

MANGER EN VILLE

Regards socio-anthropologiques d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie

Sous la direction de Audrey Soula, Chelsie Yount-André,
Olivier Lepiller et Nicolas Bricas

Préface de Jean-Pierre Hassoun



Manger en ville

Regards socio-anthropologiques
d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie

Sous la direction de Audrey Soula, Chelsie Yount-André,
Olivier Lepiller et Nicolas Bricas

Préface de Jean-Pierre Hassoun

Éditions Quæ

Collection Update Sciences & Technologies

La question des échelles en sciences
humaines et sociales

S. Boulay, S. Fanchette, coord.
2019, 160 p.

Agroforesterie et services écosystémiques
en zone tropicale

Recherche de compromis entre services
d’approvisionnement et autres services
écosystémiques
J. Seghieri, J.M. Harmand, coord.
2019

Systèmes agraires
et changement climatique au Sud

Les chemins de l’adaptation
H. Cochet, O. Ducourtieux,
N. Garambois, coord.
2019, 282 p.

Les terres agricoles face à l’urbanisation

De la donnée à l’action,
quels rôles pour l’information ?
R. Plant, P. Maurel, É. Barbe,
J. Brennan, coord.
2018

Trente années d’observation
des micro-algues et des toxines d’algues
sur le littoral

C. Beli, D. Soudant
2018, 258 p.

Into the woods

Overlapping perspectives on the history
of ancien forest
S. Paradis-Grenouillet, C. Aspe,
S. Burri, coord. 2018

Stratégies des filières fromagères
sous AOP en Europe

Modes de régulation
et performance économique
P. Jeanneaux
2018

Services écosystémiques

et protection des sols
Analyses juridiques et éclairages
agronomiques
C. Hermon, coord.
2018

L’édition de cet ouvrage a bénéficié du soutien financier
de l’Observatoire Cniel des habitudes alimentaires (Ocha), de Danone Nutricia Research
et de la chaire Unesco Alimentations du monde de Montpellier SupAgro et du Cirad.

Les versions électroniques de cet ouvrage sont diffusées
sous licence Creative Commons CC-by-NC-ND 4.0

Pour citer cet ouvrage

Soula A., Yount-André C., Lepiller O., Bricas N. (dir.), 2020. *Manger en ville : regards socio-anthropologiques d’Afrique, d’Amérique latine et d’Asie*. Versailles, éditions Quæ, 172 p.
DOI : 10.35690/978-2-7592-3091-4

Éditions Quæ
RD 10, 78026 Versailles Cedex
www.quae.com – www.quae-open.com

© Éditions Quæ, 2020

ISBN (imprimé) : 978-2-7592-3090-7
ISBN (ePub) : 978-2-7592-3092-1

ISBN (Pdf) : 978-2-7592-3091-4
ISSN : 1773-7923

Remerciements

Les directeurs de cette publication tiennent à remercier les personnes qui ont, par leurs relectures avisées, contribué à améliorer la qualité de cet ouvrage : Amélie Aubert-Plard (Danone Nutricia Research), Damien Conaré (Montpellier SupAgro, chaire Unesco Alimentations du monde), Jesus Contreras (université de Barcelone, Odela), Dominique Desjeux (Argonautes, Anthropik, Ceped), Tristan Fournier (CNRS, Iris), Véronique Pardo (Cniel, Ocha), Amandine Rochedy (université de Toulouse Jean Jaurès, Certop), Christophe Serra-Mallol (université de Toulouse Jean Jaurès, Certop) et Sophie Thiron (Cirad, UMR Moisa).

Ils remercient également le Centre national interprofessionnel de l'économie laitière (Cniel) et en particulier l'Observatoire Cniel des habitudes alimentaires (Ocha), Danone Nutricia Research, le Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (Cirad) et la chaire Unesco Alimentations du monde de Montpellier SupAgro et du Cirad pour le soutien financier apporté à l'édition de cet ouvrage.

Table des matières

Préface	7
<i>Jean-Pierre Hassoun</i>	
Introduction : saisir l'alimentation du point de vue des mangeurs urbains	11
<i>Audrey Soula, Chelsie Yount-André, Olivier Lepiller, Nicolas Bricas</i>	

PARTIE 1

L'ALIMENTATION URBAINE AU CARREFOUR DES INJONCTIONS NORMATIVES

Chapitre 1. Tensions autour de l'alimentation de l'enfant dans la ville d'Oran (Algérie)	21
<i>Mohamed Mebtoul, Hamdia Belghachem, Ouassila Salemi, Malika Bouchenak, Karim Bouziane Nedjadi, Nabil Chaoui, Imad Boureghda</i>	
Chapitre 2. (S'en) sortir de la cuisine! Reconfigurations des rapports de genre et pratiques alimentaires à Casablanca	33
<i>Hayat Zirari</i>	
Chapitre 3. Puis-je manger en toute confiance? La confiance et la défiance concernant la nourriture chez les jeunes de la classe moyenne indienne en milieu urbain	46
<i>Shagufa Kapadia, traduction de Isis Olivier</i>	
Chapitre 4. « Manger dehors » dans les villes de Mexico et de Guadalajara : de quelques tensions entre les dimensions sanitaires et patrimoniales au Mexique	57
<i>Liliana Martínez-Lomelí</i>	
Encadré. Promouvoir les « produits locaux » : quelles représentations chez les mangeurs de Lomé (Togo)?	70
<i>Élisa Lomet</i>	

PARTIE 2

QUAND LES PRATIQUES ALIMENTAIRES RENCONTRENT LES PAYSAGES URBAINS

Chapitre 5. La cuisine urbaine à Brazzaville (république du Congo)	75
<i>Yolande Berton-Ofouémé</i>	
Chapitre 6. Le <i>warung makan</i> : une cuisine publique au cœur de l'informalité à Jakarta	85
<i>Laura Arciniegas</i>	

Chapitre 7. Chez soi et ailleurs. Alimentation, identité et urbanisation en Malaisie.....	96
<i>Anindita Dasgupta, Sivapalan Selvadurai, Logendra S. Ponniah, traduction de Isis Olivier</i>	
Chapitre 8. L'adoption des boissons industrielles sucrées dans la classe moyenne chinoise urbaine. Entre contrôle social et nouveaux contextes de consommation.....	105
<i>Jingjing Ma</i>	

PARTIE 3

QUAND LA VILLE INVENTE SA CUISINE

Chapitre 9. Le <i>bâbenda</i> , un « mets traditionnel modernisé ». Trajectoire d'une spécialité culinaire burkinabè en ville.....	119
<i>Raphaëlle Héron</i>	
Chapitre 10. L' <i>attiéké-garba</i> , « bon » à manger et à penser. Contestation des normes d'hygiène et distinction sociale en contexte urbain ivoirien.....	132
<i>N'da Amenan Gisèle Sédia, Aoin Georgette Konan, Francis Akindès</i>	
Chapitre 11. « La nourriture de la marmite ». Alimentation et socialisation de l'enfant dans deux villes camerounaises.....	143
<i>Estelle Kouokam Magne</i>	
Chapitre 12. Traditions culinaires modernes de la précarité. Insécurité alimentaire et pratiques quotidiennes au sein de ménages pauvres à Mexico.....	155
<i>Ayari G. Pasquier Merino</i>	
Conclusion : quels enseignements pour étudier les transformations de l'alimentation urbaine?.....	165
<i>Audrey Soula, Chelsie Yount-André, Olivier Lepiller, Nicolas Bricas</i>	
Liste des auteurs.....	171

Préface

Dans une des sections de *Masse et puissance*, Elias Canetti (1966) pose comme paradigme que « tout de ce que l'on mange est objet de puissance ». Puis il exemplifie son propos à travers les deux figures fortes que sont le Chef et la Mère.

Le Chef qu'il soit Roi, Président ou *pater familias* dont le « ventre plein » peut se lire comme une forme de charisme et rappelle l'imaginaire de l'ogre réputé vorace. Le Chef qui doit être servi en premier et dont l'appétit peut rassurer les moins repus mais aussi attirer une jalousie qui ne fait que mettre en relief ses privilèges. Le Chef dont l'appétit carnassier est toujours prêt à se prêter au rituel du *potlach* et autres surenchères gastronomiques. Quand à la mère nourricière, Canetti l'évoque sous l'angle des dépendances que suscite le monopole nourricier qu'elle exerce dès les origines de la vie. Du lait maternel à la nourriture quotidienne jusqu'aux repas de fête, la figure de la mère est omniprésente dans la satisfaction de l'oralité de la famille. Le pouvoir maternel passe par la cuisine et son contrôle. La mère nourricière, au-delà des déclarations enchantées, c'est aussi la dépendance des membres de la famille aux saveurs culinaires dont elle a la maîtrise. Cette position la met d'ailleurs en concurrence avec toutes les nourritures « étrangères » — celles faites et consommées en dehors de la maison — qu'elle se plaît à dénigrer dès qu'elle en a l'occasion.

Au-delà de ces deux figures iconiques, fortement individualisées, du pouvoir alimentaire, Elias Canetti pose aussi comme paradigme que « l'acte alimentaire est l'acte le plus égoïste qui soit »... Ce qui nous fait réfléchir à l'individualité comme dimension irréductible de la pratique alimentaire. Cette approche quelque peu iconoclaste a l'avantage de placer le curseur sur l'individu, le mangeur. C'est ce que font aussi Audrey Soula, Chelsie-Yount André, Olivier Lepiller et Nicolas Bricas en réunissant des textes venus d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie ; textes pour la plupart écrits par des chercheurs issus de ces trois continents. Textes qui ont en commun de reposer sur des enquêtes urbaines.

En lisant ces douze contributions on se rend compte à quel point, jusqu'à récemment, tant dans les pays du Nord que dans les pays du Sud, les études sur les pratiques alimentaires ont négligé le mangeur, pourtant le principal intéressé quand on parle de nourriture. Les raisons de cette négligence ou de cet « oubli » sont nombreuses mais ce sont sans doute les divers paradigmes théoriques qui ont imposé cette vision

des choses. Que l'on songe aujourd'hui, avec le recul, au paradigme structuraliste qui a pourtant fait du « cru et du cuit » son miel empirique... On chercherait en vain dans la très volumineuse littérature que cette théorie a suscitée des extraits d'entretien où un mangeur décrit les sensations intimes que l'ingestion de tel ou tel fruit ou légume lui procure. On aurait autant de difficulté à trouver la description de situations où un mangeur prend l'initiative symbolique de sortir des sentiers battus en matière de goûts. Que l'on songe dans le même esprit aux très nombreuses études marquées par le marxisme, là aussi, le fait alimentaire est regardé en termes de flux, d'offres et de demandes, de rapports de domination perdus d'avance, de transition alimentaire indépassable. Bref, tout en nous apportant une masse de données ces approches faisaient du modèle qu'il soit symbolique, politique ou économique le graal recherché. Si cette remarque s'applique tout aussi bien aux pays du Nord qu'aux pays du Sud, il faut admettre que l'absence de « l'individu mangeur » est encore plus marquée pour les pays du Sud décrits le plus souvent par des chercheurs venus d'Occident. À ce niveau outre les questions des paradigmes évoqués s'est rajoutée l'urgence de situations alimentaires qui empêchaient (moralement) que l'on s'attarde trop sur les subjectivités alimentaires. Dans des contextes de culpabilité postcoloniale, les questions de malnutrition, voire de famine ou de disette, préoccupaient plus les chercheurs que d'écrire l'histoire d'un plat ou de regarder l'évolution de la restauration urbaine dans une capitale africaine. On peut aisément le comprendre et la remarque ne vaut pas critique.

Mais les temps changent, les sociétés s'urbanisent plus encore, et ce livre en est un exemple. Même si les problèmes de malnutrition sont encore d'actualité en Afrique, en Asie ou en Amérique latine (de façon très différente selon les endroits), une génération de jeunes chercheurs issus de ces trois continents se sont formés aux sciences sociales en envisageant ces sujets avec plus de liberté. Il est vrai que partout (au Nord comme au Sud) les paradigmes théoriques trop pesants se sont affaiblis, ce qui a sans doute permis que la curiosité pour les subjectivités alimentaires devienne légitime. Il est vrai également que le fait d'être issus de ces sociétés, et plus encore nés dans les villes où ils ont enquêté (ce qui est le cas de la majorité des contributeurs de ce livre), permet un regard plus près des choses, un regard plus libre pour saisir les complexités des situations plus que des modèles rassurants. Et cette redécouverte de la complexité par le biais des subjectivités est peut-être aussi la dernière étape d'un processus d'émancipation ou, pour le dire autrement, une étape intellectuelle nécessaire à la décolonisation des savoirs.

Que fait la ville aux pratiques alimentaires, que font les pratiques alimentaires aux villes ? Pour répondre à ces deux questions qui au fil du texte n'en font qu'une, cette nouvelle génération de chercheurs et chercheuses nous fait voyager de ville en ville, mais chacun ou chacune est porté par une curiosité qui lui est propre.

À Oran ou Casablanca des femmes algériennes ou marocaines prennent des initiatives pour atténuer leurs dépendances que la ville n'a pas allégées. À Baroda, ville du Gujarat en Inde, les couches moyennes indiennes fabriquent d'intimes stratégies pour transformer en confiance la défiance que peuvent leur inspirer les plats industriels. À Mexico et Guadalajara, des Mexicains sont soumis à l'injonction paradoxale qui vise à donner de la valeur patrimoniale à des plats que les normes sanitaires rejettent. Dans les restaurants de Lomé (Togo) ou dans les rues de Brazzaville (république du

Congo) s'invente sans complexe une cuisine multiculturelle qui touche tout aussi bien des couches sociales urbaines en mal de distinction que des migrants devenus des citoyens en mode de survie, tandis qu'à Ouagadougou (Burkina Faso) on mesure les difficultés qu'il peut y avoir à patrimonialiser un plat traditionnel (le *tô*) devenu pour beaucoup symbole de pauvreté... Au contraire à Abidjan (Côte d'Ivoire), en opposition avec toutes les normes nutritionnelles diffusées, on revendique de façon transgressive de manger du *garba*, ce morceau de thon qui baigne dans une huile noirâtre ! À Jakarta en Indonésie, des enclaves alimentaires informelles permettent à ceux qui ne disposent pas de ressources familiales à proximité de profiter d'un lieu de socialisation, tandis que dans les villes de Malaisie des migrants célibataires venus du monde rural sont bien contraints de bricoler les offres culinaires multi-ethniques propres au monde urbain malais pour se sustenter tout en se réconfortant symboliquement. Dans les villes chinoises les boissons sucrées industrielles semblent s'imposer malgré des résistances qui s'appuient sur une grille symbolique locale, et à Yaoundé et Douala au Cameroun la socialisation alimentaire de l'enfant mélange subtilement (et librement) normes occidentales et connaissances locales. Tandis qu'à Mexico des familles en situation de manque alimentaire développent des stratégies de survie symbolique en détournant des produits industriels bon marché pour réinventer des recettes dites « traditionnelles ».

Comme on le voit, ces chercheurs et chercheuses nous emmènent loin de la monographie de village bien circonscrite et rassurante. Le désordre normatif des villes dans lequel ils nous plongent ne se réduit pas à une quelconque anomie. Au contraire, les pratiques alimentaires qu'ils et elles observent avec minutie dévoilent une ville porteuse d'injonctions sociales entremêlées. Ces injonctions alimentaires sont souvent contradictoires ou paradoxales. Ces normes semblent moins stables, moins codifiées, plus volatiles qu'au village, mais elles ne trament pas moins les pratiques alimentaires... Sans pour autant empêcher les mangeurs-citadins, par nécessité et plaisir, de sans cesse transgresser des normes étatiques ou paraétatiques et de manière plus générale d'inventer d'autres façons de se nourrir. Sydney Mintz disait qu'une des contradictions (irrésolues) qui parcourent le champ des études sur l'alimentation, était le fait que les populations sont à la fois très attachées à leurs pratiques alimentaires, conservatrices en quelque sorte, mais en même temps ouvertes au changement, voire à des changements spectaculaires et rapides. Ce livre contribue à rendre moins « irrésolue » cette contradiction.

Jean-Pierre Hassoun
 Directeur de recherche émérite CNRS,
 Institut de recherche interdisciplinaire sur les enjeux sociaux (IRIS-EHESS)

Introduction : saisir l'alimentation du point de vue des mangeurs urbains

AUDREY SOULA, CHELSIE YOUNT-ANDRÉ,
OLIVIER LEPILLER, NICOLAS BRICAS

La question de l'alimentation des villes dans les pays d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie n'est pas nouvelle. Dès les années 1970, elle a fait l'objet de recherches en géographie (Vennetier, 1972), puis dans diverses disciplines, en Afrique subsaharienne (Bricas *et al.*, 1985; Guyer, 1987), en Amérique latine (Douzant-Rosenfeld et Grandjean, 1995) et en Asie (Bardach, 1982). Dans ces études, la question qui domine est celle de nourrir des villes en croissance très rapide : comment s'organise leur approvisionnement ? Quelles conséquences économiques peut-on observer de l'émergence de ces nouveaux marchés ? Ces interrogations vont déboucher sur celle de la dépendance des villes vis-à-vis des marchés internationaux et des pays agro-exportateurs, alors que la mondialisation s'accélère avec la libéralisation résultant des ajustements structurels promus par la Banque mondiale et le Fonds monétaire international. L'influence des analyses marxistes en termes de dépendance des périphéries vis-à-vis du centre est encore présente même si ce n'est plus cette grille de lecture qui est utilisée dans les travaux. Il reste cependant l'idée d'une domination de l'Occident sur les pays en développement, d'un mimétisme des comportements vis-à-vis de ceux des anciennes puissances coloniales (Touré, 1982), même si ces visions sont critiquées sur la base d'enquêtes socio-anthropologiques, dans le domaine de l'alimentation (Odeyé et Bricas, 1985; Requier-Desjardins, 1991) ou plus largement de la consommation et des styles de vie (Appadurai, 1996).

Deux à trois décennies plus tard, les questions de recherche ont glissé de celles de nourrir les villes vers celles de se nourrir en ville ; et c'est notamment à la nutrition que revient la question des modèles alimentaires urbains. La ville est souvent considérée comme un espace privilégié de la consommation marchande, de l'industrialisation de l'alimentation (produits transformés, supermarchés) et de la globalisation (recours aux produits importés et aux informations de la sphère globale). La ville serait ainsi le lieu par excellence de la transition alimentaire, nutritionnelle et épidémiologique : davantage de produits animaux et de produits transformés, moins de cuisine domestique, davantage de lipides, moins de glucides, davantage d'obésité, de maladies cardio-vasculaires et de cancers, moins de maladies transmissibles (Popkin, 1999). Parce que l'Occident a connu ce processus avant d'autres régions du monde, et parce qu'il est à l'origine des grands acteurs économiques de l'industrialisation et

de la globalisation, certains assimilent cette transition à une occidentalisation des régimes alimentaires (Pingali, 2007). Aux échelles du temps long en effet, plusieurs phénomènes vont dans le sens de cette thèse (croissance de la contribution des produits animaux à la ration calorique, de la part des produits transformés dans les consommations, de l'importance de la publicité, de la délégation de la cuisine à des acteurs extérieurs au foyer, etc.). Mais l'alimentation est essentiellement étudiée à partir de la consommation alimentaire, autrement dit de ce que mangent les populations, et en particulier les citadins. Les bilans de disponibilités alimentaires et les grandes enquêtes auprès des ménages sur leur consommation ou leurs dépenses alimentaires permettent de caractériser des différences entre villes et campagnes ainsi que des évolutions sur les dernières décennies, et de conclure à de grandes tendances, à des convergences.

À des échelles d'analyse plus fines, privilégiées dans cet ouvrage, celles des pratiques alimentaires, celles des représentations, celles qui portent attention à la façon dont sont vécus ces changements par les populations, cette interprétation semble ne pas convenir. Les enquêtes qualitatives socio-anthropologiques présentées ici ne portent pas seulement sur ce que les citadins mangent, mais sur la façon dont ils s'organisent pour le faire, et sur ce qu'ils en disent. Une grande attention méthodologique est également portée à la posture des chercheurs et des enquêteurs pour éviter les effets de prisme des approches nutritionnelles. Il s'agit en particulier d'éviter que les personnes interrogées construisent un discours qui colle aux normes et aux injonctions sanitaires et nutritionnelles omniprésentes dans l'espace public. Observer, comprendre de la façon la plus ouverte possible les pratiques des mangeurs révèle alors que l'alimentation est bien plus que se nourrir, y compris au sein de populations précaires. Même lorsque remplir son ventre est difficile, les interlocuteurs parlent de plaisir, de liens avec les autres, de liens à leur environnement, d'identité, de valeurs morales... Avec qui, quand et où on mange, d'où viennent les aliments, qui les a produits, sont souvent plus importants que ce que l'on mange. C'est là tout l'intérêt des approches sociologiques et anthropologiques. Elles sont ici mobilisées non pas pour identifier les déterminants sociaux et culturels des consommations alimentaires et des situations nutritionnelles, mais plutôt pour saisir comment se construisent et s'entretiennent les relations en société, les cultures et, pour intégrer une notion plus large que la satisfaction des besoins, le bien-être. On observe alors, au contraire d'une uniformisation, d'une convergence ou d'une transition, une très grande diversité de situations et de trajectoires qui semblent construire une autre vision de ces changements.

Observer à ces échelles plus fines et compréhensives une telle diversité des alimentations urbaines ne remet cependant pas en cause ce qui s'observe à de plus larges échelles où l'on constate des convergences : celles des consommations de produits issus de grands groupes agro-nutritionnels, ou celles des situations nutritionnelles. Il y a bien une césure entre les échelles d'observation et chaque échelle révèle des phénomènes différents. L'enjeu est donc de réfléchir aux conséquences de ces points de vue pour l'action, les politiques publiques, les stratégies privées, ou les interventions de la société civile. Si la nutrition se réfère à des normes sanitaires et cherche à comprendre comment s'en approcher, les sciences sociales cherchent à comprendre comment se construisent les normes sociales, parmi lesquelles celles du « bien manger » qui va bien au-delà de bien se nourrir. Ce faisant, ces sciences tentent de prendre soin à ne pas imposer un point de vue normatif sur l'alimentation. Elles

sont au contraire attentives à la diversité des combinaisons entre les fonctions de l'alimentation (se nourrir, se faire plaisir, se relier aux autres et au monde, construire et manifester ses identités, gérer des ressources) propres à chaque société.

Cette attention a été celle de la méthode de construction du colloque «Manger en ville»¹ et de cet ouvrage qui en est issu : il s'agissait de donner prioritairement la parole aux chercheurs et chercheuses des pays d'Afrique, d'Asie et d'Amérique latine, pour présenter leurs résultats sur la base de leurs problématiques, sans chercher à répondre à une question préalable posée à tous, mais de façon ouverte. Le colloque a ainsi rassemblé une centaine de personnes durant deux jours, privilégiant les présentations détaillées et laissant du temps aux discussions. Il en est ressorti trois grands résultats qui ont constitué autant de problématiques sur lesquelles il a été proposé aux participants d'écrire une contribution. Les chapitres qui constituent cet ouvrage sont regroupés en trois parties relatives à ces trois problématiques.

La première partie est centrée sur la confrontation des mangeurs aux normes. Les villes sont marquées par des brassages de populations d'origines diverses. Une grande variété de pratiques et de consommations alimentaires s'y croisent ainsi dans les espaces collectifs, domestiques, publics ou privés. Des assemblages normatifs s'y cristallisent ou s'y dissolvent, sous des formes propres à des contextes urbains particuliers. Les villes sont donc des espaces où les interactions sociales sont sans cesse renégociées, et les citadins sont sous l'influence de multiples prescriptions normatives entre lesquelles ils naviguent.

Le chapitre de Mohamed Mebtoul *et al.* montre à quel point les femmes algériennes en milieu urbain sont soumises à une importante charge de travail physique et mentale au sein de leur famille, qui marque le travail culinaire comme particulièrement épuisant au quotidien.

Dans cette veine, mais dans un autre pays du Maghreb, le Maroc, dont la situation sociale, économique et politique est différente, le chapitre de Hayat Zirari nous amène au-delà de cette question de la charge physique et mentale portée par les femmes. L'auteure repère en effet des changements chez les jeunes femmes marocaines en ville qui, tout en continuant de s'occuper des tâches culinaires, cherchent à «ajuster» et à «équilibrer» les rôles sociaux de sexe. Elles y arrivent notamment en prenant appui sur des sociabilités féminines et par le recours à une alimentation extra-domestique.

1. Le colloque «Manger en ville : regards socio-anthropologiques sur les styles alimentaires urbains en Afrique, Amérique latine et Asie» a eu lieu les 4 et 5 décembre 2017 à la Maison du lait à Paris et s'est prolongé le 6 décembre par une journée organisée au siège de l'Unesco intitulée «Une défiance durable?». Il a été co-organisé par le Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (Cirad), avec l'UMR Moisa où il a bénéficié de l'aide précieuse de Sophie Thiron; la chaire Unesco Alimentations du monde de Montpellier Supagro et du Cirad, et en particulier Damien Conaré, son secrétaire général, Roxane Fages, sa chargée de mission, et Hélène Carrau, son assistante administrative; l'Observatoire Cniel des habitudes alimentaires (Ocha), et tout particulièrement Véronique Pardo, responsable du département Stratégie-Études au Cniel, Caroline Le Poutier, directrice générale du Cniel, et Noëlle Paolo, directrice du service Études et Stratégie au Cniel; et enfin Claude Fischler, chercheur émérite CNRS du Centre Edgar Morin de l'Institut interdisciplinaire d'anthropologie du contemporain (IIAC). L'organisation de ce colloque a été possible grâce au soutien de Danone Nutricia Research et, en particulier, Charlotte Sarrat, Mila Lebrun, Amélie Aubert-Plard et Nicolas Gausserès; de la fondation Daniel et Nina Carasso; et d'Agropolis Fondation. Nous tenons également à remercier Toma Dutter pour son animation dessinée lors du colloque.

Le travail de Shagufa Kapadia permet de se rendre compte à quel point les jeunes des classes moyennes dans les villes indiennes doivent gérer les tensions autour des questions de confiance et de défiance relatives à leur alimentation.

Liliana Martínez-Lomelí examine, quant à elle, la façon dont la patrimonialisation de la nourriture de rue mexicaine est entrée en conflit avec les normes nutritionnelles et de santé nationales. Ce faisant, l'auteure insiste sur la difficulté pour les mangeurs de gérer ces deux injonctions simultanées mais opposées.

Ces injonctions peuvent être en outre portées par des acteurs comme les ONG ou les organisations internationales particulièrement présentes dans de nombreux pays dits « en développement ». C'est ce que signale l'encadré d'Élisa Lomet dans lequel on comprend que la promotion des produits togolais par des opérateurs de développement ne tient pas compte de l'ensemble des valeurs de la population locale associées aux produits locaux.

Ces premières ethnographies mettent en lumière le poids des injonctions normatives auxquelles doivent faire face les mangeurs urbains. Mais ces études nous donnent déjà un aperçu de la diversité des situations et de l'hétérogénéité des paysages alimentaires qui diffèrent grandement d'une ville à l'autre. Or, ces paysages configurent des formes pratiques et normatives d'alimentation, tout en étant façonnés par celles-ci, dans une dialectique reliant la matérialité des espaces aux usages et aux activités qui s'y déroulent. C'est là l'objet de la seconde partie de l'ouvrage. Ces liens entre paysages urbains et alimentation sont abordés dans trois chapitres.

Le travail de Yolande Berton-Ofouémé présente les évolutions de la restauration urbaine congolaise depuis 25 ans. La coexistence de plats internationaux et de plats « inventés », provenant d'autres villes et ayant été introduits par les immigrants et diffusés dans l'offre alimentaire, notamment par la restauration, permet de remettre en question l'éternelle opposition entre « cuisine traditionnelle » et « cuisine moderne », tout en donnant une nouvelle image de Brazzaville.

Laura Arciniegas nous dévoile un autre aspect de l'influence du paysage urbain sur l'alimentation à partir d'une ethnographie dans les *kampung*, quartiers pauvres de Jakarta. Elle présente les *warung makan*, des établissements fixes ou ambulants qui vendent quotidiennement des plats cuisinés selon des recettes traditionnelles et « faits maison », comme des extensions de la sphère domestique. Certaines activités domestiques basculent alors vers ces nouveaux espaces culinaires marchands, favorisant dès lors les relations entre mangeurs et vendeurs au sein du réseau social formé par des liens de voisinage, de parenté, de solidarité et de confiance. C'est donc ici la « géométrie » de la ville qui façonne de nouvelles pratiques alimentaires.

Derrière une apparente individualisation des pratiques, que pourrait par exemple laisser penser le développement de la consommation hors du domicile, on constate plutôt de nouvelles formes de socialisation par l'alimentation. À ce sujet, le travail d'Anindita Dasgupta *et al.* en Malaisie explore l'impact des migrations des campagnes vers les villes, sur le sentiment d'identité chez les hommes célibataires d'origine rurale qui se sont installés dans les années 1980 dans la capitale Kuala Lumpur pour y travailler. L'auteure montre ensuite la création d'espaces multiethniques urbains par la commensalité.

JingJing Ma aborde quant à elle les nouvelles tensions sociales et familiales, autour de la gestion des boissons et du sucre consommés par les Chinois urbains de la classe moyenne. L'auteure montre alors que la vie urbaine offre des contextes de consommation où les normes sont assouplies et que c'est dans ce genre de contexte que les boissons industrielles sucrées ont été adoptées.

Les enquêtes de cette deuxième partie montrent ainsi comment les individus s'appuient sur l'alimentation pour construire leurs rapports aux autres et se situer socialement et culturellement dans des villes cosmopolites.

Les mangeurs urbains sont tributaires de diverses injonctions normatives et le paysage urbain influence leurs pratiques, mais ces individus sont aussi capables d'innovations et de créations. C'est ce qu'aborde la troisième partie de l'ouvrage. Les citadins reconfigurent leurs pratiques alimentaires en agençant divers référentiels, en articulant des savoirs multiples. De nouvelles pratiques alimentaires peuvent ainsi s'apparenter à une reconquête de leur consommation alimentaire par les mangeurs urbains. Ils « entrent en action » — comme dirait Anthony Giddens (1987) dans sa théorie de l'agentivité, *agency* en anglais — et les derniers chapitres de ce livre mettent à l'honneur cette capacité d'action des acteurs sociaux et leurs compétences pragmatiques.

Le *bâbenda* burkinabé présenté par Raphaëlle Héron est tout à fait éclairant à cet égard. Ce « plat de soudure » de l'ethnie mossi, majoritaire sur le plateau central du Burkina Faso, fait actuellement l'objet d'une « modernisation populaire » selon les termes de ses consommateurs. Ce genre de nouvelles consommations s'inscrit en réalité dans une dynamique plus large de revalorisation de plats dits « traditionnels » à l'échelle planétaire. Cette tendance confirme par là l'importance de la fonction identitaire dans la consommation alimentaire urbaine, c'est-à-dire dans un espace où les frontières identitaires se croisent et se confondent et où les mangeurs ont donc de temps en temps besoin de les réaffirmer. L'ensemble des études présentées ici ne rend cependant pas compte de phénomènes de crispations identitaires, mais plutôt de processus d'identification.

Le travail de N'da Amenan Gisèle Sédia et ses collègues s'inscrit quant à lui dans une réflexion autour de la contestation de normes nutritionnelles hygiéniques. L'auteure montre comment le *garba*, qualifié de « mauvais pour la santé » par les nutritionnistes, est aujourd'hui un menu de choix dans la restauration populaire à Abidjan, en Côte d'Ivoire, et même au-delà en Afrique.

Mettre ainsi au jour les fonctions sociales de l'alimentation éclaire mieux les pratiques alimentaires face aux injonctions nutritionnelles. Le discours sur les risques de nouvelles pathologies nutritionnelles dites de pléthore, liées au surpoids et à l'obésité (diabète, maladies cardio-vasculaires), est omniprésent dans les villes étudiées et les citadins subissent ou gèrent les tiraillements entre enjeux de socialisation, de construction de leurs identités et enjeux sanitaires. Pourtant, ces derniers ne sont pas forcément une priorité pour les individus même s'ils sont bien conscients des risques encourus.

Il faut dire que l'alimentation n'a pas seulement une fonction biologique mais remplit aussi une importante fonction sociale. Estelle Kouokam Magne en particulier nous le rappelle à travers son étude sur la « nourriture de la marmite » qui

permet d'assimiler l'enfant à son groupe social et familial, en même temps que l'aliment qu'elle contient est assimilé par lui. L'alimentation des citadins est finalement toujours dans un entre-deux : l'ouverture des familles aux nouvelles formes alimentaires et l'importance de l'alimentation comme patrimoine reçu et passé de génération en génération.

L'étude d'Ayari G. Pasquier Merino nous permet tout de même de réaffirmer que tous les mangeurs ne sont pas égaux face à cette offre urbaine diversifiée. Les villes sont aussi le creuset de fortes inégalités sociales et les populations les plus pauvres connaissent des situations d'insécurité alimentaire inédites. En analysant la situation alimentaire de ménages pauvres dans la ville de Mexico, l'auteure met au jour les diverses stratégies avec lesquelles les femmes font face à une précarité économique croissante pour résoudre l'alimentation de leurs familles.

L'analyse des pratiques et des représentations alimentaires des citadins montre ainsi l'insuffisance d'une lecture des changements alimentaires en termes d'occidentalisation, de « transition », d'uniformisation ou de convergence vers un modèle qui se généraliserait. Même si l'on reconnaît des évolutions similaires de l'environnement alimentaire dans différentes villes (produits industriels, supermarchés, etc.), les enquêtes socio-anthropologiques de ce volume révèlent que les citadins inventent de nouvelles pratiques alimentaires, de nouvelles cuisines, à partir d'une multiplicité de références, locales et/ou exogènes, qui ne peuvent se lire comme des extraversion ou des mimétismes.

L'ensemble des reconfigurations alimentaires ici présentées donne alors à voir des processus plus que des modèles, des actes d'identification plus que des identités figées. Nous souhaitons par là nous écarter de définitions rigides de nouveaux « modèles alimentaires » car l'alimentation est avant tout une dynamique de relations à soi et aux autres, relations qui se répondent l'une l'autre pour en modifier sans cesse les contours. Parler d'alimentation des villes revient alors à aborder des processus de constructions et de négociations permanents, jamais figés dans le temps. Plutôt qu'une convergence globale vers une seule et même manière de manger en ville, l'ouvrage témoigne également de la façon dont les habitants des villes d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie génèrent de nouvelles formes d'alimentation originales à partir d'éléments multiples, dont certaines s'éloignent de logiques capitalistes pour se présenter comme de nouveaux espaces de partage.

► Références

- Appadurai A., 1996. *Modernity at large: cultural dimensions of globalization*. Minneapolis and London, University of Minnesota Press, 248 p.
- Bardach J.E., 1982 Food problems of Asian cities. *GeoJournal*, 4 : 3-6.
- Bricas N., Courade G., Coussy J., Hugon P., Muchnik J. (Eds.), 1985. *Nourrir les villes en Afrique sub-saharienne*. Paris, L'Harmattan, 421 p.
- Douzant-Rosenfeld D., Grandjean P., 1995. *Nourrir les métropoles d'Amérique latine*. Paris, L'Harmattan, 302 p.
- Giddens A., 1987 (1984). *La constitution de la société*. Paris, Presses universitaires de France, 474 p.
- Guyer J.I., 1987. *Feeding African Cities: Studies in Regional Social History*. Bloomington and Indianapolis, Indiana University Press, Business & Economics, 249 p.

Odeyé M., Bricas N., 1985. À propos de l'évolution des styles alimentaires à Dakar. In : *Nourrir les villes en Afrique sub-saharienne*. Bricas N., Courade G., Coussy J., Hugon P., Muchnik J. (Eds.), Paris, LHarmattan : 179-195.

Pingali P., 2007. Westernization of Asian diets and the transformation of food systems: Implications for research and policy. *Food policy*, 32(3) : 281-298.

Popkin B.M., 1999. Urbanization, lifestyle changes and the nutrition transition. *World development*, 27(11) : 1905-1916.

Requier-Desjardins D., 1991. *L'alimentation en Afrique : manger ce qu'on peut produire. L'exemple de la consommation alimentaire en Côte d'Ivoire*. Paris, Karthala, 169 p.

Touré A., 1982. *La civilisation quotidienne en Côte-d'Ivoire : procès d'occidentalisation*. Paris, Karthala, 279 p.

Vennetier P. (dir.), 1972. *Dix études sur l'approvisionnement des villes*. Bordeaux, CEGET-CNRS, coll. Travaux et Documents de géographie tropicale, 7, 278 p.

