi'kmaq, un peuple autochtone des provinces atlantiques du Canada.

Ce jour-là, il est venu attraper un castor pour sa sœur. « Elle prépare un grand festin de milieu d'hiver », explique-t-il. Joef chasse tous les jours. Plus qu'un passe-temps, la collecte d'aliments dans la nature (oies, cerfs, élans, anguilles, saumons, baies, plantes) est le mode de vie traditionnel des populations autochtones.

« Pour nous, la nourriture est sacrée. Elle est au cœur de notre culture », explique Joef. « Elle constitue un vecteur de spiritualité et de célébrations. Une fois que vous avez attrapé l'animal, vous remerciez l'esprit de la terre. Nous sommes conscients du sacrifice, c'est pourquoi on utilise autant que possible la créature : la viande est mangée, la fourrure est utilisée pour les vêtements, etc. ». En effet, ce système alimentaire traditionnel assure la sécurité alimentaire non seulement de Joef et de sa famille, mais aussi des autres membres de sa communauté. « Je n'aime pas faire de réserves, alors je garde assez de viande pour un repas et je donne le reste », poursuit-il.

Joef a appris de son père les techniques de collecte dans la nature. Son fils

de six ans joue dans la neige, intégrant les connaissances et la langue de son père. Il l'aide parfois à poser un piège. Mais Joef déplore que ces savoirs se perdent au sein de sa communauté. « Le taux de pauvreté des autochtones est supérieur à celui de la moyenne du pays, principalement parce que nous ne savons plus comment utiliser la terre. » Des projets menés au sein des communautés voient aujourd'hui le jour à l'échelle du pays pour inverser cette tendance.

“

**Pour nous,
la nourriture
est sacrée.
Elle est au cœur
de notre culture**

Retour aux sources

Le terme « souveraineté alimentaire » a été inventé en 1996 par le mouvement international La Via Campesina, lequel défend l'agriculture paysanne et le droit des peuples à une alimentation saine et culturellement pertinente, produite selon des méthodes écologiques et durables, ainsi que leur droit à définir leurs propres systèmes alimentaires et agricoles.

Au Canada, depuis la colonisation, les connaissances et les langues ancestrales se sont largement perdues.

Bamidele Adekunle, chercheur à l'Université de Guelph, en Ontario, a étudié l'accès des populations autochtones urbaines à leur nourriture d'origine. Il identifie plusieurs autres facteurs responsables de la disparition de la souveraineté alimentaire des autochtones : les migrations, le capitalisme et le manque de confiance des autochtones dans la valeur de leurs compétences.

« La souveraineté alimentaire est liée à la santé, aux rituels, au sentiment d'appartenance et au sens de la communauté. Lorsque l'alimentation est compromise, on perd tout cela », explique-t-il. Faute de nourriture traditionnelle, les populations autochtones se tournent vers les aliments industriels. « L'un des moyens d'y parvenir dans les villes serait d'aider les communautés à cultiver des aliments autochtones dans leurs propres parcelles ou de refamiliariser les jeunes générations avec les pratiques anciennes. »

Le gardien des semences Mohawk

Les communautés des Premières Nations sont réputées pour leur savoir-faire dans l'association des plantes qu'ils cultivent de manière combinée, ce qui donne de meilleurs rendements que si elles étaient cultivées séparément. Par exemple, le maïs peut être associé au haricot grimpant et à la courge. Le haricot peut grimper autour



de l'épi, tandis que la courge recouvre le sol et conserve au sol son humidité tout en empêchant la pousse des mauvaises herbes.

« Les jardins traditionnels font partie de la culture autochtone », explique le chef Stephen Silverbear McComber, gardien des semences de la nation Mohawk, qui produit des semences depuis son enfance avec ses grands-parents dans leur jardin.

Il continue d'acquérir et de sélectionner des semences, de faire des échanges avec d'autres tribus et de remettre aux familles des variétés traditionnelles de haricot, de courge, de maïs, de tournesol et de tabac

à cultiver. Selon Silverbear, l'agriculture est également associée aux rituels : « Les graines sont vivantes, tout est lié dans l'univers. Les cérémonies de plantation apportent la chance, et nous plantons, récoltons et même préparons les conserves en fonction des phases de la lune ».

« Manger la bonne nourriture, c'est survivre », déclare l'aînée Anita Joseph, qui a assuré la coordination avec la communauté de la Première nation Elsipogtog pour le livre de cuisine *Mitji-Let's Eat! Mi'kmaq Recipes from Sikniktuk*. Grâce à cette initiative, la recette de caviar mi'kmaq qu'Anita préparait avec sa tante,

et la langue qui lui est associée ne se perdront pas. Appelée *Nijinjk*, cette recette à base d'œufs de saumon est servie fraîche avec des crackers. Elle peut être accompagnée de câpres, d'un brin d'aneth et d'une tranche de citron confit. C'est un exemple de la façon de faire des Mi'kmaq, qui consiste à manger toutes les parties de l'animal pour ne rien gaspiller.

Rédigé par Margaret Augustine et le Dr Lauren Beck, le livre rassemble 30 recettes de ce territoire mi'kmaq du Nouveau-Brunswick parmi lesquelles le *Qonesuwe*, un ragoût de viande et de pommes de terre ou encore le *Four Cents*, un pain frit proche de la crêpe. En amont du projet, elles ont obtenu la permission des aînés et se sont assurées que la propriété intellectuelle du livre resterait dans la communauté, de même que les droits d'auteur. « La cuisine est une célébration de la résilience. Ce livre n'est pas une adaptation de la nourriture mi'kmaq, nous avons écrit les recettes telles qu'elles sont encore préparées dans la communauté », explique Margaret Augustine.

Nijinjk (recette à base d'œufs de saumon de saumon)

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 2 heures et 10 minutes



© Lauren Beck

- 225 g d'œufs de saumon frais ou congelés
- 175 ml d'eau
- sel et poivre selon le goût
- 1 cuillère à soupe de beurre ramolli
- 1 petit oignon coupé en rondelles

- 1 Préchauffez votre four à 120 °C.
- 2 Disposez les œufs de saumon dans un plat à gratin huilé. Versez l'eau délicatement de façon à recouvrir le fond du plat, salez et poivrez.
- 3 Répartissez sur les œufs de saumon le beurre, puis une couche d'oignons.
- 4 Couvrez le plat à gratin avec du papier aluminium ou un couvercle et faites cuire au four pendant 2 heures.
- 5 Servez froid en accompagnement de tomates et de concombres frais, ou chaud avec du saumon rôti, des pommes de terre et des légumes.

“

Nous plantons, récoltons et même préparons les conserves en fonction des phases de la lune

Initiatives communautaires

Chelsey Purdy, diététicienne et membre de la Première nation Wasoqopa'q, travaille avec l'Union des Mi'kmaq de Nouvelle-Écosse, conseil tribal bien implanté qui collabore par exemple avec la Confédération des Mi'kmaq du continent et le parc national Kejimikujik. « L'année dernière, nous avons organisé un *mawiomi* (rassemblement) dans le parc. Nous avons campé et organisé des activités liées à l'alimentation, avec la participation de cueilleurs, de cuisiniers, de



▼ Joef et son fils, du peuple autochtone Mi'kmaq au Canada, posent un piège à castor sur l'île de Cap-Breton, en Nouvelle-Écosse.

producteurs de denrées alimentaires et de membres de la communauté mi'kmaq», explique Chelsey.

Cette année, ils espèrent piloter leur propre service de restauration lors de l'événement. « Nous identifions les plantes que nous voulons récolter au printemps et en été, et que nous pourrions incorporer dans le menu que nous proposerons à l'automne », ajoute Chelsey. Pour garantir que les valeurs mi'kmaq présideront bien à l'identification et à la récolte des plantes, le syndicat s'appuie sur les *Nuji Kelo'toqatijik*

Earth Keepers (gardiens de la Terre), qui font partie d'un vaste mouvement de conservation et de protection des terres sous l'égide des populations autochtones dans l'ensemble du Canada.

À 450 kilomètres au nord-est, Joef le trappeur est aussi gardien de la Terre, employé par l'Institut des ressources naturelles *Unama'ki* pour transmettre ses connaissances approfondies de la terre et contribuer à la recherche scientifique qui sous-tend la protection des terres, comme le suivi des populations animales. Ainsi, il a été décidé de ne pas autoriser la chasse

à l'élan au cours de l'hiver dernier, la population étant jugée trop faible.

« Considérer la souveraineté alimentaire dans l'optique autochtone, c'est placer la terre au centre, changer notre état d'esprit pour soumettre nos décisions à son échelle temporelle, plutôt qu'à celle de l'homme. C'est privilégier la protection de la communauté, le partage et les réseaux alimentaires locaux, essentiels dans un monde de coûts alimentaires en hausse et de menaces environnementales », conclut Chelsey Purdy. Joef, en parfaite harmonie avec l'environnement sauvage, en est un exemple vivant. « Nous devons constamment nous adapter. » ■

Peter Singer :

« Considérer l'animal comme une marchandise me semble profondément immoral »

Les conditions d'existence des animaux d'élevage sont déplorables dans certaines exploitations intensives. Le savoir ne nous empêche pas de manger de la viande. Pourquoi sommes-nous si peu concernés par leur souffrance ? Depuis plusieurs décennies, le philosophe australien Peter Singer, parmi les plus influents de sa génération, s'attaque à cet angle mort de la réflexion éthique. Il a publié de nombreux ouvrages, parmi lesquels *La Libération animale*, paru en 1975, qui reste une référence en matière de réflexion sur les droits des animaux.

*Connu pour ses travaux en bioéthique et pour son rôle en tant que l'un des fondateurs intellectuels du mouvement des droits des animaux, Peter Singer est professeur émérite de bioéthique, chaire Ira W. DeCamp, à l'université de Princeton (États-Unis) et professeur invité au Centre d'éthique biomédicale de l'université nationale de Singapour. Parmi ses nombreux ouvrages figurent *The Ethics of What We Eat (L'éthique à table)* et *The Life You Can Save: Acting Now to End World Poverty (Sauver une vie - Agir maintenant pour éradiquer la pauvreté)*.*

Votre intérêt pour les droits des animaux et l'éthique alimentaire remonte aux années 1970, lorsque vous prépariez votre thèse de philosophie. Comment est née cette réflexion ?

Je peux dater très précisément le début de mon intérêt pour l'éthique relative à ce que nous mangeons à un déjeuner avec un étudiant canadien du nom de Richard Keshen. Nous suivions le même cours, qui n'avait rien à voir avec l'alimentation et les animaux, mais portait sur la liberté et la responsabilité. Dans le réfectoire de Balliol College, à l'Université d'Oxford (Royaume-Uni), nous avions le choix entre une salade végétarienne et un plat de spaghettis recouvert d'une sauce brune. Richard a

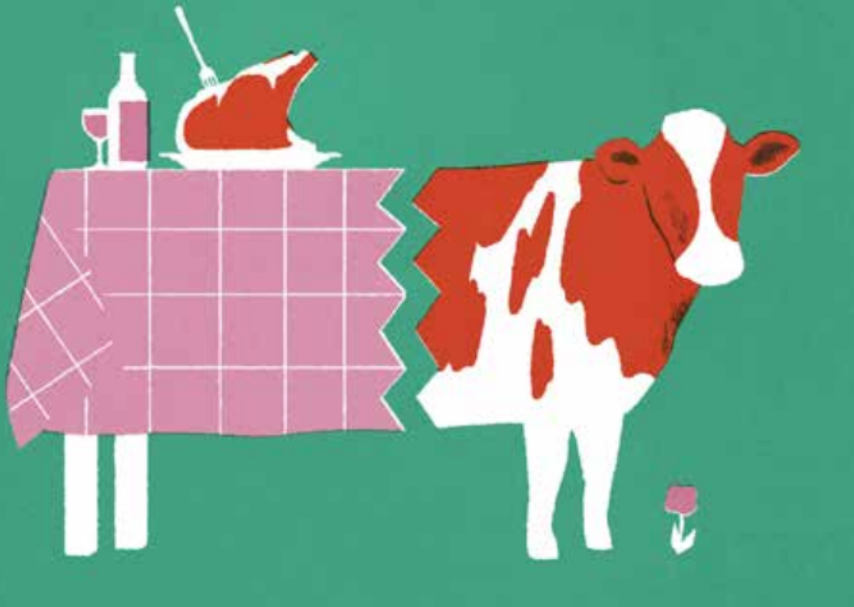
demandé si elle contenait de la viande. Comme c'était le cas, il a choisi la salade. Or, dans les années 1970, les végétariens n'étaient pas nombreux. Richard a donc été le premier à m'amener à réfléchir à ce que je mangeais et au traitement infligé aux animaux.

Jusque-là, je pensais qu'ils menaient une vie agréable à paître dans les prés. Je ne réalisais pas que la plupart d'entre eux passaient leur vie entière enfermés, dans des conditions de surpeuplement indignes, et que personne ne se souciait de leur bien-être. Le seul objectif des producteurs était de faire de la viande à moindre coût, ce qui signifiait que ces animaux avaient des conditions de vie abominables. Je me suis alors demandé ce

qui pouvait justifier un tel traitement alors que nous n'avons pas besoin de manger de la viande pour survivre.

Dans *La Libération animale*, paru en 1975 et constamment réédité depuis, dernièrement sous le titre *La Libération animale* (édition définitive), paru en 2024, vous affirmez que nous avons l'obligation morale de prendre en compte les intérêts des animaux et donc de réduire la souffrance des animaux d'élevage. Pour quelle raison ?

Je ne prends pas la mise à mort des animaux à la légère, mais je pense néanmoins que la question n'est pas vraiment de savoir si c'est mal de les tuer. La vraie question est la suivante : pourquoi leur infliger de telles souffrances uniquement parce que nous préférons le goût de leur chair à celui d'un autre aliment disponible, tout aussi nutritif, et qui n'a causé aucune souffrance ? Les animaux sont des êtres sensibles comme les autres. Nous vivons sur la même planète, nous avons développé l'élevage à très grande échelle. Mais quelle est la vie que nous leur réservons ?



Si on laissait les vaches paître dans les champs et les poules picorer en plein air, cela serait peut-être tolérable. Mais dans la mesure où on les entasse dans d'immenses hangars bondés, c'est déjà une source de stress. Les poules, par exemple, sont des êtres sociaux, vivant en petits groupes où elles peuvent s'identifier entre elles. Elles savent quelle est leur place dans ce groupe, et les agressions sont rares. Mais lorsqu'on entasse 20 000 poules dans un hangar, elles deviennent plus agressives. On veut aussi qu'elles prennent du poids très rapidement, alors que leurs os encore immatures ne peuvent pas supporter ce poids, ce qui les fait souffrir. Plus leur croissance est rapide, plus les bénéfices sont importants pour le producteur. C'est un fait bien documenté, et la preuve que nous ne nous soucions pas vraiment de leur bien-être. Toute cette attitude, qui consiste à considérer l'animal comme une marchandise, me semble totalement immorale.

Votre action est-elle dictée par vos émotions ou un raisonnement intellectuel ?

Je dirais que ma motivation est surtout intellectuelle. Lorsque j'ai découvert les conditions de vie des animaux que nous élevons pour notre alimentation, je me spécialisais déjà dans l'éthique, et j'ai donc entrepris de lire ce que disaient les philosophes. Or dans ce domaine, leur pensée était faible. On connaît l'aveuglement raciste des marchands et des propriétaires d'esclaves. Ou le sexisme des

hommes dans les sociétés patriarcales. Or bien des gens ne reconnaissent toujours pas cet angle mort de la réflexion éthique. C'est ce que j'appelle le spécisme. Nous continuons d'accepter l'idée que notre espèce dispose en quelque sorte du droit d'exploiter les membres d'autres espèces de la manière qui lui convient. Je suis persuadé que dans 50, 100 ou 200 ans, on regardera en arrière et on dira : « Bon, d'accord, ils se sont efforcés de vivre une vie digne et éthique, mais s'agissant des animaux, ce qu'ils ont fait est tout simplement épouvantable ».

Le monde est-il aujourd'hui plus sensible à la question du bien-être des animaux d'élevage ?

Je le pense. Il existe aujourd'hui un vaste mouvement de défense des droits des animaux et leurs conditions de vie se sont améliorées dans de nombreux pays, notamment dans l'Union européenne, mais aussi dans certains États des États-Unis, qui possèdent une meilleure législation. D'autres évoluent lentement dans ce sens. Mais il existe encore des pays où l'on manque de lois protégeant le bien-être des animaux dans les élevages industriels.

Le végétarisme et le véganisme gagnent du terrain, en particulier dans les pays riches. Mais au niveau mondial, la consommation de viande augmente. Quelle serait alors la solution éthique ?

L'augmentation de la consommation de viande dans le monde s'explique en

partie par le fait que de nombreux pays sont aujourd'hui plus prospères qu'il y a cinquante ans : un plus grand nombre de personnes ont les moyens d'acheter de la viande. Il faut évidemment se réjouir que des gens sortent de la pauvreté et aient davantage de choix, mais il est regrettable que cela se fasse au profit de produits qui impliquent une telle souffrance animale.

Qu'il y ait davantage d'options véganes est aussi une excellente nouvelle pour la planète, parce que le fait d'élever une telle quantité d'animaux contribue de manière significative au dérèglement climatique. La réduction du nombre des animaux d'élevage est un moyen facile de diminuer nos gaz à effet de serre. Cela permettrait de faire également baisser les risques pour la santé publique causés par les virus qui se développent dans les élevages, comme la grippe porcine ou la grippe aviaire, qui s'est déjà propagée à d'autres animaux, et dans certains cas aux humains.

On souffre d'obésité dans certaines parties du monde et de la faim dans d'autres. N'est-ce pas là un terrible échec moral ?

Sans aucun doute. Le fait que la faim persiste sur la planète est en soi un échec moral, car nous avons assez de ressources pour nourrir le monde entier. Et en réalité, une des raisons pour lesquelles les gens ont faim est que l'on cultive d'énormes quantités de céréales et de soja riches en protéines pour nourrir les animaux. Si nous consommions ces céréales et ce soja directement, il nous faudrait moins de terres cultivables pour nous nourrir. Leur prix pourrait baisser et nous aurions des excédents à distribuer là où c'est nécessaire, ce qui assurerait également une répartition plus équitable de la nourriture sur la planète.

La viande *in vitro* pourrait-elle être une solution ?

Comme il est difficile de convaincre les gens d'arrêter de manger de la viande animale, la viande cultivée pourrait être une solution. Mais cette option est encore rare et plutôt coûteuse. Cette réponse technologique aux problèmes alimentaires est donc encore bien loin de nous. ■

Chine : histoire d'un festin ambulant

À Hong Kong, l'exposition « A Movable Feast: The Culture of Food and Drink in China » (Un festin ambulant — la culture gastronomique en Chine) présente 5 000 ans de culture gastronomique chinoise. Nicole Chiang, historienne de l'art et commissaire principale de l'exposition, explique comment les anciens récipients alimentaires témoignent de pratiques sociales et de rituels qui résonnent encore aujourd'hui.

L'exposition « Festin ambulant », qui se tient au Musée du palais de Hong Kong (HKPM) du 19 mars au 18 juin 2025, retrace l'évolution des pratiques culinaires chinoises depuis le néolithique jusqu'à la dynastie des Qing (1644-1911 apr. J.-C.). Comment cette exposition a-t-elle vu le jour ?

Mon domaine de spécialisation est l'art et la culture matérielle de la cour impériale chinoise des Qing, et j'ai été fascinée par le fait que l'empereur ne prenait pas ses repas à un endroit précis de la Cité interdite — la cuisine impériale apportait le repas à l'empereur quel que fût l'endroit où il se trouvait. Cela m'a incitée à étudier la notion de mouvement et de mobilité dans les traditions culinaires chinoises.

Hong Kong, creuset bouillonnant où se rencontrent l'Orient et l'Occident et capitale internationale de la gastronomie, est l'endroit idéal pour cette exposition, qui rassemble de précieux objets provenant du HKPM, du Musée du Palais (Beijing, Chine) et d'autres musées réputés de Hong Kong et du monde entier.

Quels sont les principes fondamentaux qui définissent la tradition culinaire chinoise et comment se manifestent-ils aujourd'hui ?

En Chine, nous pourrions aborder cette question au moyen de la notion de *li*,

souvent traduite en français par « rituel », « rite » ou « cérémonie ». Le *li* régit le comportement approprié des membres de la société. En établissant diverses règles au moyen de rituels et de cérémonies, on définissait le statut social des personnes, ainsi que les devoirs et pouvoirs correspondants.

De nombreux récipients rituels chinois étaient liés à la nourriture et à la boisson. La première partie de notre exposition présente des récipients alimentaires datant de la période néolithique jusqu'à la dynastie Han (206 av. J.-C.-220 apr. J.-C.). Deux types de récipients rituels sont exposés : le *ding*, utilisé pour la cuisson de la viande dès l'âge du bronze, et le *gui*, qui contenait des céréales comme le riz ou le millet. Le souverain, le Fils du Ciel, pouvait posséder neuf *ding* et huit *gui*. Les autres membres de la société pouvaient posséder ces récipients en quantités différentes. Cela illustre la manière dont les récipients alimentaires renforçaient les règles qui sous-tendent la société chinoise et manifestaient la hiérarchie sociale. Ils sont également des symboles de pouvoir et d'autorité, ce qui est encore vrai aujourd'hui : un grand récipient *ding* se trouve au Palais de l'Assemblée du peuple, à Beijing, symbole du pouvoir donné au peuple.

De nombreux récipients rituels ont été réalisés à l'occasion de sacrifices destinés aux ancêtres et pour communiquer avec les esprits. L'un des récipients en bronze exposés, datant de la dynastie des Zhou

occidentaux (environ 1100-771 av. J.-C.), présente une inscription indiquant que le marquis de Lu l'a conçu pour contenir un alcool particulier afin de vénérer son père. De tels objets nous renseignent sur la manière dont les Chinois de l'Antiquité tentaient de communiquer avec les défunts. Aujourd'hui encore, les Chinois font des offrandes pour s'assurer que leurs proches auront de quoi manger et boire dans l'au-delà.

“

La cuisine impériale apportait le repas à l'empereur quel que fût l'endroit où il se trouvait

Quels sont les exemples d'échanges culturels et de mouvements de population qui ont influencé la cuisine chinoise au fil des siècles ?

Du II^e siècle av. J.-C. au X^e siècle apr. J.-C., les échanges entre la Chine et l'Asie centrale et occidentale sont devenus de plus en plus fréquents. De nouveaux produits et de nouvelles pratiques ont été introduits



▼ Détail de Banquet nocturne au jardin des pêcheurs et des pruniers par Ding Guanpeng (actif 1726–1770), dynastie Qing (1644–1911), conservé au Musée du Palais à Beijing.

grâce aux routes de la soie. La soie, le thé et les céramiques chinoises étaient très recherchés et exportés vers l'Asie centrale et occidentale, et même jusqu'en Europe.

Les aliments provenant d'Asie centrale ont progressivement pénétré dans les plaines centrales de la Chine et ont reçu des noms comportant le préfixe *hu*, qui signifie étranger, par exemple *hujiao* (poivre noir) et *hutao* (noix). Ces termes sont encore utilisés aujourd'hui. Grâce aux contacts et aux échanges fréquents le long des routes de la soie, les coutumes culinaires des nomades ont influencé les pratiques alimentaires en Chine. Par exemple, de grands plateaux à pieds sont apparus sous la dynastie Tang (618-907 apr. J.-C.) pour recevoir les pains plats apportés par les nomades.

Le patrimoine culturel immatériel de la Chine comprend des pratiques autour de la culture traditionnelle du thé et des célébrations du festival du printemps. Que nous apprennent les objets du passé sur l'évolution de ces pratiques ?

La transition des pratiques relatives au thé se reflète dans les récipients du passé, des

louches de l'âge du Bronze aux aiguères des époques ultérieures. Lu Yu, auteur du *Classique du thé* au VIII^e siècle, recommande de préparer les feuilles de thé moulues dans un récipient avec de l'eau bouillante. Une louche servait à prélever l'eau et à répartir le thé. Mais dans un ouvrage ultérieur intitulé *Les 16 voies du thé*, probablement écrit vers le Xe siècle, on indique qu'il faut verser de l'eau bouillante sur des feuilles de thé moulues avant de fouetter la préparation. À l'époque, l'aiguère, nouveau récipient en Chine, fit son apparition grâce aux routes de la soie.

De nos jours, pendant le festival du printemps, qui marque le début de la nouvelle année qui tombe le premier jour du calendrier chinois et donne lieu à de nombreuses pratiques sociales, les familles chinoises préparent des douceurs disposées dans des plateaux ou dans des boîtes compartimentées. Le pique-nique dans un lieu pittoresque est une tradition importante dans la culture chinoise et, par le passé, ces boîtes transportables contenaient non seulement des douceurs, mais aussi des plats salés, souvent consommés lors des pique-niques. Des versions plus grandes, à plusieurs niveaux

et munies d'une poignée, constituaient des ensembles de pique-nique. Les repas pris sur des embarcations de plaisance étaient très prisés. Sous la dynastie Qing, ces embarcations étaient souvent suivies d'une autre embarcation transportant nourriture et boissons, appelée « cuisine mobile » ou « banquet sur l'eau ». Les plats pouvaient également être transportés dans des boîtes par des domestiques ou des restaurateurs jusqu'à un embarcadere où le bateau pouvait accoster.

Du XVI^e au début du XX^e siècle, la cour impériale a eu recours à des boîtes compartimentées pour servir différents types d'aliments, des raviolis aux gâteaux de lune. Ces boîtes contenaient des fruits secs pendant la fête du printemps ainsi que divers ingrédients formant des rouleaux de printemps. Les différentes douceurs et aliments présentés dans une boîte, organisés par compartiments, donnent à l'ensemble un aspect visuellement cohérent, attrayant et abondant. Je suppose que c'est la raison pour laquelle les boîtes compartimentées et les plateaux sont aujourd'hui encore associés à la fête du printemps. ■

Quand l'IA traque nos restes alimentaires

Pour réduire le gaspillage, des collectivités font appel à l'intelligence artificielle (IA) pour analyser les résidus alimentaires qui finissent à la poubelle. Les données collectées leur permettent d'adapter leurs commandes et les menus.

« Quand on est comme moi un chef cuisinier, il est important de savoir ce qui finit dans la poubelle. Mais il n'est pas possible de tout tracer, encore moins de mesurer les quantités de ce qui est jeté », explique Vijay Nair, directeur adjoint de la restauration à l'université de Guelph, dans l'Ontario, au Canada, pour qui la lutte contre le gaspillage est un défi quotidien.

La préoccupation de Vijay Nair est légitime lorsqu'on sait qu'au Canada, 50 millions de tonnes d'aliments sont gaspillés chaque année. À l'échelle mondiale, on

estime que 20 % des aliments produits pour la consommation humaine sont perdus ou gaspillés, ce qui correspond à un milliard de repas chaque jour, selon le Rapport 2024 du Programme des Nations Unies pour l'environnement sur l'indice de gaspillage alimentaire.

Le problème ne se limite pas à ce qui finit dans la poubelle. Il concerne également ce qui n'arrive pas jusqu'aux assiettes parce que les produits se sont détériorés ou perdus en amont, au cours du transport ou faute de stockage réfrigéré par exemple. Ce sont les pertes ali-

mentaires. Pertes et gaspillage influent non seulement sur les prix des denrées alimentaires, mais aussi sur l'énergie utilisée pour cultiver, transformer, distribuer et cuire les aliments.

Par ailleurs, une grande partie de ces aliments gaspillés finissent dans des décharges sans que les conditions nécessaires à leur bonne décomposition soient réunies. Privée d'oxygène, leur fermentation anaérobie génère du méthane qui, une fois libéré dans l'atmosphère, a un pouvoir de réchauffement 80 fois supérieur à celui du dioxyde de carbone.



Méthodes rudimentaires

Pour contrôler le gaspillage, Vijay Nair et son équipe ne disposaient jusqu'à présent que de méthodes rudimentaires : des stylos, du papier et des feuilles de calcul... Mais depuis novembre, dans l'une des cuisines de préparation de l'université, ils utilisent Winnow, un logiciel d'IA développé par la société britannique éponyme qui analyse les données pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cuisines collectives.

Cet outil, né en 2013 de l'idée simple que la nourriture est trop précieuse pour être gaspillée, est actuellement utilisé par plus de 40 universités à travers le monde. Il consiste en un petit terminal doté d'une caméra, installé au-dessus d'une poubelle de cuisine normale sous laquelle se trouve une balance de pesée connectée.

“

À l'échelle mondiale, on estime que 20 % des aliments sont perdus ou gaspillés

L'IA permet de fournir des informations en amont aux responsables des cuisines afin qu'ils puissent adapter leurs commandes et leurs menus. « C'est crucial lorsqu'on sait que près de 70 % de la valeur de la nourriture qui est gaspillée l'est généralement avant d'arriver dans l'assiette », explique David Jackson, directeur du marketing et des relations publiques chez Winnow, dont l'objectif est de réduire de moitié les déchets alimentaires en 12 à 24 mois.

Identifier les sources de gaspillage

« Grâce à la technologie de vision assistée par ordinateur identique à celle que l'on retrouve dans les voitures sans conducteur », explique David Jackson, l'IA est capable d'identifier et d'analyser plus de 1 000 aliments dif-

férents. Pour y parvenir, l'entreprise a dû produire elle-même des images, les photographies d'aliments dans des poubelles étant rares sur Internet. Or, le modèle d'intelligence artificielle doit s'en nourrir pour s'entraîner.

Les aliments placés dans une poubelle connectée sont pris en photo pour identification puis pesés. Le système leur attribue alors une valeur monétaire, ce qui permet aux chefs de déterminer les sources de gaspillage les plus importantes.

Les données récoltées ont ainsi montré à Vijay Nair que les résidus de certains légumes, comme les tiges de brocolis, étaient massivement jetés : pas moins de 14 kilos de ces tiges se retrouvaient à la poubelle tous les deux jours. Ce constat a encouragé son équipe à chercher des moyens de les réutiliser et désormais, les tiges sont râpées et transformées en galettes de légumes rissolées.

Fermentation planifiée

Les collectivités ne sont pas les seules à chercher à réduire l'ampleur des déchets alimentaires qu'elles génèrent. Certains établissements ont également recours à l'IA, notamment pour mieux maîtriser les processus de fermentation des restes. C'est le cas du Silo, un restaurant situé dans l'Est londonien, qui revendique depuis sa création une politique « zéro déchet ». « Utiliser un tel outil nous permet d'analyser et de planifier plus efficacement les fermentations à long terme.

Nous pouvons ainsi réduire les déchets en optimisant la façon dont nous réutilisons les ingrédients », explique Ryan Walker, responsable de la fermentation au Silo.

Avec le propriétaire du Silo, Dough McMaster, ils ont constaté que leur programme de fermentation maison, réalisé avec l'aide du modèle d'IA ChatGPT, était si efficace — il a en effet permis de réduire les aliments compostés à moins de 1 %, contre 10 à 15 % dans le passé — qu'ils ont ouvert une « usine de fermentation » dans un petit bâtiment près du restaurant. « Les déchets alimentaires y sont convertis en produits de grande valeur », explique Ryan Walker. Ainsi les restes de viande et les blancs d'œufs sont transformés en koji (un ferment japonais traditionnel) utilisé en fermentation pour préparer des garums (sauce de poisson fermentée) et du miso, une pâte fermentée à base de graines de soja.

Forts de leur succès, ils ont l'intention d'étendre ce dispositif pour réutiliser de la même manière les déchets alimentaires des entreprises voisines comme le marc de café des cafés, les résidus de malt des brasseries et les invendus des boulangeries.

Si elle était déployée à plus grande échelle dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, cette solution pionnière pourrait avoir un impact important sur le volume des déchets alimentaires. Pour Ryan Walker, cette technologie a de beaux jours devant elle. « Jusque-là », assure-t-il, « nous n'avons fait qu'effleurer son potentiel ». ■

© Silo



▼ Grâce au programme de fermentation des restes conçu avec l'aide de l'IA, le restaurant londonien Silo est parvenu à éliminer presque totalement ses déchets.

À Dakar, la cuisine de rue met les bouchées doubles

Les habitants de la capitale sénégalaise n'ont pas attendu l'essor de la *street food* pour se convertir aux *tangana*, ces cantines informelles qui proposent à toute heure de la journée des encas et des plats aussi savoureux que bon marché.



Sous une tente bricolée de tôles et de bâches poussiéreuses, Omar Diop s'active derrière sa plaque de cuisson fumante. Il coupe une baguette en deux, cuit une omelette, réchauffe des pommes de terre, ajoute du piment. Le tout, en une minute chrono. Midi approche et la file d'attente s'allonge. En plein cœur du quartier historique de Dakar, tout le monde connaît « Omzo », son surnom, le roi des sandwiches. « Pain omelette », au niébé (une sorte de haricot), aux petits pois ou au foie : Omar Diop compose ses recettes maison au gré de son inspiration.

« C'est le meilleur ! C'est propre, consistant et pas cher », résume Bassirou Thioune, un étudiant de 24 ans qui ne manque jamais son « café touba » du matin, la bois-

son sénégalaise mélangée à du poivre de Guinée, ni son sandwich de sa « pause de 11 h » avant de retourner en cours à côté.

Devant sa gargote se pressent aussi bien des enseignants que des étudiants, des ouvriers ou des cadres. « Toutes les classes sociales mangent ici, on est en famille », glisse Paul Gomis. Cet employé d'une entreprise d'assurance travaille dans le quartier et n'a pas le temps de rentrer déjeuner chez lui en banlieue, à 25 kilomètres de là.

Culture du *jay taabal*

Si la cuisine de rue connaît depuis quelques années un engouement mondial, la culture du *jay taabal* (vente sur table, en wolof) est profondément enracinée au Sénégal, où de nombreux habitants vivent de ce secteur informel. À Dakar, la *street food* rythme depuis longtemps le quotidien des quelque quatre millions d'habitants de l'agglomération, soit un quart de la population.

Il est vrai que dans ce pays où le salaire moyen mensuel est d'environ 120 000 francs CFA (180 euros), les échoppes offrent une nourriture rapide, roborative et bon marché. Selon une étude publiée en 2021 par le Laboratoire de recherches sur les transformations économiques et sociales, qui dépend de l'université Cheik Anta Diop de Dakar, 50 % des repas des Dakaïrois sont pris hors du domicile.

Au cours des dernières décennies, le phénomène s'est amplifié avec l'évolution des modes de vie et l'instauration de la journée continue dans les bureaux. « Traditionnellement, les Sénégalais mangent chaque repas en famille et dans le même plat mais cette coutume a tendance à s'effriter avec le déplacement vers les villes dans des appartements plus petits et l'individualisation des habitudes alimentaires », explique Moustapha Sèye, socio-anthropologue et chargé de recherche à l'Institut fondamental d'Afrique Noire de Dakar.

Beignets et brochettes flambées

Beignets sucrés, accras, fatayas à la viande ou cacahuètes grillées : il y en a pour tous les goûts dans ces cantines et à n'importe quelle heure du jour. Au moment du goûter, les marmites des vendeuses frémissent à chaque coin de trottoir ou devant les

écoles. Le soir, c'est au tour des « dibiteries » haoussa de faire flamber leurs brochettes de viande enrobées de poudre d'arachide et de piment, une spécialité nigérienne. La *street food* dakaroise, qui propose des chawarmas importés par la communauté libanaise, des pastels capverdiens et des nems, est riche et métissée.

Au cours des dernières décennies, la capitale a aussi vu fleurir les fast-foods, adoubs par de plus en plus de jeunes, au détriment du riz et du mil traditionnels. Mais les « tangana », les cantines de rue, font de la résistance. À quelques pas du marché Kermel, une halle ronde en fer forgé datant de l'époque coloniale, des dizaines de clients mangent en rangs serrés sur des bancs.

“

La *street food* dakaroise est riche et métissée

Depuis 1986, les femmes de la famille Ndiaye se transmettent leurs recettes de génération en génération. Au menu, comme chaque jeudi : du « soupou kandja », un ragoût au gombo, et du thiéboudiène (ou ceebu jën), un plat à base de riz, de poisson et de légumes qui est inscrit depuis 2021 sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. « Ma mère m'a appris à le préparer quand j'avais dix ans », glisse une des cuisinières. À côté, ses fils apportent deux gros saladiers de riz et sa grand-mère de 65 ans s'occupe de l'ataya, le thé à la menthe sénégalais.

« On a grandi en mangeant ces plats tous les jours, c'est meilleur que les burgers. Il y a des légumes et du poisson frais et surtout c'est préparé avec amour », assure Sami Diouf, comptable, en dévorant son assiette à 1 200 francs CFA (1,70 euro). Depuis une trentaine d'années, le chef Tamsir Ndir se bat pour protéger et valoriser le patrimoine culinaire sénégalais. Ce défenseur des produits locaux a fondé en 2019 le festival Sénégal Street Food. Son objectif : « Rendre ses lettres de noblesse à la cuisine de rue et à ces travailleurs oubliés qui nourrissent chaque jour des millions de Sénégalais. » ■



Mille et un ingrédients : le riche héritage de la cuisine arabe médiévale

Titulaire de la chaire d'études arabes à l'université de Durham (Royaume-Uni), il s'est spécialisé dans l'histoire culinaire arabe médiévale. Parmi ses ouvrages, citons *The Sultan's Feast, A Fifteenth-Century Egyptian Cookbook* (2020) et *The Exile's Cookbook: Medieval Gastronomic Treasures from al-Andalus and North Africa* (2023).

Situé au centre d'un vaste réseau de civilisations, le monde arabo-musulman médiéval a légué un ensemble de recettes et de techniques de cuisson dont l'influence continue de se faire sentir sur les traditions culinaires du monde.

Du IX^e au XV^e siècle, soit pendant plus de six siècles, la tradition culinaire arabe a été la plus riche et la plus diversifiée du monde, comme en témoignent les livres de cuisine de l'époque médiévale, qui contiennent près de 4 500 recettes provenant de l'ensemble du monde islamique — de l'Espagne alors sous domination musulmane (al-Andalus en arabe) à l'Afrique du Nord, à l'Égypte, la Syrie et l'Iraq.

Cette abondante littérature culinaire est d'autant plus remarquable que l'on ne possède pour les temps antérieurs qu'un recueil romain du IV^e siècle et une pincée de recettes mésopotamiennes. Bien qu'on ait des preuves de l'existence d'autres cultures gastronomiques, notamment dans la Grèce antique, aucun recueil de recettes n'a survécu.

La mobilité des ingrédients dans le monde arabe médiéval résulte de l'expansion de l'islam et du développement concomitant des routes commerciales reliant la Méditerranée, l'océan Indien et la Route de la soie. Servant d'intermédiaires, les marchands arabes ont ramené des épices et des fruits exotiques de l'Asie de l'Est et les ont introduits au Moyen-Orient, en Afrique du Nord et en Europe. Au sein même de l'empire musulman, la Perse a apporté les grenades, le riz et les roses, l'Afrique du Nord, le safran et l'huile

d'olive, Samarcande les melons, et la Syrie les pistaches, les poireaux et les coings. La cannelle, la casse, la muscade et les clous de girofle sont arrivés d'Inde, le bois de santal et le camphre du Viet Nam, le musc et la soie de Chine.

Du *sikbaj* au *ceviche*

Après la chute de l'empire sassanide (la dernière dynastie impériale perse) au VII^e siècle, les conquérants arabo-musulmans ont adopté certaines pratiques en usage à la cour de Perse, dont une cuisine raffinée, tant au niveau des ingrédients que des plats, notamment les ragoûts aigres-doux. Un des mets les plus en vogue à partir du VIII^e siècle était le *sikbaj*, terme persan signifiant « ragoût au vinaigre ». Ce plat ne fait plus partie du répertoire culinaire arabe moderne, mais il a survécu dans l'escabèche espagnole et voyagé à partir du XVI^e siècle en Amérique latine par le biais de l'Empire colonial espagnol pour y réapparaître sous la forme du *ceviche*. La cuisine abbasside des premiers temps (IX^e siècle) a quant à elle transmis un autre plat originaire de Perse, le *lakhsha*, qui pourrait bien être la plus ancienne recette de nouilles, puisqu'une pâte y est mise à cuire dans un bouillon.

Entre le XI^e et le XIV^e siècle, les migrations turciques et mongoles ont introduit

divers plats à base de pâte et de yaourt dans les cuisines arabes de la région. Parmi les exemples d'absorption et de réinterprétation des influences mondiales, on peut citer le *kumaj*, un épais pain plat, ou le *jajaq*, un plat à base de yaourt aux herbes, ancêtre du *tzatziki* grec actuel et du *cacik* turc. Le couscous, une spécialité berbère, s'est répandu de l'Occident musulman au Proche-Orient dès le XIII^e siècle. Sa popularité a clairement continué de croître au fil des siècles, puisqu'il est décrit par un voyageur ottoman au XVII^e siècle comme un plat égyptien courant.

Vivier de recettes

Certaines influences sont bien plus anciennes, comme dans le cas du *murri*, le condiment fermenté le plus employé dans les recettes arabes médiévales. Préparé à partir de céréales, ou plus rarement de poisson, il est un descendant du *garum*, la sauce de poisson fermentée de la cuisine gréco-romaine. Son goût et son utilisation ne sont pas sans rappeler ceux de notre sauce de soja moderne.

La littérature souligne la stabilité remarquable, à travers le monde arabo-musulman, d'un vivier de recettes dont certaines sont toujours appréciées aujourd'hui dans de nombreux pays arabophones, comme le *shish barak* (plat de

▼ Détail d'une peinture représentant un repas sous la dynastie abbasside (750-1258) extraite de *Les Makamat* de Hariri, un ouvrage du XI^e siècle. Réalisée par le peintre et calligraphe bagdadien al-Wāsiṭī qui a recopié l'ouvrage en 1236-1237.

“

Le couscous, une spécialité berbère, s'est répandu de l'Occident musulman au Proche-Orient dès le XIII^e siècle

raviolis à la viande dans une soupe de yaourt), la *mulukhiyya* (ragoût de corète potagère), les samoussas ou les *qatayif* (crêpes fourrées sucrées).

Les textes révèlent des influences croisées, les mêmes plats se retrouvant dans de nombreuses traditions, tout en intégrant des adaptations régionales. Les préférences locales et la disponibilité des ingrédients expliquent ainsi pourquoi les sources andalouses sont les seules à inclure des recettes de lapin, animal natif de la péninsule ibérique, et moins de recettes à base de riz, qui n'était cultivé que dans la région de Valence. Bien entendu, l'émergence des cuisines régionales a également entraîné la création de nouveaux plats, comme la *mujabbana* andalouse, un beignet de fromage frit.

Goût pour le sucré-salé

Très tôt, les ingrédients, recettes et techniques culinaires arabes se sont diffusés en Europe à partir de trois grandes sources : l'Espagne musulmane, la Sicile (sous domination musulmane du début du IX^e siècle au milieu du XI^e) et les Croisades. Des ingrédients comme le sucre, le riz, les amandes, la cannelle, le safran, le gingembre, les clous de girofle, les citrons et les oranges amères ont été introduits par les Arabes.

La prédilection de ces derniers pour les plats sucrés-salés et leur usage généreux des épices ont été copiés par les cuisines

européennes au point de devenir une des caractéristiques essentielles de ce que l'on a appelé « le goût médiéval », qui sera ensuite exporté au XVI^e siècle à l'autre bout du monde, dans l'Inde moghole. Le blanc-manger, ce riz au lait à la viande si prisé dans l'Europe médiévale, n'était rien d'autre, en réalité, que la *muhallabiyya* des Arabes. Aujourd'hui, le *blancmange* de la cuisine britannique et la *muhallabiyya* ne contiennent plus de viande, mais on peut déguster en Türkiye le plus proche descendant de l'original médiéval, un pudding nommé *tavuk göğsü*.

Sans surprise, la tradition gastronomique andalouse a marqué durablement de son empreinte la cuisine et la terminologie culinaires espagnoles. Les boulettes de viande, ou *albóndigas*, tirent leur nom de l'arabe *al-bunduqa* (« la noisette »), en référence à leur format originel. Avec l'expansion de l'empire espagnol, de nombreux plats arabes ont également voyagé vers le Nouveau Monde, pour connaître ensuite de nouvelles transformations : au Mexique, les *albóndigas* sont ainsi devenues une soupe de boulettes de viande.

La métamorphose du *murri*

Même le poisson frit des *fish and chips*, si typiquement *british*, trouve son origine dans une très semblable recette andalouse du XIII^e siècle, un poisson que l'on enrobait de farine, de chapelure et d'épices avant de le frire. Il était même servi avec une sauce vinaigrée, à laquelle on ajoutait de l'huile d'olive et du *murri*. Quelque trois siècles plus tard, cette méthode de friture du poisson a été importée en Angleterre par des immigrants juifs séfarades venus de la péninsule ibérique.

Ce ne sont là que quelques exemples parmi tant d'autres illustrant le rôle essentiel joué par le monde arabe médiéval dans la formation de la gastronomie. Par le biais du commerce, des conquêtes et des échanges culturels, la cuisine arabe a influencé les traditions culinaires méditerranéennes, européennes et sud-asiatiques. Son utilisation emblématique des épices, du sucre et des amandes est encore aujourd'hui une partie intégrante de la cuisine mondiale. ■



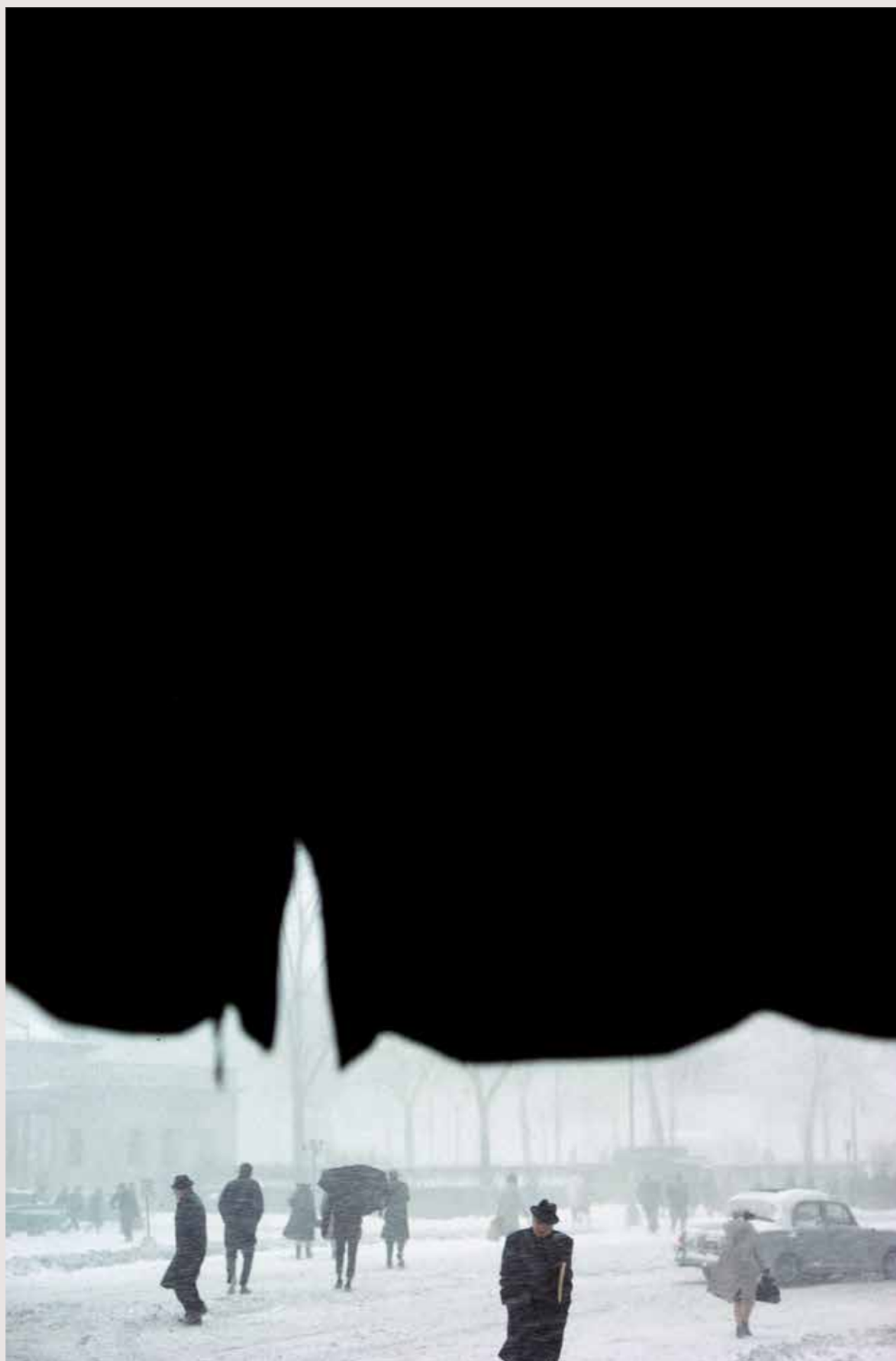
Saul Leiter, la ville devant soi

Saul Leiter (1923-2013) n'a jamais voulu conquérir le monde. D'ailleurs, il a passé l'essentiel de sa vie dans le même appartement de l'East Village, à New York. Il aimait rester chez lui, peindre et boire du café. Mais celui qui disait détester les ambitieux lègue une œuvre qui en fait l'une des figures majeures de la photographie américaine.

Cavalier solitaire, Saul Leiter n'était pas homme à se laisser enfermer dans une catégorie, à emprunter des voies déjà tracées par d'autres. Venu à l'art par la peinture, une pratique qu'il poursuivra toute sa vie, il s'illustre finalement comme photographe de mode, notamment pour les magazines américains *Esquire* ou *Harper's Bazaar*. Alors que le noir et blanc règne sans partage dans les rédactions et les musées, il devient l'un des pionniers de la couleur, alors jugée vulgaire et réservée à la publicité.

Les clichés qu'il réalise dans son quartier et à l'occasion de quelques voyages, comme à Paris, n'obéissent pas à l'esthétique classique de la photo de rue. Quelque chose échappe là encore. Ses cadrages audacieux offrent des compositions déroutantes de scènes ordinaires. Les vitrines, un étang à Central Park deviennent prétextes à un jeu de miroirs qui laisse deviner un hors champ intrigant. Dans son objectif, les visages se dérobent, cachés par une ombre, floutés par la buée ou saisis de si loin que jamais ils ne font oublier l'essentiel, la ville qui palpète autour d'eux.

Saul Leiter ne voulait pas conquérir le monde. Il est pourtant aujourd'hui célébré comme un maître de la couleur, exposé dans les plus grandes institutions et revendiqué comme une influence de premier plan par de nombreux photographes et cinéastes. Une postérité qui lui aurait sans doute donné envie de rentrer chez lui, de peindre et de boire du café. ■



Canopée, 1958.



Hanging Butterflies (*suspension des papillons*), dans les années 1960.



Un étang à Central Park.

ZOOM



Taxi, 1957.



Reflet, 1958.



Rideau rouge, 1956.



Paris, 1959.

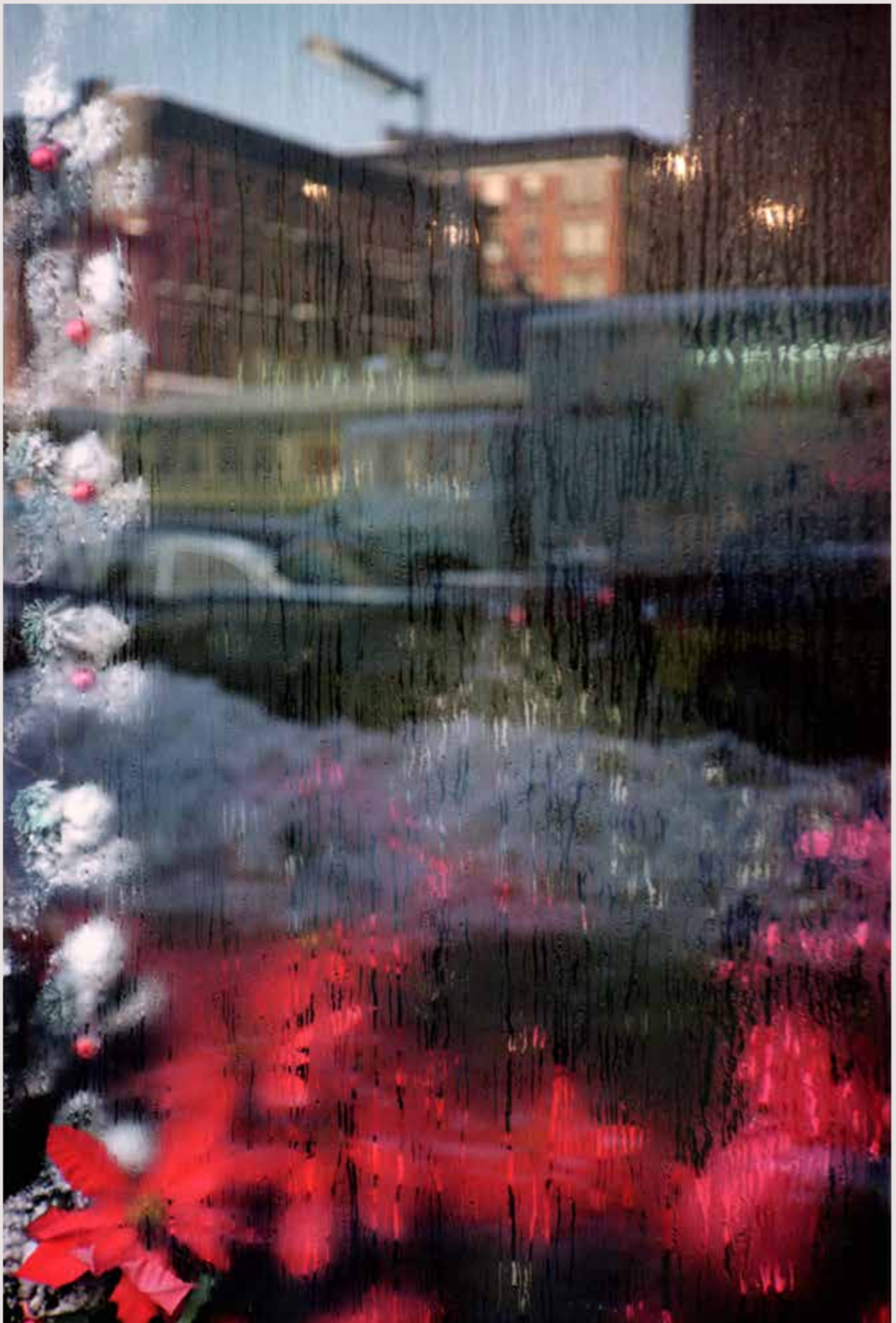




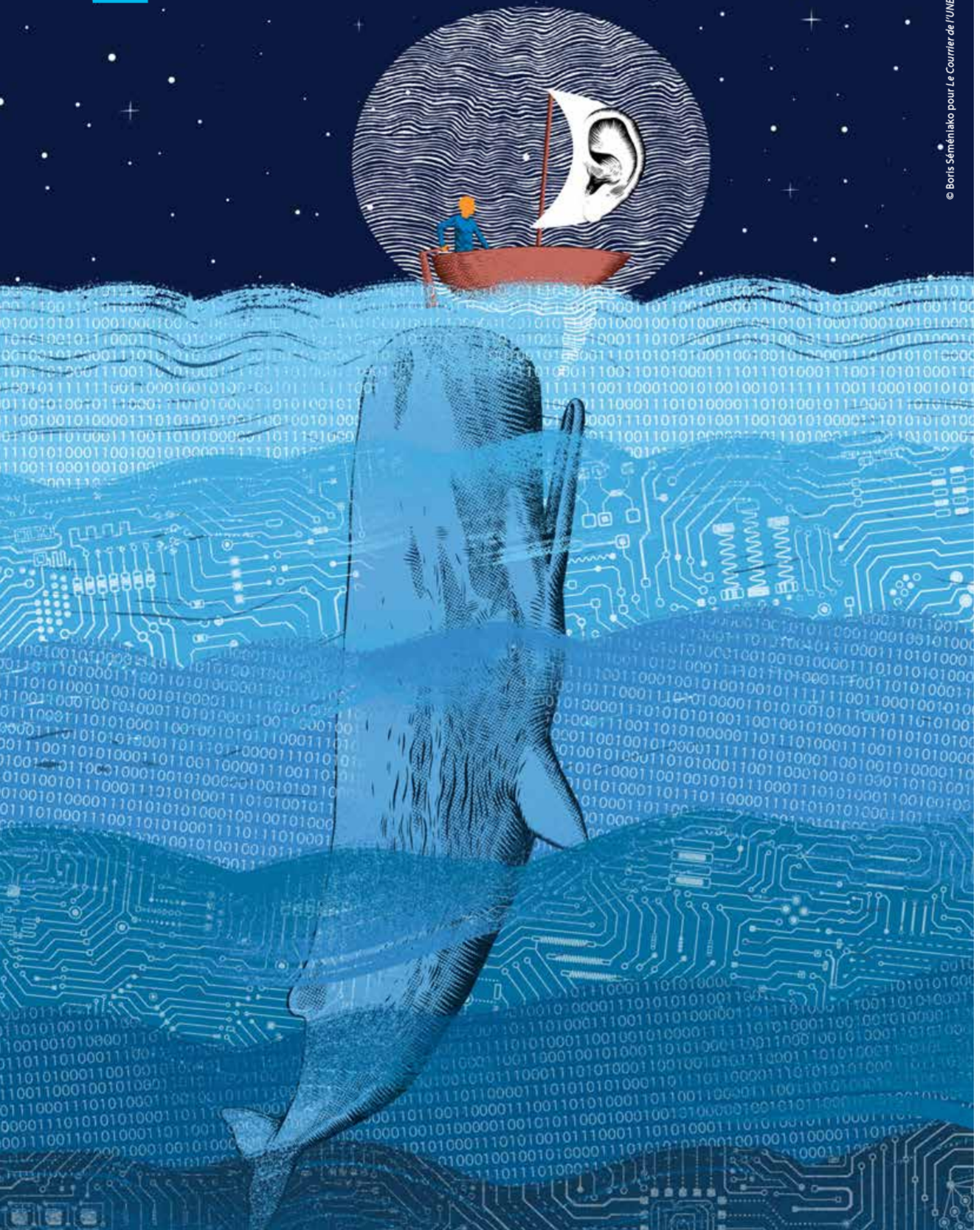
Au téléphone, 1957.



Une jupe bleue, *dans les années 1950.*



Noël, dans les années 1950.



Le langage des animaux, ça vous parle ?

De nombreuses recherches l'attestent : les animaux communiquent entre eux. Mais leur communication est-elle suffisamment sophistiquée pour être qualifiée de langage ? Et si oui, pourra-t-on un jour le décrypter ? L'intelligence artificielle (IA) pourrait un jour permettre d'analyser leurs cris. Les recherches de terrain, associées aux méthodes d'apprentissage automatique, ont déjà établi que les éléphants s'appellent par leur nom et que les baleines peuvent avoir des conversations complexes.

En 2023-2024, j'ai passé plus de 14 mois à parcourir la savane kenyane dans une Toyota Landcruiser, bringuebalant et cramponné à un microphone recouvert de fourrure. Je cherchais à recueillir des données pour vérifier mon hypothèse, à savoir que les éléphants se donnent des noms entre eux. Heureusement, les éléphants sont habitués aux chercheurs et ils m'ont laissé m'approcher suffisamment pour réaliser des enregistrements de leurs cris graves et grondants.

Il n'y a rien de tel que le plaisir d'observer de près ces animaux en liberté, mais ce plaisir s'est trouvé décuplé lorsque j'ai réalisé, en analysant mes enregistrements, que les cris adressés à différents individus étaient acoustiquement distincts. Lorsque je les ai fait écouter aux éléphants, ils ont réagi davantage aux appels qui leur étaient initialement adressés, confortant mon hypothèse selon laquelle ils comportent un élément assimilable à un nom.

Cette étude, publiée conjointement avec d'autres chercheurs, a été largement

“

**La mésange
de Chine combine
des cris en
phrases dans
un ordre précis**

médiatisée. Cet intérêt tient sans aucun doute au charisme inhérent des éléphants. Il s'explique aussi par le contexte : de plus en plus de travaux de recherche explorent la manière dont les animaux non humains communiquent. Au cours des dernières décennies, les scientifiques ont tenté d'enseigner le langage humain aux singes et aux perroquets, avec un succès mitigé. Mais récemment, certains ont suggéré que nous pourrions utiliser l'intelligence artificielle pour parler un jour aux animaux dans leur propre langue. À condition évidemment que les animaux possèdent une langue.

Communication et langage

Car si les animaux communiquent au moyen de signaux très divers, ils ne sont pas forcément doués du langage. La communication se réfère à tout comportement visant à transmettre des informations d'un individu à un autre. Cette communication peut être involontaire — les couleurs d'avertissement d'une grenouille vénéneuse sont une forme de communication même si la grenouille ne choisit pas de les produire. Quant au langage, c'est un système de communication qui permet d'exprimer intentionnellement toutes sortes de notions, y compris des idées abstraites.

Il se caractérise par des mots ayant une signification spécifique, un apprentissage, l'intention d'informer les autres, la possibilité de communiquer sur des choses éloignées du temps ou de l'espace ainsi que par une combinaison de sons en mots et de mots en phrases selon des règles établies. On a longtemps pensé ces caractéristiques propres à l'homme. Mais chacune



d'entre elles a été observée, au moins dans une certaine mesure, chez des animaux.

De nombreux mammifères et oiseaux produisent de manière innée des cris d'alarme que les auditeurs perçoivent comme des alertes face à certains prédateurs. Mais les équivalents des noms personnels ont également été observés chez les dauphins, les perroquets et les ouistitis, ainsi que chez les éléphants. Or ce sont des éléments acquis.

Danse des abeilles

Certains primates adaptent leur communication en fonction des connaissances du destinataire, ce qui montre qu'ils communiquent sciemment. Les abeilles mellifères exécutent une « danse » pour communiquer la distance, la direction et la qualité des ressources aux membres de leur colonie. Il s'agit d'un rare exemple d'animal communiquant sur un élément qui ne s'inscrit pas dans le temps et l'espace présent. Les cris de certains oiseaux et singes obéissent à des règles grammaticales simples. Ainsi, la mésange de Chine combine des cris en phrases dans un ordre précis et les mones de Campbell, des singes, ajoutent un suffixe à leurs cris d'alarme pour les rendre moins urgents et précis.

La réunion de l'ensemble de ces éléments n'a jamais été observée chez une espèce non humaine, ce qui a amené la plupart des scientifiques à conclure que le langage est bien une spécificité humaine.

Mais n'aurions-nous pas échoué à découvrir le langage chez les animaux non humains non pas parce qu'il n'existe pas, mais parce que nous n'avons pas utilisé les bons outils ?

“ L'IA pourrait contribuer à des percées majeures dans le décodage de la communication animale

Traditionnellement, les chercheurs tentent de décrypter les signaux en les associant au contexte immédiat dans lequel ils sont produits, mais l'une des caractéristiques du langage est qu'il est souvent utilisé pour communiquer sur des sujets qui n'ont rien à voir avec le contexte du locuteur. En fait, si un scientifique extraterrestre essayait de caractériser le répertoire vocal humain en utilisant les mêmes outils analytiques, il pourrait raisonnablement conclure que toutes les paroles sont un type de cri unique,

puisque la plupart des mots peuvent être produits dans presque n'importe quel contexte !

Alphabet des chauves-souris

Dans mon étude sur les éléphants, j'ai utilisé un simple modèle d'algorithme d'apprentissage automatique, mais l'intelligence artificielle moderne pourrait révolutionner notre capacité à étudier la communication animale. Bien que les modèles d'IA ne remplacent pas les observations et les expériences de terrain, ils peuvent traiter des ensembles de données beaucoup plus importants que ce qu'un analyste humain peut faire à lui seul.

L'IA nous a déjà aidés à comprendre la structure des signaux émis par les animaux en identifiant par exemple un « alphabet » potentiel de sons qui composent les cris des chauves-souris frugivores, et bien d'autres choses encore. Le prochain défi consiste à décrypter ces signaux et à vérifier s'il existe des preuves de l'existence d'une signification abstraite.

Les modèles d'IA pour le langage humain peuvent automatiquement déduire des règles grammaticales et même traduire d'une langue à l'autre sans avoir recours à un « dictionnaire bilingue ». Si l'on parvenait à recueillir suffisamment de données pour les entraîner, des modèles similaires pourraient contribuer à des percées majeures dans le décodage

© Doris Mitsch



▼ Lockdown bees (Sonoma Fields), 2022, est une œuvre composite de l'artiste américaine Doris Mitsch, réalisée au nord-est de San Francisco. Elle est constituée de plusieurs centaines de clichés capturés en l'espace de quelques minutes, assemblés pour révéler les trajectoires des abeilles.



▼ Communication de femelles éléphant au moyen de leur trompe.

de la communication animale. Grâce aux nouvelles technologies d'enregistrement et aux algorithmes d'IA permettant de traiter automatiquement de longs flux audio, de tels ensembles de données deviennent de plus en plus accessibles.

Si un animal non humain devait être doué de langage, je parierais sur la baleine ou le dauphin ! Le cerveau de certaines espèces rivalise avec le nôtre en matière de complexité, et nous savons encore très peu de choses sur la manière dont ces animaux communiquent. Les cachalots, qui possèdent le plus gros cerveau de toutes les espèces sur Terre, communiquent par des clics organisés en schémas temporels, comme le code Morse, et échangent ces schémas de clics dans un sens et dans l'autre, à la manière d'une conversation.

Le Projet CETI, un collectif international de chercheurs qui travaille sur le langage des baleines, a recours à l'intelligence artificielle, à des robots nageurs, des drones et des microphones sous-marins pour tenter de comprendre la signification de ces clics. Ils ont découvert que les cachalots produisent beaucoup plus de clics

qu'on ne le pensait, ce qui laisse supposer qu'une grande quantité d'informations peut être encodée dans ces énoncés.

Des êtres sensibles

Faire la preuve que les animaux sont doués de langage aurait des conséquences majeures. Le fait de pouvoir entendre le point de vue d'une autre espèce modifierait sans doute radicalement la façon dont nous nous comportons avec elle, et ce, pour le meilleur. Il existe déjà un mouvement croissant, mené par plusieurs groupes autochtones, visant à accorder des droits juridiques aux baleines, en partie en raison de la reconnaissance de leur communication complexe.

Mais le fait d'être doué de langage ne devrait pas être une condition préalable à l'obtention de droits. Après tout, nous considérons à juste titre que les enfants ayant des troubles de la communication verbale ont la même dignité et les mêmes droits que les autres êtres humains. De nombreux philosophes affirment qu'en matière de traitement moral équitable, le langage ou même l'intelligence sont

moins importants que la sensibilité, c'est-à-dire la capacité d'éprouver des sentiments de manière consciente.

En réalité, il n'est pas nécessaire de parler à d'autres animaux pour savoir s'ils sont sensibles. Des preuves irréfutables existent déjà. Les poissons-nettoyeurs peuvent se reconnaître dans un miroir, signe d'une conscience de soi que les enfants humains mettent des années à développer. Les rats refusent d'appuyer sur un levier pour obtenir de la nourriture s'ils constatent qu'en le faisant, un autre rat reçoit une décharge électrique. Les poules sont capables de se souvenir des poules qui ont communiqué de manière sincère ou trompeuse par le passé. La liste est encore longue.

Si nous voulons que notre éthique s'aligne sur la réalité scientifique des capacités des animaux, nous devons changer radicalement notre comportement à l'égard de toutes ces espèces, et pas seulement à l'égard de quelques espèces charismatiques comme les baleines et les éléphants. Cela impliquerait une transformation majeure de notre société, en particulier de notre système alimentaire. ■

NOTRE INVITÉ

Aktan Arym Kubat : « Je vis au milieu des héros de mes films »



Figure de proue du cinéma kirghize depuis le début des années 1990, Aktan Arym Kubat a été révélé sur la scène internationale avec *Le Fils adoptif*, en 1998. Réalisateur, mais aussi chef décorateur, scénariste, producteur et acteur, il a reçu de nombreuses distinctions internationales. Dans une veine très réaliste, son cinéma donne de son pays et du monde qui l'entoure, film après film, une vision à la fois intime et universelle.

À 68 ans, vous êtes l'auteur de neuf films qui montrent chacun à leur manière l'ordinaire de la vie au Kirghizistan, notamment dans les campagnes. Pourquoi cet attrait pour ces lieux en particulier ?

Je pense qu'il résulte avant tout de ma première profession. Artiste peintre de formation, je ne suis devenu réalisateur que par un concours de circonstances. J'aime la vérité artistique. La campagne est une métaphore de mon pays resté en marge. J'ai fait un film à ce sujet, *L'arrêt d'autobus* (2000), après la chute de l'Union soviétique. Je me souviens qu'à l'époque, il ne passait que quelques voitures, même sur les grandes routes. Mais les gens restaient debout, attendaient sur le bas-côté. Nous avons attendu longtemps sans savoir ce qui viendrait ensuite. Chacun de mes films reflète l'époque dans laquelle je vis.

J'ai fait six grands films répartis en deux trilogies. La première porte sur l'enfance, l'adolescence et la jeunesse. La seconde est pratiquement entièrement liée à ma vie actuelle. Bien que l'on m'appelle parfois le poète de l'ordinaire, ce sont des films assez durs.

Si mes films venaient à perdre de leur valeur artistique avec le temps, ils conserveraient un intérêt anthropologique car je m'attache à filmer des histoires authentiques et des personnes réelles plutôt que des acteurs. On peut y voir comment les gens vivent, s'habillent, quelles sont leurs relations, quel est leur quotidien. Je travaille à la frontière du documentaire et de la fiction.

Les personnages de la trilogie constituée par *Le Voleur de lumière* (2010), *Centaure* (2017) et *Esimde* (This Is What I Remember, 2022) sont des innocents, des hommes candides, mais intègres et soucieux de justice. Que cherchez-vous à montrer à travers eux ?

Nous, les Kirghizes, sommes un peuple débonnaire, encore largement préservé de l'influence de la mondialisation. Je dis de l'électricien Svet-ake dans *Le Voleur de lumière* qu'il est un Prométhée des temps modernes. Il me semble parfois que les hommes comme Svet-ake ont disparu mais qu'on en trouve encore du type de *Centaure*, un ancien projectionniste travaillant dans des chantiers de construction. Il essaie de changer le pays en revenant aux traditions et aux légendes des anciens. Je l'ai appelé *Centaure* pour signifier qu'il reste en nous une part d'animalité. *Centaure* a cessé d'être ce qu'il était, un projectionniste. De nombreuses salles de cinéma ont fermé. La perte de mémoire de *Zarlyk* dans *Esimde* est également une métaphore. On a l'impression que nous avons collectivement perdu la mémoire : nous pensons être intelligents mais nous manquons de sagesse.

Je m'efforce en fait de me comprendre moi-même à travers mon cinéma. J'essaie, à travers un prisme personnel, de saisir mon pays. L'interprétation visuelle de ce qui m'entoure, mêlée à mon ressenti émotionnel et à ma compréhension des choses, m'amène à raconter des histoires simples et belles mais qui agissent comme un miroir de la société kirghize.

Vous avez reçu plusieurs récompenses internationales, notamment le *Léopard d'argent* pour *Le Fils adoptif* au Festival de Locarno en 1998 et le *Grand Prix du jury des Asia Pacific Screen Awards* (APSA) en 2022 pour *Esimde*. Ces distinctions ont-elles changé quelque chose pour vous ?

C'est une reconnaissance qui m'apporte de nouvelles opportunités de financement. Je ne cherche pas les honneurs. Quand je fais un film, il arrive qu'il soit récompensé. Présenter un film lors d'un festival est un véritable travail. Il faut le promouvoir et, dans mon cas, représenter son pays. Pour un petit État comme le nôtre, c'est une nécessité.

“
**Chacun de
mes films reflète
l'époque dans
laquelle je vis**

On m'accuse parfois de ne pas représenter ma société sous son meilleur jour. Je filme la vie rude des campagnes. Pourquoi devrais-je présenter une vie meilleure ? Je ne pense pas que ce soit le rôle de l'artiste. L'artiste donne à voir ce qui le dérange.



L'écrivain Tchinguiz Aïmatov a joué un grand rôle dans l'avènement du « miracle du cinéma kirghize » dans les années 1960, dans la mesure où de nombreux films s'inspiraient de ses œuvres. Vous considérez-vous comme un héritier de cet âge d'or ?

La littérature représente souvent une source d'inspiration pour le cinéma. Aïmatov en tant que phénomène marquant de notre littérature a certainement inspiré de nombreux cinéastes. Le miracle

kirghize est en grande partie associé à son nom. Ses œuvres ont été adaptées par nos maîtres Tolomouch Okeev, Bolot Chamchiev, Guennadi Bazarov, et une pléiade de réalisateurs russes et soviétiques, à l'image de Larissa Chepitko, d'Andreï Mikhalkov-Kontchalovski ou d'Irina Poplavskaïa.

Je suis peut-être plus proche d'Aïmatov que tous ceux qui l'ont porté à l'écran, pas tant pour sa production littéraire que pour sa relation au monde qui l'entourait. Beaucoup de ses récits évoquent son

village de Cheker, ses héros étaient des gens qu'il connaissait. Comme lui, je vis au milieu de mes héros.

Vous jouez dans plusieurs de vos films. Votre fils Mirlan Abdykalykov, qui est aussi réalisateur, apparaît également à l'écran. Pourquoi ce choix ?

Je fais un cinéma très personnel. Lorsque j'ai entrepris de faire mon premier film, je me suis naturellement tourné vers l'enfance. C'était un appel inconscient à moi-même. On trouve cette idée chez Federico Fellini : si tu ne peux pas parler de toi, comment pourrais-tu parler d'autrui ? Et quand je parle de moi, le seul homme qui me ressemble, c'est Mirlan.

Il a joué dans la première trilogie et notamment dans *Le Fils adoptif*. Mais le fils adoptif, c'est moi. Le héros apprend qu'il a été adopté mais reste dans sa famille. On dit chez nous qu'on n'est pas l'enfant de ceux qui nous ont engendré mais de ceux qui nous ont élevé. C'est la même chose pour *Le Singe* (2001). Bien qu'une grande partie de la population n'ait pas la physionomie de Souïmenkoul Tchokmorov, on attend de l'homme kirghize qu'il ressemble à notre fameux acteur. Si je ne lui ressemble pas, c'est donc que je ne suis pas kirghize ? *Le Singe* était une forme de réaction aux diktats de la beauté. Tous les artistes ont une faille qu'ils cherchent à surmonter.

▼ Photo prise lors du tournage du *Voleur de lumière* (2010).



© Erkin Bolzhurov

▼ Photo prise lors du tournage de *Centaure* (2017).



© EpicentreFilms

“
L'artiste donne à voir ce qui le dérange

Ce sont les circonstances qui m'ont conduit à jouer dans *Le Voleur de lumière*. J'avais conservé le souvenir des monteurs-électriciens de mon enfance. Nous admirions tous ces hommes capables de grimper sans peine au sommet d'un poteau et de brancher l'électricité. Un homme qui apportait la lumière dans les maisons devait être bon, différent de ses semblables. J'avais besoin d'un acteur qui puisse transmettre cela mais je n'arrivais pas à le trouver et à la fin, j'ai dû me



▼ Photo prise lors du tournage du *Fils adoptif* (1998).

résoudre à l'incarner. Le film a remporté plusieurs prix, notamment celui du meilleur rôle masculin.

Le nombre de films produits au Kirghizistan a considérablement augmenté au cours des dernières années. Que dit cette tendance de l'industrie du cinéma national ?

Le studio Kirghizfilm était l'un des plus mal équipés à l'époque soviétique. Kazakhfilm, qui avait bénéficié de l'évacuation du studio Mosfilm au Kazakhstan pendant la guerre, avait une base bien plus solide. Quand l'Union soviétique s'est effondrée, nous avons connu des temps difficiles. Si nous en sommes sortis, c'est grâce à l'apparition des technologies numériques, qui a contribué à démocratiser la production cinématographique. Mes films nécessitaient en moyenne 30 000 mètres de pellicule qui coûtaient environ 90 000 dollars. Aujourd'hui, avec cette somme, on peut réaliser trois films.

En moyenne, une cinquantaine de films sont produits chaque année au Kirghizistan, parfois plus. Tous les moyens sont bons pour tourner : certains empruntent de l'argent, d'autres trouvent des sponsors. Il s'agit d'un cinéma avant tout axé sur le profit, et il n'y a rien de mal à cela. Cinéma commercial et cinéma d'auteur doivent pouvoir coexister pour que l'industrie prospère pleinement. Les films commerciaux attirent des spectateurs, ce qui favorise l'ouverture de salles. Cela nous donne l'opportunité d'être distribués et de porter nos films à la connaissance du public. Avec le temps, la quantité produira de la qualité.

Le problème du cinéma kirghize est qu'il manque d'analyse. Il me semble que ni les spectateurs ni parfois nous-mêmes ne savons ce que doit être notre cinéma. Nous devrions étudier le processus cinématographique, en parler, le décrire. Mais il n'y a dans notre pays que deux critiques professionnels.

Nombre de vos films ont été tournés grâce au soutien de fonds européens. En quoi cela influence-t-il votre travail ?

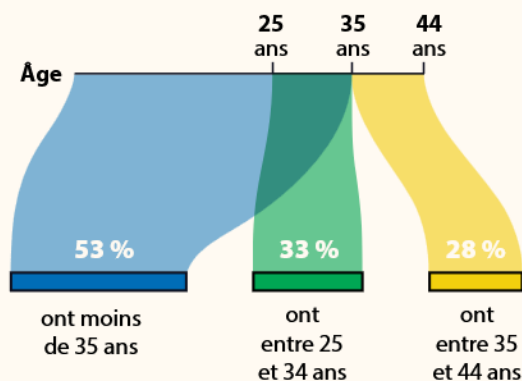
Tout l'argent investi dans la production de mes films provient de fonds qui n'exigent pas de retour sur investissement. Sans ces fonds, ils n'existeraient pas. L'un de mes premiers films *La Balançoire*, tourné en 1993, a reçu plusieurs distinctions. Il a été montré dans des festivals. Le producteur français Cedimir Kolar a vu le film et, en 1994, il est venu à Bichkek pour me rencontrer. À cette époque, nous n'avions même pas d'hôtel convenable pour le recevoir... Nous avons correspondu pendant trois longues années. Dans chaque lettre, je cherchais à lui prouver que j'étais capable de réaliser des films. Pendant ce temps, il montait un budget. En 1997, nous avons commencé à tourner *Le Fils adoptif*. Après la sortie du *Singe*, il m'a fallu attendre huit ans pour enchaîner avec un nouveau projet. Il devient de plus en plus difficile de tourner des films d'auteur. Investir dans l'art et la culture apparaît pourtant plus nécessaire que jamais. ■

Qui sont les influenceurs aujourd'hui ?

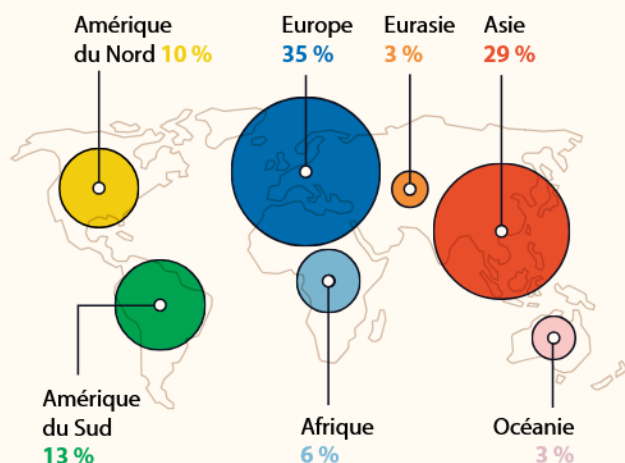
Les créateurs de contenus numériques, ou « influenceurs », sont devenus une source majeure d'information pour le grand public. Qu'ils soient suivis par des millions d'abonnés ou de plus petites communautés, ces nouvelles voix sont particulièrement prisées par les jeunes générations du monde entier qui se détournent des médias traditionnels au profit des réseaux sociaux.

Une enquête récente de l'UNESCO publiée en novembre 2024, menée auprès de 500 influenceurs issus de 45 pays, intitulée *Derrière les écrans*, dresse un état des lieux de ces nouvelles façons de s'informer.

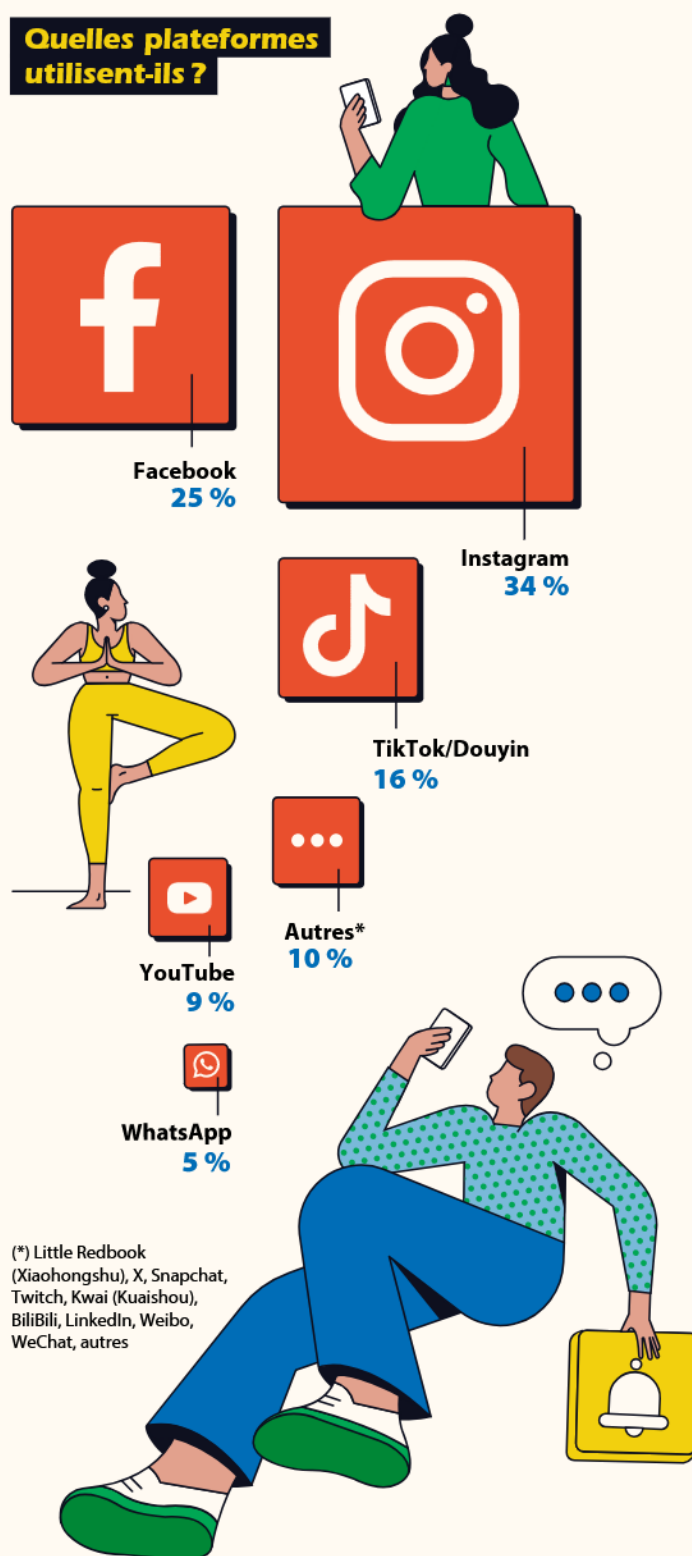
Quel âge ont les créateurs de contenu numérique ?



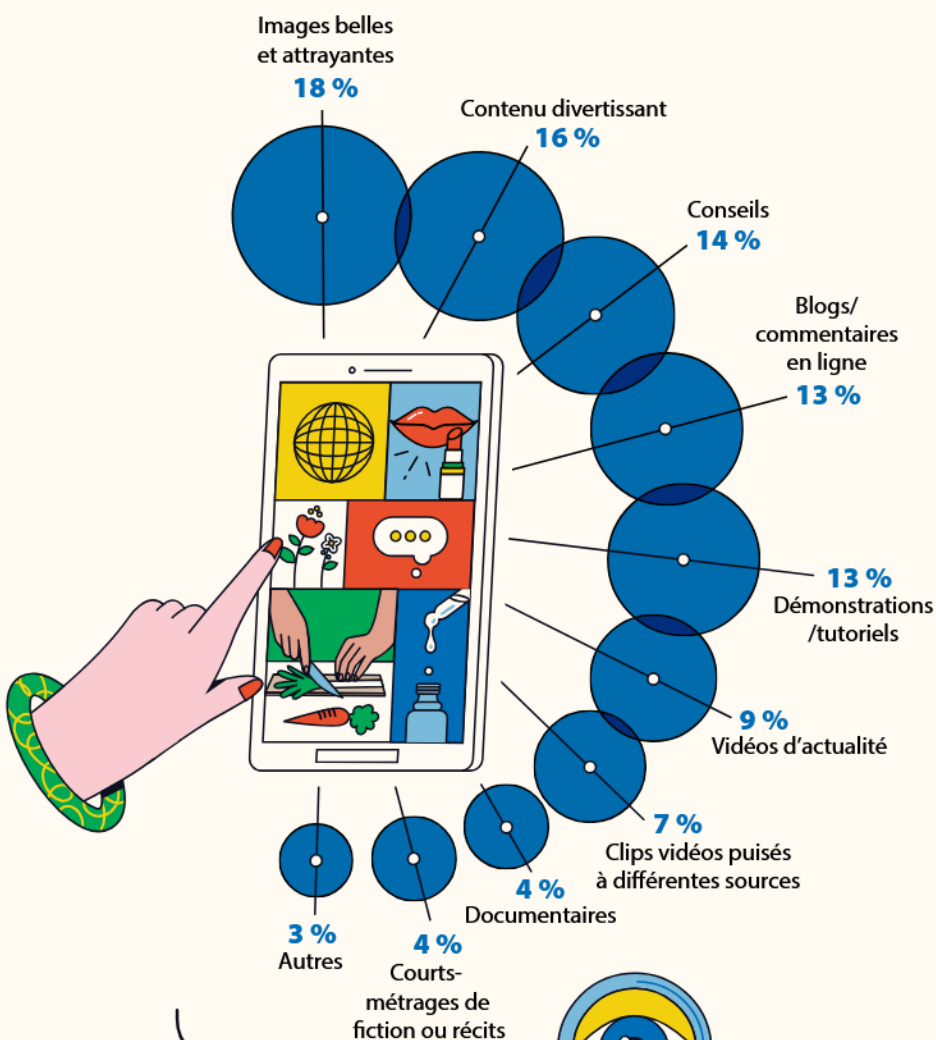
D'où sont-ils originaires ?



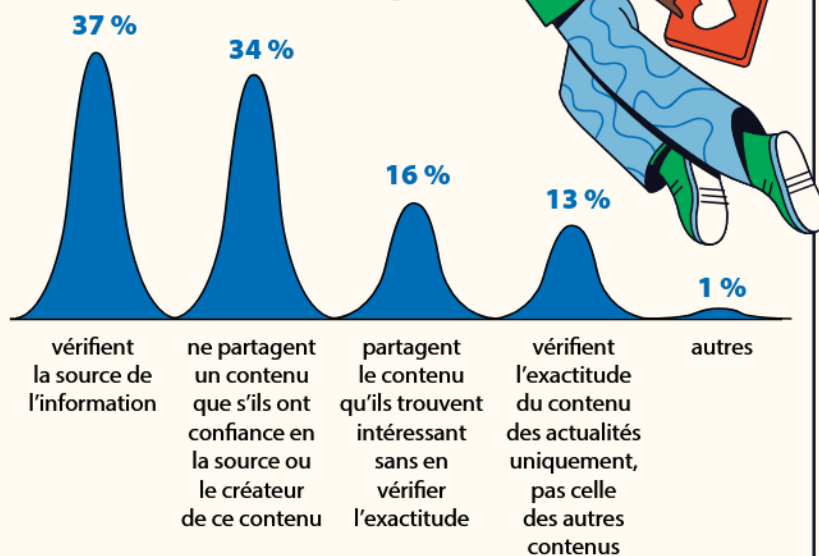
Quelles plateformes utilisent-ils ?



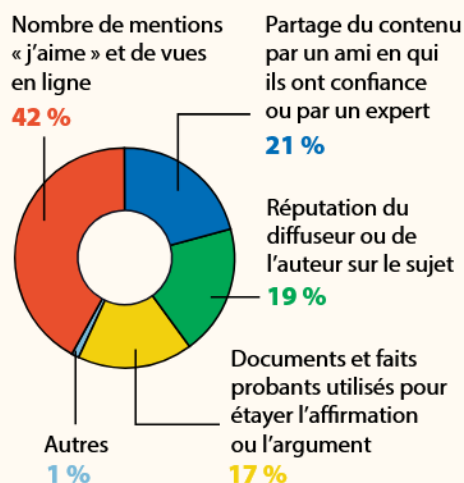
Quel type de contenu publient-ils ?



Comment évaluent-ils la crédibilité de leur contenu ?



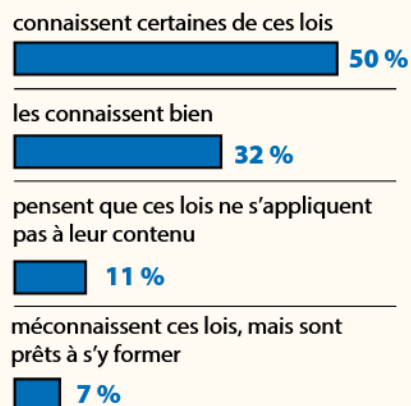
Comment évaluent-ils la crédibilité d'un contenu en ligne ?



Sur quelles sources s'appuient-ils ?

Expérience personnelle ou rencontres	58 %
Recherches personnelles et entretiens avec des experts reconnus	39 %
Sources en ligne uniquement, hors médias grand public	37 %
Médias d'information grand public	37 %
Informations transmises par leurs abonnés et amis	30 %
Sources officielles (gouvernement, etc.)	13 %
Autres	1 %

Que savent-ils des lois nationales relatives à la liberté d'expression, à la diffamation et aux droits d'auteur ?

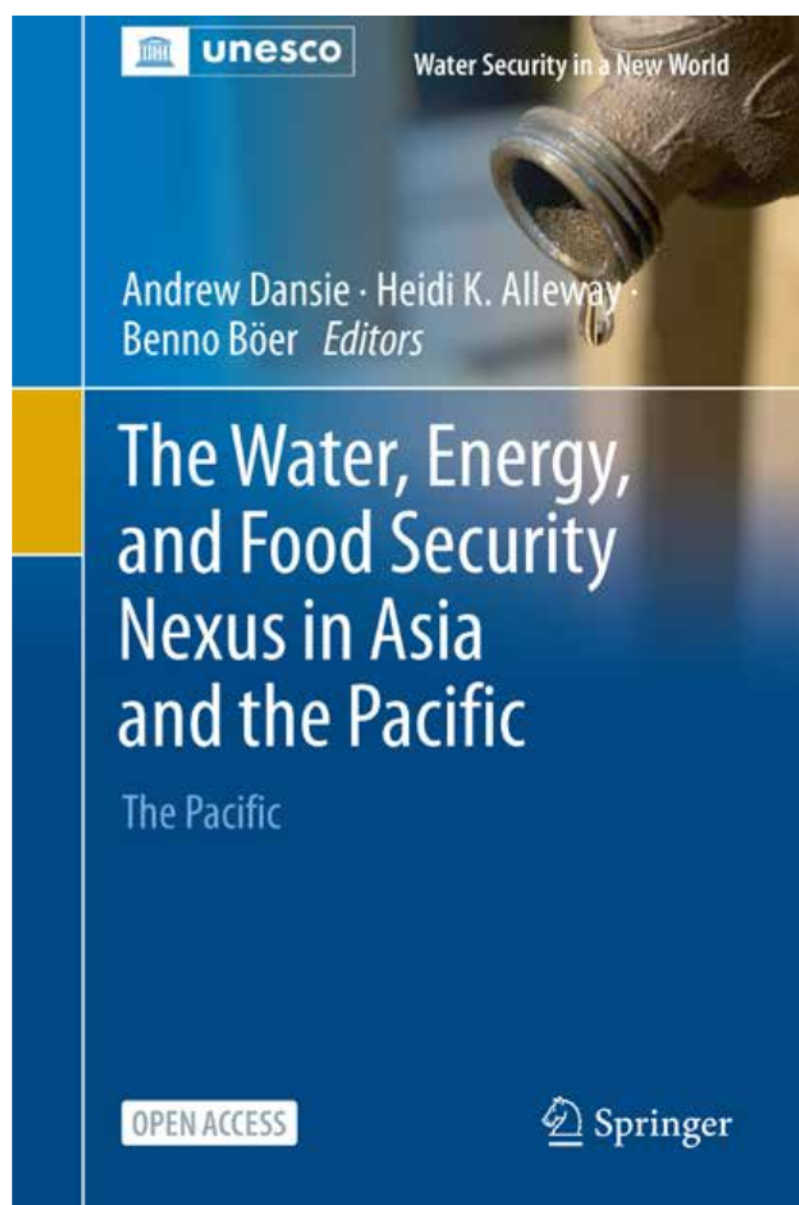




unesco

The Water, Energy, and Food Security Nexus in Asia and the Pacific

(Le lien entre l'eau, l'énergie et la sécurité alimentaire en Asie et dans le Pacifique)



Ce recueil de la série de trois volumes «The Water, Energy, and Food Security Nexus in Asia and the Pacific» (Le lien entre l'eau, l'énergie et la sécurité alimentaire en Asie et dans le Pacifique) apporte les points de vue d'experts sur les scénarios et les défis à venir dans la région du Pacifique. Cette région comprend dix-sept pays souverains et sept territoires répartis dans l'océan Pacifique — étendue bleue qui couvre un cinquième de la surface du globe mais ne contient que 0,5 % de la population mondiale, soit 44,5 millions de personnes.

Le livre est consacré aux défis posés par les impacts du changement climatique anthropogène et par les pressions démographiques. La diversité des cultures, des savoirs traditionnels et des modes de vie dans le Pacifique s'harmonise dans des zones géographiques similaires et donne l'opportunité d'appliquer une approche coordonnée de la gestion de l'eau, de l'énergie et de l'alimentation centrée sur une prise de décision proactive dans les trois secteurs, et ce, dans le but d'accroître la sécurité de chacun d'entre eux.

Éditions UNESCO/Springer

978-92-3-100599-2 (en anglais)

471 p., 160 x 240, relié



Abonnez-vous au *Courrier*

Le *Courrier de l'UNESCO* est publié dans les six langues officielles de l'Organisation, ainsi qu'en catalan et espéranto.



Abonnez-vous à la version numérique 100 % gratuite.



<https://courier.unesco.org/fr/subscribe>



© UNICEF / UNI703264 / Arun Roisri

Éducation et nutrition

Apprendre à manger mieux

Le nouveau document d'orientation *Apprendre à manger mieux*, publié en mars 2025 par l'équipe du Rapport mondial de suivi sur l'éducation et par l'École d'hygiène et de médecine tropicale de Londres, met en évidence l'interdépendance entre éducation et alimentation. À l'heure où les taux d'obésité augmentent fortement dans le monde entier, tandis que 22 % des enfants de moins de cinq ans souffrent d'un retard de croissance et 7 % ont un poids trop faible pour leur taille en raison de la malnutrition, la publication appelle à une action urgente. Elle souligne la nécessité d'intégrer l'éducation nutritionnelle et l'accès à des repas scolaires sains dans les programmes politiques mondiaux.



www.unesco.org/gem-report/fr

