RETOUR AUX BONS SENS

Interview
Carolyn Steel

Par
Nastasia Hadjadji

© Carolyn Steel

Enseignante à Cambridge, l'architecte urbaniste Carolyn Steel propose, dans son livre-manifeste *Sitopia*, de révolutionner l'organisation de nos villes en la centrant sur nos besoins alimentaires. Décryptage d'une utopie très concrète.

La nourriture a toujours fait partie de sa vie. Petite-fille d'un couple d'hôteliers installé à Bournemouth, sur le littoral sud de l'Angleterre, Carolyn Steel a passé son enfance à naviguer du tumulte de la cuisine au calme policé de la salle à manger de l'hôtel de ses grands-parents. Formée au sein de la prestigieuse université de Cambridge, où elle enseigne aujourd'hui, l'architecte britannique a très vite compris que la nourriture était un levier fondamental pour lire et transformer le monde. Elle publie aujourd'hui un essai-manifeste : *Sitopia. Comment la nourriture sauvera le monde* (Rue de l'échiquier, 2021).

Vous êtes architecte, pourquoi avoir choisi d'écrire sur la nourriture ?

CAROLYN STEEL En tant qu'architecte, j'ai très vite été convaincue qu'il manquait un élément à cette discipline. On parle de construire des villes, des bâtiments, tout cela est très abstrait. C'est la nourriture qui m'a permis de regarder cette discipline avec un œil neuf qui reflète que nos constructions sont avant tout des logis, des lieux que l'on habite. Or la table et l'alimentation sont des pivots de nos vies quotidiennes. J'ai mis vingt ans pour arriver à cette conclusion toute simple : la nourriture est une boussole puissante pour lire le monde. Et puis j'ai eu l'idée de décrire le fonctionnement d'une ville à travers le prisme de l'alimentation, dans mon essai *Le Ventre des villes*. De la question « comment nourrir une ville ? », j'ai été amenée à m'en poser une autre, plus large : « Quelle sorte de civilisation voulons-nous ? »

Qu'est-ce que la « sitopie », le nouveau modèle alimentaire que vous proposez ?

CS La sitopie est le lieu de la nourriture (du grec *sitos*, « nourriture », et *topos*, « lieu »). Il s'agit d'un modèle conçu comme un espace de symbiose entre une ville productrice de nourriture, qui aurait réintégré le rythme des saisons, de la nature, et une campagne vivante, habitée et diversifiée. C'est un système alimentaire traditionnel adapté aux temps modernes, qui valorise la production artisanale et locale.

L'objectif de la sitopie est la redéfinition collective de notre rapport à la nourriture. Je suis convaincue que la nourriture et l'alimentation conditionnent non seulement nos corps, nos foyers, nos villes et nos paysages, mais encore notre vie politique, notre système économique et aussi nos valeurs et nos manières de penser.

La sitopie est-elle compatible avec le modèle dit du « doughnut » de Kate Raworth, qui postule que toute économie doit prendre en compte deux limites : le plafond écologique et le socle social ?

CS Absolument, l'économie sitopienne est tout à fait compatible avec le doughnut. Je l'envisage comme un système de valeurs basé sur le coût intrinsèque de la nourriture. Étant donné que la nourriture affecte tous les aspects de notre vie, adopter une économie de ce type aurait un effet immédiat, voire révolutionnaire. En changeant nos manières de produire, transporter, commercialiser, cuisiner, partager et manger la nourriture, nous transformerions nos paysages, nos villes, nos foyers, nos lieux de travail, nos vies sociales et notre empreinte écologique. Accorder de l'importance aux aliments, c'est bien plus que savourer une carotte bio ou un bon fromage ; c'est notre seule chance de survie. La nourriture est non seulement une chose que nous devons consommer chaque jour, mais aussi notre source de plaisir la plus fiable. En alliant économie et plaisir, nous pouvons créer une pierre philosophale « gastroéconomique ».

On a bâti notre système alimentaire sur l'idée que la nourriture pouvait être peu chère. Or vous expliquez que c'est la source de nombreux problèmes aujourd'hui.

CS C'est une idée choquante, révoltante. La nourriture ne peut pas être bon marché. Il me semble que l'on a collectivement perdu le sens de ce qu'est la nourriture, de son prix et de sa valeur. On a bâti la civilisation moderne sur cette idée. Notre relation à notre alimentation est complètement détraquée. On trouve normal de se faire livrer un curry thaï à 2 heures du matin, avachi sur son sofa, devant Netflix. Ce comportement de consommateur passif est finalement assez similaire à celui des monarques du Moyen Âge.

Mais quelle faillite morale ! Je parle de moralité parce qu'il me semble que cela illustre combien notre système de valeurs marche sur la tête. On ferme totalement les yeux sur les externalités négatives associées à la production alimentaire industrielle : les dérèglements climatiques, la chute dramatique de la biodiversité, la pollution des sols, la consommation d'eau, les quantités astronomiques d'animaux tués dans de mauvaises conditions, les pandémies animales, les conditions sociales des travailleurs, la mise en esclavage des animaux et des hommes. Tous ces éléments n'apparaissent pas sur les étiquettes des sandwiches que nous achetons au supermarché ; voilà ce qui nous entretient dans un rapport problématique à la nourriture.

Par où commencer pour amorcer le changement vers un système alimentaire plus juste et des rapports à la nourriture plus sains ?

CS Regarder le monde par le prisme de la nourriture permet de retrouver une boussole morale et politique pour le transformer. Aujourd'hui, notre objectif commun devrait

© Arthouse Studio

> On sait que l'élevage industriel est la source d'une catastrophe écologique sans précédent.

être de redonner à l'alimentation sa juste valeur. Une partie de notre nourriture est constituée d'entités vivantes que l'on tue de manière à assurer notre propre survie. Si on voit les choses ainsi, il devient clair que la nourriture ne peut pas être bon marché, parce que si elle l'était, cela voudrait dire que la vie n'a pas de valeur. À l'inverse, en réévaluant notre rapport à la nourriture et à sa production, nous pourrons faire en sorte que chacun et chacune ait accès à une nourriture de qualité, en quantité.

Avec le processus d'industrialisation de la production alimentaire, on a complètement perdu le rapport à l'environnement, aux animaux que l'on tue et aux sols qui nous nourrissent. Il est urgent que l'on réapprenne à coévoluer et coexister avec notre environnement. Mais pour cela, il me semble que nous avons besoin de l'appui de l'État, d'une régulation forte des systèmes de production industrielle. Aujourd'hui, on se retrouve avec des industries sales qui sont massivement subventionnées par les États. C'est une absurdité.

Votre essai commence sur l'évocation des développements récents de la viande de laboratoire, et sur l'accélération de cette industrie. Que dire de cette alternative technologique à la consommation de viande ?

CS On sait que l'élevage industriel est la source d'une catastrophe écologique sans précédent. Par ailleurs, les conditions d'abattage des animaux sont abominables, et les conditions de travail dans les abattoirs, tout aussi terribles. Aujourd'hui, deux routes bien distinctes nous sont proposées. La première route consiste à produire de la protéine animale en éprouvette, comme le font de nombreuses startups, notamment aux Pays-Bas. L'industrie de la viande industrielle a choisi cette voie, et tous les géants sont en train de prendre le virage. Il me semble que ce procédé comporte ses propres lacunes éthiques, dans la mesure où les cellules souches sont prélevées dans le sérum fœtal des bovins. Et l'idée de manger de la nourriture de laboratoire ne me paraît pas spécialement appétissante *a priori*. Ces startups sont largement financées par des géants des technologies, Microsoft et Google en tête. Franchement, je n'ai pas envie que Google s'attaque au contenu de mon assiette.

La seconde route se dessine dans le sillage des alternatives végétales à la viande. Avez-vous déjà regardé la liste de ce qui rentre dans la composition d'un burger comme l'Impossible Burger ? C'est presque un contrat de propriété intellectuelle ! Ces produits sont ultratransformés. Or on sait que la transformation industrielle de la nourriture est à l'origine de nombre de pathologies contemporaines : obésité, diabète...

Laquelle de ces routes choisiriez-vous ?

CS Le sujet est complexe. On ne peut pas le présenter simplement en disant « la viande, c'est mal, le végétal, c'est bien ». Certaines alternatives végétales sont mauvaises, et la viande de mauvaise qualité produite industriellement l'est tout autant. Mais je suis persuadée que nous allons devoir collectivement réduire notre consommation de viande. D'ailleurs, si l'alternative se présentait entre la viande de laboratoire et le fait de conserver notre modèle industriel, je choisirais la viande de laboratoire. Selon moi, poser l'alternative en ces termes revient à mal cadrer le sujet. La première étape consiste à reconsidérer notre place parmi les vivants. Considérer les vaches, les moutons, les poules comme des cohabitants. Il nous faut impérativement réinjecter de l'éthique dans notre manière de traiter les animaux, et mettre fin à cette abomination qu'est l'élevage industriel.

La seconde étape est de réadopter une approche traditionnelle de la nourriture, dans laquelle la viande est un aliment noble. La plupart des grandes cuisines traditionnelles dans le monde sont à base de végétaux, et la viande est un mets exceptionnel. À notre échelle d'Occidentaux, nous devrions réapprendre l'approche qui consiste à réutiliser : si l'on cuit un poulet le dimanche, on mange les restes le lundi et on cuisine la carcasse pour faire une soupe. Retrouvons ce bon sens que nous avons collectivement perdu.

À PROPOS

Architecte, autrice et conférencière britannique, Carolyn Steel enseigne à l'université de Cambridge, à la London School of Economics, ainsi qu'à l'université de Wageningue, aux Pays-Bas. Son dernier ouvrage *Sitopia* faisait partie en 2020 de la sélection finale du Wainwright Prize, qui récompense les meilleurs ouvrages anglais sur la nature.

À LIRE

Carolyn Steel, *Sitopia. Comment la nourriture sauvera le monde* et *Le Ventre des villes*, Éditions Rue de l'échiquier, 2021 (traductions)