

## Relations

# L'engouement pour la bouffe : quel sens lui donner ?

Geneviève Sicotte, Dalie Giroux et Amélie-Anne Mailhot

---

Francophonie en Amérique : entre rêve et réalité  
Numéro 778, mai-juin 2015

URI : [id.erudit.org/iderudit/77933ac](http://id.erudit.org/iderudit/77933ac)

[Aller au sommaire du numéro](#)

---

Éditeur(s)

Centre justice et foi

ISSN 0034-3781 (imprimé)  
1929-3097 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

---

Citer cet article

Sicotte, G., Giroux, D. & Mailhot, A. (2015). L'engouement pour la bouffe : quel sens lui donner ?. *Relations*, (778), 38-39.

---

Tous droits réservés © Relations, 2015

Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter en ligne. [<https://apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-dutilisation/>]

---



Cet article est diffusé et préservé par Érudit.

Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche. [www.erudit.org](http://www.erudit.org)



# L'engouement pour la bouffe : quel sens lui donner ?

L'engouement pour la nourriture peut être un moteur d'engagement citoyen.

**GENEVÈVE SICOTTE**

L'auteure est professeure au Département d'études françaises de l'Université Concordia

**P**arle-t-on trop de nourriture ? Dans l'ensemble des pays occidentaux, la gastronomie – l'amour de la bonne cuisine –, a connu une popularité qui s'est littéralement emballée au cours des 20 dernières années. Comment comprendre ce phénomène, particulièrement quand ceux qui l'encouragent sont désormais le plus souvent épargnés du souci millénaire de la subsistance ?

On peut bien y voir une préoccupation de riches gavés et décadents, qui planifient leur prochain repas alors qu'ils sont encore en train de se curer les dents, avachis autour des restes de leur dernier festin. Ce serait une forme de régression : dans un monde perçu comme hostile et impossible à changer, la gastronomie ouvrirait un espace hédoniste et dépolitisé. Mais c'est justement le fait d'en proposer une telle définition, fondée sur une illusion et même une fuite complaisante, qui la rend futile.

La préoccupation gastronomique peut, certes, prendre ce visage. Mais elle a le potentiel d'être autre chose. Elle peut nous permettre d'imaginer et de raconter autrement notre expérience du monde.

## LE DÉSIR DU CONCRET

Nous sommes habités par le sentiment d'une progressive et irrémédiable distanciation face au concret. Entourés d'écrans, d'interfaces, de dispositifs technologiques qui médiatisent de manière totalement nouvelle notre rapport au monde et aux autres, nous avons le sentiment d'une déposses-

sion. Il importe peu de savoir si cette perte est réelle ou fantasmée, puisque notre imaginaire contemporain ne cesse de la réitérer, sur un mode parfois ludique et fasciné, mais souvent inquiet et angoissé.

Or, il me semble qu'une préoccupation alimentaire réfléchie peut répondre à ce sentiment de perte. Valoriser la gastronomie, cela permet de s'immerger dans le concret. De faire parler le corps, son rapport à la matérialité, son inscription dans le règne du vivant, son expérience de la faim et de la satiété. De mieux déployer des sens comme le toucher, l'odorat, le goût, qu'on laisse si peu exister qu'ils en semblent même privés de capacité à se dire. D'entrer en relation avec les gens, ceux qui produisent les aliments et les vendent, ceux avec qui l'on cuisine, ceux avec qui l'on partage un repas.

Ces bribes quotidiennes de concrétude peuvent apaiser nos blessures hypermodernes. Et il ne s'agit pas d'un remède régressif, puisqu'il est susceptible de transformer l'expérience que nous faisons de notre corps et de nos relations avec autrui. Ainsi, la préoccupation alimentaire bien conçue peut être non pas une fuite, mais un contre-poids à tout le registre du virtuel, un ajout vivant qui provoquera un équilibre inédit.

## LA REVALORISATION DU POLITIQUE

On objectera que cette valorisation du concret risque de s'épanouir surtout dans la sphère individuelle. Ce serait un nouvel hédonisme, délicat et subtil, mais néanmoins peu convaincant, n'exonérant pas vraiment la préoccu-

pation alimentaire de ses torts. C'est pourquoi il faut ajouter à la réflexion un second niveau : celui du potentiel politique que possède la gastronomie, un potentiel que l'on commence à peine à comprendre et à mobiliser.

Comment mieux habiter le sentiment de fraternité, celui qui devrait nous unir à l'humanité entière, que par l'humble biais de l'aliment ? Cet aliment porte une histoire, un parcours ; il est un témoin. Il faut écouter ce dont il témoigne et faire des choix, puisque chaque geste de consommation est un geste politique. Lutter contre les inégalités, limiter son empreinte écologique, valoriser des territoires et des terroirs, choisir de ne pas manger de viande ou de sous-produits animaux (ou choisir d'en manger moins), résister à l'uniformisation industrielle, tout cela passe par des choix alimentaires délibérés et réitérés.

L'économie actuelle est en partie la conséquence de tous les gestes souvent irréfléchis des consommateurs et des entreprises des pays développés depuis plusieurs générations. Si l'on veut réformer cette économie, ou du moins l'amender, une voie possible est de devenir des citoyens au sens plein du terme. Et cela exige, aussi, d'être des « citoyens de notre alimentation ». De s'approprier la gastronomie comme un levier politique, qui sera d'autant plus efficace qu'il sera ancré dans le quotidien et le concret.

La gastronomie, il ne faut pas moins en parler. Il faut surtout mieux en parler, et mieux la vivre ; il faut surtout cultiver son jardin, et cuisiner. Sans jamais oublier que nous sommes des milliards à partager la même table. ●



Jamais l'acte fondamental de manger n'aura été l'objet d'autant d'attention médiatique qu'à notre époque : livres, magazines, émissions et sites Web de toutes sortes pullulent, prenant parfois les airs d'une nouvelle obsession. Cette surexposition est-elle bénéfique ou accentue-t-elle plutôt notre rapport marchand à l'alimentation, détournant celle-ci de sa fin première? Nos auteures invitées en débattent.

## Notre rapport à l'alimentation s'inscrit dans un système en manque de sens.

**DALIE GIROUX ET  
AMÉLIE-ANNE MAILHOT**

Que penser de l'engouement actuel pour la nourriture, les arts culinaires, les produits du terroir et la nouvelle gastronomie? Il s'agit d'une tendance lourde et attrayante et le Québec, inscrit dans une économie mondialisée où le style de vie est devenu un produit industriel polymorphe et de haute valeur, n'y échappe pas.

Certains y verront un progrès : une valorisation des produits locaux et des terroirs, un nouvel entrepreneuriat urbain, une relance de l'économie régionale, une démocratisation de la connaissance culinaire, une diversification de l'expérience gustative, une ouverture sur le monde.

Pour notre part, nous croyons qu'il y a un problème de fond avec la manière contemporaine de se nourrir. Ce problème relève du fait que notre alimentation n'est pas fondée sur un système qui vise fondamentalement à nourrir les personnes. Plutôt, elle est captive d'un modèle de production qui vise à générer une activité économique, c'est-à-dire des salaires et des profits. Pour l'heure, c'est en effet avec de l'argent que nous mangeons.

### MANGER LIBREMENT

Sur quels principes un système de production de la nourriture qui viserait d'abord à nourrir les personnes reposerait-il?

Premier principe : le partage radical. Comment se fait-il que de plus en plus de gens n'arrivent pas à se nourrir adéquatement dans nos sociétés d'abondance, où l'offre alimentaire n'a

jamais été aussi grande? Le *Bilan-Faim 2014* indique que les banques alimentaires au Québec ont reçu en moyenne 1,6 million de demandes par mois. Un système qui aurait comme visée première de nourrir les personnes s'assurerait que chacun mange à sa faim. Dans ce système, le manque nous apparaîtrait fondamentalement injuste. Le principe de partage radical impliquerait que nous acceptions l'idée que chacun a le droit de jouir d'un accès *direct, immédiat et sans condition* aux moyens de se nourrir.

Deuxième principe : pas de gaspillage. Comment se fait-il que dans l'organisation actuelle de la production et de la distribution des denrées alimentaires, qui prétend à la plus grande efficacité et à la plus haute productivité, une grande partie de ce que nous produisons comme nourriture se retrouve à la poubelle? Selon l'ONU, un tiers de la nourriture produite mondialement en 2011 a été gaspillé. Un système qui aurait comme visée première de nourrir les personnes n'aurait pas de difficulté à envisager que tout ce qui est produit doit être mangé. Le gaspillage serait considéré comme une ponction criminelle sur le patrimoine commun de l'humanité.

Troisième principe : faire avec ce qu'on a. Comment se fait-il que notre conception de la redécouverte des ressources alimentaires d'un territoire passe par leur appropriation et leur exploitation par quelques individus, dans l'objectif de se démarquer dans le marché mondial des produits alimentaires de luxe? Le développement actuel de l'économie régionale ne sert pas d'abord à nourrir les populations

locales. Un système qui aurait comme visée de nourrir les personnes ferait en sorte que l'aménagement du territoire soit toujours d'abord conçu en fonction de l'autonomie alimentaire de la population dudit territoire. Dans une perspective démocratique, cela inclurait le maintien, le développement et le partage des savoirs locaux dans le but de favoriser un rapport d'intimité entre les humains et les sources de vie. Dans ce système, chacun saurait ce qu'il mange et comment il mange.

### CE QUI DEVIENT POSSIBLE

Travailler à ce que chacun mange, où qu'il soit, sans condition, en garantissant l'accès aux sources communes de vie et en protégeant ces sources, incluant la connaissance et l'approfondissement des arts du nourrir, telle serait la tâche d'un système qui vise à nourrir les personnes. Or, nous n'avons jamais été aussi loin d'une telle chose. Que le chef Martin Picard achète une érablière pour en faire une exploitation commerciale compétitive dans le marché de la gastronomie québécoise ne nous donne pas accès au terroir, ne nous éduque pas à l'acériculture, ne nous apprend pas à nous nourrir. Inéluctablement, cela nous appauvrit collectivement.

Amorcer ce travail impliquerait d'abandonner cette croyance selon laquelle hors du capital, point de salut. L'argent n'a jamais nourri personne. Ce sont les humains, sur la terre, en intimité avec leurs milieux de vie, qui le peuvent. Il n'en sera jamais autrement. ●

Les auteures sont respectivement professeure et candidate au doctorat à l'École d'études politiques de l'Université d'Ottawa