





Tchad :

Famille Mustapha

L'eau sort du puits, pas des bouteilles

Abdallah Ishakh Mustapha, 46 ans, sa femme Khadidja, 42 ans, et leurs sept enfants vivent à Dar es-Salaam, dans le centre du Tchad, à une soixantaine de kilomètres d'Abéché. La famille pratique une maigre agriculture de subsistance à base de légumes et de céréales, toujours à la merci de la plus précieuse denrée du pays : l'eau. Dans ces paysages semi-désertiques, celle-ci ne coule pas loin de la surface, mais pour en disposer, c'est une lutte incessante. Chaque matin, la journée commence par une conée d'eau, qu'il faut aller chercher à dos d'âne, dans une batterie de récipients : gourdes, pots en plastique, outres, bidons... Il faut aussi réparer les abreuvoirs en boue séchée que le bétail a piétiné durant la journée. Cette tâche fastidieuse revient aux enfants, dès leur plus jeune âge. Quand l'abreuvoir est réparé et rempli de l'eau sortie du puits, ils doivent veiller à ce que vaches et chèvres boivent avant que

l'eau ne s'évapore. Une fois sa soif étanchée, le bétail commence sa quête quotidienne pour trouver du pâturage. La famille Mustapha mange rarement de la viande rouge. Ils ne peuvent se permettre de tuer un animal de leur troupeau que pour de grandes occasions, comme la fin du ramadan. Une bête est alors partagée entre plusieurs familles. Quand il y a de la viande à la maison, Khadidja en fait sécher une partie pour en mettre dans la bouillie de céréales que la famille avale trois fois par jour. Le lait, lui aussi, se fait rare. Les animaux, ne trouvant pas suffisamment à manger, n'en donnent pas beaucoup. Après que les veaux maigrichons ont fini de têter, Khadidja n'arrive à traire qu'un grand bol par jour et par animal. A peine plus de 2 litres qu'elle mélange à la bouillie, pour augmenter sa valeur nutritive.

UNE SEMAINE DE NOURRITURE POUR 9 PERSONNES

15 €

CÉRÉALES ET FÉCULENTS : Millet : 6 kg, farine de millet : 4,5 kg, sorgho : 4,5 kg.

PRODUITS LAITIERS : Lait : 16,7 l.

VIANDES, POISSONS ET ŒUFS : Poulet : 4 kg, chèvre : 3 kg.

FRUITS ET LÉGUMES : Pastèques : 10 kg, courges : 8 kg, dattes : 1,5 kg, oignons rouges : 1,5 kg, ail : 750 g, tomates séchées et pilées : 750 g, poivrons rouges séchés et pilés : 300 g, gombos séchés : 1,5 kg, arachides : 4,5 kg.

CONDIMENTS : Huile d'arachide : 5 l, sucre : 750 g, sel : 750 g.

BOISSONS : Thé : 100 g et eau du puits.



Cuba : Famille Costa

Pour manger, le système D est obligatoire



Ramón Costa, 39 ans, sa femme Sandra, 38 ans, et leurs deux enfants partagent une petite maison du quartier colonial de Mariano, à La Havane, avec de nombreux parents. Comme tous les Cubains, ils subissent les conséquences de l'embargo imposé par les États-Unis, particulièrement sensibles dans le domaine alimentaire. Chez les Costa, la famille et les amis se réunissent souvent pour manger et discuter, mais remplir les assiettes n'est pas une mince affaire. Travaillant tous les deux au port, pour la compagnie nationale Cubalse, Ramón et Sandra ont des revenus très limités. Et pour

compléter leur budget, ils ont besoin de l'argent que leur envoient des parents installés à l'étranger. Ils bénéficient aussi des produits alimentaires à très bas prix, subventionnés et disponibles une fois par mois dans des magasins d'État grâce à un carnet de rationnement familial. Selon les arrivages, ils trouvent ainsi poulets, bœuf, riz, haricots, huile, œufs... Mais les quantités sont largement insuffisantes. La famille a donc souvent recours au système D. Les enfants ont appris à se servir d'un fusil sous-marin et les adultes vont à la pêche à la ligne. Dans les années quatre-vingt-dix, les Costa ont même élevé un cochon dans leur cour ! Mais, heureusement, avoue Ramón, depuis cette époque, l'approvisionnement en viande s'est nettement amélioré.

UNE SEMAINE DE NOURRITURE POUR 4 PERSONNES

46 €

CÉRÉALES ET FÉCULENTS : Pain : 4 kg, farine de maïs : 500 g, pommes de terre : 3 kg, taros : 4,5 kg, riz : 3 kg, spaghetti : 1 kg.
PRODUITS LAITIERS : Yaourts à boire : 8,6 l, fromages : 1 kg.
VIANDES, POISSONS ET ŒUFS : Poulet : 1,5 kg, porc : 1,4 kg, poisson (pêché par Ramón) : 500 g, œufs : 12.
FRUITS ET LÉGUMES : Pastèques : 12 kg, bananes : 3 kg, oranges : 2 kg, ananas : 1 kg, citrons verts : 1 kg, papayes : 1 kg, goyaves : 500 g, oignons blancs : 2 kg, chou vert : 1, haricots noirs : 750 g, haricots rouges : 750 g, laitues : 600 g, concombres : 500 g, ail : 500 g, tomates : 500 g, poivrons rouges et verts : 450 g.
CONDIMENTS : Huile végétale : 1,2 l, sucre blanc : 1,7 kg, poivre rouge et vert : 250 g, poivre noir : 60 g, origan : 58 g, autres épices : 70 g, sauce salsa : 35 g, sauce tomate : 1 boîte, sauce soja : 25 g.
DESSERTS ET SNACKS : Petits gâteaux : 10.
PLATS CUISINÉS : Spaghetti en sauce : 500 g.
BOISSONS : Cola : 3,6 l, bière : 2 l, café : 500 g, alcools : 240 cl. L'eau du robinet sert à boire et à faire la cuisine.
RESTAURANTS : La semaine, les enfants déjeunent à l'école ou chez leur tante, et Ramón et Sandra au travail. Une fois par semaine, sortie dans un restaurant chinois.
DIVERS : La ration de Cerelec, variété de céréales distribuée dans les magasins d'État, est donnée au chien.

Pologne : Famille Sobczynski

Après la pénurie, l'ère des fast-foods



Hubert Sobczynski, 31 ans, vit avec sa femme Marzena, 32 ans, et sa fille à Konstantin-Jeziorna, un village proche de Varsovie. Hubert a grandi avec un régime typiquement polonais : soupe de betteraves aux boulettes et aux herbes, pommes de terre, choucroute et ragout de viande. Mais il a fini par jeter son dévolu sur... les sushis après avoir été l'apprenti d'un chef nippon dans le premier restaurant japonais de Varsovie. Depuis, Hubert et Marzena ont ouvert leur propre sushi-bar. Afin de se consacrer au restaurant et d'épargner pour acheter une maison, ils ont emménagé dans le trois pièces des parents de Marzena. Quand Hubert ne travaille pas au restaurant, il cuisine des repas polonais pour la famille. A lui seul, le petit déjeuner

est tout un programme : brioches, yaourts, céréales et lait, œufs, saucisses, thé ou café, sans oublier les fruits. En Pologne, l'époque des queues interminables devant les magasins est bien finie. Et une grande variété de plats internationaux est désormais disponible dans un pays où les habitants mangent de plus en plus à l'étranger. On y compte près de deux cents McDonald's. Mais l'ère des restrictions a laissé des souvenirs. Marzena regrette que sa fille ne réalise pas la chance qu'elle a. « Pour elle, il est normal de manger des bananes et des oranges, mais, pour nous, c'est toujours quelque chose de spécial ».

UNE SEMAINE DE NOURRITURE POUR 5 PERSONNES

123 €

CÉRÉALES ET FÉCULENTS : Pommes de terre : 5 kg, pains : 4 kg, pain à l'huile d'olive : 300 g, farine : 1 kg, sarrasin : 400 g, biscottes : 200 g, spaghetti : 500 g, riz : 500 g.
PRODUITS LAITIERS : Lait : 1,2 l, fromages : 3 kg, crème fraîche : 430 g, crème aigre : 1,8 l, yaourts : 600 g.
VIANDES, POISSONS ET ŒUFS : Porc : 6 kg, poulet : 2,5 kg, saucisses : 1 kg, saucisses fumées : 300 g, jambon : 760 g, harengs : 750 g, pâté de poulet : 400 g, fromage de tête : 700 g, poisson en boîte : 340 g, maquereau : 300 g, œufs : 12.
FRUITS ET LÉGUMES : Poires : 2 kg, citrons : 1 kg, cerises : 1 kg, bananes : 1 kg, pommes : 500 g, melons : 500 g, prunes : 500 g, oranges : 500 g, noix : 200 g, noisettes : 150 g, tomates : 500 g, carottes : 1,5 kg, oignons blancs : 1,5 kg, concombres : 1 kg, poivrons : 630 g, laitues : 2, chou-fleur : 1, conserves au vinaigre : 500 g, légumes mélangés : 500 g, radis : 300 g, purée de tomates : 200 g, ciboulette : 100 g.
CONDIMENTS : Huile : 1,2 l, huile d'olive : 35 cl, mayonnaise : 680 g, margarine : 400 g, sel : 250 g, sucre : 1 kg, basilic : 1 bouquet, moutarde : 125 g, romarin : 100 g, paprika : 40 g, marjolaine : 15 g, laurier : 6 g.
DESSERTS ET SNACKS : Hot-dogs : 250 g, chocolat : 1,1 kg, bonbons : 62 g, biscuits au chocolat : 50 g.
PLATS CUISINÉS : Choucroute : 2 kg, bouillon de poule : 250 g.
BOISSONS : Eau minérale : 9 l, jus de carotte : 4 l, jus de pomme : 2,5 l, jus d'orange : 2,5 l, bière : 1,5 l, sodas : 3,6 l, café : 200 g, thé en sachets : 50.
RESTAURANTS : McDonald's : 1 repas.
DIVERS : Nourriture pour chien : 2,6 kg, pour chat : 1,7 kg.



Allemagne : Famille Melander

Le souci du bio et l'angoisse des supermarchés



Jörg Melander, 45 ans, sa femme Susanna, 43 ans, et leurs deux enfants habitent une maison à Bargteheide, au nord de Hambourg. Des années de travaux et de rénovation ont été consacrées à leur habitation pour la rendre confortable et fonctionnelle. La cuisine, avec ses nombreux rangements et placards, est une version plus chaleureuse de la Frankfurt Kitchen d'un designer des années vingt. Depuis que Susanna a repris son travail d'infirmière, Jörg doit souvent s'occuper des courses et de la cuisine. Sa spécialité : une entrée appelée roulade de bœuf, avec bacon, moutarde et cornichons, mais aussi carottes, céleri et poireaux. Pour Jörg, homme précis et prudent, le plus difficile est d'avoir à affronter régulièrement Familia,

l'hypermarché le plus proche. Les milliers de produits et de marques qu'on y propose lui causent une véritable inquiétude. Comment être certain de ne pas se tromper ? Sa femme est en effet si experte et efficace dans le choix des produits qu'il a peur de ne pas faire aussi bien. Il préfère le marché hebdomadaire de sa petite ville. Susanna aussi, car avec les maraîchers, il est plus facile de savoir d'où viennent les fruits et les légumes, dont beaucoup sont cueillis le jour même. S'ils le pouvaient, les Melander achèteraient exclusivement des produits de l'agriculture biologique, mais ils reculent devant les prix.

UNE SEMAINE DE NOURRITURE POUR 4 PERSONNES

375 €

CÉRÉALES ET FÉCULENTS : Flocons de céréales : 1,5 kg, pains divers : 4,5 kg, croissants : 250 g, pâtes : 1 kg, farine : 300 g.
PRODUITS LAITIERS : Lait : 14,5 l, yaourts : 6,5 kg, fromages : 800 g, crème : 400 g, crème aigre : 300 g, beurre : 250 g.
VIANDES, POISSONS ET ŒUFS : Bœuf : 1,7 kg, porc : 630 g, charcuterie : 600 g, poisson surgelé : 600 g, filets de harengs : 400 g.
FRUITS ET LÉGUMES : Oranges : 4 kg, pommes : 1,8 kg, bananes : 1,1 kg, raisins noirs : 300 g, chou blanc : 1, tomates cerises : 1,5 kg, petits pois (surgelés) : 1 kg, oignons : 1,2 kg, concombres : 1 kg, navets : 1 kg, laitues : 4, fenouils : 800 g, roquette : 500 g, carottes : 500 g, poireaux : 500 g, champignons : 300 g, radis : 280 g, poivrons : 700 g, ail : 6 g.
CONDIMENTS : Huile d'olive : 480 g, vinaigre : 30 cl, moutarde : 250 g, vinaigrette : 45 cl, sucre : 375 g, ketchup : 240 g, sel : 200 g, lard : 550 g, margarine : 125 g, olives et amandes : 300 g, paprika : 100 g, poivre : 50 g, origan : 6 g.
DESSERTS ET SNACKS : Chocolat : 500 g, gâteaux : 500 g, pistaches : 300 g, roulés à la cannelle : 2.
PLATS CUISINÉS : Pizzas surgelées : 1,1 kg, pâtes surgelées : 1 kg, légumes surgelés : 1 kg, goulasch : 1,1 kg, soupes en boîte 770 g, conserves : 700 g, sauce tomate : 400 g, tomates séchées : 250 g, soupes instantanées : 200 g.
BOISSONS : Eau pétillante : 14 l, bière : 4,8 l, jus de fruits : 7,5 l, vin : 2,8 l, cacao : 400 g, café : 250 g, thé aux fruits : 200 g, thé noir : 25 sachets.
DIVERS : Compléments vitaminés : 260 g, vitamines : 167 cachets.





Inde : Famille Patkar Un végétarisme moins strict chez les jeunes



Jayant Patkar, 48 ans, sa femme Sangeeta, 42 ans, et leurs deux enfants vivent à Ujain, une ville du centre de l'Inde, dans l'Etat de Madhya Pradesh. La famille fait partie des classes moyennes. Jayant est ingénieur au service des eaux de la ville et Sangeeta, proviseur d'un collège. Tous deux célèbrent cette année la fête de la Kumba Mela dans les eaux sacrées de la rivière Shipra qui traverse leur cité. Pour les membres de sa famille, Sangeeta prépare elle-même un copieux petit déjeuner appelé poha. Il est composé de pommes de terre coupées finement, d'oignons et de piments, auxquels on ajoute des flocons de riz trempés puis égouttés, avec sel, sucre et safran pour la couleur. La famille Patkar, comme la majorité des hindous, pratique

un végétarisme plus ou moins strict. Originaire de la caste supérieure des brahmanes, Sangeeta reconnaît qu'elle n'est pas aussi rigoureuse qu'on l'était à ce sujet dans la maison de son père. Leur fils de 15 ans, Akshay, avoue même apprécier parfois un morosau de poulet. En Inde, chaque région possède ses propres traditions culinaires, mais l'incroyable mobilité d'une société en pleine mutation est en train d'effacer ces particularismes. Les Patkar ont ainsi dû plusieurs fois déménager pour suivre la carrière de Jayant, et ils ont découvert de nouvelles recettes de cuisine qu'ils n'hésitent pas à appliquer chez eux.

UNE SEMAINE DE NOURRITURE POUR 4 PERSONNES

32 €

CÉRÉALES ET FÉCULENTS : Pains non levés : 6 kg, pain blanc : 1 miche, biscottes : 200 g, farine de blé : 4 kg, pommes de terre : 1,5 kg, riz blanc : 1,5 kg, flocons de riz : 1 kg, porridge : 500 g, farine de pois chiches : 500 g.

PRODUITS LAITIERS : Lait : 8,6 l, yaourts : 2 kg, lait en poudre : 500 g, crème glacée : 450 g, beurre : 450 g.

VIANDES, POISSONS ET ŒUFS : A la maison, la famille ne mange ni viande ni poisson.

FRUITS ET LÉGUMES : Pastèques : 3 kg, oranges : 2 kg, raisins : 1 kg, citrons : 360 g, noix de coco : 1 kg, noix : 500 g, oignons : 2,5 kg, courges : 2,5 kg, choux : 2, choux-fleurs : 2, tomates : 1 kg, lentilles : 1 kg, aubergines : 760 g, pois chiches : 500 g, concombres : 500 g, gombos : 500 g, haricots : 750 g, coriandre : 250 g, poivrons : 250 g, piments verts : 100 g.

CONDIMENTS : Huile de soja : 5 l, fruits et légumes macérés : 500 g, sucre : 250 g, ketchup : 200 g, cumin : 100 g, menthe : 100 g, moutarde : 100 g, poivre : 50 g, ail : 50 g, mangues séchées : 50 g, persil : 50 g, piments : 50 g, anis : 25 g, safran : 25 g, clous de girofle : 10 g.

DESSERTS ET SNACKS : Boulettes sucrées frites : 500 g, gâteau de semoule : 500 g, gaufrettes : 250 g, biscuits : 100 g.

PLATS CURRÉS : Gâteau de pois chiches : 500 g, nouilles instantanées : 200 g, curry de pois chiches : 100 g, pains frites : 3, pizza : 1, crêpes épicées : 5, sandwich : 1.

BOISSONS : Cola : 30 cl, thé aux épices : 150 g, café : 14 g.

RESTAURANTS : 1 diner à quatre.

Dis-moi ce que tu manges, je te dirai où tu vis

Dans chaque pays, les aliments consommés racontent le lien différent que les hommes entretiennent avec leur environnement.



Egypte

La famille Ahmed, du Caire, pose devant une semaine de nourriture. Tous les légumes proviennent de la vallée du Nil. Leur plat favori est le ragoût de mouton.

Il y a quelque chose d'émouvant à entrer dans l'intimité domestique des familles du monde. À contempler, à la manière de natures mortes, le détail des aliments qu'elles consomment en une semaine. Alors que les hommes ne se sont jamais autant nourris hors de leur domicile et que les femmes n'ont jamais si peu cuisiné, en tout cas dans les pays riches. Mais, malgré l'évolution des modes alimentaires, ces nourritures terrestres, toutes denrées confondues, restent l'un des liens les plus forts entre les êtres humains. Les repas en commun ont toujours été rares et recherchés parce que l'homme est souvent contraint de se nourrir de ce qu'il emporte avec lui, consomme sur le pouce, ou pioche au gré de ses envies et de sa faim.

En Amérique du Nord, mais aussi en Chine, les repas pris à la maison sont souvent réservés au soir ou au dimanche. En Europe, ils restent de petites mises en scène dont la forme superlative est le banquet. Là, y coule le vin qui accompagne la bonne chère, les bons mots, les chansons, les discours. Plus intimement, dans le monde entier, les familles aiment organiser ces agapes pour marquer un événement important, se soustraire à l'obligation de manger rapidement, n'importe où, dans la rue, le train ou sur le lieu de travail. Les Français ont consommé l'an dernier plus de six cents millions de sandwiches, la plupart mangés en marchant ! Avec la généralisation du «manger rapide», on est au cœur du plus grand bouleversement alimentaire depuis l'invention des conserves et de la réfrigération : l'ali-

mentation, jusque-là affaire presque exclusivement familiale, est devenue une marchandise d'origine industrielle. Jadis, le jardin, le champ et le verger fournissaient la table. Les traces de ce lien direct entre un produit naturel et ses consommateurs sont encore visibles sur les photos de Peter Menzel. Au Bhoutan, la famille pose devant ses sacs de grains. En Équateur, elle fait cercle devant poireaux et bananes sortis de son champ. Mais les marques sont entrées progressivement dans les cuisines : les emballages colorés offrent une gamme de plus en plus fournie de prêt-à-manger. Finies, les longues heures derrière les fourneaux, tout peut être prêt en un tour de main. On passe alors d'un travail de cuisine qui transformait des produits par la cuisson à un assemblage de plats préparés.

Cette nourriture-marchandise ne date pas d'hier. Depuis le Moyen Âge, les commerçants recherchent des produits fiables et rares pour faire des affaires. Fiables pour voyager à bord des navires au long cours, où les denrées s'abiment facilement : les «bis cuits», gâteaux cuits deux fois pour éviter la dégradation en mer, ont été mis au point dans les villes portuaires comme Gênes, Venise, Nantes ou Londres, là où arrivait le sucre des tropiques et d'où partaient les marins. Fiables pour le commerce : les Hollandais, spécialistes des épices avec leur prestigieuse Compagnie des Indes orientales, ont fabriqué, pour le commerce au long cours, des fromages à pâte cuite d'un style nouveau, sans goût très prononcé, afin d'éviter les réticences des mangeurs, mais vantant les valeurs sûres de villes comme Gouda ou Edam. Partout, la publicité va devenir un puissant levier pour la diffusion des marques. Le Suisse Julius Maggi invente, pour vendre des saveurs de viande, le célèbre bouillon Kub en 1907, au moment où Braque et Picasso révolutionnent la peinture avec le cubisme. Tout comme Banania fera l'éloge du chocolat avec un tirailleur sénégalais qui devient, pour les Français, l'ami Y'a bon. Aujourd'hui, ce sont des firmes industrielles américaines qui approvisionnent par avion durant l'hiver les familles du Groenland en conserves, produits lyophilisés, condiments, céréales, café. Seuls les produits de la chasse et de la pêche peuvent donner au repas un air «couleur locales», encore que les pollutions marines compromettent ces activités traditionnelles.

Plus vaste encore est le mouvement de brassage des boissons. Car les hommes ont toujours recherché des boissons sûres, qui ne transmettent pas de maladies. Eau bouillie ou breuvage issu de la fermentation, les deux solutions ont eu leurs amateurs, avant le boom ►

Va-t-on vers «UN» goût mondial ?

► des eaux minérales dans les pays riches. Les Anglais ont adopté le thé au moment où ils ont colonisé l'Inde, puis en ont fait une boisson mondiale. Depuis l'Antiquité, la plante caucasienne qu'est la vigne a gagné la Méditerranée, puis l'Europe au Moyen Âge et le Nouveau Monde à la faveur du christianisme et de la colonisation. Aujourd'hui, la Chine consomme et produit à son tour de plus en plus de vin, tout comme le Japon.

La bière est encore plus internationale : elle est devenue la première boisson alcoolisée au monde, grâce aux astuces des chimistes, des industriels et des marchands qui multiplient ses conditionnements (verre, aluminium, plastique) et innovent dans les saveurs. Après le houblon, introduit par l'abbesse allemande Hildegarde de Bingen au XI^e siècle, c'est la tequila, le rhum, la framboise, l'absinthe, le gingembre qu'on marie à la bière pour étonner les amateurs. Les Tchèques, premiers consommateurs avec 160 litres par habitant et par an, tiennent autant à la qualité de leur pils qu'à la convivialité qu'elle procure, comme les Anglais qui ne l'aiment pas pendant les repas mais l'apprécient pour ses vertus socialisantes dans les pubs et pendant les matches de rugby.

Plus discrète est la viande dans l'alimentation des familles du monde. Au Tchad comme sur tous les marchés des pays pauvres où les systèmes de conservation sont rustiques, les animaux sont vendus vivants. Comme au Moyen Âge, on les tue chez soi. Chez nous, la viande est «désanimalisée». Le problème que pose la mise à mort d'un animal était jadis réglé par des rites comme les sacrifices religieux ou la chasse. Aujourd'hui, les liens avec les animaux ont changé : élevés loin des hommes, ils sont abattus loin des hommes et la préparation bouchère masque tout ce qui pourrait évoquer l'animal. Cette question taraude les Scandinaves sensibles au bien-être des bêtes, mais pas les Anglais qui réfléchissent plutôt au végétarisme, alors que dans les pays latins d'Europe, on se soucie surtout de chercher

de la bonne viande. Les interdits alimentaires sont très puissants vis-à-vis de la viande. Le porc est exclu du monde islamique et juif, ce qui a indirectement favorisé la consommation de volailles au Moyen-Orient et la diffusion de l'oie et du foie gras, qui était déjà connu des anciens Égyptiens.

Il y a donc beaucoup de géographie dans ce qu'on mange. La nourriture est l'un des liens les plus intimes à l'environnement, au monde. Sur sa table ou entre ses mains, le mangeur fait la synthèse du proche et du lointain. Les anthropologues ont mis en évidence ce paradoxe chez l'homme : omnivore, il est confronté sans cesse à des choix. «Qu'est-ce que je peux manger ? Qu'est-ce qui va me faire du bien ou du mal ?» Pour se guider, l'homme s'appuie sur ses saveurs préférées, issues de son enfance, mais il est piqué par la curiosité de connaître d'autres plats. Toujours avec la peur inconsciente d'être intoxiqué. D'où le besoin d'être guidé, notamment par l'origine géographique, l'estampille de lieux qui bénéficient d'une réputation. Car «manger, c'est incorporer un territoire», selon le géographe Jean Brunhes. Lorsque la famille Madsens, du Groenland, boit du Coca-Cola et mange des céréales, elle adhère aux valeurs de l'Amérique et fait confiance à ses industriels. Mais ce n'est pas tout. Elle se «dépayse», elle voyage. La famille Mustapha, du Tchad, plus dénuée, n'a pas de quoi satisfaire ce désir du nouveau. Elle reste prisonnière d'une économie autarcique et, en cas de difficulté, de l'aide alimentaire internationale.

La géographie est au cœur d'un débat mondial sur l'alimentation. Faut-il laisser faire l'industrie agroalimentaire qui veut prendre en charge l'alimentation des hommes, en mettant sur le marché des produits standardisés, au goût atténué et sans autre référence qu'une marque ? Ou faut-il s'attacher à développer les liens avec les territoires de production, afin de limiter les crises sanitaires et pour que les mangeurs sachent ce qu'ils ont dans leur assiette ? C'est l'enjeu du match qui aura lieu lors de la réunion de l'Organisation mondiale du commerce, en décembre 2005 à Hongkong. Les pays anglosaxons, où l'industrie est très puissante, s'opposent aux pays latins - Italie, Espagne, France et Grèce - qui défendent des terroirs où se construit une identité alimentaire fondée sur des paysages et une attention à l'environnement. Aujourd'hui, la question est de savoir si l'on est en train de construire un goût «mondial». La hausse du niveau de vie, on le voit dans les ex-pays du bloc communiste, modifie la composition des paniers. Elle accompagne l'abandon progressif par les femmes de la cuisine. Il reste bien l'abondance des fruits sous les tropiques, mais ne risque-t-on pas de les voir disparaître dans les laitages et les sodas et de perdre le lien avec ceux qui les produisent ? Heureusement, demeure la passion de découvrir, de tenter sa chance avec de nouvelles saveurs, de créer toujours plus de liens grâce à cet irrépressible besoin : le goût des autres. ■

Japon

La famille Ukita, de Tokyo, consomme en une semaine une douzaine d'espèces de poissons différents. Ses membres prennent beaucoup de repas hors de la maison.



Gilles Fumey (géographe)