

JE MANGE DONC JE SUIS



Petit dictionnaire curieux
de l'alimentation



Arbres

Toutes les productions agricoles sont compatibles avec la présence d'arbres (qui peuvent être dans les parcelles, en bordure de parcelles ou dans des forêts adjacentes) : les élevages*, la production de fruits et légumes* et même les grandes cultures (céréales*, oléagineux). On appelle agroforesterie la pratique qui consiste à tirer parti des arbres dans la production agricole. La présence d'arbres dans les systèmes agricoles a longtemps été la règle plus que l'exception, que ce soit en région tempérée ou tropicale. En région tempérée, les associations élevage-fruitiers sont courantes, comme dans les prés-vergers normands (vaches laitières/pommiers ou poiriers), en Lorraine (brebis/mirabelliers) ou en Crète ou en Sicile (volailles/citronniers). Les haies bordant les champs servaient de clôtures naturelles, produisaient le bois de chauffage et protégeaient les animaux* de la chaleur et des intem-

péries. On y plaçait quelques fruitiers. Beaucoup de ces haies ont été arrachées car perçues comme des obstacles à la mécanisation. En zone tropicale, le café, le cacao*, le thé* et de nombreuses épices (cannelle, muscade, gingembre, curcuma, etc.) sont produits par des arbres ou sous des arbres. On y trouve également des agroforêts, c'est-à-dire des forêts jardinées, où sous une apparence de forêts naturelles séculaires, les populations locales plantent, favorisent et entretiennent des arbres d'intérêt (alimentation, médecine, construction) appartenant jusqu'à une centaine d'espèces. Ces agroforêts sont menacées par la déforestation comme les peuples forestiers qui s'en occupent.

Plutôt délaissée au cours des révolutions agricoles du xx^e siècle, l'agroforesterie bénéficie d'un important regain d'intérêt comme une des applications les plus prometteuses de l'agroécologie. Fondamentalement, les arbres améliorent la fertilité des sols. Leur matière organique riche en lignine se dégrade lentement et nourrit les organismes des sols, dont les lombrics. La capacité des arbres à aller chercher en profondeur les ressources nutritives et l'eau* leur permet de croître et d'exploiter la lumière une plus grande partie de l'année. Ces caractéristiques expliquent les performances : des systèmes agroforestiers associant arbres (peupliers, noyers) et céréales produisent 30 % de plus de biomasse comparée à des cultures pures sur une surface équivalente.

L'agroforesterie concrétise également ce que les agronomes appellent l'agriculture multifonctionnelle, c'est-à-dire une agriculture qui ne serait plus seulement productive (production de biomasse alimentaire notamment) mais

aussi vertueuse sur le plan environnemental. En effet, par sa capacité de stockage d'importantes quantités de carbone* (dans les racines, les troncs et les branches ainsi que dans le sol sous forme de matière en décomposition), l'agroforesterie est un levier majeur d'atténuation du changement climatique. En stabilisant les sols et en filtrant les eaux de ruissellement, les arbres réduisent l'érosion des surfaces

agricoles et la pollution des cours d'eau par les pesticides* et les engrais. Enfin, les arbres en offrant le gîte et le couvert favorisent la présence d'un grand nombre d'espèces sauvages dont beaucoup sont utiles à l'agriculture (passereaux insectivores, rapaces nocturnes, pollinisateurs, etc.).

par Samuel **Rebulard**

→ AGRICULTURE BIOLOGIQUE, AGROÉCOLOGIE, ANIMAL, CACAO, CARBONE, CÉRÉALES, EAU, ÉLEVAGE, PESTICIDES, THÉ

Art culinaire

Artisans de bouche, techniciens de la matière comestible, cuisiniers et pâtisseries savent aussi se faire artistes. Partageant une étymologie commune, « *ars* » (latin) et « *technê* » (grec), signifiant tous deux savoir-faire, l'art et la technique sont, avec la science, les trois piliers sur lesquels s'appuient les maîtres queux. « La cuisine* [est] l'art d'apprendre les mets et de les rendre agréables au goût* », enseigne Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), qui ne sera pas contredit par l'un des plus illustres cuisiniers, Georges Auguste Escoffier (1846-1935), successeur de Marie-Antoine Carême* (1784-1833), pour qui « la cuisine, sans cesser d'être un art, deviendra scientifique et devra soumettre ses formules, empiriques trop souvent encore, à une méthode et à une précision qui ne laisseront rien au hasard ». L'art culinaire, comme l'ensemble des techniques de transformation des ingrédients en plats, et la science culinaire, comme l'ensemble des savoirs associés à ces transformations, ont toujours su évoluer de pair, se questionnant et s'enrichissant mutuellement.

La notion de « construction » prime : l'artiste culinaire doit construire des goûts,



Shaun Velez, *Café Citron*, café Boulud, New York (États-Unis).

des textures, des formes, ce qui amène Antonin Carême à déclarer : « les beaux-arts sont au nombre de cinq, à savoir : la peinture, la sculpture, la poésie, la musique et l'architecture, laquelle a pour branche principale la pâtisserie ». Son élève, Jules Gouffé (1807-1877), appelé « l'apôtre de la cuisine décorative », ira dans le sens de son maître : « pour réussir dans l'art de la pâtisserie, il faut avant tout être intelligent, c'est-à-dire doué de certaines facultés qui rapprochent l'ouvrier de l'artiste : l'imagination, qui invente, qui fait du nouveau, ou qui, à un moment donné, répare les fautes commises et remédie aux accidents imprévus ; le goût,

Buttes d'ignames sous couvert de jeunes manguiers, Orodara (savanes de l'ouest du Burkina Faso), 2013.

L'arboriculture de rente – on cultive pour vendre, non pour consommer – est apparue il y a une cinquantaine d'années dans les savanes du KénéDougou. Le système agroforestier du Burkina Faso combine la culture de céréales et le maintien d'arbres épargnés lors du défrichement dans les « champs de brousse », nourrissant les hommes (farine, huile) et le bétail (fourrage). L'arboriculture joue un rôle majeur dans la sécurité alimentaire des populations locales.

