

SOMMAIRE

| | |
|--|-----|
| Introduction | 7 |
| Chapitre 1 La terre | 13 |
| Chapitre 2 L'approvisionnement | 77 |
| Chapitre 3 Marché et supermarché | 139 |
| Chapitre 4 La cuisine | 201 |
| Chapitre 5 À table | 261 |
| Chapitre 6 Les déchets | 319 |
| Chapitre 7 Sitopia | 365 |
| Bibliographie | 417 |
| Remerciements | 441 |
| Postface de Bruno Lhoste | 445 |

INTRODUCTION

Fermez les yeux et pensez à une ville. Que voyez-vous ? Un fatras de toits à perte de vue ? Le capharnaüm de Piccadilly Circus ? Les gratte-ciel de Manhattan agglutinés au bord du fleuve ? La rue où vous habitez ? Quoi que vous imaginiez, à coup sûr vous verrez des immeubles. Après tout, ce sont eux qui constituent une ville, avec les rues et les places qui les relient. Cependant les villes ne sont pas faites uniquement de briques et de mortier, elles sont habitées par des humains en chair et en os qui dépendent du monde naturel pour se nourrir. À l’instar de l’homme, la ville est ce qu’elle mange.

Ville affamée traite de la manière dont la cité se nourrit. Voilà pour la définition courte. Une version un peu plus bavarde dirait que ce livre analyse le paradoxe sous-jacent de la civilisation urbaine. Si l’on pense que chaque jour, pour une ville telle que Londres, il faut produire, importer, vendre, cuisiner, manger et éliminer suffisamment de nourriture pour servir trente millions de repas, et que la même chose se produit chaque jour dans toutes les villes du monde, c’est un miracle que nous autres citoyens ayons quelque chose à nous mettre sous la dent. Nourrir les villes nécessite des efforts gargantuesques, qui ont sans doute davantage d’incidences physiques et sociales sur nos vies et notre planète qu’aucune autre de nos activités. Et pourtant peu d’entre nous, en Occident, ont conscience de ce processus. La nourriture se retrouve dans nos assiettes comme par magie, et nous prenons rarement le temps de nous demander comment elle est arrivée là.

Ville affamée traite principalement de deux thèmes – la nourriture et la ville –, mais ne se focalise sur aucun des deux. Ce livre examine *la relation entre ville et nourriture*, sujet qu’aucun autre ouvrage n’a encore abordé de manière directe. Toutes deux ont une telle importance dans notre vie quotidienne que nous ne les voyons pas. Pourtant si on les envisage ensemble, une formidable relation se dégage – si puissante et si flagrante qu’on se demande comment elle a pu nous échapper. Chaque jour, nous occupons des espaces que la nourriture a façonnés, en répétant inconsciemment des routines aussi anciennes que les villes elles-mêmes. Nous pourrions croire que la cuisine de rue est un phénomène moderne, or il y a 5 000 ans déjà, les tavernes abondaient dans les rues d’Ur et d’Uruk, deux des plus anciennes cités du monde. Marchés et boutiques, bistrot et cuisines, dîners et décharges ont de tout temps figuré en toile de fond de la vie urbaine. La nourriture façonne la ville, et ainsi nous modèle-t-elle – comme la campagne nous alimente.

Alors pourquoi parler de l’alimentation des villes, et pourquoi maintenant ? Les villes engloutissent déjà 75 % des ressources de la planète et la population urbaine devrait doubler d’ici 2050 : le sujet est donc on ne peut plus actuel. Toutefois la véritable réponse est que ce livre résulte de l’obsession de toute une vie. Il m’a fallu sept ans pour l’écrire et il repose sur une existence entière de recherches. Je n’aurais jamais imaginé que mes recherches déboucheraient sur ce livre – ou sur quelque ouvrage que ce soit. *Ville affamée* est une exploration de notre mode de vie du point de vue de celle qui décida à l’âge de 10 ans qu’elle deviendrait architecte, et qui a passé le reste de sa vie à chercher à comprendre pourquoi.

Peut-être parce que j’ai grandi dans le centre de Londres, je me suis toujours intéressée aux bâtiments. Cependant, mon intérêt ne s’est jamais limité à leur apparence ou à leur forme. Avant tout, je voulais savoir comment ces bâtiments étaient habités. Par où la nourriture entrait, comment elle était cuisinée, où les chevaux dormaient, ce qu’il advenait des ordures – tous ces détails me fascinaient autant que les proportions des façades. Plus que tout, j’étais passionnée par le lien inexprimé qui unissait ces deux aspects : les oppositions public/privé, étage/rez-de-chaussée, et la manière

dont elles s'entremêlaient subtilement. En somme, je crois que j'ai toujours été attirée par les relations cachées entre les choses.

Cette prédilection vient probablement de ce que mes grands-parents tenaient un hôtel à Bournemouth, où je passais la plupart de mes vacances lorsque j'étais enfant. Flânant où bon me semblait dans l'hôtel, j'étais tout excitée de connaître à la fois la salle et les coulisses, et de pouvoir passer de l'une à l'autre à mon gré. Ma préférence est toujours allée aux quartiers de service : l'arrière-cuisine regorgeant de théières et de bouillottes ; la buanderie et ses piles de linge tout juste repassé et plié avec soin ; l'office avec sa paillasse ancienne et son odeur de tabac et d'encaustique. Mais ce qui m'enthousiasmait le plus, c'était les cuisines avec leurs sols au carrelage usé et leurs murs émaillés couverts de graisse, les monceaux de beurre et de légumes émincés, les alambics fumants et les casseroles en cuivre remplies de bouillon au délicieux fumet. J'adorais ces pièces non seulement pour leur simplicité pratique, mais surtout parce qu'elles étaient séparées des beaux meubles et de la bienséance des salles accessibles aux clients par une simple porte couverte de feutre vert. Mon attirance pour les frontières de ce type ne m'a jamais quittée.

Rétrospectivement, je crois pouvoir dire que mon engouement pour la bonne chère est née à cette époque, même si j'ai pris conscience seulement des années après que mes passions pour la nourriture et l'architecture constituaient en réalité deux aspects de la même question. C'est l'architecture que j'ai choisie comme profession, d'abord en l'étudiant à Cambridge, puis en l'enseignant à mon tour deux ans après l'obtention de mon diplôme. Entre-temps j'ai compris que l'architecture était l'incarnation de l'habitat humain au sens le plus large du terme, avec la politique et la culture comme contextes sociaux, le paysage et le climat comme contextes physiques, et la ville comme sa manifestation la plus grandiose. L'architecture englobait tous les aspects de la vie humaine – si bien que l'enseigner dans une école d'architecture avait quelque chose de restrictif. De plus en plus, j'avais le sentiment que pour étudier cet art, il fallait regarder ailleurs – c'était le seul moyen de le voir pour ce qu'il était vraiment. J'avais l'impression que ce qui manquait à cette discipline traditionnelle était la vie elle-même – c'est-à-dire

précisément ce qu'elle était censée soutenir. J'ai constaté la même chose en pratiquant mon métier : en discutant des projets avec les clients, je me suis rendu compte que j'avais appris à penser et à parler suivant un code architectural qui excluait les non-spécialistes. Ce qui m'a paru non seulement inapproprié, mais potentiellement désastreux. Comment un architecte peut-il prétendre concevoir des espaces où vivront ses clients s'il ne peut pas engager un véritable dialogue avec eux ?

Je me suis mise en quête de solutions pour combler cette lacune – pour introduire la vie dans l'architecture et ramener l'architecture à la vie. Ce qui m'a conduite, dans les années 1990, à Rome, où j'ai étudié les habitudes quotidiennes d'un quartier sur 2000 ans ; et à la London School of Economics où j'ai dirigé le premier atelier de conception urbaine mis en place dans cette école. Cette dernière expérience a été fascinante : des architectes, des hommes politiques, des économistes, des promoteurs, des sociologues, des spécialistes du logement et des ingénieurs se sont réunis et ont tenté (sans y parvenir) de trouver un langage commun pour parler de la ville. Je me suis alors demandé : et si l'on décrivait la ville par le biais de la nourriture ? J'étais persuadée qu'un tel projet était réalisable, mais j'ignorais totalement comment m'y prendre, et où cela me mènerait. Sept ans plus tard, ce livre est né.

Ville affamée a commencé par une tentative de décrire une ville – Londres – à travers la nourriture, mais c'est devenu bien plus que cela. En rédigeant ce livre, je me suis aperçue que j'avais mis le doigt sur une interdépendance extrêmement profonde dont les applications étaient quasiment illimitées. L'élaboration de cet ouvrage s'est avérée être un processus aussi étrange que long, dans la mesure où elle s'est faite au cours d'une période où nombre des thèmes que je mettais en relation – l'empreinte carbone alimentaire, l'épidémie d'obésité, l'urbanisation, la puissance des supermarchés, le pic pétrolier, le réchauffement climatique – prenaient de plus en plus d'ampleur dans la conscience publique. À tel point qu'à un moment donné, je ne pouvais allumer la radio ou la télévision sans me jeter sur mon ordinateur pour prendre des notes. En Grande-Bretagne, la nourriture est devenue un sujet brûlant, qui en outre évolue très rapidement. Nul doute que le jour où vous lirez ces lignes, le tableau aura encore changé.

Peu importe. Ce livre est dans l'air du temps, mais ses thèmes essentiels sont aussi vieux que la civilisation.

Avec une thématique aussi horizontale que celle de ce livre, j'ai dû structurer mon argumentation avec le plus grand soin. *Ville affamée* n'est pas un ouvrage encyclopédique, mais plutôt une introduction à un mode de réflexion. À partir de l'exemple de Londres (ainsi que d'autres villes occidentales) se dégagent des thèmes éternels qui s'appliquent au monde entier, en retraçant l'évolution de la civilisation urbaine sous l'angle de la nourriture, depuis le Proche-Orient antique jusqu'à la Chine actuelle en passant par l'Europe et l'Amérique. Ce livre suit le trajet de la nourriture depuis la terre et la mer jusqu'à la ville, et depuis le marché ou le supermarché jusqu'à la cuisine, la table et enfin la décharge. Chaque chapitre commence par un portrait de Londres à l'heure actuelle, explorant les origines historiques de chacune des étapes du cheminement de la nourriture et les problèmes qu'elle soulève. Les différents chapitres abordent successivement les thèmes de l'agriculture, du transport des denrées, de leur vente, de la préparation des repas, de leur consommation et de l'élimination des restes et questionnent la manière dont chacun de ces aspects affecte nos vies et la planète. Enfin dans le dernier chapitre, nous réfléchirons à la manière dont nous pourrions utiliser la nourriture pour repenser nos villes à l'avenir – afin de mieux les concevoir, elles et leurs hinterland, et par conséquent d'y vivre mieux.

L'écriture de ce livre a fondamentalement changé ma manière de voir le monde, à tel point que j'ai aujourd'hui du mal à imaginer comment je l'envisageais auparavant. Percevoir le monde à travers la nourriture, comme je le fais désormais, permet d'en avoir une vision transversale ; de comprendre comment des phénomènes apparemment distincts sont en fait reliés. Je souhaite que cet ouvrage change également votre manière de voir les choses, qu'il vous montre à quel point la nourriture façonne *toutes* nos vies, qu'il vous donne le pouvoir et la motivation de vous investir davantage dans le domaine de la nourriture et de contribuer à façonner notre destin commun.



LA TERRE



« *L'approvisionnement alimentaire d'une grande ville est l'un des phénomènes sociaux les plus remarquables – qui s'avère des plus instructifs à tous égards.* »

George Dodd*

**The Food of London,*
Longman, Brown, Green & Longmans, Londres, 1856, p. 1.

REPAS DE NOËL



L'approche de Noël, en 2005, pour peu que vous ayez capté la télévision britannique et disposé d'un système d'enregistrement, vous auriez pu passer une soirée tout à fait surréaliste. Un soir à 21 heures, deux reportages furent diffusés simultanément sur la production des victuailles qui allaient composer notre repas du réveillon. Certes il fallait être motivé, voire obsédé, pour regarder les deux émissions, mais si vous l'aviez fait comme moi, vous en seriez restés pantois. Tout d'abord dans l'émission « Spécial Noël » de Rick Stein consacrée aux héros de la gastronomie, le chef, bien connu des Britanniques pour son éloge des produits locaux de qualité, enfourcha sa Land Rover (accompagné de son fidèle Jack Russell du nom de Chalky) pour aller renifler les meilleurs saumons fumés, dindes, chipolatas, puddings, fromages de Stilton et autres champagnes que la nation puisse offrir¹. Après une heure de paysages somptueux, de musique revigorante et de denrées à vous faire saliver, j'ignorais si j'allais pouvoir attendre encore six jours avant d'attaquer le festin promis. Mais ce que je découvris ensuite sur mon enregistreur DVD me coupa toute envie. Pendant que Rick et Chalky s'ingéniaient à plonger des millions de téléspectateurs dans l'ambiance festive de Noël sur BBC2, sur Channel 4, Jane Moore, journaliste au *Sun*, avait ôté à jamais à plusieurs autres millions de Britanniques toute envie de réveillonner.

Dans son reportage intitulé *Qu'y a-t-il vraiment dans votre repas de Noël ?*, la journaliste examinait le même menu que Rick Stein, mais en allant chercher ses ingrédients chez de tout autres fournisseurs. À l'aide de séquences tournées clandestinement dans des usines agroalimentaires non identifiées, elle montrait comment sont produits la plupart de nos mets de fête, et ce n'était pas beau à voir. Dans une ferme industrielle polonaise, les cochons étaient confinés dans des stalles si étroites qu'ils ne pouvaient pas se retourner. Quant aux dindes, elles disposaient de si peu d'espace dans

¹ Émissions diffusées le 19 décembre 2005.

ces gigantesques hangars plongés dans l'obscurité, que nombre d'entre elles perdaient l'usage de leurs pattes². Puis le chef Raymond Blanc entrait en scène, imperturbable comme à son habitude, pour autopsier l'un des volatiles avec un zèle presque macabre, révélant des os d'une fragilité pitoyable ainsi qu'un foie gonflé de sang (ces deux symptômes résultant d'une croissance trop rapide). Si la vie de ces oiseaux était sinistre, la manière dont ils mouraient était pire encore. Saisis par les pattes et jetés dans des camions, ils étaient ensuite suspendus aux crochets d'un tapis roulant, et leurs têtes plongées dans un bain d'eau électrifié pour qu'ils soient étourdis (mais pas toujours) avant d'être égorgés.

Sur BBC2, Rick Stein mentionnait également ce qu'il appelait « l'aspect de la dinde qu'il est préférable de ne pas mentionner – son abattage ». La question était abordée lors de sa visite chez Andrew Dennis, un fermier bio qui élève des dindes par lots de 200 au maximum, dans un environnement naturel boisé, où les volatiles peuvent fouiller le sol à leur aise comme leurs ancêtres le faisaient à l'état sauvage. Andrew considère son élevage comme un modèle qui, espère-t-il, sera repris par d'autres. « De tous les animaux de la ferme, explique-t-il, les dindes sont les plus maltraitées. Voilà pourquoi nous essayons de montrer l'exemple d'un élevage bienveillant. » Quand vient l'heure de l'abattage, les oiseaux sont emportés dans une vieille grange qui leur est familière, puis tués l'un après l'autre, sans que leurs congénères ne les voient. Lorsque son abatteur a cessé de venir en 2002, Andrew a mis en pratique ce qu'il prônait en tuant lui-même chacune de ses dindes. « Le plus important, c'est la qualité de la vie, et celle de la mort, déclare-t-il. En leur assurant les deux, je me sens en accord avec ce que nous faisons. » Nous y voilà. Si vous voulez manger de la dinde à Noël tout en vous sentant bien dans vos baskets, vous pouvez soit raquer 70 euros pour un oiseau « heureux », soit dépenser moins d'un quart de cette somme en essayant de ne pas trop penser à la manière dont l'animal a été élevé et abattu. Pas de gros lot pour celui qui devinera ce que nous faisons généralement.

2 De toute façon, les dindes étant élevées de manière à se développer prématurément, la plupart peinent à supporter leur propre poids.

Si nous ne savons plus que penser de la nourriture aujourd'hui en Grande-Bretagne, nous avons des circonstances atténuantes. Les médias nous disent tout et son contraire, avec d'un côté la tendance « gourmet » pour laquelle Rick Stein est renommé à raison, et à l'autre extrême, le discours catastrophiste dans le style de Jane Moore ce soir-là. Avec les marchés fermiers, les épicerie fines et les restaurants de luxe qui surgissent de toute part, nous sommes censés être en pleine révolution gastronomique, alors que notre culture alimentaire de tous les jours tend à démontrer le contraire. Jamais nous n'avons consacré aussi peu d'argent à la nourriture : en 2007, nos dépenses alimentaires représentaient seulement 10 % de nos revenus, alors qu'en 1980, elles atteignaient 23 %. Nous achetons 80 % de notre épicerie en supermarché, et quand nous choisissons un produit, nous nous laissons avant tout influencer par son prix plutôt que par son goût, sa qualité ou ses bienfaits pour la santé³. De plus, nous perdons notre savoir-faire culinaire : la moitié des moins de 24 ans disent ne jamais cuisiner à partir de produits bruts, et en Grande-Bretagne, un repas sur trois consiste en plats préparés. Drôle de révolution.

Il faut reconnaître que la culture alimentaire britannique frise la schizophrénie. À lire les journaux du dimanche, nous serions une nation de gastronomes avertis, alors que la plupart d'entre nous ignorent tout de la nourriture, ou n'ont aucune envie d'y consacrer du temps et des efforts. En dépit d'un vernis récemment acquis de culture gastronomique, nous restons les champions d'Europe des « fuellies », qui considèrent la nourriture comme un simple carburant. Nous laissons la nourriture au second plan pour nous concentrer sur nos vies trépidantes, sans avoir la moindre conscience de ce qui est nécessaire pour alimenter la machine⁴. Nous sommes tellement habitués à manger bon marché que peu de gens se demandent comment, par exemple, nous pouvons acheter un poulet pour moins de la moitié du prix d'un paquet de cigarettes. Alors qu'un instant de

3 Joanna Blythman, *Bad Food Britain*, Fourth Estate, Londres, 2006, p. 132.

4 Selon l'Institute of Grocery Distribution (IGD), 17 % des Britanniques n'aiment pas devoir avaler de la nourriture.

réflexion – ou un bref coup de zappette sur *Qu’y a-t-il vraiment dans votre repas de Noël ?* – répondrait à la question, la plupart d’entre nous évitent soigneusement de tels rappels à la réalité. Comme si la chair que nous mettons dans notre bouche n’avait aucun rapport avec l’oiseau vivant. Nous ne faisons tout simplement pas le lien.

Mais comment est-il possible qu’une nation de propriétaires de chiens et de câlineurs de lapins telle que la nôtre soit devenue aussi insensible envers les bestioles qu’elle élève pour se nourrir ? Le problème réside dans notre mode de vie urbain. Habitant le pays industrialisé le plus ancien du monde, nous avons perdu le contact avec la vie rurale depuis des siècles. Plus de 80 % d’entre nous, Britanniques, vivons aujourd’hui en ville. Et pour la plupart, notre seul lien avec la « vraie » campagne – du moins la campagne agricole – se résume à peu près à ce que nous voyons à la télévision. Jamais nous n’avons été autant coupés des fermes et de l’agriculture, et si, pour la plupart, nous soupçonnons au fin fond de nous-mêmes que nos habitudes alimentaires ont des répercussions fâcheuses quelque part sur la planète, ces dernières sont suffisamment éloignées de notre champ de vision pour que nous les ignorions.

Et quand bien même nous le voudrions, il serait quasiment impossible de produire la quantité de viande que nous mangeons aujourd’hui avec des animaux élevés en plein air. Nous, Britanniques, avons toujours été carnivores – ce n’est pas pour rien que les Français nous ont surnommés *les rosbifs**⁵. Toutefois il y a un siècle, chacun de nous mangeait environ 25 kg de viande par an, et non les 80 kg que nous consommons désormais⁶. Autrefois la viande était un luxe, et si par chance nous pouvions servir du rôti le dimanche, nous faisons durer les restes jusqu’au week-end suivant. Plus maintenant. À présent la viande est un produit de base que nous consommons tous les jours sans y penser. Chaque année nous mangeons 35 millions de dindes, et pour Noël nous en faisons passer 10 millions à la

5 Les termes en italique suivis d’un astérisque sont en français dans le texte original.

6 Bilans alimentaires de l’Organisation des Nations Unies pour l’alimentation et l’agriculture (FAO), <http://faostat3.fao.org/search/food%20balance%20sheet/F>.

casserole. Soit 50 000 fois la production d'Andrew Dennis. Même si nous trouvons 50 000 éleveurs aussi convaincus que lui, il faudrait 34,5 millions d'hectares – soit deux fois la surface totale des terres actuellement cultivées au Royaume-Uni⁷. Or les dindes ne représentent que la partie émergée de l'iceberg, car nous consommons également 820 millions de poulets par an. Essayez donc de les élever à l'ancienne.

L'industrie alimentaire moderne a eu des effets pervers. En nous fournissant des denrées bon marché, en grandes quantités et à un faible coût apparent, elle a satisfait nos besoins les plus essentiels tout en les faisant passer pour inoffensifs. Cela s'applique non seulement à la viande, mais aussi à tous les types d'aliments. Pommes de terre et choux, oranges et citrons, sardines et harengs ; quoi que nous mangions, l'échelle et la complexité des processus nécessaires à leur obtention sont considérables. Avant de parvenir jusqu'à nous, ces denrées ont souvent parcouru des milliers de kilomètres, elles sont passées par des aéroports, des docks, des entrepôts et des cuisines industrielles, et elles ont été manipulées par des dizaines de mains inconnues. Cependant, nous ignorons pour la plupart les efforts qui sont déployés pour nous nourrir.

À l'époque préindustrielle, aucun citoyen n'aurait pu rester dans une telle ignorance. Avant l'apparition du chemin de fer, l'approvisionnement alimentaire était la principale difficulté que les villes avaient à surmonter. Et nul ne pouvait faire abstraction de la manifestation de ces efforts. Les routes étaient encombrées de charrettes transportant légumes et céréales, les fleuves et les ports regorgeaient de vraquiers et de bateaux de pêche, les rues et les cours étaient envahies par les vaches, les cochons et les poules. En habitant une telle ville, vous n'aviez aucun doute sur la provenance de votre nourriture : elle était tout autour de vous, ruminant, grognant et bloquant le passage. Autrefois, les citoyens n'avaient pas d'autre choix que de connaître le rôle de la nourriture dans leur vie. Elle était présente dans la moindre de leurs activités.

⁷ Selon le ministère britannique de l'Environnement, de l'Alimentation et des Affaires rurales (Defra), le Royaume-Uni comptait 17,4 millions d'hectares de terres agricoles en 2006.

Si nous vivons dans des villes depuis plusieurs milliers d'années, nous n'en restons pas moins des animaux, caractérisés par des besoins animaux. C'est là que réside le paradoxe fondamental de la vie urbaine. Nous habitons la ville comme s'il s'agissait de la chose la plus naturelle au monde, alors qu'au fond nous vivons toujours sur les terres. La civilisation a beau être urbaine, jadis la grande majorité des hommes étaient des chasseurs et des cueilleurs, des fermiers et des serfs, des seigneurs et des paysans qui menaient une vie essentiellement rurale. Leur histoire est pour une large part tombée dans l'oubli, mais sans eux le reste de l'épopée humaine n'aurait pas eu lieu. La relation entre nourriture et ville est d'une complexité infinie, quoiqu'à un certain égard elle soit extrêmement simple. Sans les agriculteurs et l'agriculture, les villes n'existeraient pas.

La civilisation étant centrée sur la ville, il n'est guère surprenant que nous ayons hérité d'une vision biaisée de la relation ville-campagne. Les représentations visuelles des cités ont eu tendance à ignorer leur hinterland⁸ rural, parvenant ainsi à donner l'illusion de leur autonomie, tandis que l'histoire narrative a réduit la campagne à une toile de fond neutre aux tons verts, propice aux grandes batailles mais guère plus. C'est là une curieuse distorsion de la réalité si l'on considère l'extraordinaire pouvoir que les communautés rurales auraient pu faire valoir sur les villes, pour peu qu'elles aient pris conscience de leur potentiel. Pendant 10 000 ans, les villes se sont reposées sur la campagne pour les nourrir, et cette dernière a obtempéré, plus ou moins sous la contrainte. Ville et campagne sont restées unies dans une symbiose houleuse, les autorités urbaines faisant tout leur possible pour garder le dessus. Des taxes ont été levées, des réformes imposées, des accords ratifiés, des blocus organisés, des propagandes orchestrées et des guerres livrées. La lutte a été continue, et en dépit des apparences elle se poursuit encore. Le fait que nous soyons si peu nombreux à en avoir conscience est symptomatique du caractère politiquement sensible de la question. Aucun gouvernement, y compris le nôtre, n'a jamais voulu

8 N.d.T. : L'hinterland (« arrière-pays » en allemand) désigne la zone d'influence et d'attraction économiques d'une ville.

admettre que sa subsistance dépendait d'autrui. Mettons cela sur le compte du syndrome de la citadelle assiégée – la crainte de la famine, qui de tout temps a hanté les villes.

Certes nous ne vivons plus dans des citadelles entourées de murailles, mais nous dépendons tout autant de ceux qui nous alimentent – voire davantage, car nos villes sont devenues des conurbations tentaculaires qui ont pris des proportions inimaginables ne serait-ce qu'un siècle auparavant. La capacité à conserver la nourriture et à la transporter sur de longues distances a libéré les villes des contraintes géographiques, rendant possible leur construction dans des environnements aussi improbables que le désert de Dubaï ou l'Arctique. Que l'on considère de telles implantations comme le summum de l'orgueil urbain ou non, elles sont loin d'être les seules à dépendre de denrées importées. La plupart de nos cités sont dans le même cas, ayant depuis longtemps investi la ceinture agricole qui les entourait. Londres importe la majeure partie de sa nourriture depuis des siècles, et elle est actuellement alimentée par un hinterland dont la surface totale est plus de cent fois supérieure à celle de son agglomération urbaine – soit l'équivalent de la totalité des terres agricoles du Royaume-Uni⁹.

Néanmoins, la campagne que nous aimons imaginer juste au-delà des limites de nos villes constitue un fantasme soigneusement entretenu. Depuis plusieurs siècles, les citadins voient la nature à travers un télescope unidirectionnel, façonnant son image pour qu'elle corresponde à leur sensibilité urbaine. La tradition pastorale, avec ses haies et ses prairies émaillées de moutons aux soyeuses toisons, participe de cette tendance, tout comme la vision romantique de la nature avec ses montagnes élancées, ses sapins majestueux et ses gorges escarpées. Ces représentations n'ont rien à voir avec le type de paysage qui est susceptible de nourrir une métropole moderne. Des champs de blé ou de soja s'étendant à perte de vue, des serres tunnels si grandes qu'on peut les voir depuis l'espace, des hangars industriels et des parcs d'engraissement remplis d'animaux élevés de

⁹ *Feeding our cities in the 21st century*, communiqué de presse de la Soil Association à l'occasion de la conférence organisée pour son 60^{ème} anniversaire, 12 septembre 2005.

manière intensive – voilà à quoi ressemble l'hinterland rural de la modernité. Sans doute nos visions idéalisée et industrielle de la « campagne » sont-elles antinomiques, mais elles résultent toutes les deux de la civilisation urbaine. Elles sont le Dr Jekyll et le Mr Hyde du monde naturel modifié par l'homme.

Les villes ont depuis toujours modelé la nature à leur image, mais autrefois leur impact était limité du fait de leur taille. En 1800, seulement 3 % de la population mondiale résidait dans des villes de plus de 5 000 habitants ; en 1950, ce chiffre atteignait presque 30 %¹⁰. Et au cours des cinquante dernières années, la situation a évolué bien plus rapidement encore. En 2006, pour la première fois, la population mondiale est devenue majoritairement urbaine, et, selon les Nations Unies, 80 % des terriens habiteront en ville d'ici 2050. Ce qui veut dire qu'en 40 ans, les villes auront accueilli *trois milliards* de personnes en plus. Sachant que les villes consomment déjà 75 % des ressources alimentaires et énergétiques de la planète, nul besoin d'être un génie en mathématiques pour comprendre qu'incessamment sous peu, le compte n'y sera plus.

Le problème vient en partie de la denrée préférée des citoyens. Si la viande fut jadis l'aliment de base des chasseurs-cueilleurs et des éleveurs tribaux, dans la plupart des sociétés ultérieures elle a été réservée aux riches ; sa présence au menu était signe de prospérité, tandis que la grande majorité de la population vivait de céréales et de légumes. Pendant des siècles, les statistiques de consommation de viande ont distingué l'Occident du reste du monde, les Américains arrivant ces derniers temps en tête avec 124 kg annuels par tête. Mais il semble que désormais, les autres pays soient en train de les rattraper. Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), le monde connaît actuellement une « révolution de l'élevage » avec l'accroissement rapide de la consommation, en particulier dans les pays en voie de développement dont le régime était

10 Estimations établies par Philip M. Hauser, citées dans Norbert Schoenauer, *6,000 Years of Housing*, W.W. Norton, New York, 2000, p. 96.

traditionnellement végétarien¹¹. En 2030, selon les prévisions des Nations Unies, les deux tiers de la production mondiale de viande et de lait seront consommés par les nations en développement, tandis que d'ici 2050, la consommation mondiale de viande aura doublé¹².

Pourquoi le monde devient-il de plus en plus carnivore ? Les raisons sont nombreuses et complexes, mais en fin de compte elles résultent toutes de notre nature animale. Que nous soyons végétariens par choix ou non, nous sommes omnivores par nature et la viande est tout simplement l'aliment le plus riche que nous puissions consommer. Si certaines religions – comme le jaïnisme – l'interdisent, la plupart des hommes qui ont renoncé à la viande l'ont surtout fait par manque d'opportunité. De nos jours cependant, l'urbanisation, l'industrialisation et une prospérité accrue suscitent, dans de nombreux pays, un attrait pour le régime à base de viande, que nous avons longtemps considéré comme normal en Occident. Les changements les plus spectaculaires ont lieu en Chine, où 400 millions d'habitants devraient venir grossir la population urbaine au cours des vingt-cinq prochaines années. Durant des siècles, le régime typique des Chinois a consisté en riz et en légumes, avec une bouchée de viande ou de poisson de temps à autre. Mais à mesure qu'ils abandonnent la campagne, ils semblent également abandonner leur régime rural. En 1962, ils ne mangeaient en moyenne que 4 kg de viande par an ; en 2005, ce chiffre était passé à 60 kg et continuait à croître rapidement¹³. L'embourgeoisement va inexorablement de pair avec l'essor du hamburger.

Qu'y a-t-il de mal à cela, me direz-vous ? Si nous, Occidentaux, bénéficions depuis longtemps d'un régime carné, pourquoi les Chinois – et tous ceux qui le souhaitent – ne pourraient-ils en bénéficier aussi ? Le problème est que la production de la viande est très coûteuse sur le plan environnemental.

11 *L'ombre portée de l'élevage – Impacts environnementaux et options pour leur atténuation*, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), Rome, 2009.

12 *L'élevage à l'heure de la mondialisation*, Agriculture 21, Focus 2005. Voir site web de la FAO, www.fao.org/Ag/fr/magazine/0504spl.htm.

13 Site web, statistiques et bilans alimentaires de la FAO.

La plupart des animaux que nous consommons aujourd'hui se nourrissent de plantes fourragères et de céréales, si bien qu'un tiers des récoltes mondiales servent aux animaux et non aux hommes¹⁴. Si l'on considère qu'il faut 11 fois plus de céréales pour nourrir un homme par l'intermédiaire du bœuf, les ressources sont loin d'être utilisées de manière efficace¹⁵. En outre, il faut *mille* fois plus d'eau pour produire un kilo de bœuf que le même poids de blé. Sachant que l'eau douce se fait de plus en plus rare à travers le monde, ce n'est pas une bonne nouvelle non plus. Selon les Nations Unies, l'élevage génère désormais un cinquième des émissions mondiales de gaz à effet de serre, le défrichement et l'émission de méthane par le bétail y contribuant pour la plus grande part. Le réchauffement climatique étant une cause majeure des pénuries d'eau, notre engouement croissant pour la viande est doublement préjudiciable.

Dès à présent, les conséquences de l'urbanisation de la Chine se font ressentir au niveau mondial. Une grande partie de son territoire étant couvert de montagnes et de déserts, elle a toujours eu du mal à nourrir sa population. À mesure qu'elle s'urbanise, elle devient par conséquent de plus en plus dépendante de pays riches en terres agricoles, tels que le Brésil. La Chine est déjà le plus gros importateur au monde de céréales et de soja, et sa demande augmente de façon exponentielle. De 1995 à 2005, ses importations de soja depuis le Brésil ont été multipliées par plus de 100. Et en 2006, le gouvernement brésilien a donné son accord pour l'adjonction de 90 millions d'hectares aux 63 millions déjà cultivés¹⁶. Inutile de préciser que les nouvelles terres qui allaient passer sous la charrue n'étaient pas des brousses arides dont personne ne voulait. Elles se trouvaient dans la forêt

14 Erik Millstone et Tim Lang, *Atlas de l'alimentation dans le monde*, traduit de l'anglais par Catherine Bednarek, Autrement, Paris, 2003, p. 34-35, et FAO, *L'ombre portée de l'élevage*, *op. cit.*, p. xxi.

15 Selon Vaclav Smil, géographe de l'environnement, 11 à 17 calories d'aliments sont nécessaires pour produire une calorie de viande (bœuf, porc ou poulet). Vaclav Smil, « Worldwide transformation of diets, burdens of meat production and opportunities for novel food proteins », *Enzyme and Microbial Technology*, vol. 30, Elsevier, 2002, p. 309.

16 Jonathan Watts, *The Guardian*, 10 novembre 2005, et Gareth Chetwynd, *The Guardian*, 28 mai 2004.

amazonienne, l'un des habitats naturels les plus riches et les plus anciens de la planète.

Si l'avenir du monde doit être urbain, comme tout le laisse à penser, il faut de toute urgence examiner ce que cela implique. Jusqu'à présent, les villes ont pour une large part posé leurs conditions, disposant de ressources qu'elles consommaient plus ou moins à volonté. Cela devra changer. L'alimentation des villes a sans doute été la force la plus puissante qui ait façonné la civilisation, et elle l'est encore. Afin de mieux comprendre la ville, nous devons l'appréhender par le biais de la nourriture. C'est précisément l'objet de ce livre, qui propose de réfléchir autrement à la ville, non en tant qu'entité autonome et isolée, mais en tant qu'entité organique liée au monde naturel par son appétit. Nous devons abandonner nos télescopes unidirectionnels et penser de manière holistique : partir de la nourriture pour observer d'un œil neuf comment nous construisons nos villes, comment nous les alimentons et comment nous les habitons. Pour ce faire, nous devons remonter au temps où les villes n'existaient pas encore ; au temps où le blé, et non la viande, était au centre de toutes les attentions.

UNE NOUVELLE DENRÉE

« Le blé est une nécessité ; l'argent n'est qu'une superfluité. »

Adam Smith¹⁷

Bien que les origines de l'agriculture soient assez obscures, on peut affirmer avec une relative certitude qu'avant son avènement, les villes n'existaient pas. Un demi-million d'années avant que les céréales ne figurent au menu, nos ancêtres étaient des chasseurs-cueilleurs nomades qui, toute leur vie durant, suivaient les migrations annuelles des bêtes, base de leur régime alimentaire. L'homme a appris à façonner le monde naturel grâce au feu,

¹⁷ Adam Smith, *Recherches sur la nature et les causes de la richesse des nations*, traduit de l'anglais par l'abbé J.-L. Blavet, Yverdon, 1781, liv. I, chap. XI, p. 103.

qui lui permit de dégager des clairières dans la forêt pour faciliter le pâturage, et sans doute éloigner les prédateurs. Il permit aussi à nos ancêtres de survivre dans des milieux inhospitaliers, telle l'Europe durant la dernière période glaciaire ; et il apporta certainement un peu de confort à leur existence par ailleurs austère (on imagine bien que le mammoth laineux avait meilleur goût rôti que cru). Toutefois, même après avoir acquis la maîtrise du feu, l'homme continua de mener une vie itinérante. Il recourait à peu près autant à l'établissement permanent que les animaux qu'il chassait.

Il y a environ 12 000 ans, tout changea. Lorsque la dernière glaciation se retira vers le nord, elle laissa derrière elle une vaste bande de terre si riche en aliments naturels qu'elle fut par la suite baptisée le « Croissant fertile » (voir cahier central, ❶). Partant du delta du Nil, puis longeant la côte orientale de la Méditerranée jusqu'au sud de l'Anatolie (actuellement en Turquie) avant de redescendre vers le sud à travers la Mésopotamie (l'Irak actuel), ce territoire se couvrit de chênaies et de prairies sauvages (dont les graminées devinrent le blé et l'orge modernes), que broutèrent les ancêtres de nos moutons et de nos chèvres. Cette contrée regorgeait de bonnes choses à manger, même si les hommes qui l'habitaient alors ne partageaient probablement pas ce point de vue. Habités à un régime carné, ils ne durent guère goûter l'idée de manger des herbes sauvages. Néanmoins l'accroissement de la population, ajouté à la migration des grands mammifères vers le nord, leur força sans doute la main.

Lorsque les apprentis agriculteurs tentèrent pour la première fois de moissonner des céréales sauvages, le moins que l'on puisse dire est qu'ils durent être quelque peu déçus. Les épis devaient être récoltés au moment précis où ils parvenaient à maturité, faute de quoi ils éclataient, disséminant leurs grains et ne laissant rien d'autre qu'une enveloppe immangeable. Afin d'être sur place au moment crucial, les premiers cultivateurs établirent sans doute des campements temporaires près des champs ; pratique qui, au fil des millénaires, entraîna l'implantation de villages comme ceux que l'on a retrouvés en Palestine, remontant environ à 10 000 ans avant J.-C. Composés d'abris circulaires aux murs de pierre, ces villages laissent penser que leurs habitants vivaient à la fois de la chasse et de l'élevage, associé à la

récolte intensive de céréales sauvages. Après les avoir laborieusement vannées, battues et moulues, les villageois fabriquèrent le premier pain du monde – ou du moins la première pâte de céréales broyées¹⁸.

Le piètre état de la dentition de ces populations donne à croire que ce précurseur des produits agroalimentaires fut assez difficile à manger – cependant, sa découverte s'avéra essentielle. Pour la première fois, l'homme disposa d'une denrée qui, quoique peu goûteuse, pouvait être récoltée et stockée en quantités suffisamment importantes pour permettre à un certain nombre d'habitants, pour un certain temps, de s'installer à un endroit de manière permanente. Autrement dit, les céréales permirent à la terre de générer un surplus alimentaire qui, en deux millénaires, se fit de plus en plus sûr à mesure que la récolte intensive de graminées sauvages évolua vers une gestion consciente des cultures, grâce à la récupération des graines et au semis – jusqu'à devenir ce que nous appelons aujourd'hui l'agriculture.

LES PREMIÈRES VILLES

Fondée en Palestine vers 8000 avant J.-C., près d'une oasis à proximité du Jourdain, Jéricho fut l'une des premières implantations humaines qui caractérisa cette période de transition de la vie rurale à la vie urbaine. Ses habitants se nourrissaient en partie de la chasse, et en partie de la récolte intensive de graines sauvages avec lesquelles ils faisaient de la farine. Leur vie était tributaire des saisons : pleinement occupés durant les moissons, les villageois abandonnaient Jéricho à certaines périodes pour explorer les alentours. Le récit biblique de la prise de la cité, selon lequel Jéricho aurait été « barricadée » par l'intervention divine avant que Josué ne provoque la destruction de ses murailles, évoque sa forte dépendance vis-à-vis de ses

18 Pour un exposé général sur les origines de l'agriculture, voir Reay Tannahill, *Food in History*, Penguin, Londres, 1988, p. 22-25.

liens ruraux¹⁹. Faute d'avoir pu constituer des réserves de grain pour les situations d'urgence, la ville ne survécut pas à l'interruption de son approvisionnement. Nul ne sait avec certitude ce qui conduisit finalement Jéricho à sa perte, mais tremblement de terre, famine ou trompettes des prêtres, l'événement se produisit à la fin du xiv^e ou au xiii^e siècle avant J.-C., alors que la ville avait subsisté quelque 6 500 ans. Ce qui n'est pas si mal pour une communauté agropastorale semi-rurale.

Que les implantations comme Jéricho soient considérées comme des villes ou non fait l'objet d'un débat parmi les archéologues. Le consensus veut qu'elles ne le soient pas, car il leur manquait la division du travail qui caractérise l'urbanité. Néanmoins, Çatalhöyük, fondée vers 7000 avant J.-C. en Anatolie, marque le début de la civilisation urbaine. Ses nombreux sanctuaires décorés et son artisanat élaboré témoignent de la richesse de sa vie culturelle et religieuse. Disposant de ressources alimentaires stables et raisonnablement prévisibles, ses habitants étaient libres de s'adonner à des activités créatives non-essentiels, qui caractérisent l'homme urbain.

Uruk, établie par les Sumériens vers 3500 avant J.-C. dans le sud de la Mésopotamie, est la première agglomération que les archéologues les plus stricts s'accordent à qualifier de véritable ville. À l'instar de ses voisines Ur, Larsa et Nippur, elle présentait ce qui est aujourd'hui considéré comme la condition *sine qua non* d'une urbanité à part entière : le zonage. Ce n'est certes pas l'attribut le plus séduisant qui soit, mais il est essentiel en matière de gestion d'une ville. Uruk pouvait se targuer d'être la première véritable cité non parce qu'elle possédait de magnifiques temples et monuments, mais parce que l'activité de ses habitants se répartissait en diverses tâches spécifiques, dont la gestion d'une administration municipale²⁰. Si l'on en juge par ses archives, cette dernière se consacrait presque exclusivement à régir son hinterland agricole. Selon de nombreux spécialistes, c'est précisément la complexité de cette tâche qui poussa les Sumériens à inventer l'écriture.

19 Pour la version de la prise de Jéricho dans l'Ancien Testament, voir Josué 6. Toutefois, les recherches archéologiques suggèrent que la ville ait été détruite par un tremblement de terre vers 1400 avant J.-C.

20 Graham Lawton, « Urban Legends », *New Scientist*, 18 septembre 2004.

À bien des égards, l'emplacement de cette première véritable tentative d'urbanisation était loin d'être idéal. En effet, la fertilité des terres dépendait des crues du Tigre et de l'Euphrate qui, bien qu'apportant quantité de minéraux des montagnes situées au nord, étaient aussi extrêmement imprévisibles. Les crues de printemps arrivant trop tard pour permettre la croissance des cultures, il fallait stocker l'eau des précédentes montées. La ville résolut ce problème en construisant une série d'immenses digues – les premiers travaux publics jamais entrepris – pour contenir le fleuve, ainsi que des systèmes d'irrigation sophistiqués pour distribuer l'eau équitablement aux fermes éloignées. Les ouvrages de terrassement nécessitaient un entretien permanent ainsi qu'un extraordinaire investissement en temps et en efforts, mais grâce à eux, cette zone semi-désertique dévastée par les inondations se transforma en une oasis florissante. Des dattiers s'épanouirent sur les digues, ainsi qu'une gamme de fruits, légumes et légumineuses qui ferait le bonheur de nos chefs actuels : pois chiches, lentilles et haricots ; oignons, ail et poireaux ; concombres, cresson, moutarde et laitues ; dattes, figues et raisin. Les cultures plus robustes telles que le blé, l'orge et le sésame furent implantées plus loin sur des parcelles irriguées²¹.

En modelant ainsi le monde naturel pour qu'il réponde à leurs besoins, les cités sumériennes établirent les règles de base de la civilisation urbaine. Premiers paysages artificiels au monde, leurs jardins maraîchers municipaux montrèrent comment on peut modifier la nature pour servir l'homme urbain. La ville et la campagne se combinèrent pour former une entité unique, la cité-État, dont la dépendance mutuelle, si manifeste dans le monde antique et si obscure dans le nôtre, a dès lors sous-tendu la vie urbaine.

21 Tannahill, *op. cit.*, p. 47, et J. N. Postgate, *Early Mesopotamia – Society and Economy at the Dawn of History*, Routledge, Londres et New York, 1994.