

La Suède - de l'agriculture durable à la gastronomie

Kristina Nordéus, Conseillère agricole

Je suis très heureuse d'être invitée ici à Lyon, capitale de la gastronomie, pour parler de la gastronomie suédoise. Je m'appelle Kristina Nordéus et je suis conseillère agricole à la représentation permanente de la Suède auprès de l'Union Européenne à Bruxelles. J'ai une grande passion pour la gastronomie et je pense que cette perspective de la terre à la table est très intéressante.

Afin de vous donner une image de la gastronomie suédoise d'aujourd'hui, je voudrais commencer par décrire notre développement d'un point de vue historique. La Suède a longtemps été un pays agricole pauvre, mais a fait l'objet d'un processus de modération rapide et a connu un développement spectaculaire au cours du vingtième siècle – en cent ans, le produit intérieur brut par habitant est devenu presque 9 fois plus important.

Dans des études telles que la carte culturelle mondiale Inglehart-Welzel, la Suède se distingue par son caractère laïc plutôt que traditionnel et par son accent sur l'expression de soi. Nous sommes également en tête de l'indice d'innovation. Les Suédois sont généralement ouverts aux nouvelles influences et aiment embrasser les nouvelles innovations. En ce qui concerne la culture culinaire suédoise, l'accent est souvent mis sur les valeurs ajoutées avec le modèle de production suédois, telles que le respect de l'environnement, des aliments propres et sûrs et le bien-être animal, plutôt que d'être ancré dans un héritage gastronomique depuis des générations.

Je voudrais mentionner la cuisine suédoise de tous les jours. Les pâtes bolognaises sont l'un de nos plats les plus courants, le vendredi, de nombreux Suédois mangent des tacos et chaque petite ville de Suède a au moins une pizzeria. Mais si vous proposiez ces plats à un Italien ou un Mexicain, il ne le reconnaîtrait pas – car nous nous sommes inspirés de l'extérieur et l'avons transformé en quelque chose d'autre.

J'aimerais également souligner nos déjeuners scolaires gratuits, qui sont également une source d'inspiration du monde entier. Le fait que tous les habitants en Suède soient éduqués dans une relation avec des aliments cuits et nutritifs pour le déjeuner est probablement important pour une culture alimentaire durable.

D'un point de vue gastronomique, je pense que le rapport plutôt libre des traditions, associée à la curiosité et à l'esprit d'innovation, signifie qu'il y a une place supplémentaire pour la créativité.

Si nous continuons avec la perspective historique, le secteur de la restauration suédoise s'est développé tardivement, au cours de la seconde moitié du 19^e siècle, et l'influence de la France était grande. Entre les deux guerres mondiales, on menait une politique très stricte en matière d'alcool, ce qui a eu des effets négatifs sur le secteur. Au cours de la seconde moitié du vingtième siècle, la Suède a connu une révolution gastronomique, en grande partie grâce à des chefs passionnés tels que Tore Wretman. Même maintenant, l'inspiration venait de France, bien que la cuisine traditionnelle suédoise soit également répandue. Un peu plus tard, la Nouvelle Cuisine Française a eu un grand impact. Des émissions de cuisine ont été diffusées à la télévision et les chefs ont joué un rôle important dans les médias, et l'intérêt pour aller manger au restaurant et à boire du vin a augmenté parmi la classe moyenne en pleine croissance.

Aujourd'hui, la Suède est le leader mondial en ce qui concerne le nombre de livres de cuisine publiés par habitant. Dans le même temps, les ménages suédois consacrent une très faible proportion de leur budget à l'alimentation. C'est peut-être parce que la vision de la nourriture a toujours été plus fonctionnelle qu'axée sur le plaisir, et que des traces de celle-ci subsistent encore, notamment en ce qui concerne l'alimentation quotidienne. Même dans la stratégie alimentaire actualisée récemment publiée, sur laquelle je reviendrai plus tard, il y a des traces de cette façon de penser. Le gouvernement écrit : « Le gouvernement est déterminé à faire de la Suède un pays où la nourriture et la boisson ne sont pas seulement une source de nourriture, mais dans une mesure encore plus grande qu'aujourd'hui aussi un plaisir et une expérience. »

Si nous avançons dans l'exposé historique, l'étape suivante est le début des années 1980, lorsque le « Concours du Chef de l'année » a commencé, à l'initiative, entre autres, de Tore Wretman et de l'industrie laitière. Cela a jeté les bases des succès futurs de la Suède et est devenu une occasion importante et récurrente d'échanger des expériences et de trouver de l'inspiration. C'est ici que l'on peut largement rechercher la culture de la compétition, la confiance en soi et le développement de la qualité dans la gastronomie suédoise. C'est à la fin des années 90 qu'est apparu le premier grand succès de la Suède dans les concours gastronomiques internationaux.

Un autre événement important a été l'adhésion de la Suède à la Union Européenne en 1995, qui a donné aux chefs suédois davantage de possibilités de travailler à l'étranger et de s'en inspirer. Une culture de collaboration est également quelque chose qui est souvent mentionné dans la gastronomie suédoise. Les chefs suédois se déplacent à l'intérieur et à l'extérieur du pays, apportant avec eux des relations et des connaissances.

Une autre étape importante est le manifeste sur la Nouvelle Cuisine Nordique, signé en 2004 par 12 chefs des pays nordiques et soutenu par les gouvernements des pays au sein du Conseil nordique des ministres. À bien des égards, le manifeste a suivi le même principe que la Nouvelle Cuisine Française, où la matière première est centrale, mais l'accent est mis sur les ingrédients nordiques, la saisonnalité, la santé et la durabilité.

Selon le manifeste, la nouvelle cuisine nordique doit :

1. Exprimer la pureté, la fraîcheur, la simplicité et l'éthique que nous souhaitons associer à notre région
2. Refléter les changements de saisons dans les repas
3. S'appuyer sur des matières premières particulièrement délicieuses dans nos climats, nos paysages et nos eaux ;
4. Conjuguer l'exigence du bon goût avec les connaissances modernes en matière de santé et de bien-être

5. Promouvoir la diversité des produits et des producteurs nordiques et faire connaître les cultures qui les sous-tendent
6. Promouvoir le bien-être animal et la production durable en mer et dans les paysages cultivés et sauvages
7. Développer de nouvelles utilisations des aliments nordiques traditionnels
8. Combiner les meilleures méthodes de cuisine nordiques et les traditions culinaires avec des impulsions extérieures
9. Combiner l'autosuffisance locale avec l'échange régional de biens de haute qualité ;
10. Inviter les consommateurs, les autres artisans de l'alimentation, l'agriculture, la pêche, les petites et grandes industries alimentaires, les détaillants, les chercheurs, les éducateurs, les politiciens et les autorités à travailler ensemble sur ce projet commun qui profitera à l'ensemble de la région nordique.

Le manifeste, qui a été suivie par la déclaration d'Aarhus au niveau ministériel en 2005, a reçu beaucoup d'attention médiatique et a suscité la curiosité pour la cuisine nordique. Il s'agissait d'un fort mouvement transfrontalier, démocratique et inclusif vers une gastronomie durable et locale et d'un point de départ clair pour une nouvelle vision de la culture culinaire nordique, dont nous n'étions pas si fiers auparavant. Dans des entretiens avec des chefs d'autres pays, on peut voir qu'ils mettent en avant la Nouvelle Cuisine Nordique comme source d'inspiration.

Selon le chef étoilé suédois Mathias Dahlgren, qui était l'un des chefs signataires, le concept est toujours vivant et fait désormais partie de la philosophie alimentaire de la région nordique. Vous pouvez le constater dans de nombreux restaurants et dans le service de déjeuner des écoles suédoises, par exemple. Le projet s'est poursuivi dans le cadre de la coopération nordique et au cours de la présidence suédoise du Conseil nordique des ministres en 2024, des travaux ont été entrepris pour renforcer la coopération entre les pays nordiques afin de développer la Cuisine Nordique.

Il convient toutefois de noter que l'accent mis sur la fraîcheur et la présence de beaucoup de légumes distinguent la Nouvelle Cuisine Nordique de la cuisine

suédoise traditionnelle. Il s'agit donc d'un développement innovant de notre cuisine nordique commune avec des influences extérieures.

Alors, qu'est-ce qui distingue les ingrédients suédois ? Le pays se caractérise par un climat frais avec une courte saison de végétation. Historiquement, la courte saison de croissance signifiait que les aliments frais étaient rarement consommés, et la cuisine traditionnelle se caractérise par diverses méthodes de conservation, telles que le salage, le séchage, le fumage et les marinades, ce qui a beaucoup influencé la culture alimentaire avec des saveurs spécifiques. Les pauvres conditions du pays ont également rendu nécessaire l'utilisation de l'animal entier, quelque chose qui se remarque dans la philosophie de la nouvelle cuisine nordique. En été, les journées sont très longues, mais les nuits sont fraîches. Cela permet d'obtenir un équilibre particulier entre la douceur et l'acidité des fruits et légumes avec des saveurs caractéristiques.

La Suède est un pays étendu avec une faible densité de population. Il se compose d'un peu plus de 7 % de terres agricoles et de 69 % de forêts. Il y a donc beaucoup d'espace et de nature. Les forêts contiennent beaucoup de gibier, avec des espèces animales locales telles que des élans et des rennes, et nous avons aussi de belles eaux de pêche. De plus, nous avons le droit de libre accès à la nature, ce qui signifie que tout le monde a le droit de rester dans la forêt et de cueillir des baies et des champignons. La nature fonctionne ainsi comme un garde-manger pour tout le monde.

Les sols en Suède sont jeunes et nutritifs et le climat frais signifie que nous avons moins de parasites et de maladies. En outre, le bien-être animal est depuis longtemps une question importante en Suède, comme en témoigne la loi sur la protection animale adoptée en 1988 et qui a fait de la Suède un pays pionnier dans ce domaine. De plus, on travaille depuis longtemps sur la prévention de la santé animale. Par exemple, les aliments suédois sont garantis sans salmonelle, ce qui nous a donné un avantage spécial dans l'Union Européenne. Une anecdote amusante est que l'épicerie japonaise de mon quartier à Bruxelles vendait des œufs suédois – probablement parce que vous pouvez les manger crus en toute sécurité. Un bon bien-être et une bonne santé animale signifient une réduction des besoins en

antibiotiques et la Suède est le pays de l'UE qui utilise le moins d'antibiotiques dans la production animale.

Fredrik Ander (qui est chef de l'équipe culinaire nationale et qui a précédemment travaillé comme coach pour le Bocuse d'Or) estime qu'une grande partie du succès dans les contextes gastronomiques réside précisément dans les ingrédients. Il y a eu de nombreuses et longues collaborations entre les chefs et les agriculteurs pour produire la meilleure matière première, notamment pour avoir un très bon produit pour des événements spécifiques tels que les concours gastronomiques.

Je voudrais mentionner ici que depuis 1995, il existe un centre d'artisanat alimentaire dans le nord de la Suède, Eldrimner, qui a été désigné en 2005 par le gouvernement comme centre national de ressources. Le centre transmet ses connaissances et son inspiration aux artisans de l'alimentation de tout le pays.

En raison de la taille du pays, la nature est très diversifiée et largement intacte, ce qui rend la Suède une destination unique pour le tourisme gastronomique. Plusieurs restaurants et chefs se concentrent sur le lien avec la nature, et certains restaurants à succès sont situés dans des endroits éloignés, voir isolés. En 2019, les touristes étrangers ont dépensé 100 milliards de couronnes suédoises pour séjourner dans des hôtels et manger aux restaurants en Suède, soit plus de deux fois plus que les exportations totales d'acier et de fer de la Suède.

Je ne vais pas dire grand-chose sur le développement de la formation des chefs, mais je voudrais souligner Grythyttan, où en 1992 le premier programme universitaire de licence en gastronomie au monde a été lancé. La formation a un profil artistique sur le repas et a probablement contribué à augmenter la fierté gastronomique en Suède. Outre les fonds de l'État, le monde des affaires, y compris la Fédération nationale des agriculteurs, a apporté du capital pour le projet.

Finalement, je voudrais présenter quelques initiatives politiques qui ont été prises au cours des 15 dernières années. En 2009, le ministre des Affaires rurales de l'époque, Eskil Erlandsson, a lancé *Matlandet Sverige (Suède - Le pays gastronomique)*, qui visait à renforcer les zones rurales suédoises. La promotion des exportations et du

tourisme gastronomique était un élément important. Auparavant, des efforts avaient été faits pour aplanir les différences entre les différentes régions du pays, mais on comprend maintenant qu'il y a une valeur ajoutée à ces différences. Un ambassadeur de la gastronomie a été nommé pour chaque province en Suède. Il y avait aussi l'objectif d'obtenir plus d'étoiles dans le Guide Michelin.

Après le changement de gouvernement en 2014, le nouveau gouvernement a lancé le travail d'élaboration d'une stratégie alimentaire. Celle-ci a été présentée en 2017 par Sven-Erik Bucht, ancien ministre des Affaires rurales, et a été ancrée avec les autres partis au Parlement. La stratégie s'étend jusqu'en 2030 et vise à accroître la production alimentaire compétitive et durable dans tout le pays.

L'actuel ministre des Affaires rurales, Peter Kullgren, a récemment lancé une stratégie alimentaire actualisée qui comprend trois domaines d'intérêt : à savoir la force accrue de la chaîne alimentaire, la promotion des exportations, ainsi que la qualité et la gastronomie suédoises. Le gouvernement a une vision claire pour faire de la Suède un pays gastronomique de classe mondiale. Pour concrétiser cette vision, les efforts visant à mettre en valeur la qualité suédoise seront renforcés. Le gouvernement souhaite aussi contribuer à l'augmentation de la production alimentaire à petite échelle sur l'ensemble du territoire et faciliter le développement du tourisme gastronomique par les restaurants, les chefs et les autres acteurs. La stratégie comprend également du soutien pour la participation au Bocuse d'Or.

Par le biais de *Visit Sweden*, le gouvernement s'efforce de rendre la Suède visible en tant que destination touristique, et par le biais de *Try Swedish*, il s'efforce d'augmenter les exportations alimentaires. Il s'agit donc d'une approche holistique où les succès des concours suédois sont la cerise sur le gâteau, mais contribuent également à diffuser l'image de la Suède en tant que nation gastronomique.

En ces temps d'incertitude, la question de la sécurité alimentaire est devenue de plus en plus pertinente. Pour assurer la viabilité du secteur agricole dans l'ensemble du pays, il est important que les différents types de production, tels que la production biologique et conventionnelle, ainsi que la production à grande échelle et à petite échelle, bénéficient de conditions adéquates et puissent coexister.

Je pense qu'il est nécessaire de travailler de manière holistique avec l'ensemble de la chaîne alimentaire, conformément au thème de cette table ronde. Un secteur agricole viable qui produit des produits de qualité est une condition préalable pour que les chefs réussissent, tandis que les chefs peuvent faire beaucoup pour accroître la visibilité des agriculteurs et l'intérêt du public pour les aliments produits de manière durable.