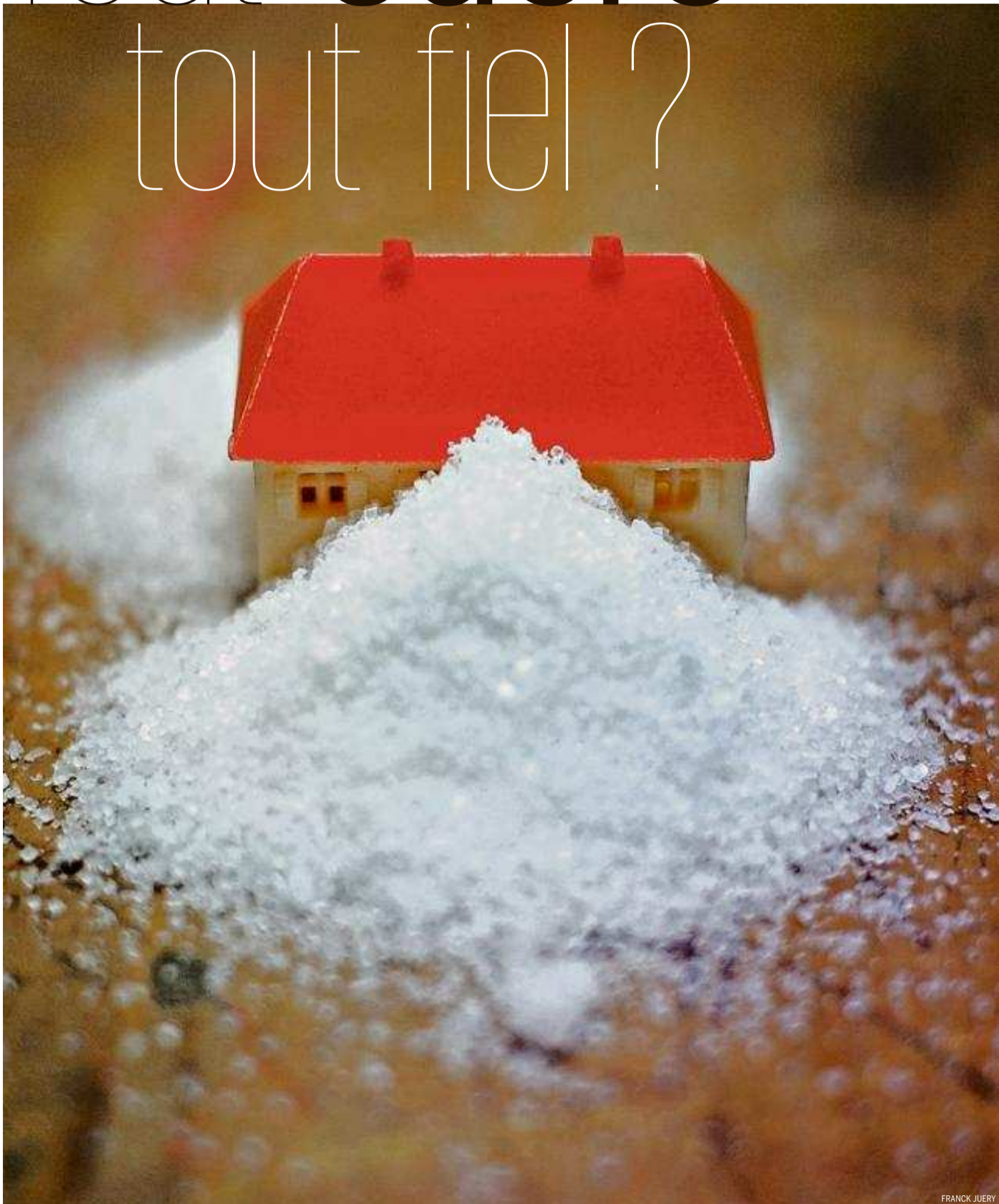


IDÉES *Le Monde*

Il est entré massivement dans les cuisines aux temps sombres de l'esclavage. Il fait aujourd'hui les belles heures des chefs pâtisseries... mais les médecins voient en lui un véritable poison. De la linguistique aux études de genre, en passant par l'histoire de la mondialisation, huit pages spéciales sur cet aliment qui nous déchire

Tout sucre tout fiel ?



FRANCK JUERY

**TROIS
QUESTIONS À**
ANNE DUPUY,
SOCIOLOGUE

FILLES ET GARÇONS SONT-ILS ÉGAUX FACE AU SUCRE ?

1.

Face au sucre, les parents se comportent-ils de la même façon avec les garçons et avec les filles ?

Tous les nourrissons sont très attirés par les saveurs sucrées, mais les entourages nourriciers, qu'il s'agisse des parents ou des assistantes maternelles, ne régulent pas cette attirance de la même manière chez les garçons et chez les filles. Ils interprètent les signes de faim différemment : si un petit garçon aime les produits sucrés, il est plutôt perçu comme un « bon mangeur », mais si une petite fille adopte le même comportement, elle est davantage considérée comme une « gourmande ». La vitesse d'ingurgitation donne lieu, elle aussi, à des interprétations différentes : si un petit garçon avale vite son assiette, c'est un signe de faim, mais si une petite fille fait la même chose, c'est un signe de plaisir.

Inconsciemment, les entourages nourriciers ont donc tendance à projeter des notions morales sur le plaisir alimentaire des tout-petits – et ces projections varient en fonction du sexe de l'enfant. Du coup, les parents adoptent des stratégies alimentaires différentes : ils canalisent davantage le comportement alimentaire des petites filles que celui des petits garçons, notamment dans le domaine des saveurs sucrées. Les petites filles sont plus fortement contrôlées que les petits garçons.

2.

Comment expliquer ces socialisations très différentes ?

Les saveurs sucrées sont toujours un peu suspectes : on leur associe volontiers des enjeux moraux. Avec les desserts, la question du plaisir, voire du désir, n'est jamais très loin ! Les parents reproduisent, dans le domaine alimentaire, un schéma traditionnel que l'on retrouve dans les règles sociales et éducatives qui gouvernent les autres sphères de la vie familiale : la domestication des usages du plaisir est plus forte avec les filles qu'avec les garçons. On attend des femmes, des adolescentes et des petites filles qu'elles aient une relation modérée au plaisir, alors qu'on tolère mieux l'hédonisme des hommes, des adolescents et des petits garçons.

Ce schéma est renforcé, depuis quelques années, par la médicalisation de l'alimentation, qui vise à éviter les excès et à domestiquer les pulsions, notamment dans le domaine du sucré. Les recommandations nutritionnelles pèsent en effet plus lourdement sur les filles que sur les garçons : ce sont elles qui craignent le plus de prendre du poids, elles qui doivent gérer leur esthétique corporelle et elles qui sont les mieux suivies médicalement, notamment par les gynécologues. Cette médicalisation renforce le contrôle alimentaire que les entourages nourriciers imposent aux filles : elle maximise les contraintes sociales, notamment envers les produits sucrés.

3.

Quand les enfants grandissent, que deviennent ces contraintes ?

À l'adolescence, on observe des différences significatives entre les adolescents et les adolescentes : paradoxalement, les filles manifestent une plus grande inclination que les garçons pour les produits sucrés. C'est sans doute une réponse « en creux » à cette plus forte régulation qu'elles ont subie enfant : elles contournent les règles qui leur ont été imposées.

En revanche, à l'âge adulte, les femmes ont une attitude plus modérée que les hommes à l'égard des plaisirs alimentaires, et notamment des saveurs sucrées. Devenues mères, elles sont plus informées et plus responsabilisées que leurs compagnons dans le domaine de la gestion de la santé et de l'équilibre alimentaire des enfants. Quand elles les nourrissent, elles tentent de respecter les principes nutritionnels et diététiques qui sont adressés aux familles, tandis que les pères adoptent généralement une attitude plus hédoniste et plus décomplexée : ils insistent sur l'accès au plaisir, une conduite qui est socialement valorisée chez les hommes. ♦

ANNE DUPUY
Maître de conférences
en sociologie
à l'université de Toulouse.
Elle a publié, en 2013,
Plaisirs alimentaires.
Socialisation des enfants
et des adolescents (PUR,
« Tables des hommes »,
en coédition avec les
Presses universitaires
François-Rabelais, 2013).

PROPOS RECUEILLIS PAR
ANNE CHEMIN

DANS LES LIBRAIRIES



ENQUÊTE
**DANS LES CHAMPS,
LA MISÈRE**

À la fin des années 1970, Robert Linhart est l'auteur de *L'Etabli*, un récit de son expérience en usine qui a rencontré un grand succès. Trois ans plus tard, en 1981, alors qu'il a parcouru de nombreux pays, toujours à l'affût de situations révolutionnaires, l'ancien dirigeant du mouvement maoïste français publie *Le Sucre et la faim*. Enquête dans les régions sucrières du Nord-Est brésilien (Editions de Minuit, 96 pages, 9 €). Ce reportage méconnu au fin fond du Brésil, dans les régions sucrières du Nordeste, est bouleversant, aujourd'hui encore.

Parti dans l'Etat de Pernambuco en septembre 1979, Robert Linhart y découvre la misère des journaliers. Il voyage en voiture, parcourant ce paysage si particulier des plantations : collines à perte de vue, champs immenses, gestes lents des travailleurs dans la torpeur tropicale, et, au milieu de cette moiteur, « les odeurs douces de sucre » qui enveloppent tout nouvel arrivant. Depuis quinze ans, la détérioration des conditions de vie est tragique ; des rumeurs de grève commencent à se faire entendre.

Il faut dire que l'extension des cultures, résultat de la rapacité des propriétaires, s'est faite au détriment des *roças*, ces parcelles individuelles qui permettaient aux coupeurs de canne de subvenir à leurs premiers besoins. Les patrons se les sont appropriées au fil des ans, sans contrepartie, contraignant les familles à partir pour la ville – et à y connaître une famine encore plus cruelle. « Le mécanisme de l'extension du sucre sur lequel repose toute l'économie de la région est aussi celui de l'extension de la faim », fait remarquer l'auteur, logique implacable que le régime militaire, au pouvoir depuis 1964, soutient sans ciller. À l'occasion d'un mouvement qui aboutit en effet au vote de la grève, et grâce auquel Robert Linhart rencontre plusieurs figures syndicales de la région, il s'émeut de « ces pauvres corps de farine et de haricots, membres débiles, cerveaux lentement atrophiés ». Certaines formes de ségrégation n'ont rien, selon lui, à envier à l'Afrique du Sud : c'est « l'écart terrible qui me frappe, au Brésil, entre Blancs et Noirs, riches et pauvres, nourris et affamés, éduqués et analphabètes ». Robert Linhart égratigne au passage la vision par trop idyllique du grand anthropologue brésilien Gilberto Freyre, qui vantait l'harmonie brésilienne des « races » et des cultures – et qui se trouve être l'auteur d'un autre classique sur le Nordeste, *Terre de sucre*, paru en 1937 (traduit en français en 1992, Quai Voltaire). ♦

JULIE CLARINI

**RAPPORT
D'ÉTONNEMENT**
PAR FRÉDÉRIC JOIGNOT

La stevia, histoire d'un hold-up

Les Indiens Guarani l'appellent *ka'a he'è* ou « herbe douce ». Depuis l'époque précolombienne, ils l'utilisent pour adoucir l'amertume du maté et des breuvages médicinaux. Vivace dans la forêt subtropicale qui couvre la zone frontalière du Paraguay et du Brésil, cette herbacée de la famille des *Asteraceae* – comme le pissenlit, la marguerite ou la chicorée – aime le soleil : elle peut atteindre un bon mètre et elle donne de frêles fleurs blanches en août. Dès le milieu du XVI^e siècle, cette plante est décrite par le botaniste espagnol Petrus Jacobus Stevus. Trois siècles plus tard, en 1887, Moisés Santiago Bertoni, un Suisse émigré au Paraguay, s'étonne de son intense goût sucré. En 1931, deux chimistes français isolent les composés chimiques naturels qui lui confèrent sa vertu édulcorante : le rébaudioside A et le stévioloside. Les botanistes lui attribuent un nom latin, *Stevia rebaudiana bertoni*, qui associe le nom de son composé chimique à ceux des deux colons qui l'ont décrite. Dans les décennies qui suivent, plusieurs études mettent au jour les remarquables qualités de la stevia. Le pouvoir sucrant de ses feuilles est 30 à 45 fois supérieur à celui du saccharose extrait de la canne et de la betterave. Ses extraits le sont 300 fois. Sa saveur sucrée est persistante en bouche, elle résiste à une cuisson à 200 degrés et elle peut être cuisinée. Sur tout, sa faible teneur en glucides la rend peu calorique et son effet est négligeable sur le taux de glucose dans le sang.

Médecins, responsables de santé et entreprises alimentaires comprennent qu'ils tiennent là un remarquable substitut au saccharose qui permet d'éviter les caries dentaires, la prise de poids et l'hypertension, mais aussi d'accommoder les régimes sans sucre des diabétiques et des hypoglycémiques. La stevia des Guarani apporte les plaisirs de la saveur primaire sucrée que l'homme affectionne depuis dix mille ans, mais sans ses désavantages. La bataille industrielle pour l'exploiter commence...

Dans les années 1950, le Japon introduit la culture de la stevia sur son sol. En 1969, il interdit les édulcorants synthétiques comme l'aspartame, dont les effets à long terme sont mal identifiés.

Dans les années 1980, le Brésil, l'Australie et la Chine la cultivent à leur tour. Mais aux États-Unis, en 1991, la Food and Drug Administration (FDA) freine son développement en l'interdisant à la suite d'une plainte anonyme dénonçant sa nocivité. Mais une contre-enquête menée par un inspecteur de la FDA révèle qu'il s'agit de fausses rumeurs lancées par les producteurs d'aspartame. En 2008, l'OMS, s'appuyant sur les données d'usage recueillies au Japon et au Paraguay, confirme son innocuité et ses bénéfices.

UN PEUPLE CHASSÉ DE SES TERRES

Pendant ce temps, les Indiens Guarani, massacrés au XVIII^e siècle par les Espagnols, comme le montre le film *Mission*, de Roland Joffé (1986), ont presque tous été expulsés de leurs terres par les grands propriétaires brésiliens, bien décidés à raser la forêt pour y installer des élevages et y cultiver la canne à sucre. Ces populations, qui vivaient en osmose avec la forêt dans les régions amazoniennes du Paraguay, du Brésil et de la Bolivie, formaient une société civile originale étudiée par les anthropologues : dans *La Société contre l'Etat* (Editions de Minuit, 1974), le Français Pierre Clastres s'étonne du peu de pouvoir réel des chefs Guarani. Aujourd'hui, il ne reste plus que 80 000 Indiens Guarani et leur vie est difficile – selon le Conselho Indigenista missionario du Brésil, ceux du Mato Grosso do Sul détiennent le triste record du taux de suicide le plus élevé du monde. En mai 2014, avant la Coupe du monde de football, plusieurs centaines d'entre eux ont manifesté à Brasilia avec d'autres Amérindiens pour revendiquer des droits sur leurs terres. Ils demandaient que Coca-Cola, l'un des sponsors du « Mundial », cesse de s'approvisionner en sucre de canne brésilien provenant des territoires dont ils ont été arrachés. Depuis, Coca-Cola a lancé une nouvelle boisson *light*... sucrée à la stevia. Fin 2015, les chefs guarani se sont regroupés pour tenter de riposter : appuyés par plusieurs ONG, ils ont lancé une pétition accusant Coca-Cola de « biopiraterie » et exigeant que des compensations leur soient versées. Le Paraguay a déclaré que la stevia faisait partie du « patrimoine génétique » du pays et cherche à commercialiser ses feuilles. Las, les multinationales ont déjà commencé à produire une stevia de synthèse dont elles détiennent les brevets. Ainsi va la mondialisation... ♦