



Notes de lecture

DUBET François

- **Que manger ? Normes et pratiques alimentaires**

Le Déméter 2018

- **Huiles végétales : enjeux, marchés et controverses**

SABOURIN Eric, PATROUILLEAU Maria Mercedes,

- **Políticas públicas a favor de la agroecología en América Latina y el Caribe**

WOLFF Francis

- **Trois utopies contemporaines**

GRATALOUP Christian

- **Le monde dans nos tasses. Trois siècles de petit déjeuner**

CARDEBAT Jean-Marie

- **Économie du vin**

MOREL-CHEVILLET Guillaume

- **Agriculteurs urbains**

ROCHE François, MATHIEU Béatrice

- **Le miel**

GIROUX Valéry, LARUE Renan

- **Le véganisme**

GIRAUDO Alessandro

- **Histoires extraordinaires des matières premières**

MALLET Jean-Baptiste

- **L'empire de l'or rouge. Enquête mondiale sur la tomate**

LE VELLY Ronan

- **Sociologie des systèmes alimentaires alternatifs. Une promesse de différence**

NESE n° 44, Décembre 2018, pp. 111-122

CENTRE D'ÉTUDES ET DE PROSPECTIVE

SERVICE DE LA STATISTIQUE ET DE LA PROSPECTIVE

Présentation

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

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

Directrice de la publication :

Béatrice Sédillot, MAA-SG-SSP, Chef du Service de la Statistique et de la Prospective

Rédacteur en chef :

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

Comité de rédaction :

Didier Cébron, MAA-SG-SSP-SDSAFA, Sous-directeur de la SDSAFA

Vanina Forget, MAA-SG-SSP-CEP, Chef du BEAE

Julien Hardelin, MAA-SG-SSP-CEP, Chef du BPSIE

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

Pascale Pollet, MAA-SG-SSP-SDSSR, Sous-directrice de la SDSSR

Béatrice Sédillot, MAA-SG-SSP, Chef du Service de la Statistique et de la Prospective

Composition : SSP

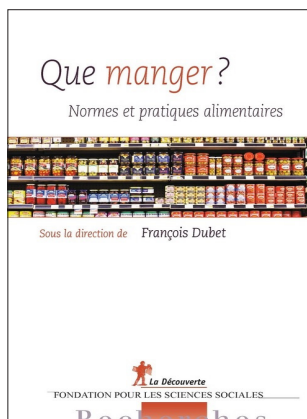
Impression : AIN - Ministère de l'Agriculture

Dépôt légal : à parution

ISSN : 2259-4841

Renseignements et diffusion : voir page 4 de couverture

Note de lecture



DUBET François
Que manger ? Normes et pratiques alimentaires
La Découverte, 2017, 204 pages

L'alimentation n'a que peu intéressé les pères fondateurs des sciences sociales, qui y voyaient un objet trivial et secondaire. Depuis une trentaine d'années, elle bénéficie au contraire d'une attention soutenue de la part des jeunes chercheurs. Cet engouement s'explique par les crises sanitaires et les enjeux de santé publique, par l'ouverture des marchés et la mondialisation des cultures alimentaires, mais aussi par la place croissante des pratiques culinaires dans la construction des identités sociales. Les approches et les sujets évoluent, les méthodes et les terrains se diversifient. Le présent ouvrage témoigne de ce renouvellement et montre la progression du front de la recherche, à travers une douzaine d'articles des lauréats de l'appel à projets 2015-2016 de la Fondation pour les sciences sociales, dont le thème était : « Que manger ? Pratiques, normes et conflits alimentaires ». L'objectif de cette fondation est de faire connaître à un large public des travaux académiques innovants ancrés dans une solide démarche empirique.

La première partie traite des normes, coutumes, conventions et régulations alimentaires. Si les mangeurs ont toujours été encadrés et surveillés par les États, les religions ou les corporations, ces modalités de contrôle ne cessent d'évoluer et de se déplacer. Ainsi, S. Brimo montre que l'on passe de plus en plus de règles juridiques homogènes, édictées unilatéralement, contraignantes et sanctionnables, à des règles administratives molles, composites, facultatives, qui sont de l'ordre de la recommandation et du conseil. R. Schweizer souligne, lui, comment l'utilisation commerciale de l'origine « Suisse » a progressivement gagné en légitimité, entre intérêts économiques, expressions identitaires et compromis

politiques. De son côté, S. Naulin explique pourquoi les critiques de restaurants dans les médias sont toujours convergentes et positives : manque de temps pour découvrir de nouveaux établissements, manque d'argent obligeant à se faire inviter, formatage des jugements par les attachés de presse, crainte des sanctions.

La seconde partie est consacrée aux comportements et modèles alimentaires. Y. Lohéac démontre, expérimentations à l'appui, que la faim est mauvaise conseillère : elle nous conduit à acheter plus d'aliments et à les payer plus cher que lorsque nous sommes rassasiés. Quant à A. Dupuy, son analyse de la division sexuelle du travail alimentaire à destination des enfants révèle que la réduction (timide) des inégalités homme-femme n'abolit pas les barrières de genre : la cuisine des pères diffère de celle des mères en de nombreux points (ingrédients, recettes, rapports au goût et à la santé, etc.). Citons enfin l'article de G. Comoretto qui, ayant observé la vie de cantines scolaires du point de vue des enfants, y décrit les processus de socialisation, de ségrégation et de domination.

Bruno Héroult
Chef du Centre d'études et de prospective
MAA
bruno.herault@agriculture.gouv.fr

Note de lecture



Le Déméter 2018
Huiles végétales : enjeux, marchés et controverses
Club Déméter, 447 pages

Dans un dossier d'une douzaine d'articles, le rapport Déméter 2018 dresse un tableau détaillé des défis et des controverses associés à la forte croissance des huiles végétales au plan mondial. Dans le premier article, A. Rival (Cirad) dessine une géopolitique des huiles végétales, d'où il ressort que 85 % de la production mondiale reposent sur quatre sources : Amérique pour le soja, Europe pour le colza, mer Noire pour le tournesol et Asie du Sud-Est pour le palme. Cependant le barycentre de la consommation se déplace vers l'Asie, tandis que l'Afrique attire les investisseurs comme front pionnier, selon J.-M. Roda (Cirad). En résultent des rivalités entre le Nord et le Sud (par exemple, en Afrique, entre investisseurs occidentaux – Archer, Bunge, Cargill et Dreyfus – et malaisiens), mais aussi entre modèles de production, intensifs en intrants au Nord, en main-d'œuvre au Sud.

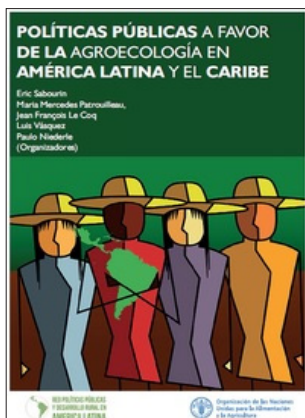
La forte croissance du marché mondial des huiles s'explique principalement par la transition alimentaire dans les pays émergents. Cependant, pour P. Dusser (Groupe Avril), c'est la consommation de protéines qui devrait tirer le marché dans la prochaine décennie, sachant que les cultures étudiées ici permettent de produire, dans des proportions variables, à la fois de l'huile et des protéines. Les usages non alimentaires auraient, d'après D. Pioch (Cirad), un avenir prometteur dans le domaine de la chimie, mais plus incertain en matière énergétique.

Les préférences des consommateurs évoluent : J.-M. Lecerf (Institut Pasteur) rappelle que si les lipides ont été les premières cibles des recommandations nutritionnelles, il n'existe pas sur le plan diététique d'huile parfaite. La tendance

est aujourd'hui à la diversification des huiles pour des motivations éthiques ou de santé. De plus, la perception des consommateurs est au cœur d'enjeux stratégiques pour le secteur. Les allégations « sans huile de palme » sont ainsi jugées trompeuses par plusieurs auteurs, car injustifiées sur le plan nutritionnel et contre-productives en matière de durabilité. En parallèle, l'huile de palme est devenue un laboratoire d'innovations en matière de certification environnementale, associant l'industrie et les ONG. Les tensions internes à ces dispositifs, que décrit E. Cheyns (Cirad), en soulignent les limites, et la question de la durabilité des modes de production apparaît clairement comme l'un des enjeux pour l'avenir.

Alexandre Martin
Centre d'études et de prospective
MAA
alexandre.martin@agriculture.gouv.fr

Note de lecture



SABOURIN Eric, PATROUILLEAU Maria Mercedes, LE COQ Jean-François, VASQUEZ Luis, NIERDELE Paulo (dir.) *Políticas públicas a favor de la agroecología en América Latina y el Caribe*, Porto Alegre, Evangraf / Criação Humana, Red Políticas Públicas y Desarrollo Rural en América Latina FAO, 2017, 412 pages

Publié récemment, l'ouvrage *Políticas públicas a favor de la agroecología en América Latina y el Caribe* propose une analyse transversale et comparative des politiques publiques contribuant à une transition vers l'agro-écologie dans huit pays : Argentine, Brésil, Chili, Costa Rica, Cuba, El Salvador, Mexique et Nicaragua. Avec l'appui de la FAO, l'analyse a été réalisée dans le cadre du Réseau Politiques publiques et développement rural en Amérique latine (PP-AL), auquel sont notamment associées 45 institutions de la région et d'Europe.

L'ouvrage caractérise le concept d'agro-écologie et ses différences par rapport à ceux d'agriculture biologique et d'agriculture conventionnelle. Les politiques en faveur de l'agro-écologie sont définies selon le mode de construction (mobilisation sociale et/ou planification gouvernementale), le degré de participation et de concertation, le type d'institution qui porte la politique ainsi que l'échelle d'application. Sur la base d'une grille de variables pré-établies, l'analyse comparative s'intéresse aux acteurs, aux processus guidant les politiques, à leurs contenus, instruments, types de gouvernance, ainsi qu'à leurs effets et évolutions dans le temps.

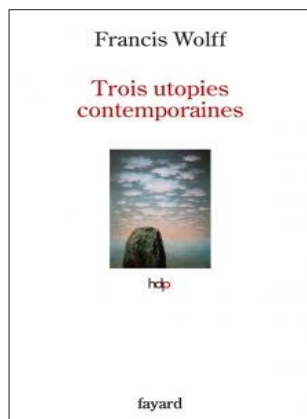
Selon les auteurs, le développement de ces politiques dans les pays étudiés peut avoir trois origines : les propositions et revendications des mouvements sociaux, les crises (économiques, politiques), et l'impulsion politique au niveau gouvernemental. Ainsi, sous la pression des mouvements sociaux, des politiques en faveur de l'agro-écologie, l'agriculture biologique et l'agriculture familiale ont été développées au Brésil, au Chili et à El Salvador. Dans les cas de l'Argentine et de Cuba, ce sont plutôt des

crises qui sont à l'origine de telles politiques. Notons que le Nicaragua s'inscrit dans ces deux catégories. Enfin, l'impulsion des gouvernements nationaux s'est révélée décisive dans les cas du Mexique, du Chili et du Costa Rica.

Dans la plupart des pays étudiés, la diffusion de l'agro-écologie est soutenue par les associations, ONG, organismes de vulgarisation et universités, dès lors que l'administration publique reconnaît ces acteurs, et qu'ils disposent d'un espace de participation, de consultation ou de négociation. Malgré ces dynamiques, l'ouvrage souligne la persistance d'une asymétrie entre l'agro-écologie et l'agronégoce, en matière d'influence politique et de volumes de production exportés (donc d'apport de devises). Néanmoins, une demande croissante, locale et urbaine, constitue l'un des facteurs favorables pour l'avenir de l'agro-écologie, même si le secteur souffre d'un manque de visibilité statistique et de la faiblesse des ressources consacrées à la recherche et à la formation.

Hugo Berman
Centre d'études et de prospective
MAA
hugo.berman@agriculture.gouv.fr

Note de lecture



WOLFF Francis
Trois utopies contemporaines
Fayard, 2017, 180 pages

Ancien professeur au département de philosophie de l'École normale supérieure (Ulm), Francis Wolff est à la tête d'une œuvre singulière aux thèmes diversifiés : *Socrate* (1985), *Philosophie de la corrida* (2007), *Pourquoi la musique ?* (2015), *Il n'y a pas d'amour parfait* (2016). Dans ce dernier livre, alerte et critique, il analyse ce qu'il considère être trois des grandes utopies des sociétés modernes : le posthumanisme, qui prône l'amélioration infinie des capacités physiques, intellectuelles et morales des êtres humains ; le cosmopolitisme, qui vante l'hospitalité généralisée, l'abolition des frontières et la citoyenneté universelle ; enfin l'animalisme, qui vise l'amélioration des conditions de vie des bêtes, leur libération et l'abolition du spécisme.

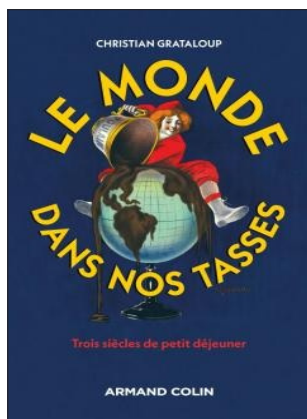
Nous sommes pris, depuis quelques années, dans une déferlante d'ouvrages en faveur de la cause animale. De qualités très inégales, ils se recopient les uns les autres et constituent un nouveau courant de pensée puissant, non dénué d'idéologie et de préjugés. Solidement campé à contre-courant, Wolff en décortique les présupposés théoriques, les fondements politiques, et s'interroge sur la destinée possible de ces nouvelles représentations du monde.

Pour lui, la philosophie, la science juridique et la vie réelle admettent depuis longtemps que nous avons des devoirs envers les animaux. L'utopie animaliste dépasse cet acquis et revendique qu'on leur attribue des droits étendus. Mais quels en seraient les fondements ? Comment faire pour que tous les animaux soient égaux ? Comment concéder à la fois au loup et à l'agneau le droit de vivre ? Les équilibres écologiques nient l'effectivité de ces pseudo-droits, et quand bien même nous cesserions de manger la

chair des bêtes, nous ne pourrions empêcher que les autres espèces se dévorent entre elles. Il ne peut exister de communauté animale. Les droits des animaux ne peuvent s'imposer aux animaux, mais seulement aux humains qui les enferment, exploitent, torturent ou tuent : « ce ne sont donc pas leurs droits mais nos devoirs » (p 90), et l'on en revient alors au point de départ de la philosophie des Lumières. Plus généralement, contrairement à ce qu'affirme l'anti-spécisme, nous, humains, ne sommes pas des animaux comme les autres, précisément parce que nous nous imposons des obligations envers les animaux. Selon l'auteur, la seule question qui vaille est donc celle-ci : « quel type de traitement est juste selon le type d'animal qu'il est, le type de relation que nous avons avec lui et donc le type de communauté implicite que nous formons avec lui ? » (p 106).

Bruno Héroult
Chef du Centre d'études et de prospective
MAA
bruno.herault@agriculture.gouv.fr

Note de lecture



GRATALOUP Christian
Le monde dans nos tasses. Trois siècles de petit déjeuner
Armand Colin, 2017, 272 pages

Plaisant à lire, riche et documenté, cet ouvrage est consacré au premier repas de la journée, « à la fois familier et inconnu ». Alors que la littérature consacrée à l'alimentation et à la gastronomie est foisonnante, très peu de travaux (historiques, sociologiques, géographiques, anthropologiques, etc.) ont jusqu'ici traité du petit déjeuner. Au fil de vingt-et-un épisodes, répartis en quatre parties, Christian Grataloup propose un voyage à travers l'histoire de ce repas, mettant en évidence qu'il reste « le plus petit commun dénominateur des pratiques alimentaires de la mondialisation ».

La première partie s'intéresse à la naissance du petit déjeuner en Europe, il y a trois siècles, en lien étroit avec les innovations culinaires du XVIII^e siècle, celles en matière d'objets ménagers, de savoir-faire, d'organisation intérieure des demeures bourgeoises. C'est un repas différent des autres (présentation simultanée des aliments, en nombre restreint, composition assez libre par les convives, monotonie dans les denrées consommées), etc. Sa diffusion dans les sociétés européennes accompagne en particulier les débuts de l'industrialisation et la synchronisation progressive des activités sociales.

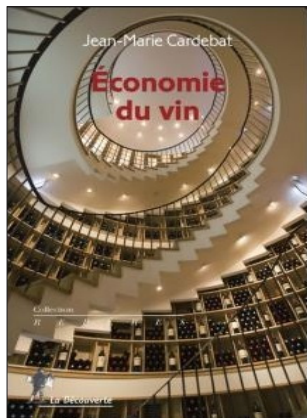
La seconde partie revient sur les histoires séculaires du café, du thé et du chocolat, ainsi que sur les ustensiles : tasses (objet quasi-universel pour la consommation de boissons chaudes), bols, mugs, grille-pain, etc. On peut retenir, par exemple, que l'étymologie du mot « thé » dans les langues européennes illustre deux étapes successives de construction du monde : « chaï » à l'Est, liée aux voies terrestres (route de la Soie notamment), « té » à l'Ouest, liée aux voies maritimes et aux compagnies

des Indes. La troisième partie propose des éléments très intéressants sur la période de la Révolution industrielle, l'esclavage et les plantations, l'articulation entre multinationales et artisanat quotidien, les aspects géopolitiques. La quatrième partie dresse un tour du monde des petits déjeuners, illustrant à la fois les dynamiques de diffusion (ex. du continental breakfast) et de métissage.

Dans l'épilogue, Christian Grataloup souligne que si « aujourd'hui c'est le Monde presque entier qui boit mondial le matin », des tendances sont porteuses de transformations du petit déjeuner tel qu'il fût codifié en Europe : évolution des moments de repas (exemple du brunch) et émiettement, attrait pour de nouveaux aliments et boissons, recherche de produits locaux et équitables.

Julia Gassie
Centre d'études et de prospective
MAA
julia.gassie@agriculture.gouv.fr

Note de lecture



CARDEBAT Jean-Marie
Économie du vin
La Découverte, 2017, 128 pages

Ancien professeur au département de philosophie L'excellente collection « Repères » des éditions La Découverte continue à remplir sa mission de vulgarisation des connaissances scientifiques, en mettant les savoirs les plus récents à disposition d'un public non expert. Ce livre de J.-M. Cardebat, professeur et chercheur à l'université de Bordeaux, en est un parfait exemple, qui offre en peu de pages une complète et claire introduction à l'économie mondiale du vin.

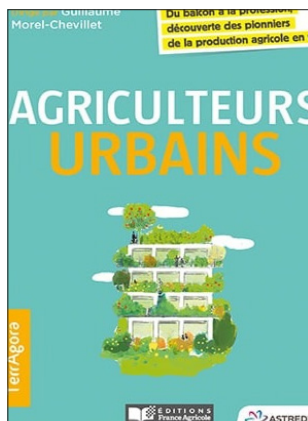
L'ouvrage se compose de quatre chapitres bien documentés, précis, s'appuyant sur des données et travaux parmi les plus récents. Le premier, consacré aux évolutions de l'offre, en détaille les grands déterminants, l'internationalisation rapide, en insistant sur l'extrême diversité des vins et sur les phénomènes de concentration et d'intégration verticale. Le deuxième traite de la demande, abordée sous ses dimensions culturelles, sociales et économiques : valeurs et symboles conditionnant les pratiques des consommateurs, modes de perception de la qualité, rôle de prescription des experts et des réseaux sociaux, nouvelles sensibilités environnementales et sanitaires. Les pages suivantes décrivent les marchés, leurs différents modes d'organisation, leur rapide internationalisation, et surtout leurs processus de régulation (droits de plantation, contrôle des fraudes, maîtrise des quantités offertes, signes de qualité, création de marques, prévention de l'alcoolisme). Enfin, le dernier chapitre analyse la

dynamique des prix du vin, particulièrement instables et difficiles à anticiper, sans marché à terme, et exposés à la financiarisation du secteur.

En conclusion, l'auteur déclare que le vin est « un objet d'étude parfait pour l'économiste tant il lui permet d'appliquer ses concepts et ses méthodes d'analyse » (p 117). Son ouvrage est une preuve vivante de cette affirmation, puisqu'au-delà des nombreux phénomènes et terrains empiriques décrits, il mobilise largement les travaux et résultats de l'économie agricole (stockage, formation des prix), de l'économie industrielle (filière, qualité, asymétrie d'information), de l'économie environnementale (durabilité, externalités), de l'économie publique (certifications, enregistrement des transactions). Très intéressantes également sont les réflexions en termes de « biens culturels », d'industrie du luxe, d'actifs financiers, de segmentation de marchés, de mondialisation : le marché du vin gagne l'ensemble de la planète et est un remarquable condensé des heurs et malheurs de la globalisation.

Bruno Héroult
Chef du Centre d'études et de prospective
MAA
bruno.herault@agriculture.gouv.fr

Note de lecture



MOREL-CHEVILLET Guillaume (dir.)
Agriculteurs urbains
Éditions France Agricole, 2017, 280 pages

Dirigé par G. Morel-Chevillet (chargé de mission à Astredhor, l'institut technique de l'horticulture), ce guide pratique marque une nouvelle étape dans l'institutionnalisation de l'agriculture urbaine, en offrant une synthèse complète sur ce sujet à destination du grand public. L'ouvrage est organisé en trois parties, abordant les différentes formes de production alimentaire en milieu urbain : l'auteur a retenu une définition extensive de l'« agriculture urbaine », qui couvre tant des activités orientées vers le loisir et l'épanouissement personnel que vers la production et la commercialisation.

La première partie s'intéresse aux « amateurs », qui investissent par exemple un balcon, une terrasse pour cultiver des fraises ou un toit pour installer une ruche. Elle passe en revue les différentes « solutions pour produire chez soi », avec des encadrés pédagogiques, et présente le matériel végétal le mieux adapté pour mettre en place un « potager urbain ». La deuxième partie est consacrée aux dimensions « sociales » de l'agriculture urbaine. Elle retrace notamment l'histoire des jardins collectifs. Les collectivités territoriales trouvent aujourd'hui dans ces différentes pratiques un levier pour aborder de façon plus concrète les enjeux de l'alimentation et pour sensibiliser aux problématiques de la biodiversité.

Enfin, près de 150 pages sont consacrées à ceux qui font de l'agriculture en ville un métier. Agropaysagistes, architectes, serristes, du côté de l'offre de services, maraîchers et éleveurs, du côté de la production, sont confrontés à des défis particuliers, de l'aménagement des bâtiments aux problèmes de pollution des sols ou de l'air. Cette troisième partie aborde clairement les enjeux de

la professionnalisation, en rappelant la diversité des démarches et des modèles économiques et en pointant les incertitudes qui demeurent sur le statut d'« agriculteur urbain ». La continuité entre les différents niveaux d'organisation des pratiques (individuelles, en groupe et en filière) est un fil conducteur jusqu'au dernier chapitre, consacré aux producteurs situés en périphérie des villes.

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

Note de lecture



ROCHE François, MATHIEU Béatrice
Le miel. Enquête sur le nouvel or jaune
Éditions François Bourin, 2017, 104 pages

Que disent les préjugés dominants ? Que les abeilles sont ancestrales, gentilles, sociables, infatigables travailleuses et amies des Hommes. Que l'apiculture est authentique, en symbiose avec la nature, artisanale, locale, et d'autant plus estimable qu'elle pause dorénavant ses ruches en centre-ville. Que le miel est doux, pur, sain, plein de vertus thérapeutiques, surtout s'il sort d'un joli pot acheté sous le soleil d'un petit marché lors des dernières vacances d'été.

Cette vision idyllique, décrite par les auteurs (tous deux journalistes) en début d'ouvrage, s'écroule au fil de leur enquête. Aujourd'hui, la ruche est mondialisée, installée au cœur d'un village planétaire. Le produit « terroir » est devenu une « commodité » agricole qui s'échange sur les marchés internationaux dans des barils en métal de 300 kg. La Chine est devenue le premier producteur (500 000 t, doublement en quinze ans), ce qui lui permet de casser les prix. Suivent l'Union européenne (260 000 t), la Turquie, l'Argentine, l'Ukraine, la Russie, l'Inde, le Mexique, les États-Unis et l'Éthiopie. Le port de Hambourg est un des centres névralgiques de ce négoce. En France, en 2014, le miel est à 73 % distribué par des circuits longs, à commencer par les grandes surfaces (56 %), et sur les 40 000 t consommées, un quart seulement est produit chez nous. Plus étonnant encore, sur les 9 550 t écoulées en vente directe, près de la moitié est constituée de miels importés...

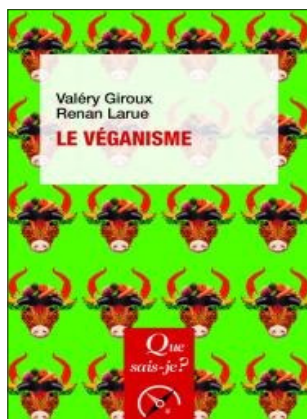
Mais les chiffres réservent d'autres surprises. Ainsi, les exportations de miel asiatique (Chine, Vietnam, Thaïlande, Inde) ont augmenté de 200 % entre 2007 et 2015, avec seulement 13 % de ruches supplémentaires ! À l'échelle mondiale,

des contradictions similaires apparaissent, avec 1,9 million de tonnes produites en 2015, à savoir une progression de 60 % en quinze ans, pour un nombre de ruches croissant bien plus lentement.

Comment expliquer ces décalages ? À l'évidence, tous les miels ne sont pas du miel, qu'ils soient édulcorés par incorporation de sucre ou d'eau, chauffés à des températures excessives pour rester liquides, ou élaborés par synthèse de glucose et de fructose avec ajouts de colorants, additifs et pollens. Les auteurs insistent sur la multiplication des circuits commerciaux opaques, sur les nombreuses tromperies sur l'origine et la nature des produits, d'autant plus aisées que la traçabilité est, en la matière, difficile. En 2013, une enquête de la DGCCRF sur 138 miels « premier prix » a montré que 69 seulement étaient conformes à la réglementation. Mais il serait faux de croire que la globalisation des échanges est seule responsable : elle n'a fait qu'étendre et perfectionner des fraudes vieilles comme le monde.

Bruno Hérault
Chef du Centre d'études et de prospective
MAA
bruno.herault@agriculture.gouv.fr

Note de lecture



GIROUX Valéry, LARUE Renan
Le véganisme
PUF, 128 pages

Dans ce court essai, V. Giroux et R. Larue proposent une « conception du véganisme comme mouvement de justice sociale visant à terme la libération des animaux du joug humain ». Mobilisant de nombreuses analyses, les auteurs dressent un tour d'horizon intéressant, malgré des argumentations parfois rapides, d'une thématique de plus en plus médiatisée.

L'histoire des idées dressée est ainsi éclairante quant aux sources du véganisme et aux différents courants et tensions qui le traversent : partant des penseurs grecs (orphiques, pythagoriciens) considérés comme des précurseurs dans l'histoire occidentale, les auteurs s'attachent ensuite à l'histoire récente, depuis le début du XIXe siècle (premières communautés véganes aux États-Unis et en France, fondation de la Vegetarian Society en 1847 puis de la Vegan Society dans les années 1940), jusqu'à la constitution de l'éthique animale comme branche de la philosophie morale dans les années 1970. Ils détaillent ainsi les travaux sur la sensibilité animale, les obligations morales qui en découlent, l'égalité animale ou encore la question des droits (négatifs et/ou positifs) à accorder aux animaux.

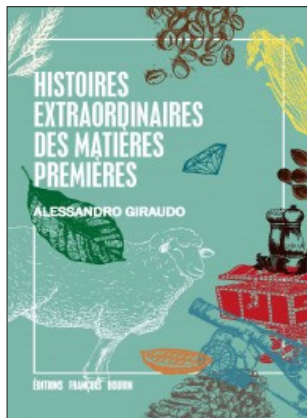
Le chapitre consacré aux véganes mobilise des données issues notamment de travaux sociologiques (peu nombreux), d'enquêtes d'opinion, de recherches en psychologie. Il met en lumière le rôle important joué par Internet dans le développement et la consolidation d'une « communauté végane » : diffusion d'informations, création d'une culture commune. S'il est difficile d'en dresser un portrait-type, les véganes partagent des traits communs et constituent en cela, pour les auteurs, un « véritable mouvement social » : plus empathiques que la moyenne et plus méfiants

vis-à-vis des conservatismes ; plus intéressés aux questions d'environnement, d'équité sociale, de justice intergénérationnelle, d'éthique animale ; partageant l'expérience de la végéphobie et le souhait de voir abolie l'exploitation des animaux.

Le dernier chapitre, « Vers la libération animale », s'intéresse aux objections adressées par certains acteurs aux activistes du véganisme (choix personnels et individuels qui ont du mal à déboucher sur la constitution d'une cause collective et politique). Il fait également état des travaux sur la consommation « éthique » et l'« activisme politique de la consommation ». In fine, la conception du véganisme proposée présente, selon les auteurs, plusieurs avantages : une politique du quotidien, un mouvement social, un projet de justice globale.

Julia Gassie
Centre d'études et de prospective
MAA
julia.gassie@agriculture.gouv.fr

Note de lecture



GIRAUDO Alessandro
Histoires extraordinaires des matières premières
Éditions François Bourin, 2017, 242 pages

Il y a au moins deux manières de raconter l'histoire. D'abord en construisant des modèles, en analysant des systèmes globaux, en décrivant les grandes tendances à l'œuvre, indépendamment des singularités vécues. Mais on peut aussi partir des hommes, et décrire leurs manières d'agir et de penser, au plus près des vies et des expériences quotidiennes. Cette deuxième approche inspire ce livre, dû au chef économiste du groupe international Viel Tradition.

En 40 courts chapitres, dédiés chacun à une matière première, il montre qu'en tous lieux et toutes époques a dominé le besoin de contrôler ces ressources essentielles à la survie. Elles sont à l'origine des échanges marchands et des circuits de transport, du développement économique et des bourgeoisies commerciales. Et combien de risques n'a-t-on pas pris, en galère ou sur terre, de petites en grandes découvertes, pour s'octroyer des monopoles d'approvisionnement !

Les produits agricoles et alimentaires occupent une large place dans l'ouvrage : sel, épices, blé, sucre de canne, cacao, maïs, pomme de terre, tabac, thé, café, noix de muscade, goémon, soja, bois, etc. Les épices, seules, ont représenté environ un tiers du commerce mondial pendant de nombreux siècles. Mais cette stabilité est rare. Le plus souvent, les denrées essentielles à une époque cèdent ensuite la place à d'autres, au gré des goûts et des habitudes, des progrès techniques, des déséquilibres économiques, des guerres et des conquêtes.

Si chaque chapitre n'est qu'une petite pièce du grand puzzle de la mondialisation, quelques régularités se dégagent lorsque l'on prend du recul. Premièrement, cette mondialisation est plus précoce qu'on ne le croit habituellement. Deuxièmement, la « malédiction des matières premières », et la corruption qui l'accompagne, sont des constantes historiques. En troisième lieu, l'agriculture n'a jamais été seulement alimentaire, mais toujours multifonctionnelle et pourvoyeuse de biens diversifiés. De plus, les denrées ont toujours été échangées contre des commodités non-alimentaires. Enfin, avant de fournir des produits bons à consommer, de nombreuses espèces végétales ont d'abord été bonnes pour soigner, leurs propriétés pharmacologiques s'affirmant avant leurs qualités gustatives : pour Avicenne, au XI^e siècle, le café est un remède ; le tabac est fumé, au XVI^e siècle, pour traiter diverses maladies ; la diffusion européenne du sucre, à partir de Bruges et Anvers, puis Venise, se fait auprès de populations qui le considèrent comme un médicament, etc.

Bruno Héroult
Chef du Centre d'études et de prospective
MAA
bruno.herault@agriculture.gouv.fr

Note de lecture



MALLET Jean-Baptiste
L'empire de l'or rouge. Enquête mondiale sur la tomate d'industrie
Fayard, 2017, 288 pages

Dans un ouvrage argumenté, précis et mené comme un thriller, Jean-Baptiste Mallet expose le résultat de deux années de travail d'enquête de terrain sur la production et le commerce de ce produit de grande consommation qu'est le concentré de tomates. Alternant éléments documentaires sur l'histoire du développement de cette industrie depuis la fin du XIX^e siècle, portraits d'entrepreneurs et analyses issues de ses investigations en France, en Italie, en Angleterre, aux États-Unis, en Chine et au Ghana, l'auteur brosse un portrait édifiant d'un produit banal qui se révèle emblématique de la mondialisation des systèmes alimentaires.

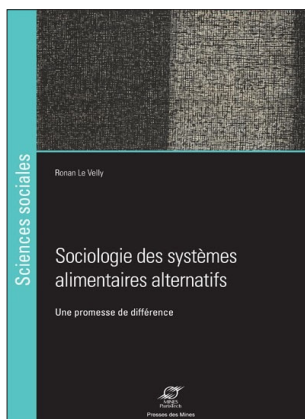
Le premier constat qui émerge est celui des multiples réussites, tant agronomiques qu'industrielles, sous-jacentes au secteur. Soutenue par les progrès de la génétique végétale et des machines-outils, la production mondiale de tomates est passée de 28 millions de tonnes en 1961 à 164 en 2016, dont un quart est transformé pour un marché en croissance de 3 % par an. Parmi les portraits d'entreprises structurantes, on retiendra celui de la Heinz Company. Fondée en 1876 et célèbre pour son tomato ketchup américain et sa HP sauce britannique, elle illustre à elle seule le succès du modèle capitaliste américain. Un autre exemple notable est celui de l'entreprise chinoise Chalkis, dont le capital est détenu par l'Armée populaire de Libération, et qui a contribué en 10 ans à faire de la Chine le premier producteur mondial de concentré.

Le journaliste dépeint également les excès et scandales de cette agro-industrie. Il évoque les fermetures d'entreprises insuffisamment compétitives, car transformant des tomates locales, face à celles

utilisant du concentré chinois. En 2015, l'Italie a ainsi importé plus de 200 000 tonnes de concentré qui, réhydraté, salé puis reconditionné, a été revendu comme produit italien en Europe, Afrique et Moyen-Orient. Le rôle de l'agro-mafia italienne dans le contournement des règles douanières, l'existence d'un marché africain de « vieux » concentré chinois impropre à la consommation, ou encore l'ajout courant d'additifs (fibre de soja, amidon ou dextrose) au concentré chinois, sans mention sur les étiquettes, sont amplement documentés. Des conditions de travail dans les champs de tomates du Xinjiang (Chine) à l'exploitation de la main-d'œuvre immigrée illégale en Italie du sud, c'est au final un portrait de la résurgence d'un sous-prolétariat moderne au service de la mondialisation alimentaire que dresse l'auteur.

Vanina Forget
Centre d'études et de prospective
MAA
Vanina.forget@agriculture.gouv.fr

Note de lecture



LE VELLY Ronan
Sociologie des systèmes alimentaires alternatifs. Une promesse de différence
Presses des Mines, 2017, 200 pages

Depuis quinze ans, Ronan Le Velly (Montpellier SupAgro) s'est imposé comme l'un des spécialistes français des « systèmes alimentaires alternatifs », nourrissant sa réflexion de nombreuses enquêtes sur le commerce équitable et les circuits courts de proximité. Il s'interroge dans ce livre sur la « promesse de différence » portée par ces tentatives de réorganisation des filières agroalimentaires. L'analyse est menée à trois niveaux. Comment la promesse de différence s'exprime-t-elle dans les projets des acteurs ? Comment est-elle mise en action ? Enfin, les réalisations sont-elles à la hauteur, et comment faire mieux ?

Des choix et des compromis sont nécessaires pour faire entrer les projets dans la réalité. Ainsi, les finalités du commerce équitable ne peuvent pas toutes être atteintes simultanément. L'établissement des prix minimums est une étape délicate, en tension entre l'opposition au commerce conventionnel (les prix doivent être rémunérateurs) et le refus de la charité.

Ces « activités de régulation » peuvent déboucher sur des « agencements marchands » très variés. L'auteur compare notamment trois expériences de relocalisation des approvisionnements pour la restauration collective. Pour lui, l'hybridation des régulations conventionnelles et des régulations visant à « produire de la différence » est porteuse d'« enjeux opérationnels et politiques ». Il en vient ainsi à discuter la question du changement d'échelle et de la diffusion de ces formes innovantes.

Pour toucher un plus grand nombre de consommateurs, doit-t-on nécessairement se normaliser et donc s'éloigner de l'idéal d'« alternativité » ? Trois exemples sont détaillés : la professionnalisation du réseau Artisans du Monde, l'AMAP (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) Poisson de l'Île d'Yeu et la certification Fairtrade. Le diagnostic est nuancé et l'auteur appelle à rejeter tout fatalisme. Il souligne en particulier que « la recherche peut aider les acteurs à saisir les mécanismes sources de satisfaction ou non de la promesse de différence ». La reconception des systèmes alimentaires apparaît ainsi, à le lire, comme un véritable enjeu d'ingénierie.

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

Recommandations aux auteurs

● Format

Les manuscrits sont présentés sous format Word ou Writer en police de taille 12. Ils ne dépassent pas 50 000 signes espaces inclus, y compris tableaux, graphiques, bibliographie et annexes.

Sur la première page du manuscrit doivent figurer :

- le titre de l'article ;
- le(s) nom(s) de(s) auteur(s) et leur(s) institution(s) ;
- le résumé de l'article (800 signes espaces compris) en français et en anglais ;
- trois à six mots-clés en français et en anglais.

Toutes les sources des chiffres cités doivent être précisées. Les sigles doivent être explicités. Lorsque l'article s'appuie sur une enquête, des traitements de données, etc., un encadré présentant la méthodologie est souhaité. Pour une meilleure lisibilité, les notes de bas de page doivent être limitées en nombre et en longueur.

Les références bibliographiques sont présentées ainsi :

- a** - Dans le texte ou les notes, chaque référence citée est constituée du nom de l'auteur et de l'année de publication entre parenthèses, renvoyant à la bibliographie en fin d'article. Par exemple : (Griffon, 2004).
- b** - À la fin de l'article, les références sont classées par ordre alphabétique d'auteurs et présentées selon les normes suivantes :
 - pour un ouvrage : nom de l'auteur, initiale du prénom, année, *Titre d'ouvrage*, ville, maison d'édition ;
 - pour un article : nom de l'auteur, initiale du prénom, année, « Titre d'article », *Revue*, n° de parution, mois, pages.

Seules les références explicitement citées ou mobilisées dans l'article sont reprises en fin d'article.

● Compléments pour mise en ligne de l'article

Dans la perspective de la publication de l'article sur le site internet du CEP et toujours selon leur convenance, les auteurs sont par ailleurs invités à :

- adresser le lien vers leur(es) page(s) personnelle(s) à caractère « institutionnelle(s) » s'ils en disposent et s'ils souhaitent la(les) communiquer ;
- communiquer une liste de références bibliographiques de leur choix utiles pour, contextualiser, compléter ou approfondir l'article proposé ;
- proposer une liste de lien vers des sites Internet pertinents pour se renseigner sur le sujet traité ;
- proposer, le cas échéant, des annexes complémentaires ou des développements utiles mais non essentiels (précisions méthodologiques, exemples, etc.) rédigés dans la phase de préparation de l'article mais qui n'ont pas vocation à intégrer la version livrée, limitée à 50 000 caractères. Ces compléments, s'ils sont publiables, viendront enrichir la version Internet de l'article.

● Procédure

Tout texte soumis est lu par au moins 3 membres du comité de rédaction. Deux fiches de lecture rédigées par un des membres du comité de rédaction et par un expert extérieur sont transmises aux auteurs. La décision de publication est prise collectivement par le comité de rédaction. Tout refus est argumenté.

Les manuscrits sont à envoyer, en version électronique uniquement, à :

- Bruno Héroult, rédacteur en chef : bruno.herault@agriculture.gouv.fr

● Droits

En contrepartie de la publication, l'auteur cède à la revue *Notes et Études Socio-Économiques*, à titre exclusif, les droits de propriété pour le monde entier, en tous formats et sur tous supports, et notamment pour une diffusion, en l'état, adaptée ou traduite. À la condition qu'il demande l'accord préalable à la revue *Notes et Études Socio-Économiques*, l'auteur peut publier son article dans un livre dont il est l'auteur ou auquel il contribue à la condition de citer la source de première publication, c'est-à-dire la revue *Notes et Études Socio-Économiques*.

Notes et études socio-économiques

Tous les articles de *Notes et Études Socio-Économiques* sont téléchargeables gratuitement sur :

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

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

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

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

Abonnement à l'alerte électronique en envoyant un message à l'adresse :

florent.bidaud@agriculture.gouv.fr avec le sujet « **abonnement** »

Renseignements et diffusion :

Service de la Statistique et de la Prospective
Centre d'Études et de Prospective
3 rue Barbet de Jouy
75349 Paris 07 SP

Vente au numéro : agreste-ventes@agriculture.gouv.fr

Abonnement : tél. 01.49.55.85.72