

# **Enjeux énergétiques, climatiques et pédagogiques d'une anthropologie écologique de l'alimentation**

**Richard Gendron**  
anthropologue

Quelques notes et images pour une présentation dans le cadre du  
**Colloque sur l'éducation relative au changement climatique**  
Centr'ERE-UQAM, 11 octobre 2019

# Diagnostic

L'enjeu, ce n'est pas le climat, c'est

**notre relation  
avec la nature**

les changements climatiques sont

**un symptôme**

du **dérèglement de cette relation**

## *Des enjeux technologiques (?)*

**L'énergie photovoltaïque,  
l'énergie éolienne,  
l'électrification des  
transports (etc) font  
partie de la solution  
à la crise climatique, mais**

# **Un enjeu moral !**

**Rétablir une relation plus  
harmonieuse avec  
la nature va exiger  
beaucoup plus que des  
changements  
technologiques**

# Clivage nature/culture

D'une certaine manière, les êtres humains font partie de la nature, mais dans une perspective anthropologique il est clair que nous avons élaboré

**des institutions socio-économiques et technologiques et des mondes imaginaires et virtuels qui sont déconnectés de la nature**

# Clivage nature/culture

**Ex. : Prendre l'avion,  
passer des heures à jouer à un jeu vidéo,  
participer à un colloque universitaire  
entre quatre murs de béton,  
utiliser powerpoint,  
ce n'est pas naturel**

*S'alimenter : un enjeu énergétique*

**Les ananas et les kiwis,  
ça ne pousse pas  
au Québec, et les bleuets  
ne poussent pas en hiver**

ce n'est pas naturel d'en consommer toute l'année, et c'est énergivore sur le plan du transport (sauf si on en a fait de la confiture...)

*Tenir compte de la saison !!*

# S'alimenter

- **Acquisition** : chasse, pêche, cueillette
- **Production**: agriculture, élevage  
(implique un contrôle, une gestion d'écosystèmes)
- **Conservation, transformation**
- **Transport, entreposage**
- **Mise en marché**
- **Cuisson et autres apprêts culinaires**

Ex.: Une petite histoire de tomates...

**Production:** semis, arrosage, lutte antiparasitaire, cueillette...

**Conservation, transformation:**  
pâte de tomates, tomates en canne, sauce pour les pizzas ou les pâtes...

**Transport:**

de la serre (au Québec) ou du Mexique jusqu'à l'usine de transformation, de cette usine jusqu'à l'entrepôt du distributeur ou de la chaîne de détaillants, de cet entrepôt jusqu'à votre détaillant, du marché ou du supermarché jusqu'à chez vous ou jusqu'au resto...

## histoire de tomates, et de gens...

- Producteurs, travailleurs agricoles, agronomes;
- Employés des usines de transformation;
- Chauffeurs de camion;
- Commis d'épicerie;
- Employés du domaine de la restauration;
- Gestionnaires, comptables;
- Avocats, assureurs;
- Graphistes pour la mise en marché;
- Tous doivent se transporter !!

...et ce n'est là qu'un exemple de produit alimentaire...

## Et pourtant...

Si je la cultive chez moi, je dois :

- Semer, arroser, observer et intervenir
- Cueillir et manger ...ou
- Cueillir, apprêter et manger ...ou
- Cueillir, **mettre en conserve** \*  
entreposer et manger plus tard

\* Évidemment, il faut mettre en conserve **durant la saison** !

# *Anthropologie de l'alimentation...*

*L'anthropologie de l'alimentation est un vaste domaine auquel on ne peut pas faire justice dans une si courte présentation, je me contenterai donc d'aborder brièvement :*

- **Alimentation humaine : préhistoire...**

*Mon domaine d'expertise :*

- **Agriculture et alimentation au Népal**
- **Épices et plantes médicinales au Népal**
- **Contact avec la (notre) nature**

**Pendant des milliers d'années :**

**ABSENCE TOTALE  
DE CÉRÉALES ET DE  
PRODUITS LAITIERS**

**Viandes et poissons**

(chasse et pêche)

**noix, noisettes, petits fruits etc**

# Le Népal



# Le riz : aliment de base



Kabhrepalanchowk, 2005

# Le semis



Dhulikhel, mai 2006

17 jours après (conditions plutôt sèches)



Dhulikhel, mai 2006

# Cueillette du riz pour le repiquage



Meghauli (Chitwan), juin 2003

# Vannage du riz



Meghauli (Chitwan), 2006

# Autres cultures



**millet**



**sarrasin**

**Mais, patates, légumineuses,  
courges etc.**

**Absence de gluten**

# Oléagineuses



**moutarde**



**lin**



**Moutarde, lin, soya**

# Fruits

**Bananes, mangues,  
papayes, goyaves,  
etc.**



# Le bétail et la pêche



Aux petits soins...



# Pâturage de yak en haute montagne



Yak, en altitude...



# Pêche dans les rizières de la plaine



Résultat de la pêche...



*Principales sources de protéines au Népal*

**Légumineuses**

(surtout les lentilles) et **maïs**

**Oeufs et poulet**

**Chevreau** (petites quantités, ex. Dasain)

**Lait** (dans le thé) et **yogourt**

**Autres viandes** (buffle, notamment) et **poissons**

# Épices et plantes médicinales au Népal



# Curcuma et piment fort



**Ail**

**Cumin**

**Gingembre**

**Clou de girofle**

**Cardamome, etc.**

Autres épices (plus  
spécifique au  
Népal)

« Cannelle  
népalaise »

**Pipla**

**Tejpat**



**Éléments d'une alimentation saine**

**Au Népal**

**Fruits et légumes, courges**

**céréales (sans gluten): riz, maïs, millet**

*(traditionnellement, peu de blé)*

**Patates, sarrasin**

**légumineuses**

**Œufs, poulet, poisson**

**Lait, yogourt**

# Éléments d'une alimentation saine

*(bonne pour la majorité d'entre nous et pour la planète)*

**Manger mieux (+ bio et local)**

**Fruits et légumes, courges**

**Patates et céréales sans gluten :**

**maïs (non-OGM!), sarrasin**

*(le gluten n'est nécessaire pour personne, et est nuisible pour plusieurs)*

**Noix et légumineuses**

**Oeufs et viandes bio, poisson**

**Fromages vieillis (sans lactose); yogourt**

**et kéfir** *(généralement avantageux de réduire le lait, la crème glacée...)*

**Garder contact...**

**Le contact  
avec la nature,  
ça commence à la  
cuisine...**

**et ça doit idéalement mener au  
jardin et jusqu'à la ferme...**

**Garder contact...**

**Contact avec les  
producteurs**

qui passent par l'**agriculture  
urbaine** (en serre, notamment),  
**les coopératives et autres  
formules misant sur la  
solidarité régionale**

# Garder contact...

**Dans un pays comme le Québec,  
le contact avec la nature**

passé aussi par

**la chasse et la pêche,**

surtout dans les régions où on a ainsi

accès à de bonnes **sources locales**

**de protéines !**

(pas besoin d'être végane pour être écolo...)

## **Quelques enjeux pédagogiques**

**Chaque école devrait avoir une serre  
(sur le toit?), un poulailler...**

**L'enfant s'émerveille devant la  
semence qui germe, la plante qui  
pousse, l'œuf, le poussin...**

**Apprendre les semis au printemps, la  
mise en conserve à l'automne...**

# En bref

**une relation plus harmonieuse  
avec la nature, ça passe par  
notre relation  
à l'alimentation...  
*...et aux saisons !***

**Petite réflexion utopique...**  
**(en guise de conclusion)**

**Il est urgent de valoriser le jardinage,  
les pratiques thérapeutiques locales ainsi que  
l'herboristerie traditionnelle**  
dans les pays du Sud tout comme au Québec.

Il faut réapprendre à **faire confiance à la nature**  
et à se faire confiance, dans une perspective  
d'**auto-suffisance accrue**

...ce qui peut inclure la chasse et la pêche  
(parlez-en aux autochtones!)