

Le capitalisme raconté par le ketchup

– Monde Diplomatique – Juin 2017

–

Toute l'humanité mange de la tomate d'industrie. En 2016, 38 millions de tonnes de ce légume-fruit, soit environ un quart de la production totale, ont été transformés ou mis en conserves. L'année précédente, chaque Terrien avait en moyenne absorbé 5,2 kilos de tomates transformées. Ingrédient central de la « malbouffe » autant que de la diète méditerranéenne, la tomate transcende les clivages culturels et alimentaires. Elle n'est soumise à aucun interdit. Les civilisations du blé, du riz et du maïs ont aujourd'hui cédé la place à une seule et même civilisation de la tomate.

Si, malgré sa couleur rouge, le « tomato ketchup » n'a pas le goût de la tomate, c'est que sa teneur en concentré varie entre 30 % et... 6 % selon les fabricants, pour 25 % de sucre en moyenne. Aux États-Unis, il s'agit de sirop de maïs (génétiquement modifié, la plupart du temps). Mis en cause dans l'épidémie d'obésité qui frappe le pays, omniprésent dans l'alimentation industrielle des Américains, ce « glucose-fructose » coûte moins cher que les sucres de canne ou de betterave.

Née au XIXe siècle en Émilie-Romagne, l'industrie de la tomate a connu une expansion planétaire. C'est en émigrant, à la fin du XIXe siècle, que des millions d'Italiens diffusent l'usage culinaire de la tomate transformée et stimulent les exportations de conserves tricolores vers l'Argentine, le Brésil, les États-Unis. En Italie, durant la période fasciste, la boîte en fer symbolise la « révolution culturelle » inspirée du futurisme qui exalte la civilisation urbaine, les machines et la guerre.

Apparues au XIXe siècle aux États-Unis, la boîte de soupe à la tomate Campbell's et le flacon rouge Heinz — dont il se vend annuellement 650 millions d'unités à travers le monde — rivalisent avec la bouteille de Coca-Cola pour le titre de symbole du capitalisme. Fait méconnu, ces deux marchandises ont précédé l'automobile dans l'histoire de la production de masse. Avant que Ford n'assemble des automobiles sur des chaînes de montage, les usines Heinz de Pittsburgh, en Pennsylvanie, fabriquaient déjà des conserves de haricots à la sauce tomate sur des lignes de production où des tâches telles que le sertissage des boîtes étaient automatisées. Des photographies de 1904 montrent des ouvrières en uniforme Heinz travaillant sur des lignes de production : les bouteilles de ketchup s'y déplacent sur un rail. Un an plus tard, Heinz vend un million de bouteilles de ketchup. En 1910, il produit quarante millions de boîtes de conserve et vingt millions de bouteilles de verre. L'entreprise est alors la plus importante multinationale américaine.

Dans le sillage de la vague néolibérale des années 1980, et grâce à l'invention des conditionnements aseptiques (traités pour empêcher le développement de micro-organismes), qui ouvrent la voie aux flux intercontinentaux de produits alimentaires, les géants tels que Heinz ou Unilever sous-traitent progressivement leurs activités de transformation de tomates. Désormais, les multinationales du ketchup, de la soupe ou de la pizza se fournissent directement auprès de « premiers transformateurs » capables de fournir du concentré industriel à très bas coût et en très grande quantité. En Californie, en Chine et en Italie, quelques mastodontes transforment à eux seuls la moitié des tomates d'industrie de la planète.

« Améliorées » depuis les années 1960 par des généticiens, les tomates de l'agro-industrie sont conçues d'emblée pour faciliter leur transformation ultérieure. La science qui guide l'organisation du travail intervient aussi en amont, au cœur même du produit. L'introduction d'un gène a par exemple permis d'accélérer les cueillettes manuelles et rendu possibles les récoltes mécaniques. Tous les fruits de la filière mondiale se détachent de leur pédoncule d'une simple secousse.

Avec sa peau épaisse qui craque sous la dent, la tomate d'industrie supporte les cahots des voyages en camion et le maniement brutal par les machines. Même placée au fond d'une benne sous la masse de ses congénères, elle n'éclate pas.

Jean-Baptiste Malet, Journaliste. Auteur de *L'Empire de l'or rouge. Enquête mondiale sur la tomate d'industrie*, Fayard, Paris, 2017.