

# une question de goût

Nous pourrions manger plus de 50 000 plantes qui poussent sur terre. Pourtant, jusqu'ici, nous nous sommes surtout intéressés à celles qui se cultivent facilement, que nous consommons le plus et qui nous apportent un maximum de calories et de protéines. Nous avons limité nos ambitions à quelques rares variétés que nous cultivons et exportons dans le monde entier.

Le riz, le maïs et le blé – bien qu'originaires respectivement d'Inde/Indomalaisie, d'Amérique centrale et du Proche-Orient/de la Corne de l'Afrique – représentent aujourd'hui l'alimentation de base de 60 % des êtres humains.

Pourtant, de nombreuses populations continuent à cultiver et à consommer des denrées locales, et nous avons tous des cultures et traditions alimentaires qui surprendraient nos cousins des antipodes.

La plupart des régimes reposent sur les féculents, comme les céréales (riz, blé, maïs, millet, sorgho), ou sur les racines et tubercules comme la pomme de terre, la cassave et la patate douce.

A lui seul, le riz nourrit presque la moitié de la planète, à partir de l'Inde en direction de l'Est et du Japon, où l'expression « manger du riz » et synonyme « de prendre un repas ».

Le blé est utilisé dans la fabrication des pâtes et des céréales pour le petit déjeuner, et moulu en farine pour faire du pain, des biscuits salés, des biscuits et des tortillas.

Les racines et les tubercules comme le manioc nourrissent plus d'un milliard de personnes du monde en développement.

Mais la culture la plus importante de toutes est le maïs, alimentation de base en Amérique latine et centrale, et dans les régions australes d'Amérique du Nord. Il est également consommé dans tout le Sud et l'Ouest de l'Afrique.

La plupart des régimes comportent des aliments d'origine animale comme la viande, le lait, les œufs, le fromage et le poisson, mais de manière très variable. Dans les communautés africaines où la viande est chère, on en utilise de petites quantités pour donner du goût à d'autres aliments. En Europe occidentale, les produits laitiers sont considérés comme faisant partie d'une alimentation équilibrée. Par contre, en Chine, au Japon et dans le Sud-est asiatique, l'alimentation traditionnelle ne comportait pas de laitages fermentés issus des animaux, comme le yaourt, le lait ou le beurre. C'est principalement à partir de soja que ces peuples fabriquaient leurs aliments fermentés, comme la sauce soja et la pâte de soja, qui étaient pour eux une source de protéines végétales.

Ce que l'on considère comme la norme varie considérablement à travers le monde.

Parfois, nous consommons

certains aliments parce que nous pensons qu'ils sont bons pour nous : les Britanniques mangent des oranges quand ils ont le rhume et les Japonais croient aux vertus de la soupe au miso, qu'ils pensent bénéfique pour de nombreux problèmes de santé, allant de l'indigestion au cancer, en passant par les maladies de cœur. La façon dont on prend ses repas – autour d'une table ou sur des nattes par terre, en se servant de ses doigts, de baguettes ou de couverts, en finissant ou en ne finissant pas son assiette sont autant de facteurs qui marquent la courtoisie ou l'insulte selon le pays dans lequel on se trouve.

De nombreuses cultures consomment les produits qui ont toujours été disponibles dans leur région : les souris en Inde, les phoques sur la côte canadienne, le kangourou en Australie et le cochon d'Inde au Pérou. Et les gens ont également trouvé des substituts lorsqu'ils n'ont pas accès aux aliments dont leur corps a besoin : en Afrique centrale et dans le sud des Etats-Unis, les femmes enceintes ou qui allaitent complètent leur alimentation en mangeant de la glaise.

Les goûts et les préférences qui prévalent dans un pays peuvent sembler barbares, voire écœurants, dans un autre. Pourtant, un mets inhabituel peut être délicieux. Aurais-tu envie d'essayer ceux-ci ?

- Le fromage de tête suédois, fabriqué à partir d'une tête de vache entière, qu'on fait tremper, bouillir et refroidir avant de la découper en tranche, comme une sorte de pâté.
- Le Vegemite et le Marmite : deux épaisses pâtes marron foncé très salées, fabriquées à partir d'extrait de levure issue des déchets de brasserie, et que l'on tartine sur du pain grillé en Australie, au Royaume-Uni et aux Etats-Unis.
- Des œufs chinois vieux de 1000 ans : des œufs de canard badigeonnés et enterrés pendant une centaine de jours, qui deviennent bleu-vert, lisses et crémeux, et dont le goût très fort rappelle celui du fromage.
- La soupe anglaise à base d'orties. Ce sont les minuscules poils presque invisibles des orties sauvages qui piquent lorsqu'on les touche, mais une fois cuites, on peut consommer sans problème les orties.
- Les fleurs de courgettes – de délicates fleurs jaunes, que les Grecs et les Italiens mangent farcies, sous forme de beignets cuits à la grande friture.
- De croustillantes fourmis frites, vendues dans un cornet de papier, que les Colombiens grignotent avec plaisir lorsqu'ils sont au cinéma.
- Des pattes de poulet au vinaigre, qu'on apprécie dans le sud des Etats-Unis.
- Le taureau vainqueur de la dernière corrida dans un restaurant espagnol de quartier.

Bon appétit !

PHOTOS EN HAUT A DROITE :  
 MAIS : DUAN XING-YUN/PNUE/TOPHAM  
 RIZ : PNUE/TOPHAM  
 BLE : PNUE/TOPHAM  
 POMMES DE TERRE : MR HOKU/PNUE/TOPHAM  
 FOND : SIM SHY JIE/PNUE/TOPHAM

# Le savais-tu ?



Le maïs vient d'Amérique centrale



Le riz vient d'Asie du sud



Le blé vient du Moyen-Orient et d'Afrique orientale



Et les pommes de terre viennent des Andes péruviennes et boliviennes

## Quand la mer voit rouge !

Il arrive que les cultures alimentaires fassent virer la mer au rouge, rose, violet, orange, jaune, vert ou marron. On les appelle marées rouges, car c'est leur couleur la plus courante. Elles coïncident avec une explosion de la population des algues marines qui peuvent chacune se multiplier un million de fois en tout juste trois semaines et couvrir toute la surface de la mer. Elles peuvent avoir un effet dévastateur sur le tourisme et, lorsqu'elles sont toxiques, empoisonner les consommateurs de crustacés.

Les marées rouges sont un phénomène naturel mais, de plus en plus, elles sont accentuées par la pollution due aux engrais agricoles emportés vers la mer par les pluies. C'est l'un des aspects de l'eutrophisation, un phénomène où les substances nutritives des engrais et des eaux d'égout déclenchent une croissance excessive des plantes aquatiques. Elles peuvent transformer des zones maritimes en zones mortes comme chaque année au large des côtes de la Louisiane à cause de la pollution du Mississippi. Le secteur de la pêche de la Mer Noire en a beaucoup souffert lui aussi. Les engrais peuvent faire pousser les algues au point d'étouffer les récifs de corail. Cette pollution nuit également à la faune et à la flore des rivières et ruisseaux.

Réduire la pollution est une bonne initiative, même d'un point de vue financier. Une étude effectuée en Mer baltique a montré que réduire la pollution de moitié rapporterait deux fois plus que ce qu'elle coûte, rien que par l'amélioration des plages.

