

IMPACT DE LA MONDIALISATION DE L'ALIMENTATION SUR LES CUISINES NATIONALES

Veronica GONȚA

Université Technique de Moldova, Faculté de technologie alimentaire,
FFT-191, Chisinau, Moldavie

Gonța Veronica, veronica.gonta@an.utm.md

Résumé. Dans ce projet, on a exposé le processus de mondialisation alimentaire et ses effets sur les cuisines nationales. On a abordé le changement des habitudes alimentaires des gens et l'apparition de la restauration rapide, l'apparition de la cuisine exotique.

Mots clés: globalisation, fast-food, habitude alimentaire, cuisine, aliment, exotique.

Introduction

La mondialisation représente, sans doute, le grand défi des nos jours....

Qu'est-ce que la mondialisation?

La mondialisation est utilisée pour décrire un processus multi-causal qui aboutit à des événements se déroulant dans une partie du globe ayant des répercussions plus larges sur les sociétés et des problèmes dans d'autres parties du globe, caractérisé par un échange d'informations, de connaissances, de produits entre les continents, entre les pays.

La mondialisation concerne l'accélération des mouvements et des échanges (d'êtres humains, de biens et services, de technologies ou de pratiques culturelles) à travers la planète, dans notre cas la mondialisation des produits alimentaires. La mondialisation alimentaire correspond à une unification, un mélange de plusieurs éléments distincts en un tout homogène. Dans le passé, le goût faisait référence à la nourriture que vous pouviez trouver dans une région.

L'introduction de tomates, de pommes de terre et de nombreux autres aliments est le résultat de la découverte de l'Amérique. Par la suite, le commerce triangulaire entre l'Europe, l'Afrique et représente, fer a permis aux Français, aux Anglais, aux Américains de profiter de la nourriture de différentes cultures et régions. Enfin, le développement des nouvelles technologies a permis aux chaînes de restauration de diversifier leur menu.

Quant au marché mondial, il a pénétré partout et de toutes les manières, créant de nouvelles structures génériques, qui se remplissent localement. Dans ce contexte, les supermarchés représentent ces structures génériques, étant considérés comme l'expression locale du marketing et de la mondialisation. Ils utilisent des codes standard pour garantir l'uniformité, la qualité et la sécurité éthique du contenu alimentaire. Ces normes représentent une forme de connaissance qui entend aller au-delà des voies de connaissances pratiques locales utilisées dans la production et le commerce des aliments.

Comme nous pouvons le remarquer des aliments tel que les hamburgers, les pizzas, les kebabs et les sushis sont les plus globalisés et consommés au monde entier. De cette façon on peut dire que ces aliments ont été mondialisés. Les habitudes alimentaires sont fondées sur des facteurs sensoriels (goût, odeur, couleur), socioculturels et psychologiques de même que sur des facteurs socio-économiques, environnementaux et politiques. Elles ont beaucoup évolué au fil du temps.

Alors, comment et pourquoi la mondialisation alimentaire a-t-elle eu lieu? Les modes de transport se sont énormément développés. Dès maintenant, on peut traverser la terre entière en moins de 30 heures. Ces énormes avancées permettent le commerce rapide, dans lequel les marchandises restent fraîches et bonnes. Sur les étales des marchés, on peut trouver des fruits et légumes de l'autre bout du monde tels que des ananas ou des bananes.

En parlant de mondialisation, on pense que le meilleur exemple serait la marque McDonalds - qui est la plus grande marque de restauration rapide au monde. Fondé aux États-Unis en 1955 par deux frères, il a été importé en France en 1979. Avec une fréquence de 40 créations de restaurants par an, McDonalds compte environ 1 200 magasins en 2009. Il y a un restaurant pour 53 000 habitants en France.

McDonalds est une marque présente dans 121 pays, avec environ 31 000 restaurants. Cela permet à des millions de personnes de manger le même repas en même temps ou à des étrangers de trouver des plats proposés dans leur pays. On peut dire que c'est une menace pour les cuisines nationales, mais c'est une façon d'évoluer le 21^e siècle qui ne peut être arrêtée. McDonalds a diversifié son offre en proposant différents produits selon les pays, comme en France, où des éditions limitées proposent des recettes à base de produits typiques, parfait exemple de la mondialisation de l'alimentation à travers le monde.

De grandes marques, la plupart du temps américaines, ont importé d'immenses succès de leur pays respectif vers d'autres continents. Dans nos grandes surfaces, nous trouvons des marques tels que Sprite, Milka ou Nestlé. Mais ce n'est pas tout.

Grâce à de grands plans marketing très efficace, ces produits nous sont devenus familiers et sont dans le réfrigérateur de tout le monde tous les jours. En effet, les pubs de ses produits globalisés passent en boucle sur nos écrans et tout le monde les a essayés. Mais c'est pas seulement les marques comme Coca-Cola, Sprite, M&M, il y a aussi de grandes entreprises de restauration rapide comme McDonald's, Starbucks, Sushi Bar, Kebas House. Très présent dans les villes, ce genre de restauration rapide appelée aussi « fast-food » s'étend très vite, désormais, tout le monde peut s'alimenter là bas.

Faisant la comparaison avec la cuisine nationale française, on constate que les habitudes alimentaires ont évolué en même temps que la société est devenue plus urbaine, ce qui la rend fortement dépendante des cuisines des pays voisins et au-delà. En effet, les Français s'éloignent de la campagne pour se rapprocher des grandes villes où ils pourront trouver plus de supermarchés et de restauration rapide. De plus, les magasins de grandes surfaces participe à ce phénomène de globalisation en proposant de nombreux produits de culture étrangère et suggérant de confectionner un repas étranger soi-même avec des produits exotiques.

Concernant les cuisines nationales, elles sont spécifiques à chaque pays, elles présentent des plats plus sains, qui font partie du patrimoine du pays.

La mondialisation – menace pour les cuisines nationales

La mondialisation est-elle une menace pour les cuisines nationales? Certes, la mondialisation alimentaire présente de nombreux avantages, mais aussi des inconvénients sur la cuisine nationale de chaque pays. Les gens choisissent de manger dans un fast-food, car c'est moins cher mais aussi plus rapide, par rapport aux plats nationaux préparés plus longtemps mais aussi à un prix plus élevé.

Le nombre des restaurants exotiques (chinois, japonais, indien, libanais, italien ...) ne cesse de croître empiétant sur celle des restaurants locaux et traditionnels. Les rayons des supermarchés ou les épiceries « du monde » explosent, démocratisant certaines épices ou ingrédients introuvables dans tout le monde. La vente en ligne internationale permet de s'approvisionner de produits de tous coins du monde sans même se lever de sa chaise.

Dans ce système alimentaire mondial, toutes les saveurs et goûts circulent, sont réinterprétées par les cultures locales qui empruntent ce dont elles ont besoin et qui s'intègrent dans les systèmes de goûts existants. Avec les technologies de conservation (froid, emballages sous vide avec de nouveaux matériaux), l'offre alimentaire s'est considérablement étendue dans les pays riches où la distribution a ouvert des rayons « exotiques » qui sont le relais des restaurants de plus en plus nombreux à offrir une restauration nouvelle et changeante.

En fait, l'alimentation agit comme un prisme grossissant sur nos tables et dans nos verres des processus d'intégration des goûts et des saveurs étrangers à nos propres cultures. Partout le mélange est indéniable mais il n'a pas le même sens ni la même puissance selon les régions du monde et les sociétés qui les pratiquent ou les subissent. Une nourriture choisie ne saurait être interprétée de la même manière qu'une nourriture imposée par le besoin et les nécessités.

Les résistances à une mondialisation qui serait inéluctable sont grandes parce que les deux milliards de « pauvres » n'ont pas le choix de ce qu'ils mangent. Parce que les systèmes culinaires et alimentaires sont stables, ancrés dans des cultures lentes à se décanter, même en cas de migration puisqu'on sait qu'il faut trois générations à des migrants pour voir la cuisine changer au sein des sphères familiales. Parce qu'enfin, en recomposant leurs liens à l'espace et aux territoires du fait de l'urbanisation ou du développement économique, ils recomposent forcément leurs manières d'intégrer ces territoires-là, au plus intime d'eux-mêmes.

La mondialisation de l'alimentation est l'une des peurs alimentaires de l'Europe. Elle n'est pas aussi forte qu'on le croit même si les industries agroalimentaires ont le pouvoir de proposer quelques produits phares standardisés mais diffusés surtout dans les pays riches. Profondes modifications comportent, sur le plan nutritionnel et sur le plan de la santé, des aspects positifs et d'autres négatifs, des avantages et des inconvénients pour la santé.

En Chine, par exemple, la cuisine française est de plus en plus appréciée, avec une augmentation significative de la consommation de vin rouge, de foie gras, de saumon et de truffes. Les pays asiatiques commencent également à consommer des produits laitiers qui n'existaient pas dans leur culture il y a quelques décennies. La Chine est actuellement le plus grand importateur de lait au monde. En Inde, la viande, longtemps absente de leur cuisine, devient un ingrédient dominant. Plus intéressant encore, l'Inde est devenue l'un des principaux exportateurs de viande bovine, malgré le fait que la vache y est un animal sacré. Les techniques modernes de conservation, telles que la pasteurisation, la stérilisation, la surgélation, la lyophilisation, ont rendu la distribution mondiale des aliments beaucoup plus simple ces dernières décennies.

Enfin, la croissance du tourisme international, avec des voyageurs qui ne sont pas toujours désireux de manger localement, a renforcé le phénomène de standardisation gastronomique et de mondialisation des produits.

Le concept de qualité (y compris l'hygiène) des produits agroalimentaires reflète les changements économiques, politiques et sociaux d'une société. Par conséquent, dans l'établissement de la qualité, la confiance joue un rôle important, étant intéressant d'analyser la manière dont elle découle de la relation directe entre le producteur et le consommateur et contribue à la conceptualisation de la qualité des aliments.

Dans un monde dominé par l'anxiété, la méfiance et l'insécurité, y compris dans le système alimentaire, les choix que nous faisons au quotidien, du magasinage à ce que nous sommes assis à table, en passant par comment et quand nous mangeons, sont des choix rationnels et subjectifs, mais ils sont en même temps et choix déterminés par des facteurs indépendants de notre volonté. La mondialisation a entraîné, sous couvert d'abondance et de diversité alimentaire, une diminution de l'accès à certains produits ou ingrédients, par un contrôle exacerbé et une limitation du nombre d'acteurs sur le marché alimentaire. Les effets sur la santé de la population et la diversité culturelle des cuisines nationales commencent à se manifester et il sera intéressant de suivre leur évolution d'un point de vue positif et négatif pour les états respectifs.

Conclusion

La mondialisation de l'alimentation est un processus inévitable qui ne peut être arrêté ni éliminé. Au 21^{ème} siècle, nous ne parlons pas de la menace sur les cuisines nationales, l'idée que chaque pays a deux cuisines principales: la nationale et l'exotique apparaît de plus en plus. C'est le moment où les gens veulent quelque chose de différent et d'inhabituel, de nouvelles sensations, c'est pourquoi les plats exotiques et le fast-food sont des moyens de sortir de l'ordinaire au quotidien.

Références

1. Fumey Gilles, La mondialisation de l'alimentation, (consulté le)
<https://www.cairn.info/revue-l-information-geographique-2007-2-page-71.htm#no4>
2. La mondialisation représente-t-elle un risque pour la gastronomie ? (consulté le)
<https://aconsommerdepreference.lexpress.fr/mondialisation-represente-t-risque-gastronomie/>
3. Husson Séverin, La mondialisation dans nos assiettes, (consulté le) https://www.la-croix.com/Ethique/Sciences-Ethique/Sciences/La-mondialisation-dans-nos-assiettes-_NP_-2012-02-13-768012.
4. Claire Sabbagh, Patrick Etiévant, Mondialisation et impact sur les consommations alimentaires, (consulté le)
<https://www6.paris.inrae.fr/depe/content/download/3438/33422/version/1/file/Les+Comportements+alimentaires+dossier+Mondialisation+et+impact+sur+les+consommations+alimentaires.pdf>