



ITALIE ET SUISSE
VERS L'EXPO 2015:
**APPRENDRE
DÉVELOPPER
DIFFUSER**

Le patrimoine agroalimentaire

**L'évolution du goût et des habitudes
alimentaires : entre tradition
et innovation**

de **Marta Lenzi**

experte d'histoire de la gastronomie et de traditions

L'essentiel en bref

Aujourd'hui nos repas commencent avec le salé et se terminent avec le sucré, nous accompagnons nos pâtes avec de la sauce tomate, nous choisissons ce que nous voulons manger et quand, mais cela n'a pas toujours été le cas. L'alimentation, désignée comme élément d'identité sociale et culturelle, est en effet caractérisée par des choix et des préférences qui ont changé au fil des siècles. Le goût qui en résulte est une saveur, une sensation personnelle, mais c'est également un savoir, influencé lui aussi par des situations culturelles, économiques et sociales. À l'origine des traditions, il existe des influences gastronomiques suite à la rencontre de cultures différentes, de l'échange permanent entre les peuples. Durant les dernières décennies, le modèle alimentaire mondial adopté propose de tout et plus encore, à n'importe quel moment, en risquant de perdre cette particularité et cette identité. Notre patrimoine agroalimentaire, accompagné d'une prise de conscience plus importante de la valeur des aliments, devient le point de départ pour remettre en valeur la cuisine locale, désignée comme une synthèse et une intégration entre tradition, créativité et innovation. Les consommateurs ont réalisé que les aliments étaient rattachés à l'histoire, redécouvrant ainsi leurs racines, témoignant d'un nouvel intérêt pour les produits et les spécialités gastronomiques typiques, qui sont désormais meilleures et plus fiables grâce aux innovations réalisées dans le secteur.



Pour mieux comprendre : quelques notions de base

Garum : une sorte de sauce à base de poisson fermenté typique de l'époque romaine, obtenue avec les viscères et autres déchets des poissons, macérés dans du sel, mélangés avec des épices, des plantes aromatiques, de l'huile, du vinaigre, du miel, du vin, des dattes et des figes.

Maestro Martino : originaire du Canton du Tessin au milieu du XVe siècle (Suisse actuelle, alors Duché de Milan), il est considéré comme étant le premier cuisinier moderne de l'histoire, c'est grâce à lui que le goût de l'époque commence à changer avec des saveurs plus discrètes, une utilisation des plantes aromatiques et des produits simples tels que les légumes. Il cuisina beaucoup au sein des plus grandes cours italiennes de la Renaissance, à Milan à la cour des Sforza et à Rome à la cour du Pape.

AOP – Appellation d'Origine Protégée : Appellation d'Origine Protégée : certification qui protège les aliments dont la qualité et les caractéristiques dépendent exclusivement du territoire sur lesquels ils sont produits : toutes les phases du processus de production se déroulent dans une zone géographique déterminée.

IGP – Indication Géographique Protégée : certification attribuée aux produits agricoles et alimentaires pour lesquels une phase du processus de production doit se dérouler dans une zone géographique en particulier. Les deux certifications protègent les consommateurs de produits non adaptés mis sur le marché.

Filière agroalimentaire : ensemble des activités reliées qui contribuent à la réalisation et à la commercialisation d'un produit fini : l'agriculture, la production, les canaux de distribution et la consommation.

Filière courte : permet un rapport plus direct entre les producteurs agricoles et les utilisateurs finaux des produits (**zéro kilomètre**, filière très courte)

Filières du territoire ou à forte vocation territoriale notamment pour les produits laitiers et fromagers, le vin et l'huile d'olive.

Calendrier populaire: juillet



Les aliments: des instruments d'identité sociale

Les aliments ont toujours voyagé et continueront de voyager, révolutionnant ainsi la vie des hommes. La plupart des produits ont été introduits et transformés par de grands événements socio-culturels, des phénomènes comparables d'une certaine manière à l'actuelle mondialisation : de la révolution néolithique dans le Croissant fertile, à la civilisation arabe au Moyen Âge, de la découverte de l'Amérique à la Révolution française. La cuisine est un lieu de partage et de changement ; l'alimentation favorise le contact entre les cultures mais elle n'en sort pas indemne. Il y a des aliments qui accompagnent l'homme depuis la nuit des temps, tels que le blé, l'huile et le vin, alors que d'autres ont été oubliés, comme le *garum* romain ; certains ont

été mis de côté comme le miel, remplacé par le sucre, mais aujourd'hui il est de nouveau considéré car il est plus sain ; d'autres aliments ont été transformés tels que le maïs, utilisé en farine pour en faire des purées et du pain, selon les coutumes européennes. La découverte de l'Amérique a introduit de nouveaux produits et de nouveaux goûts, qui pour la plupart rencontrèrent beaucoup de résistance au début : du maïs aux haricots,



Calendrier populaire:
juin et novembre

Images d'un calendrier
populaire du début du 17ème
siècle, gravé par Adriaen
Collaert, dessins de
Joos De Momper.

de la pomme de terre, acceptée seulement durant les terribles famines du XVIII^e siècle, à la tomate, utilisée comme condiment dans les pâtes depuis la fin des années 1700, ainsi que de nombreux autres fruits et légumes, qui sont désormais à la base de notre alimentation quotidienne. Contrairement à aujourd'hui, le goût de la nouveauté était encore modéré. Les siècles passés sont caractérisés par une éthique sociale de l'alimentation, où manger est un des signes de distinction. La rareté et/ou l'abondance sont à l'origine du mécanisme de formation du goût ; elles dépendent de la richesse de la classe sociale. Jusqu'au XVII^e siècle le goût était basé sur l'idée de l'artifice et du mélange des saveurs : des mets aigre-doux créés en utilisant simultanément du vinaigre et du miel et depuis l'an mil des agrumes et du sucre de canne amenés par les Arabes ; une utilisation abondante des épices, un véritable symbole de statut de la classe la plus aisée ; une combinaison entre le sucré et le salé. Rare et cher, le sucre fut considéré pendant longtemps comme une épice, présente dans tous les plats, également dans les pâtes avec du fromage et du beurre. La cuisine des pauvres, en revanche, était caractérisée par le sel, utilisé notamment pour la conservation des aliments, et elle se basait sur des habitudes alimentaires déterminées par un repérage plus simple des produits : les céréales, les légumes et le poisson ont longtemps été les éléments principaux de l'alimentation paysanne. L'occasion de manger différemment se présentait seulement lors des jours de fête, qui correspondaient au monde rural et aux moments les plus importants des saisons. On réservait aux nobles certains aliments symboliques, comme le gibier à plumes, alors que le peuple se contentait des produits du terroir, se basant sur la conviction que la nature et la société humaine étaient organisées selon une structure verticale semblable divisée en hiérarchies ordonnées et fermées. Le calendrier liturgique déterminait les choix à table, avec une nette distinction entre les jours maigres et gras, en alternant le lard à l'huile, la viande au

poisson, le fromage aux légumes. Au fil du temps certains aliments ont changé de fonction, ce qui a modifié leur rôle. La cuisine s'est développée autour de la décomposition des saveurs, mettant en valeur les produits plus simples ; de plus les distinctions sociales se sont atténuées à partir de la fin du XVIII^e siècle. Le passage de la pénurie à l'abondance des produits a généré le besoin de produits peu exploités, en reconnaissant dans ces aliments du pauvre d'autrefois une valeur gastronomique importante et oubliée. De la même manière, une exigence de protection des particularités et une spécialisation de certains territoires a vu le jour. Une culture plus importante des aliments, un retour aux produits de saison, pour le plaisir d'apprécier la qualité en respectant la production, également par le biais des certifications et de la mise en valeur des identités territoriales.



Bonnes pratiques de la Suisse et de l'Italie

L'épeautre, très présent chez les premières civilisations, était utilisé par les romains pour la polenta (bouillie de farine de maïs), la soupe et la bouillie. Comme d'autres céréales mineures, il demeura un symbole de l'alimentation paysanne, utilisé également comme fourrage. Avec l'attention que l'on porte aujourd'hui à la nourriture en tant qu'instrument sanitaire, l'épeautre est devenu un produit peu exploité aux grandes vertus et aux propriétés bénéfiques. C'est la céréale la moins calorique par excellence. **L'épeautre de Garfagnana**, la zone agricole italienne la plus importante, obtient la **certification IGP** en 1996. Certains produits de luxe comme le safran sont au contraire devenus communs. Jusqu'au XVII^e les épices représentaient la séparation entre les riches et les

pauvres ; c'était un signe de puissance, qui s'affranchissait totalement des recettes. Leur changement social débuta dès lors que l'approvisionnement devint plus simple. Cette épice, encore considérée aujourd'hui comme de « l'or rouge », est autant utilisée pour des plats salés que sucrés. **Le Safran de Mund** dans le **Canton du Valais**, qui enregistre une production d'environ 3kg par an, obtient la reconnaissance **AOP** en 2004.

La **Vallée de l'Emme en Suisse**, dans le canton de Berne, est l'exemple classique de la filière du territoire. La tradition de produire un fromage riche en goût pendant la période où les alpages étaient accessibles au pâturage remonte au XIII^e siècle. Mais c'est à partir de la moitié du XVI^e siècle que le fromage adopte le nom de la vallée dans laquelle il est fabriqué, témoignant du lien étroit entre ses caractéristiques et son territoire d'origine. Au cours des siècles, la production de l'**Emmentaler** se fit plus intense, grâce aux caractéristiques des alpages locaux situés à des altitudes moins élevées par rapport à ceux du versant alpin, et donc praticables pendant des périodes de l'année plus longues, et grâce à la présence de la rivière Emme qui facilitait le transport des moules à fromage. En 1813 la première fromagerie de la vallée vit le jour, et fut rejointe par de nombreuses autres. Le lien indissoluble avec le territoire, le respect des techniques traditionnelles de fabrication et les caractéristiques uniques qui en dérivait, lui valent la dénomination **AOP** à partir de 2006.

La **zone du jambon de Parme** en Italie est un territoire possédant une histoire similaire. À l'époque romaine, cette zone était déjà célèbre pour l'élevage de porcs et la fabrication de jambon. Mais c'est seulement pendant le Moyen-Âge que cette profession est reconnue officiellement, avec la formation autonome de la *corporazione dei Lardaioli* (corporation des charcutiers). L'activité, dont les étapes les plus importantes sont restées en grande partie intactes, s'est transmise jusqu'à nos jours, obtenant la dénomination **AOP** en 1996. La fabrication peut se réaliser uniquement dans la zone géographique caractérisée par les plaines et les collines de la province de Parme, concentrée essentiellement autour de la commune de Langhirano.



Questions et nouvelles inspirations

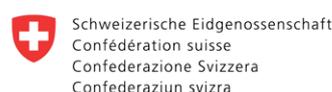
Comment évolueront nos habitudes alimentaires et par conséquent nos goûts? Mangerons-nous tous des sauterelles et d'autres insectes? Saurons-nous renoncer aux goûts et aux plats qui ne font pas partie de nos traditions? Sur une table virtuelle, considérée comme l'Arche de Noé, que voudrions-nous sauver, récupérer du passé, et que changerions-nous?

Bibliografia

Histoire de l'alimentation, Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, Fayard, 1996
Good to eat, Marvin Harris, Waveland Pr Inc, 1998 (ouvrage en anglais)
Le manger comme culture, Massimo Montanari, Université de Bruxelles, 2010

Lecture consigliate

<http://online.scuola.zanichelli.it/enogastronomiacucina/wp-content/uploads/Evoluzione%20cucina.pdf> (site en italien)
www.eat-ing.net (site en italien)
www.slowfood.com



Ambasciata di Svizzera in Italia

