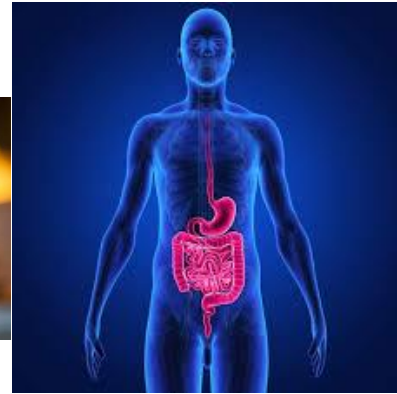


Ré-ensauvager son corps par l'alimentation



FROMAGES
SAUVAGES



Tristan Fournier

Sociologue

CNRS – IRIS, Paris

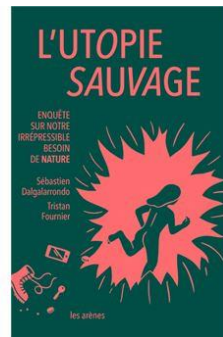
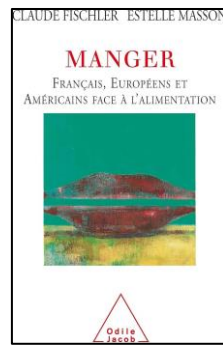
Aurillac, 17 novembre 2023

L'ÉCOLE
DES HAUTES
ÉTUDES EN
SCIENCES SOCIALES



La nostalgie domine

- Fischler & Masson (2008) N=6000
 - Produits alimentaires moins sains (56%)
 - Dégradation des habitudes alimentaires (62%)
 - L'alimentation a perdu en goût (61%)
- Engouement pour le local et l'authentique : "gastronomie rustique" (Poulain, 2017)
- Ré-enchanter l'alimentation
- Besoin de trouver un horizon suffisamment lointain et inspirant



Vers un nouveau récit alimentaire

- Mouvement vers le sauvage (*sylvae* = forêt)
- La métaphore de l'arbre (47%)
- Ré-ensauvager son alimentation
 - Nostalgie
 - Quête de sens, de naturalité et de pureté
 - Recherche d'un en-commun
 - Attention nutritionnelle et environnementale





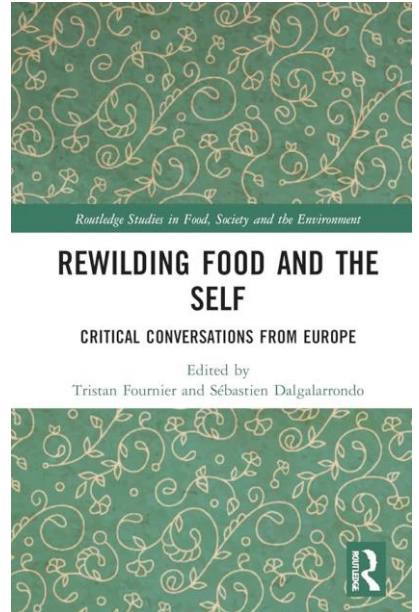
Les loups du parc Yellowstone

Le concept de *Rewilding*

- Exemple du parc de Yellowstone aux États-Unis
 - 1926 : le dernier loup est tué par l'Homme
 - La population de wapitis explosent, la biodiversité s'effondre
 - 1995 : première réintroduction de loups
 - La population de wapitis diminuent, l'herbe et les saules repoussent, des colonies de castors se ré-installent, les poissons repeuplent les rivières...
- *Rewilding* : « laissons faire les processus naturels »

Ré-ensauvager son corps par l'alimentation

- Il ne s'agit plus seulement de ré-ensauvager la nature mais aussi, par l'alimentation, de ré-ensauvager le corps humain
- A une logique de territoires et d'espèces à préserver vient donc se substituer celle d'un corps et de potentialités physiologiques à optimiser au plus près de *la* nature et de *sa* nature
- La période pré-néolithique apparaît comme une source d'inspiration forte



Et les fromages au lait cru alors ?

- Les premières traces de fabrication de fromage remonteraient à au moins 7200 ans avant notre ère
- A première vue, le fromage échappe à l'univers du sauvage : il implique des techniques d'élevage et de fabrication
- Mais les fromages **au lait cru** pourraient occuper une position ambivalente



Enjeu de biodiversité

- Lait cru = matière vivante
- Les fromages au lait cru sont des réservoirs importants de biodiversité microbienne : un fromage au lait cru contient entre 100 millions et 1 milliard de microorganismes par gramme, qui peuvent appartenir à plus de 100 espèces différentes !
- Une manière de nouer des liens avec le reste du vivant, de se sentir vivant (Morizot, 2020)

Enjeu de santé

- Une hypothèse forte : les maladies émergentes seraient en partie liées à l'appauvrissement du microbiote
- Les personnes diabétiques, obèses, atteintes d'asthme, de sclérose en plaques ou encore de maladie de Crohn auraient une diversité microbienne moins importante que la moyenne
- La consommation de produits fermentés et a fortiori de ceux présentant une diversité microbienne importante (dont les fromages au lait cru) aurait des interactions bénéfiques avec le microbiote intestinal humain

Enjeu politique

- Intensification de la réflexivité alimentaire
 - Critique de l'agro-industrie
 - Naturalité des produits (Lepiller, 2012)
- Protester et résister au quotidien
- Politisation du moindre geste (Pruvost, 2021)
- Une « ruse » à l'égard de la société de consommation (Certeau, 1998)