

Le capitalisme raconté par le ketchup

– Monde Diplomatique – Juin 2017

Dans la salle d'un restaurant décorée d'ours et de cobras empaillés, au cœur de la vallée de Sacramento, en Californie, un homme mord dans son hamburger face à une bouteille de ketchup. M. Chris Rufer, patron de la Morning Star Company, règne sur la filière mondiale de la tomate d'industrie. Avec trois usines seulement, les plus grandes du monde, son entreprise produit 12 % du concentré de tomate consommé sur la planète.

« Je suis une sorte d'anarchiste, explique M. Rufer entre deux bouchées. C'est pourquoi il n'y a plus de chef dans mon entreprise. Nous avons adopté l'autogestion » — une « autogestion » où l'informatique remplace les cadres, mais qui ne prévoit pas que les travailleurs contrôlent le capital de l'entreprise. M. Rufer laisse aux employés le soin de se répartir les tâches qui échoient encore à des êtres humains. Dans les ateliers de la ville de Williams, la Morning Star transforme chaque heure 1 350 tonnes de tomates fraîches en concentré. Lavage, broyage et évaporation sous pression sont entièrement automatisés.

Traversé continuellement d'un essaim de camions tractant des doubles bennes de fruits rouges, l'établissement est le plus compétitif du monde. Il fonctionne en trois-huit et n'emploie que soixante-dix travailleurs par rotation. L'essentiel des ouvriers et des cadres ont été éliminés, remplacés par des machines et des ordinateurs. De ce traitement de « première transformation » sortent de grandes caisses contenant différentes qualités de concentré.

Mises en conteneurs, elles circuleront sur tous les océans du globe. On les retrouvera, aux côtés de barils de concentré chinois, dans les mégaconserveries napolitaines qui produisent l'essentiel des petites boîtes de concentré vendues par la grande distribution européenne. Les usines dites « de seconde transformation » des pays scandinaves, d'Europe de l'Est, des îles Britanniques ou de Provence emploieront également du concentré importé comme ingrédient dans leur nourriture industrielle — ratatouille, pizzas surgelées, lasagnes... Ailleurs, ce produit pourpre et visqueux, mélangé à de la semoule ou à du riz, entre dans les recettes populaires et les mets traditionnels. Le concentré de tomate est le produit industriel le plus accessible de l'ère capitaliste : on le trouve sur la table des restaurants branchés de San Francisco comme sur les étals des villages les plus pauvres d'Afrique, où il se vend parfois à la cuillère, comme dans le nord du Ghana, pour l'équivalent de quelques centimes d'euro.

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. Dopés à l'amidon modifié, aux épaississants et aux gélifiants comme la gomme xanthane (E415) ou la gomme de guar (E412), les pires ketchups représentent l'aboutissement d'un siècle de « progrès » agroalimentaire.

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. En 1940 se tient à Parme la première « Exposition autarcique des boîtes et emballages de conserve ». La couverture de son catalogue montre une boîte de conserve frappée des lettres AUTARCHIA. L'autarcie verte, la voie économique suivie par le fascisme, rationalise et développe l'industrie rouge.

Apparues au XIX^e 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 (5).

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.

À la différence des « tomates de bouche », destinées au marché de frais, les variétés buissonnantes de « tomates d'industrie » ne sont pas tuteurées. Parce que le soleil dispense une énergie abondante et gratuite, elles poussent exclusivement en plein champ, contrairement aux cultures sous serre qui alimentent les étals toute l'année. En Californie, les récoltes débutent parfois dès le printemps et s'achèvent, comme en Provence, à l'automne.

« 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. Bien qu'aujourd'hui les tomates d'industrie du marché mondial soient majoritairement de variétés dites « hybrides », la purée de tomates est entrée dans l'histoire comme le tout premier aliment OGM commercialisé en Europe.

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. Les grands semenciers ont veillé à ce qu'elle contienne le moins d'eau possible, contrairement aux variétés de supermarché, aqueuses et donc inadaptées à la production de concentré. L'industrie rouge se résume au fond à un cycle hydrique perpétuel et absurde : d'un côté, on irrigue massivement les champs dans des régions où l'eau est rare, comme la Californie ; de l'autre, on transporte les fruits dans des usines pour évaporer l'eau qu'ils contiennent afin de produire une pâte riche en matière sèche.

Jean-Baptiste Malet

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