

Epreuve - Matière : 101 - 0468

Session :

CONSIGNES

- Remplir soigneusement, sur CHAQUE feuillet officiel, la zone d'identification en MAJUSCULES.
- Remplir soigneusement le cadre relatif au concours OU à l'examen qui vous concerne.
- Ne pas signer la composition et ne pas y apporter de signe distinctif pouvant indiquer sa provenance.
- Rédiger avec un stylo à encre foncée (bleue ou noire) et ne pas utiliser de stylo plume à encre claire.
- N'effectuer aucun collage ou découpage de sujets ou de feuillet officiel.
- Numéroté chaque PAGE (cadre en bas à droite de la page) sur le nombre total de pages que comporte la copie (y compris les pages vierges).
- Placer les feuilles dans le bon sens et dans l'ordre de numérotation des pages.

Ce que manger veut dire : les enjeux de la gastronomie

En 2010, le repas gastronomique des français est inscrit au patrimoine culturel immatériel (PCI) de l'humanité par l'Unesco. Il répond à une ambition française de "valoriser les produits alimentaires et les savoir-faire culinaires, encourager le tourisme gastronomique [...] et développer la promotion du patrimoine alimentaire français". Or, comme le note Sébastien Lapagère dans le Monde diplomatique, la "street food" et les compléments alimentaires sont à la mode, 30% des enfants se plaignent des repas des cantines et 3 millions de Français vivent de l'aide alimentaire. Manger recouvre donc des réalités très différentes, du repas gastronomique à la cuisine populaire en passant par les produits ultra-transformés qui représentent 70% de l'offre alimentaire des grandes surfaces. L'alimentation est plurielle : la question de ce que manger veut dire se pose et avec elle celle de la place de la gastronomie dans la société. Dans un contexte de mondialisation, comment se reconstruit le rapport des humains à l'alimentation ? Nous verrons tout d'abord que, d'une mondialisation à l'autre, l'espace culinaire mondial évolue, puis nous analyserons la gastronomie comme instrument de puissance. Enfin, nous nous intéresserons à la diversité culinaire à l'heure de la transition écologique.

* * *

D'une mondialisation à l'autre, la gastronomie apparaît comme un phénomène culturel et politique. Aujourd'hui, la gastronomie recule face à l'industrie agro-alimentaire.

En France, la gastronomie apparaît à la Cour royale. Ainsi, la pâtisserie se développe grâce aux importations de sucre au XVI^e siècle puis de chocolat au XVII^e siècle. .1. / 4..

Le XIX^e siècle est l'époque de la "grande bouffe" (Jean-Paul Aron), ce qui est par exemple illustré par Gustave Flaubert dans la description de la table de mariage de Charles et Emma Bovary: "un joli cochon de lait rôti", "une pièce montée qui fit pousser des cris"... Au XX^e siècle, Edouard Herriot, maire de Lyon, devient une figure de la "gastro-politique", promouvant sa ville et les territoires alentours via la gastronomie. Lors de l'inscription du repas gastronomique des Français au Patrimoine, François Fillon souligne une autre dimension de la gastronomie française, son caractère artistique. Cela signe un mouvement de patrimonialisation du culinaire dont leques s'inscrit le don, par Bernard Vauvion, ancien chef des cuisines de l'Élysée, de ses photographies personnelles à la BuF, retraçant ainsi 50 ans de tradition culinaire française. À l'international, on note aujourd'hui un engouement pour la gastronomie avec de nombreux médias et shows culinaires.

Cet engouement semble paradoxal à l'heure où le marché alimentaire est dominé par l'industrie agroalimentaire qui uniformise et standardise les pratiques au niveau mondial. Ainsi, la bouteille de Coca-Cola est le 3^e produit le plus acheté en France en 2023. La France remporte également la 1^{re} place en terme de nombre de restaurants McDonald's sur son territoire par rapport à ses voisins européens. Cette emprise des IAA se traduit par une baisse de 75% de la diversité des produits agricoles, expliquée par la hausse des monocultures. Cela est dû à une hyperconcentration des acteurs à chaque niveau de la chaîne de production et dans tous les secteurs, faisant peser des risques quant à l'approvisionnement. Si la réglementation est importante, elle n'est pas sans failles, à l'image de la norme HACCP qui édicte les meilleures pratiques à suivre sans imposer de critères sur les produits finaux (Louise Toujo et Olivia Luce). De ce fait, elles créent des vulnérabilités sur les productions locales.

Ainsi, l'espace culinaire mondial se recompose sous l'effet de la présence d'acteurs d'envergure internationale, dans un secteur profondément culturel.

L'alimentation et la gastronomie s'inscrivent dans des luttes de puissance à l'international, notamment car elles constituent des moteurs pour les économies.

Si la "gastro-politique" existait déjà en France dans l'entre-deux-guerres, ce sont les États-Unis qui ont théorisé l'arme alimentaire comme outil au service de la puissance. En 1975, le Secrétaire d'État américain à l'Agriculture fait mention

du "food power" (pouvoir alimentaire) et du "food weapon" (arme alimentaire). En 2012, Hillary Clinton développe le "Diplomatic Culinary Partnership", à un moment où le soft power (influence) a pris le pas sur les conflits armés. Dans cette nouvelle forme de mondialisation, les États-Unis (et d'autres pays) mettent en œuvre un mouvement de territorialisation inspiré du modèle français, dont la gastronomie repose sur des savoir-faire locaux. Dans cette compétition, la France tente de faire valoir son exception culturelle culinaire (A. Lazareff), alors que la gastronomie devient peu à peu une marchandise comme une autre (Julie Clercq). Néanmoins, certaines initiatives comme l'inscription au PCI font peser un nouveau risque sur la gastronomie française, celui de la muséification.

Dans ce contexte, la France a lancé en 2014 une stratégie nationale: "Faire rayonner la haute gastronomie française". En effet, la gastronomie constitue un atout économique majeur: 35,6 milliards d'euros de chiffre d'affaires (2022), 5^e pourvoyeur d'emploi... le soutien à la gastronomie constitue donc un enjeu diplomatique structurant face à une concurrence internationale en plein essor. Atout France est l'opérateur qui porte des actions de promotion comme "Goût de France". La stratégie prévoit aussi la création d'un Centre national de la Gastronomie française pour faire émerger de nouveaux talents capables de s'imposer dans des concours internationaux et d'attirer dans les formations françaises des étudiants du monde entier. Le secteur de la gastronomie n'échappe pas à la guerre économique, comme l'a montré la "guerre des sodas" et l'exemption de sanctions sur la gomme arabique par les États-Unis, soucieux de préserver leur industrie. Par ailleurs, la gastronomie soutient le tourisme international, ajoutant ainsi à la recherche de séjours expérimentels.

Instrument de puissance, atout économique, outil d'influence: la gastronomie est investie par les États et acteurs privés pour des raisons politiques et financières.

À l'heure de la transition écologique, le soutien et la valorisation de la diversité culinaire s'impose, de même que la redéfinition des identités culinaires.

Face au poids pris par les industries agroalimentaires (IAA), des contre-mouvements émergent, à l'image de Slow Food, porté par le sociologue italien Carlo Petrini. Défenseur de la mémoire culinaire face à la malbouffe, ce mouvement fait le lien entre agriculture, écologie et gastronomie: "Un gastronome-gourmet qui ne se soucie pas d'environnement est stupide, mais un écologiste qui n'a pas de sensibilité gastronomique est triste." Pour définir une nouvelle "grammaire de la gourmandise", il s'appuie sur des "sentinelles" pour sauvegarder ou relancer des petites productions artisanales, respectueuses de l'environnement et soutenant des économies locales. Cela ne signifie pas adhérer à un "paradigme du refus" (JP Corbeau) à l'image du maire de Béziers Robert Ménard, qui se flatte du nombre de kebabs dans le centre-ville de sa

commune.

Au contraire, le mouvement Slow Food met au cœur de son action le plaisir alimentaire, lequel se renouvelle sans cesse. En effet, la mondialisation se traduit par d'importantes mouvements de migrations qui contribuent à enrichir les cuisines de leur pays d'origine et de leur pays d'accueil. La cuisine est un langage vivant, qui incorpore des savoir-faire multiples. À la Réunion, on parle ainsi d'un mouvement de créolisation. Cela montre que "l'art culinaire n'est jamais figé dans le marbre des traditions". Le métissage de la gastronomie est le reflet de la transformation des sociétés et de la perméabilité des cultures alimentaires (Emmanuel Calvo), ce qui peut expliquer la perte de vitesse du traditionnel repas en quatre temps à la française, qui semble marqué par trop de formalisme et de rigidité. Cependant, comme le souligne Gérard Noiriel, la France est "l'Amérique de l'Europe" et, par le brassage de population qui la caractérise, des compromis inventifs se dessinent pour créer de nouvelles traditions culinaires métissées. Au risque, peut-être, d'être taxées d'appropriation culturelle comme l'a été le magazine américain *Ben Appetit* après la publication d'une recette haïtienne de soupe jomou.

* * *

Ainsi, la gastronomie est aujourd'hui mondialisée, même si elle trouve encore ses racines dans des terroirs et cultures locales. Le lien entre gastronomie et territoire est si fort que l'on assiste depuis une quinzaine d'années à un mouvement de territorialisation. À l'opposé, les industries agroalimentaires contribuent à uniformiser et standardiser les savoirs et produits en se développant sur un modèle agricole intensif et peu respectueux de l'environnement. La gastronomie est aussi un espace d'expression de la puissance des États en cela qu'elle s'intègre à leur soft power. En matière économique, il s'agit d'un gisement de valeur qu'États et acteurs privés tentent de faire croître. Néanmoins, des mouvements émergent et remettent en cause ce modèle pour soutenir les petits producteurs et démocratiser l'accès à la gastronomie face au risque de rupture entre goût sophistiqué et cuisine populaire. Tout cela dans un contexte de mondialisation qui redessine les contours culturels et géographiques des spécialités culinaires sous l'effet des migrations et des métisages qu'elles entraînent.