

Maman on mange quoi en temps de crise ?

« Ah ! la faim ! la faim ! ce mot-là, ou plutôt cette chose-là, a fait les révolutions elle en fera bien d'autres ! »

Flaubert

Qu'elle soit sanitaire, écologique ou militaire les crises font des victimes. L'une d'elle étant le consommateur qui est directement touché dans son assiette et dans son porte monnaie. Qui dit crise dit restriction, qui dit restriction dit rationnement. Il est évident que sur ce sujet il faut impérativement distinguer crise et effondrement.

Une crise étant un état passager qui implique un retour **a** la vie normale, comme une guerre ou une crise économique. Un effondrement comme son nom l'indique n'implique pas un retour **a** la normale. La crise donne lieu **a un** retour **a** monde d'avant avec toutes ses dérives, tandis que l'**effondrement** est définitif. Ces deux termes peuvent se rejoindre. Que ce soit **crise** ou effondrement, il y aura **mutation**

En médecine une **crise** c'est manifestation brutale d'une maladie ou aggravation brusque d'un état chronique. Cette définition est **intéressante** car le terme d'état chronique signifie d'une atteinte des fonctions corticales avec intégrité du tronc cérébral. Pour vulgariser, la base est touchée mais il reste certaines fonctions.

Pour ce qui s'agit de l'**effondrement** c'est la chute, une fin brutale. L'effondrement de l'empire romain faute au déclin des empereurs qui se sont succédés lors des dernières années de l'empire dans une société considérée comme décadente et oisive basée sur l'esclavage.

Sur ce sujet dans un premier temps je vais analyser l'alimentation durant **les crises qu'elle soit** passées ou actuelles.

Il y a beaucoup d'exemples sur ce sujet mais celui de l'école du village de Maincy neuf élèves âgés de 3 à 6 ans ont eu pour seul repas du pain et de l'eau: leurs parents avaient oublié de payer la cantine. Triste mais tellement représentatif de ce thème, en l'occurrence c'est ici une crise économique.

Mais comment faire lorsque l'approvisionnement en nourriture ne permet pas de satisfaire ses besoins ? Et bien, en temps de crise on se recentre sur l'essentiel. Des féculents, du pain mais peu de viande ni de légumes frais.

Pendant la première guerre mondiale, 8 millions de poilus sont envoyés au front. Et il faut bien les nourrir pour **leurs** fournir l'énergie de se battre. L'alimentation : le nerf de la

guerre.

Entre pénuries et combat le repas est resté un rituel. Le français peut perdre le nord mais jamais le plaisir de manger.

La tambouille du soldat était composée de 700 g de pain souvent dur, entre 300 et 500 g de viande, 100 g de légumes secs et un bol de soupe. Dans l'armée française, chaque ration est calibrée pour apporter 1 200 calories par soldat.

Le pain par exemple était cuit deux fois pour se conserver plus longtemps et faire face à l'humidité. Interdit au début de la guerre le vin servira d'accompagnement au soldat français. Fin 1914, les vignerons du Midi offrent des tonneaux à l'armée française pour motiver les troupes.

Durant la seconde guerre c'est après les premiers bombardements allemands qu'arrive le temps des restrictions. C'est à l'aide de cartes alimentaires que l'état régule le marché. Dans le potager finit les pommes de terre c'est le topinambour qui le remplace, il est plus simple à faire pousser il est également plus nutritif. Le saindoux remplace le beurre, le pain était rare et contenait beaucoup de son. Evidemment les produits des colonies comme le chocolat et la banane sont à oublier.

L'être humain est un animal qui s'adapte très bien. Face à un problème son esprit trouve une solution, un produit de substitution. Nos chers poilus face mangeait des rats ou toute la faune possible pour palier le manque de viande.

Par contre l'effondrement de l'empire russe face au bolchevik était une toute autre affaire, les Russes ne mangeaient tout simplement que terre et poussière. Il est même écrit dans certaines archives que des soupes d'herbes, de feuilles et d'écorces étaient consommées dans certains des foyers les plus pauvres pour se donner l'impression d'avaler quelque chose. Cette famine débuta au printemps 1921 et dura environ un an. Vingt millions de personnes souffrirent de la faim et il y eut plus d'un million de victimes. Cause naturelle conjuguée avec réquisitions du communisme de guerre et de la collectivisation, incita les paysans à déterrer leurs morts pour les manger. La légendaire âme Russe. Je me répète peut-être mais l'être humain a une formidable capacité d'adaptabilité.

Ce parallèle entre crise et effondrement prouve une chose, lors d'une crise on s'adapte, un service minimum est de mise. On mange peu mais on mange. L'effondrement est une fatalité qui fait que certaines personnes ne mangeront rien.

Parlons maintenant de la Syrie qui est chronologiquement plus proche : Presque 10 ans de guerre ça se ressent dans l'assiette 9,3 millions de Syriens sont aujourd'hui en situation d'insécurité alimentaire avec une augmentation de 1,4 million rien qu'au cours des six derniers mois selon la PAM.

La combinaison dévastatrice de l'effondrement de l'économie libanaise qui est un allié vitale pour le pays et les mesures de confinement liées à la Covid 19 a fait grimper les prix de plus de 200 % sans oublier les guerres entre les multiples factions dissidentes et le régime en place. La solution d'urgence est la distribution d'aide alimentaire mais c'est comme tenter d'éteindre le feu sur Varsovie un 8 Septembre 1939 seule avec son verre d'eau. Il aurait fallu un fournisseur au 2 millions d'habitants bien avant.

Peut être que l'incendie aurait été stoppé ? Prévenir pour mieux guérir.

Il existe bien heureusement des solutions. Aucune solution miracle malheureusement mais si chacune des solutions proposées est appliquée rigoureusement au fil du temps nous pourrions créer une synergie, comme une fine pluie qui tombe une année durant ou une multitudes de points qui finissent par remplir une feuille.

Les populations devront produire **a** titre individuel. En ce qui concerne **les états** il faudra qu'ils disposent de **stocks stratégiques**. En agriculture les stocks stratégiques on connaît. Les céréaliers le font depuis la nuit des temps. Mais la nourriture transformée c'est un autre problème. Que ce même état aiguille l'agriculture pour diversifier les productions donc cesser les monocultures.

Quelque soit la le processus le plus important c'est d'éduquer les populations. Comme nous avons pu l'observer durant la crise sanitaire du covid les **population** est intolérante au manque. Et ce qu'il faut rentrer dans la tête des consommateurs mais aussi des acteurs de la distribution et de l'agriculture, c'est la **résilience alimentaire**. Il faut bien définir la résilience qui en cette période covid est utilisée **a** tout va comme les oiseaux gazouillent au printemps. À l'origine, la résilience est un terme de physique qui définit la capacité de résistance d'un corps ou d'un matériau à un choc ou à une déformation.

Pour m'éclairer sur ce sujet j'ai contacté le ténor dans ce domaine : Stephane Linou, Engagé sur les questions de résilience alimentaire territoriale depuis plus de 20 ans, il forme les élus pour qu'ils intègrent le risque de rupture d'approvisionnement alimentaire dans les plans communaux de sauvegarde. Pour lui, il ne s'agit pas d'être catastrophiste mais de faire de la prévention pour protéger les populations. **La sécurité alimentaire** est un sujet primordial qui a été trop longtemps négligé dans une société de la surconsommation. Malgré les émeutes de la faim au Magreb qui ont donné lieu **au révolutions** du printemps arabe suite à l'augmentation des prix du céréales nous n'avons pas retenu la leçon et sommes restés très dépendants des pays producteurs de céréales. Et quand on voit qu'en plus de ça, se rajoute le dérèglement climatique qui fait que la pluviométrie et les températures extrêmes détruisent les récoltes, et enlèvent de la quantité de nourriture sur l'échiquier mondial il y a de quoi s'inquiéter. Mais tant que l'on donne à l'Homme son pain quotidien il ne se préoccupe pas du lendemain.

Comment maximiser la production pour nourrir le plus de monde possible ?

Du jour au lendemain, à cause de l'épidémie de coronavirus, les cantines et les restaurants ont fermé sur décision du gouvernement. Les français se sont donc rués sur les magasins alimentaires pour faire des stocks en prévision du confinement. La demande en nourriture a brusquement bondi de 30 %.

La peur de manquer de nourriture nous ramène à une question essentielle : comment produire le plus de nourriture possible pour nourrir le plus de monde possible sur un territoire agricole qui ne cesse de diminuer, grignoté années après années par les villes. Pas moins de 2 millions d'hectares de surfaces agricoles ont ainsi disparu en 30 ans en France par exemple

La partie n'est pas perdue et en ce qui concerne la résilience alimentaire et la préparation a des temps troublés la petite commune du pays basque de Biriartou a un

temps d'avance sur la question. Ils ont instauré certaines actions qui me semble intéressantes comme de généraliser les potagers, mettre en lien les personnes âgées qui ont mal au dos et un jardin en friche avec des jeunes prêts à cultiver, réserver des terres agricoles pour l'agriculture nourricière locale.

Il faut regarder chaque territoire comme un lieu où il y a des ressources vivrières et humaines et pas un lieu d'opportunité financière. Je suis ce qu'on peut appeler un pessimiste de la pire espèce mais je suis un pessimiste actif.

Limiter la hauteur de la chute est important mais je mettrais mon énergie sur l'augmentation de l'épaisseur du matelas pour préparer l'atterrissage.