

À TABLE !



« À table ! » Nous avons tous entendu dans notre enfance cette expression lancée par un proche ou un parent, sonnant l'heure du rassemblement autour du repas enfin prêt. Particulièrement réglé dans la culture française, avec des temporalités et un enchaînement de mets précis (entrée-plat-fromage-dessert), le repas répond à des besoins vitaux mais porte également un caractère hédonique et convivial : c'est un rituel de partage qui crée du lien entre les individus. Manger procure des émotions : c'est une madeleine de Proust potentielle au quotidien qui est aussi indissociable des moments festifs. Notre rapport à l'approvisionnement en aliments, leur origine et leur mode de préparation de même que le mélange des couleurs et des saveurs ne cessent de nous rappeler à nos origines, condition sociale, éducation ou croyances.

La réflexion sur l'alimentation a longtemps paru futile, voire relevant d'une thématique ancillaire. Si elle a été jugée digne d'approches intellectuelles à partir des années 1960 et 1970, avec des auteurs comme Claude Lévi-Strauss, Roland Barthes puis Jean-Louis Flandrin, son intégration dans les questions urbaines est plus récente encore, en tout cas comme sujet permettant d'appréhender la ville dans son ensemble sous un nouvel éclairage. Dans *Hungry City*¹, publié en 2008, la Britannique Carolyn Steel est la première à montrer l'influence déterminante que l'alimentation, depuis sa production jusqu'à la gestion de ses déchets, en passant par sa commercialisation et sa consommation, a exercée sur l'histoire et le fonctionnement des villes. Les motifs alimentaires ont joué un rôle déterminant dans la relation des villes avec leur hinterland rural, fluvial et maritime mais aussi, comme l'attestent souvent les traces laissées dans les noms de rues (page ci-contre), dans la structuration même de l'espace urbain, largement façonné par les réseaux et les

1 | Une traduction française a paru en 2016 sous le titre *Ville affamée*. (voir rubrique Kiosque, CaMBo #11, mai 2017).

flux d'approvisionnement. Le besoin de se nourrir a longtemps déterminé les paysages urbains, avec ses étals et ses échoppes, et l'animation de l'espace public, au point que le marché ne faisait qu'un avec le centre vivant de la vie publique voire politique¹.

Aujourd'hui encore, le rythme quotidien de la ville est synchrone avec celui des prises de repas : la sortie des bureaux, des établissements scolaires ou universitaires à l'heure du déjeuner, le temps de menues courses alimentaires, puis l'afflux au domicile pour la préparation des repas et le dîner... Sans même parler du fait de se rendre au travail qui s'explique toujours en partie par le besoin de « gagner son pain » ou de « mettre du beurre dans les épinards » !

Pour autant, au cours du siècle dernier, nos pratiques alimentaires ont largement évolué en lien avec les mutations socio-économiques. Recherche d'efficacité et de rapidité, généralisation du travail des femmes, équipement du foyer en électro-ménager, développement de circuits de distribution massifiés, industrialisation de la production agro-alimentaire et internationalisation des échanges sont autant de facteurs qui ont contribué à une externalisation croissante de la fonction alimentaire. Le contenu de l'assiette au quotidien est devenu une sorte d'impensé ou d'oublié. Les urbains, devenus majoritaires, se sont éloignés des problématiques de l'alimentation par la méconnaissance du monde agricole et la croyance en des capacités d'approvisionnement permanentes et illimitées, bouleversant ainsi le fonctionnement non seulement des campagnes, mais aussi des villes et de leurs périphéries.

Depuis près de 20 ans, une conscience et une préoccupation se sont développées en réaction à des scandales sanitaires et en lien avec une plus grande sensibilité des consommateurs à leur environnement² : l'exigence d'une nourriture saine et de qualité, la nécessité de préserver les ressources naturelles, le choix d'une agriculture locale, la consommation saisonnière et la recherche de moins d'intermédiaires pour plus de relations aux producteurs. De même, conscients de l'impact politique et

des répercussions sociétales (éducation, économie locale, santé, aménagement), de nombreux territoires urbains s'engagent dans des programmes alimentaires locaux visant par exemple à revisiter les relations avec les espaces de production agricole qui les entourent, à redonner une place à la production alimentaire au sein des villes, à améliorer la qualité des menus servis dans les cantines scolaires, à faciliter l'accès à de nouvelles formes de distribution, voire à faire évoluer les pratiques sociales en matière d'alimentation.

Ce dossier ne cherche pas à épuiser l'ensemble de ces enjeux mais à apporter des éclairages sur les relations entre la ville et l'alimentation, pour explorer la grande diversité des thématiques qui leur sont liées.

Les aliments que consomment les Bordelais aujourd'hui sont souvent produits sur des territoires éloignés (illustrations et encadré p. 32 et 33), de manière largement industrielle et transitent surtout par les circuits de la grande distribution (centrales d'achat, vastes entrepôts logistiques situés dans la grande couronne et larges surfaces de vente localisées en proximité de la rocade bordelaise). Il serait naïf de penser que ce système alimentaire dominant pourra être rapidement et radicalement remis en cause. Les grandes agglomérations n'ont pas spécialement vocation à l'auto-suffisance et n'en ont de toute façon pas les moyens³. De même, le poids de la grande distribution dans les dépenses alimentaires répond à des déterminants sociétaux structurants qui ne s'affaibliront pas du jour au lendemain, même (et peut-être surtout) si la part des achats dématérialisés devait progresser. Néanmoins, des productions plus locales et d'autres modes de distribution s'emboîtent avec ce système dominant et permettent de répondre à des attentes complémentaires ou nouvelles. C'est le cas pour les fruits et légumes d'un grand quart Sud-Ouest de la France, qui égaient les étals de nos marchés et de nos primeurs après avoir transité par les grossistes du MIN de Bordeaux. C'est également le cas des productions maraîchères de Gironde ou de la proche couronne bordelaise commercialisées via des circuits courts, ou encore de l'émergence récente d'une agriculture proprement urbaine, qui tente de se faire une place dans les interstices de la ville voire sur ses toitures. L'entretien avec le directeur du MIN de Bordeaux-Brienne (p. 34) montre combien l'activité des grossistes se transforme pour être en phase avec les attentes de leur clientèle finale et que l'évolution des métiers et des enjeux invite à réfléchir à l'appro-

1 | On se souviendra ici des lignes écrites par Camille Jullian sur le Bordeaux du XVIII^e s. : « Le « Marché », voilà enfin le centre vital de Bordeaux. [...] C'est de là que chaque matin la vie matérielle rayonne dans la cité entière, avec les ménagères chargées de la provision quotidienne. Le tassement de la foule [...] atteint au Marché sa plus grande intensité. Comme le forum romain, c'est un bureau de nouvelles autant qu'un dépôt de victuailles. On y parle plus qu'on y achète. Les crieurs publics y annoncent les actes officiels ; c'est là que se fait la chronique, que s'élabore le « journal », que se forme l'opinion et que, souvent, se prépare l'émeute. [...] C'est un chaos de sensations et de bruits. Nulle part Bordeaux ne respire plus franchement » [C. Jullian, *Histoire de Bordeaux*, 1895].

2 | Dans *Nous sommes ce que nous mangeons* (J. Goodale, G. Hudson et G. Mcavoy, Actes Sud, 2008), Jane Goodale dresse le constat d'une alimentation largement dénaturée et d'un système agroalimentaire qui menace gravement les ressources (déforestation, surexploitation des sols, élevage intensif, pollution des océans).

3 | S. Barles, « L'idée de nourrir les métropoles grâce aux ceintures vertes est une illusion ! », *Colibris*, juin 2017.



Rue des Allamandiers & rue des Bouviers (XIV^e s.) : les allamandiers, comme les bouviers, étaient les hommes chargés de garder le bétail.

Place André-Meunier : anciennement place des Abattoirs, elle accueillait des étables et des pavillons d'abattage entre 1833 et la fin de la Seconde Guerre mondiale. Les rues de l'Abattoir, des Étables et du Mouton en gardent le témoignage.

Rue Bouquière (XII^e s.) : plusieurs bouchers y tenaient boutique au Moyen-Âge, entre la place du Marché (Fernand-Lafargue) et l'ancienne porte Bouquière (aujourd'hui rue des Boucheries).

Rue du Chai-des-Farines (XVIII^e s.) : les tonneaux de farine provenant du haut pays étaient débarqués sur les berges à la hauteur de cette rue. Une vaste halle destinée à les entreposer y fut construite au milieu du XVIII^e s.

Place de la Ferme de Richemont : anciennement place du Grand Marché (entre 1792 et 1946), elle accueillait le principal marché bordelais, par transfert de celui de la place Fernand-Lafargue qui était devenue trop exigüe.

Place Fernand-Lafargue : anciennement place du Vieux Marché. Le marché principal de la ville s'y tint du XII^e au XVIII^e s., avec ses vendeurs de pains, de viandes, de poissons frais et, dans les rues adjacentes, de légumes (rue des Herbes) et d'épices (rue du Pas-Saint-Georges, anciennement rue des Épiciers).

Rue des Fours (XV^e s.) : des boulangers y cuisaient le pain. Des fours publics y ont à nouveau été construits au cours du rigoureux hiver 1708-1709 pour nourrir les plus démunis.

1 Place des Grands Hommes : un marché y fut installé au début du XIX^e s. et une halle métallique érigée en 1864.

2 Rue Leyteire (XIII^e s.) : les laitières provenant des fermes des Graves venaient y vendre leur lait ou y entraient dans la ville avec leurs marchandises sur la tête.

3 Rue Maucoudinat (XVI^e s.) : « mal cuisiné » en gascon, cette rue rappelle soit la mauvaise réputation d'une ancienne auberge, soit les odeurs désagréables dues aux activités des tripiers qui y travaillaient.

4 Place Meynard : anciennement place du Marché Neuf, un marché y fut actif à partir du milieu du XVI^e s., pour alimenter l'extension de la ville autour de l'église Saint-Michel.

5 Place du Parlement : anciennement place du Marché Royal, située à proximité du Vieux Marché, elle contribua, du milieu du XVIII^e s. au milieu du XIX^e s., à délester celui-ci, devenu trop petit.

6 Rue de la Rousselle (XII^e s.) : probablement d'après le gascon *rousseau* (dorade), elle conduisait au port Saint-Jean, sur le Peugue, où on débarquait les produits de la pêche fraîche. C'est aussi dans ce secteur que se tenait le commerce de gros des poissons salés venus d'Angleterre et des Flandres.

7 Rue Sainte-Catherine : anciennement place du Poisson Salé. Le marché aux poissons conservés par salaison fut déplacé au début du XVII^e s. sur cette portion de l'actuelle rue Sainte-Catherine.

8 Quai des Salinières : c'est près de cette grève que depuis le XI^e s. étaient notamment déchargées les cargaisons de sel provenant des marais salants du golfe de Gascogne, mais aussi la « saline » (poissons salés).

visionnement du cœur des grandes agglomérations par une logistique du dernier kilomètre.

Les circuits courts alimentaires permettent pour leur part de nouvelles relations entre consommateurs et producteurs et un réapprentissage des pratiques tant alimentaires qu'agricoles. Mais ont-ils toutes les vertus ? On peut en effet s'interroger puisque certains détracteurs leur opposent des arguments objectivés que leurs adeptes réfutent par des raisonnements justifiés. L'article d'Armelle Gomez (p. 36) décrypte ainsi les mécanismes de ces circuits qui mettent l'accent sur la proximité entre production-distribution-consommation. L'auteur analyse les multiples motivations des acteurs de la filière, entre postures militantes pour un retour à une économie locale, préoccupations environnementales et prises en main citoyennes de la question alimentaire. Elle nous livre une lecture en nuances, où l'apparent bienfait des circuits courts, motivé par les logiques d'une production raisonnée et locale, est opposé aux formes et au volume des productions, à leur impact sur l'environnement et à des enjeux sociétaux et financiers plus complexes aussi...

Si un bilan sur la question des circuits courts n'est pas aisé, le développement de projets à l'échelle locale est partie prenante des dynamiques urbaines. Ils participent d'une programmation renouvelée au sein des opérations d'aménagement, plus proche des attentes des habitants et de leurs besoins. À partir de l'exemple de l'implantation d'une micro-ferme à Floirac (p. 39), Gérard Thomas montre comment l'agriurbanisme constitue une réponse intégrée du retour de l'agriculture dans la ville, par le projet.

L'emboîtement des échelles locale et lointaine n'est pas seulement une problématique d'approvisionnement des métropoles. C'est aussi une préoccupation constante du cuisinier et du mangeur ! La quête de produits frais et la recherche d'un approvisionnement aisé et qualitatif se marient avec la curiosité pour des saveurs nouvelles et exotiques. Le métissage des assiettes et des goûts et le bricolage entre produits d'ici et recettes d'ailleurs (et vice-versa) est une tendance lourde. Elle s'observe dans les pratiques de la nouvelle scène gastronomique bordelaise, dont Jacques Ballarin montre que la renaissance actuelle est largement liée aux transformations de la métropole (p. 52), mais aussi dans celles des restaurateurs issus de l'immigration (Alice Prada, p. 56). Bien avant la mode de la « *fusion food* », Philippe Meyzie montre que ce métissage s'opère à Bordeaux depuis au moins le XVII^e s., entre les produits d'un

LE MONDE DANS NOTRE ASSIETTE

Au menu de notre repas :

une salade avocat-crevettes-pamplemousse en entrée ;
un magret de canard avec des haricots verts et des frites pour le plat ;
quelques fraises en dessert.

Nous avons acheté ces produits dans une grande surface de l'agglomération bordelaise en choisissant ceux affichant des prix de moyenne gamme.

Nous avons enquêté sur leur provenance...



riche hinterland aquitain et ceux acheminés jusqu'au port de la lune en provenance d'Europe du Nord et d'outre-Atlantique (p. 47). Il est également intéressant d'observer qu'aujourd'hui comme hier, la table renvoie à des enjeux de vivre-ensemble et de sociabilité urbaine, mais aussi à l'image qu'une ville se donne d'elle-même et à la représentation qu'elle projette à l'extérieur, contribuant notamment à son attractivité touristique.

Les pratiques alimentaires ont aussi des conséquences tangibles dans les paysages urbains, qui dépassent l'occupation de l'espace public par les terrasses estivales. Jérôme Monnet (p. 44) montre combien les nouvelles formes de pause méridienne des salariés et les envies de grignotage des personnes en pérégrination génèrent une « *snackisation* » du paysage métropolitain, tant dans les pôles d'emplois centraux et périphériques que dans les lieux d'interconnexion. Ces évolutions, couplées au développement des « *food trucks* » et des livraisons de repas en vélo, engendrent aussi de nouveaux défis en matière de politique urbaine.

De nombreuses villes à travers le monde se resaisissent aujourd'hui des questions alimentaires, même si elles sont souvent loin de disposer de tous les leviers d'actions nécessaires, notamment en Europe où les règles de la concurrence et la politique



agricole imposent un cadre très contraint. Nathalie Corade propose un tour d'horizon de ces démarches (p. 59), qui visent à mieux inscrire les évolutions urbaines et démographiques dans un processus de développement durable. Des boîtes à outils et instances s'organisent pour élaborer des stratégies territoriales et rassembler les acteurs. Dans cette mouvance, Bordeaux Métropole s'est lancée dans la construction de son projet alimentaire de territoire par la mise en place d'un conseil consultatif de gouvernance durable. Cette instance conduit une démarche multithématique incluant des acteurs de terrain (des agriculteurs aux consommateurs) afin de croiser problématiques agricoles et urbaines et d'établir collectivement une stratégie alimentaire efficiente à l'échelle de la métropole.

Afin d'apporter un soupçon de fantaisie, ce dossier est ponctué d'entremets, composés de dessins d'enfants qui viennent offrir un regard sur leur quotidien et leur appétit pour des aliments parfois singuliers. Une diversité de situations illustrant le moment de la préparation du repas en famille, des assortiments incongrus de mets, les étalages colorés du supermarché, la composition ordonnée d'un panier de fruits... De la main à la bouche des enfants !

Le foisonnement des problématiques liées à la ville et à l'alimentation rendait impossible que toutes puissent trouver leur place dans ce dossier. La santé publique alimentaire, l'alimentation des plus démunis, les cantines scolaires, le recyclage des déchets alimentaires n'ont par exemple pas pu être abordés. On pourra aussi s'étonner que la question du vin n'ait pas été versée à ce dossier. Ce choix s'explique d'abord parce que les réflexions urbanistiques autour de l'alimentation concernent surtout les produits qui garnissent les assiettes. Ensuite parce que, dans la région bordelaise, les sujets autour du vin sont suffisamment riches pour envisager qu'un dossier leur soit un jour entièrement consacré. Dans les pages suivantes, on remarquera cependant que le vin ne pouvait pas être totalement écarté : qu'il s'agisse de l'importance de l'emprise spatiale des vignobles (et de la difficulté conséquente à concevoir des approvisionnements alimentaires venant de l'immédiate proximité de l'agglomération) ou de la notoriété du vin de Bordeaux, qui a historiquement phagocyté le renom de sa cuisine – mais sur laquelle elle pourrait aujourd'hui s'appuyer pour se déployer au-delà de ses frontières régionales – il est clair qu'à Bordeaux, les mets et le vin ne peuvent jamais être totalement dissociés !

MINISTRONE DE CHIFFRES

79 % des dépenses alimentaires des habitants de la Gironde sont réalisées dans des grandes surfaces (CCIB, 2015).

146 000 m² de nouveaux entrepôts logistiques ont été créés par des enseignes de grandes surfaces dans l'agglomération bordelaise entre 2013 et 2017 (OIEB, 2018).

68 % des habitants de l'aire métropolitaine de Bordeaux se rendent au moins une fois par semaine dans une boulangerie et **60 %** dans un super ou hypermarché (a'urba, 2017).

Le territoire de Bordeaux Métropole compte **17** hypermarchés, **99** supermarchés et **2 627** restaurants (Insee-BPE, 2015).

Seul **1,8 %** des aliments consommés dans l'aire urbaine de Bordeaux sont produits localement (Utopies, mai 2017).

Le département de la Gironde compte **81** AMAP (avenir-bio, 2018).

Entre 2014 et 2017, le nombre de magasins bio installés en Gironde est passé de **37** à **62** (Oocom, mars 2018).

En Gironde, **48 100** emplois salariés privés sont directement liés à l'alimentation (hors boisson) (Acoss, 2017).

14,2 % des habitants du Sud-Ouest âgés de 15 ans et plus sont en situation d'obésité (ObÉpi, 2012).

Par rapport aux habitants du reste de la France (hors Île-de-France), ceux du Sud-Ouest consomment **23 %** de volailles en plus, **9 %** de fruits et légumes frais en plus et **13 %** de pâtes en moins (Insee-dépenses des ménages, 2011).