SYMPOSIUM International



PRÉSENTATION

4 et 5 décembre 2017,

OCHA



STYLES ALIMENTAIRES EN AFRIQUE, ASIE ET AMÉRIQUE I ATINE

Dans 15 ans, les villes d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie représenteront près de la moitié de la population mondiale et plus de 80 % de la population urbaine. Que mangeront-elles ? Leur alimentation aura-t-elle convergé vers un modèle dit « occidental » à l'issue d'une « transition nutritionnelle », vers des régimes plus riches en produits animaux, en graisses, en sucres et en produits transformés supposés favoriser l'obésité et « d'autres maladies ? » Les produits locaux auront-ils disparu ou se seront-ils standardisés sous l'effet de l'industrialisation, de la transformation et du développement des supermarchés ?

Aux échelles fines d'observation des consommations, des pratiques et des représentations, les approches socio-anthropologiques invitent souvent à des visions plus nuancées qui révèlent les capacités d'appropriation, de détournement et d'invention des sociétés urbaines soumises à des influences externes. Elles révèlent des tensions et des réactions qui conduisent à reconnaître une pluralité de trajectoires dans les changements alimentaires.

Ces deux premiers jours mettront en discussion les résultats d'enquêtes de terrain dans les villes africaines, asiatiques et latino-américaines menées par des socio-anthropologues ayant répondu à un appel à communication. La constitution d'un réseau international de tels chercheurs correspond à un objectif de la Chaire Unesco Alimentations du monde et est soutenue par Danone Nutricia Research et par Agropolis Fondation, partenaires de cette manifestation.















Avec le soutien de : agropolis for







SYMPOSIUM International



PROGRAMME

4 décembre 2017

OCHA

9h00: Accueil

9h30: Ouverture du Symposium

10h30 : Pause

11h00: "Plat principal": quand la ville invente sa cuisine

• Abdou Ka (Unité mixte internationale « Environnement, santé, sociétés », Université Cheikh Anta Diop, Dakar) et Julie Leport (Université Toulouse II Jean Jaurès, CERTOP, CNRS)

De Dakar au Ferlo : le ceebujën, révélateur de la dualité de l'alimentation sénégalaise prise entre le local et le global.

- **Gisèle Sedia** (Chaire Unesco de Bioéthique, Université Alassane Ouattara, Bouaké) **L'Attiéké-Garba, « bon » à manger et à penser.**
- Raphaëlle Héron (Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne, IRD)
 Le bâbenda, un « mets traditionnel modernisé ».
 Trajectoire d'une spécialité culinaire burkinabè vers la ville.

12h30 : Déjeuner sur place

14h00: Paysage alimentaire urbain

- Laura Arciniegas (Université Toulouse II Jean Jaurès, CERTOP, CNRS)
 Les médiations sociales de l'alimentation de rue à Jakarta. Etude
 des dynamiques du culinaire entre le monde domestique et le monde
 marchand dans l'informalité urbaine.
- Anindita Dasgupta (School of Liberal Arts & Sciences, Taylor's University, Kuala Lumpur)

Convergence and divergence in food consumption? Culture, Class and Place in Malaysian Urbanscape.

- Pierre Raffard (Institut des Sciences de la Communication, CNRS)
 Café turc vs. Starbucks? Patrimonialisation, transformations
 culinaires et dynamiques urbaines dans les villes turques
 contemporaines.
- Fongming Yang (Institute of Ethnology, Academia Sinica, Taïwan)
 « La ruée vers la cocotte en fonte » à Taipei : l'exotisme culinaire à l'aune du changement alimentaire.

16h00 : Pause / Puis Session posters

17h30: Fin de session

SYMPOSIUM International



PROGRAMME

5 décembre 2017,

OCHA

9h00 : Les repas de la génération citadine

- Jingjing Ma (Université Sorbonne Paris Cité)
 La consommation des aliments sucrés et des boissons non alcoolisées
 dans la vie quotidienne en Chine.
- Mohamed Mebtoul (Université d'Oran 2 Mohamed Ben Ahmed)

 Tensions et mobilité autour du manger de l'enfant dans la ville d'Oran (Algérie).
- Estelle Kouokam Magne (Université catholique d'Afrique centrale, Yaoundé) « La nourriture de la marmite » : alimentation et socialisation de l'enfant dans deux villes camerounaises.

10h30 : Pause

11h00: Le sain, l'authentique: fusion ou confusion

- Liliana Martinez Lomeli (Centre Edgar Morin, EHESS)

 Manger dehors à Mexico et Guadalajara : la tension entre les
 dimensions de santé et de patrimonialisation.
- Yanga Zembe (Institute for Social Development, University of the Western Cape) Food choices at the intersections of race, class and gender struggles in post-apartheid South Africa.

12h30 : Déjeuner sur place

14h00 : Synthèses des sessions et des posters

• Miriam Bertran-Vila (Universidad Autónoma Metropolitana Xochimilco, Mexico)

• Yolande Berton-Ofouémé (Université Marien Ngouabi, Brazzaville)

15h30 : Pause

15h45: Mise en discussion

• Nicolas Bricas (CIRAD, Chaire Unesco Alimentations du monde)

16h30: Fin de session



Liste des intervenants

Laura Arciniegas

Université Toulouse II Jean Jaurès, CERTOP UMR 5044, CNRS. Les médiations sociales de l'alimentation de rue à Jakarta. Etude des dynamiques du culinaire entre le monde domestique et le monde marchand dans l'informalité urbaine.

Yolande Berton-Ofouémé

Université Marien Ngouabi, Brazzaville. Synthèse.

Miriam Bertran-Vila

Universidad Autónoma Metropolitana Xochimilco, Mexico. Synthèse.

Anindita Dasgupta

School of Liberal Arts & Sciences, Taylor's University, Kula Lumpur. Convergence and divergence in food consumption? Culture, Class and Place in Malaysian Urbanscape.

Raphaëlle Héron

UMR D&S, Paris 1 Panthéon-Sorbonne/IRD. Le bâbenda, un « mets traditionnel modernisé ». Trajectoire d'une spécialité culinaire burkinabè vers la ville.

Abdou Ka et Julie Leport

UMI 3189 « Environnement, santé, sociétés », CNRS/Université Cheikh Anta Diop/Université Gaston Berger/Université de Bamako/CNRST, et Julie Leport, Université Toulouse II Jean Jaurès, CERTOP UMR 5044, CNRS. De Dakar au Ferlo : le ceebujën, révélateur de la dualité de l'alimentation sénégalaise prise entre le local et le global.

Estelle Kouokam Magne

Université catholique d'Afrique centrale, Vaoundé. « La nourriture de la marmite » : alimentation et socialisation de l'enfant dans deux villes camerounaises.

Jingjing Ma

Université Paris 5 Descartes, Université Sorbonne Paris Cité. La consommation des aliments sucrés et des boissons non alcoolisées dans la vie quotidienne en Chine.



Liliana Martinez Lomeli

Centre Edgar Morin, EHESS. Manger dehors à Mexico et Guadalajara : la tension entre les dimensions de santé et de patrimonialisation.

Mohamed Mebtoul

Université d'Oran 2 Mohamed Ben Ahmed. Tensions et mobilité autour du manger de l'enfant dans la ville d'Oran (Algérie).

Pierre Raffard

Institut des Sciences de la Communication CNRS. Café turc v Starbucks? Patrimonialisation, transformations culinaires et dynamiques urbaines dans les villes turques contemporaines.

Gisèle Sedia

Chaire Unesco de Bioéthique, Université Alassane Ouattara, Bouaké. L'Attiéké-Garba, « bon » à manger et à penser.

Fongming Yang

Institute of Ethnology, Academia Sinica, Taïwan. « La ruée vers la cocotte en fonte » à Taipei : l'exotisme culinaire à l'aune du changement alimentaire.

Yanga Zembe

Institute for Social Development, University of the Western Cape. Food choices at the intersections of race, class and gender struggles in post-apartheid South Africa.





Laura Arciniegas

est colombienne et française. Doctorante en sociologie à l'Université de Toulouse Jean Jaurès, au sein du Certop UMR 5044 du CNRS sous la direction de Jean-Pierre Poulain et l'encadrement depuis l'UMR Moisa-Cirad de Nicolas Bricas.

Ses travaux de recherche universitaire portent sur les relations entre les formes de l'acquisition et les sociabilités alimentaires et leur évolution face aux transformations urbaines depuis la perspective des changements dans les villes Sud Global.

Particulièrement, elle travaille sur les médiations sociales s'opérant entre les mondes domestique et marchand lorsque la cuisine domestique s'affaiblit dans le contexte de la pauvreté à Jakarta. Au prisme de ces médiations, elle étudie les processus d'évolution du culinaire ; du statut du mangeur et de l'alimentation en commun.

Arciniegas, L. (2017). L'Indonésie, diverse et une à la fois, in Poulain, J-P. (Ed.), Dictionnaire des cultures alimentaires. Presses Universitaires de France, Paris

Les médiations sociales de l'alimentation de rue à Jakarta.

Etude des dynamiques du culinaire entre le monde domestique et le monde marchand dans l'informalité urbaine.

Les enclaves de pauvreté dans les grandes villes du Sud Global subissent changements alimentaires relatifs aux changements socio-économiques, au mode de vie urbain et aux mutations des systèmes de valeurs. Dans la ville de Jakarta, le kampung est l'espace de vie des populations pauvres et se caractérise démographiquement par de fortes densités à l'échelle domestique et du voisinage. Le mode de vie s'y construit par l'intégration spatiale des différents domaines de la vie privée, sociale et institutionnelle et se déploie au sein d'infrastructures en mutation permanente. La transformation et la distribution alimentaires sont encastrées

dans le réseau économique informel. L'alimentation quotidienne se configure par le recours majoritaire à l'alimentation de rue et par un affaiblissement des pratiques culinaires domestiques promouvant la fluidité entre les sphères publique et privée.

A travers l'approche relationnelle de l'espace et suivant une méthodologie mixte couplant d'une part l'ethnographie (9 mois d'observation participante et non participante, 45 entretiens approfondis et 4 entretiens collectifs) et l'enquête par questionnaires (400 au total représentant la population adulte d'un kampung

Mots-clefs

pratiques culinaires, alimentation de rue, informalité urbaine, partage alimentaire, Jakarta.



jakartanais), cette recherche vise à établir les processus sociaux de construction de ces dispositions spatiales.

Le choix du mode d'acquisition repose tout d'abord sur les rationalités des femmes chargées de la cuisine, opérant des transferts matériels et symboliques entre le monde domestique et privé et le réseau marchand. Tout en préservant les savoirs traditionnels et le répertoire de recettes familiales grâce à l'offre du plat traditionnel à base de nasi (riz blanc), ce réseau prend le relai et sert aussi de plateforme pour l'expérimentation d'aliments nouveaux ; de recettes innovantes ou de modes de consommation inouïs. L'acquisition, la consommation et le

partage d'aliments s'intègrent dans le réseau formé par les mangeurs, les vendeurs, les parents et les voisins, constitué au moyen de liens de confiance, de réciprocité et d'identification. Au sein de cette plateforme sociale, les mangeurs ont la liberté du choix, d'indulgence et de solitude tout en la produisant et la maintenant en retour.

En visant la transcendance des dichotomies de l'alimentation « fait maison/hors-foyer » et « manger seul/commensalité » cette étude rend compte des nuances et des particularités des mouvements entre les différentes sphères pour contribuer à une compréhension plus approfondie et pertinente de l'alimentation de et depuis le Sud Global.







Yolande Berton-Ofouémé

est née le 9 mai 1960 à Saint-Benoît (République du Congo). Elle a fait ses études primaires et secondaires au Congo et les études universitaires à l'Université Marien Ngouabi et à l'Université Bordeaux III.

Elle a soutenu sa thèse de géographie tropicale en 1996 à l'Université Michel de Montaigne sur le thème de « L'approvisionnement des villes en Afrique noire : consommer, vendre et produire les légumes à Brazzaville ». Elle est Professeure des Universités, Directrice des Affaires académiques, Chef de parcours-type de la formation doctorale de Géographie à l'Université Marien Ngouabi.

Ses principaux travaux de recherche sont orientés sur l'accès à l'alimentation, aux soins de santé, à l'éducation et sur l'approvisionnement vivrier des grandes villes des pays pauvres.

Elle a fait la synthèse de plus de dix ans de travaux de recherche dans l'ouvrage intitulé « L'accès à l'alimentation dans les grandes villes (Asie, Afrique, Caraïbes » publié à l'Harmattan (2017).

Berton-Ofouémé Yolande, L'accès à l'alimentation dans les grandes villes (Asie, Afrique, Caraïbes), éd. L'Harmattan, 2017, 272 p.

Berton-Ofouémé Yolande, L'accès aux soins de santé dans le district de Lékana (département des plateaux – République du Congo), Lettres d'Ivoire, Université de Bouaké, n°10, 1er semestre 2011

Berton-Ofouémé Yolande, L'approvisionnement en eau des populations rurales au Congo-Brazzaville, Les Cahiers d'Outre Mer n°249, Presses Universitaires de Bordeaux, janvier-mars 2010

Berton-Ofouémé Y., La restauration « populaire » dans la conurbation de Cotonou/Porto-Novo/Abomey-Calavi (Bénin), dans Revue du Conseil Africain et Malgache pour l'Enseignement Supérieur, vol. 9, n°2, 2007

Les inégalités d'accès à l'alimentation en fonction des contraintes économiques des citadins des grandes villes des pays du Sud.

La plupart des grandes villes sont des lieux de modifications des habitudes alimentaires, de brassage culturel et de diversification de l'offre alimentaire. Celle-ci est constituée de produits locaux, d'introduction plus ou moins récente et de produits importés. L'origine variée des produits sur les marchés urbains a fait naître le concept de « globalisation » de la consommation alimentaire.

Mais en réalité, en milieu urbain, on observe

des disparités d'accès à l'alimentation dues aux faits politiques, sociaux, économiques, etc. La présente communication s'appuie essentiellement sur les enquêtes de terrain réalisées dans quelques grandes d'Afrique subsaharienne (Cotonou/Abomey-Calavi/Porto-Novo, Bamako, Brazzaville, Pointe-Noire, Luanda), d'Asie (Phnom-Penh et Vientiane) et des Caraïbes (Port-au-Prince) auprès d'échantillons représentatifs des acteurs des filières agricoles (ménages, commerçants,

Mots-clefs

négalités, accès à l'alimentation, contraintes économiques, villes, pays pauvres.



restaurateurs, producteurs, etc.).

Les résultats des études mettent en exergue les disparités alimentaires en fonction des contraintes économiques des citadins.

Dans toutes les villes étudiées, cohabitent trois principaux types de ménages en fonction de leur budget quotidien alloué à la consommation alimentaire.

Les ménages favorisés ont une alimentation diversifiée, équilibrée en termes de quantité et composée d'aliments de bonne qualité.

Les familles disposant de budget moyen ont une alimentation plus moins diversifiée et d'assez bonne qualité. En fonction des chocs économiques, elles peuvent se maintenir dans leur catégorie ou basculer dans celle des familles vulnérables.

Les ménages défavorisés dépensent moins d'un dollar par personne et par jour. Ils sont les plus nombreux (plus 60 % des familles des échantillons dans toutes les villes ; 32% à Brazzaville). Ils n'ont pas beaucoup de choix en matière

d'alimentation. Ils consomment des produits de basse qualité (produits animaux souvent gras), peu de fruits et légumes et, consacrent la plus grande partie de leur budget alimentaire aux produits de base (énergétiques essentiellement).

La réduction des quantités d'aliments consommés, le non-respect des recommandations nutritionnelles, la faible diversification de l'alimentation exposent les personnes de ces familles à une sous-alimentation, déséquilibrée, dont les incidences sur la santé sont importantes.

Quelles que soient les conditions socioéconomiques des citadins, on note une mutation des pratiques alimentaires. Les consommations hors domicile et de mets cuisinés dans la rue et consommés à domicile prennent de l'ampleur. Elles permettent aux familles pauvres de se nourrir. Elles exposent les citadins aux maladies cardio-vasculaires, considérées autrefois comme pathologies des familles riches, et concernent depuis quelques années toutes les couches sociales de la population.





Miriam Bertran-Vila

is full time professor of Health Department at Metropolitan University in Xochimilco, Mexico, coordinator of Food and Culture Program at the same university, and nutritionist with a PhD in Anthropology. She has been professor in Mexico, Spain, Brazil, Guatemala and France. She is advisor for some nutrition and health governmental programs and for food industry. Her research interests are focused on food, culture and health; and food, heritage and social development.

Bertran, M. (2015) "Incertidumbre y vida cotidiana" Barcelona. Ed Oberta/ Universidad Autónoma Metropolitana.

Bertran Vilà, M (2017) Domesticar la globalización: alimentación y cultura en la urbanización de una zona rural en México. En Anales de Antropología (en prensa). Avance on line http://www.elsevier.es/es-revista-anales-antropologia-95-avance-resumen-domesticar-globalizacion-alimentacion-cultura-urbanizacion-S0185122517300164.

Vázquez-Medina, J.A., Bertran, M. y Medina F.X. (2015) "Edible heritage: Tradition, Health and Ephemeral Consumption Spaces in the Mexican Street Food" en Casey, L. Ferriere M y Albala, K (Eds.)Urban Foodways and Communication: Ethnographic Studies in Intangible Cultural Food Heritages Around the World. Rowman and Littlefield.

Domesticating the globalization: food habits in transition rural-urban in Mexico

Mexico is an emergent economy country, and the last two decades is fully involved in globalization. Different free trade agreements have been signed, the most important NAFTA (North American Free Trade Agreement), and Mexico has joined in global organizations as OCDE and G-20. Sociocultural changes occurred since mid 20th Century with industrialization of the country and today most of the population is urban. In 1950 urban population was about 40%, and the last census in 2010 shows that almost 80% of the Mexicans live in urban areas. This demographic process is due both by migration from rural to cities and by the urbanization of rural areas.

Urbanization process under globalization has opened the possibility to access a wide variety of commodities, food included. New technologies allow spread information and knowledge and nowadays to travel is easier than ever. All these elements are creating cultural flows that make possible to imagine different worlds through the consumption, also through food consumption. For example, a modern world in a Macdonald's restaurant, a traditional one in a celebration meal, to be global eating Chinese food or being urban by cooking TV Show recipes, and so on. Any cultural landscape is imaginable although in ephemeral experiences with no time or space reference. But, globalization, in fact, is not equal for all people; it has different impact



according social, cultural, economic and political local conditions; in terms of food habits, it means new foods and ideas about them are being integrated in local diets but in different ways.

The goal of this communication is to discuss the impact of globalization in food culture of Mexican population under urbanization process, using ethnographic data collected in different localities. The collection and analysis of food supply, cooking and meals show that new foods and new knowledge about them are managed and adapted according their cultural and socioeconomic conditions, but also according western ideas about modern and urban lifestyle. This process, that I call domesticating globalization, has to be analyzed in the context of epidemiological nutrition data (double burden of malnutrition) food security, health and development policies and gastronomic tourism programs.







Anindita Dasgupta

Is Associate Professor, and Head of School, School of Liberal Arts & Sciences, at Taylor's University, Malaysia. She is the Book Review Editor for Millennial Asia: An International Journal of Asian Studies.

Anindita has been recipient of a number of international research grants including SEPHIS postdoctoral grant of the International Institute of Social History, the Netherlands, South Asia Fellowship of SSRC, New York, ASIA Fellowship of the Asian Scholarship Foundation, the Kodikara Fellowship of the Regional Centre of Strategic Studies, Sri Lanka, the Fundamental Research Grant of the Ministry of Education, Malaysia among others. Multidisciplinary in her approach, Anindita has carried out intensive fieldwork based studies in India, Bangladesh, Nepal, Sri Lanka and Malaysia in the last fifteen years.

An expert on identity, diversity and culture, she has extensive experience in consulting for regional universities. Anindita is the author of two books, one monograph and more than thirty publications.

Selvadurai, S & Dasgupta, A (2016). Culturally Diverse Teams and Social Interaction Influence on Team Effectiveness in Small and Medium Enterprises in the ICT Sector in Malaysia, Millennial Asia, An International Journal of Asian Studies, 7(1) 1–21, Sage Publications (SCOPUS).

Dasgupta, A & Singh, N (2015). Building Nostalgia Communities. Economic and Political Weekly, 50 (24) (SCOPUS).

Dasgupta, A. (2014). Remembering Sylhet: Hindu and Muslim Voices from a Forgotten Story of India's 1947 Partition. SEPHIS, The Netherlands and Manohar Publications, India. Dictionnaire des cultures alimentaires. Presses Universitaires de France, Paris

Convergence and divergence in food consumption? Culture, Class and Place in Malaysian urbanscape

This communication analyses the role of food and its cultural and social meanings in the process of identity construction among Malay, Chinese and Indian ethnic groups in Malaysia. Malaysia, a multicultural country located in the heart of Southeast Asian trade routes, has seen three decades of robust economic growth placing it among the more urbanized countries (74.2% urban population) in the region. Historically inhabited by peoples from the surrounding

Malay Archipelago, the Malayan peninsula evolved into a dazzlingly multi-ethnic space in the twentieth century, through the British colonizers' policy of encouraging migration, especially from China and India. In 1957, the British left behind a uniquely complex society that was 'deeply divided' along ethnic, cultural and religious lines, segregated geographically and politically into ethnic enclaves, one that rarely met, married or ate together. With the industrial boom of the 1980s, however,

Mots-clefs

Meanings of food; food consumption; food and identity; ethnic cuisine; hybrid cuisine



this multi-ethnic citizenry - Malays, Chinese and Indians - found themselves frequently encountering each other in the new urban spaces, which became sites of convergence as well as divergence between the three cultures, each striving to achieve 'Malaysian-ness' without compromising its own unique ethnic identity .

Food is undoubtedly a powerful marker of identity, but in recent times, it has also become the focus of a number of complex issues that reflect ongoing cultural, social, and political realities. This is particularly true of Malaysia where each ethnic group has a deeply treasured culinary tradition shaped by its location, history, religion and culture, and the use of unique ingredients, recipes, taboos, and ways of eating, stores and restaurants that are deployed to perpetuate an intra-ethnic identity. In Malaysia's emergent urbanscape, however, each ethnic foodway has also 'converged' to produce a distinctive supraethnic cuisine- 'Malaysian'- commonly located in halal Indian-Muslim restaurants as well as Western and local branded food outlets which have become the site of commensality and cohabitation. How such transformations came about, and what they meant for the society that produced them, is an under-researched

area in Malaysian social sciences. In this paper we study the patterns of food consumption to understand how Malaysian ethnic groups navigate their urban universe by forging a collective supra-ethnic national identity that allow them to cook and eat 'Malaysian' cuisine together at strategic places where class and cultures converge, at the same time bolstering intra-ethnic identities by escaping into their own ethnic enclaves for 'Chinese' 'Indian' or 'Malay' food. In this study, food consumption is situated in the intersection of class, culture and places which are the sites and situations on which these convergences and divergences are regularly performed, and which themselves act as the scaffolding that define the limits of 'Malaysian' food diplomacy. This paper adopts a qualitative study by observation and in-depth interviews of 6 individuals from the three main ethnic groups in the urban centers of Petaling Jaya and Kajang in the state of Selangor, Malaysia. Data will analyzed drawing on themes related to food consumption and its relation to culture, class and places. We contend that just like the three groups jostle for 'supra' and 'intra-ethnic' space in Malaysian politics and economy, their food consumption also diverges and converges in similar ways to create unique eating practices that demonstrate this Malaysian paradox.







Raphaëlle Héron

est docteure en socio-anthropologie et ingénieure en agro-développement à l'international (ISTOM).

Elle est actuellement chercheure associée à l'UMR D&S (Paris 1 Panthéon-Sorbonne/IRD) ainsi que chargée de mission en socioanthropologie au sein du groupe Nutriset, notamment animatrice d'un projet de recherche académique portant sur la sécurisation alimentaire (SAOATI), en partenariat avec l'IEDES.

Le bâbenda, un « mets traditionnel modernisé ». Trajectoire d'une spécialité culinaire burkinabè vers la ville

Le bâbenda est un plat traditionnel mossi (l'ethnie majoritaire du plateau central du Burkina Faso, où se trouve la capitale Ouagadougou) qui fait actuellement, en milieu urbain, l'objet d'une « modernisation » populaire. Le bâbenda était à l'origine (et est toujours, en milieu rural) un plat préparé avec peu de ressources, caractéristique d'une alimentation pauvre de soudure. A l'époque de la soudure, les réserves en céréales des ménages sont épuisées, ou presque, mais la saison des pluies peut déjà avoir commencé, favorable à l'apparition de certaines feuilles sauvages comestibles. Ainsi, le bâbenda consiste en une bouillie peu dense de mil grossièrement pilé et de feuilles cueillies en brousse. Il s'agit d'économiser les quantités de céréales utilisées par rapport à un repas « en temps normal », où le tô, sorte de polenta dense et élastique élaborée à partir de farine de mil généralement accompagné de sa sauce, est d'usage. Le temps de fête verra quant à lui un tô accompagné d'une sauce comportant de la viande, ou mieux encore, un plat de « riz au gras ».

Ce statut de « plat de pauvre », ou de « plat traditionnel », a fait que de nombreux citadins (les classes populaires ou moyennes néourbaines) se sont détachés de ce plat évocateur des temps de contraintes. Nombreuses sont les réactions de rejet aujourd'hui à l'évocation de ce plat. Pourtant, il est également revisité et réapproprié par d'autres citadins. Il devient un mets incontournable au menu des buffets de fêtes (comme les mariages), et il s'achète auprès de restauratrices spécialisées pour les en-cas ou à midi.

Il est réapproprié comme marqueur identitaire fort, porteur d'un bagage historique, symbolique et affectif fort pour les urbains, car « les objets ou pratiques deviennent disponibles pour un plein usage symbolique et

Mots-clefs

fonctions de l'alimentation, modernisation, Ouagadougou, sociabilités



rituel [le lien « au village] quand ils ne sont plus entravés par leur utilisation pratique [le plat de disette] » (Hobsbawm et Ranger, 1995). Sa trajectoire urbaine renvoie à une dynamique plus large de revalorisation de plats et de mets considérés comme « traditionnels », notamment par une évolution des recettes, des manières de les préparer, de les consommer, et surtout des représentations les concernant.

Cette réappropriation est effectivement possible car le bâbenda est réadapté « matériellement et mythologiquement » (Fischler, 2001) pour conformer le plat (sa composition, son usage, son image) à des représentations en constante évolution. Par exemple, le bâbenda urbain sera bien plus fréquemment préparé à partir de riz pilé ou de maïs qu'à partir de mil. On y ajoutera de la ciboule, du bouillon cube, des arachides et on l'accompagnera d'une sauce huile-tomate-oignons. Autant d'éléments caractéristiques d'une alimentation urbaine contemporaine, en constante redéfinition.

L'analyse de cette trajectoire du bâbenda s'appuie sur une thèse en socio-anthropologie de l'alimentation soutenue en décembre 2016, réalisée à Ouagadougou et Bobo-Dioulasso. Onze mois de terrain ont permis de réaliser 61 entretiens semi-dirigés auprès d'urbain.e.s de catégories sociales et économiques variées sur la thématique de l'alimentation, 38 jours d' « immersion » en famille pour observer les pratiques alimentaires (individuelles ou

collectives) et l'organisation domestique autour des repas, et presque 11 mois d'observation de restauration de rue.

Nous proposons de mobiliser le schéma de la satisfaction alimentaire (Héron, 2016), qui articule quatre fonctions universelles de l'alimentation : la fonction physiologique, la fonction sociale (dans le sens des droits et des devoirs en termes d'approvisionnement, de préparation et de commensalité), la fonction sensorielle-hédonique et la fonction identitaire. Ce qui est « mangeable » répond à des normes et des représentations définies conjointement par ces quatre fonctions. Le mangeur construit effectivement des représentations spécifiques (Lahlou, 1998), qu'il met en œuvre par des pratiques contextualisées, répondant tant à un modèle alimentaire commun (Poulain, 2001) qu'à des aspirations et des marges de manœuvres plus individualisées qu'on appellera « sociabilités » (Corbeau, 2012). C'est à partir de la catégorisation des sociabilités, qui mobilisent différemment les fonctions de l'alimentation, que nous analyserons la trajectoire de ce « mets traditionnel modernisé », qui oscille ainsi entre rejet argumenté d'un plat faisant écho à une classe sociale ou une histoire dévalorisée, revalorisation d'une fonction identitaire par rapport à celle physiologique, ou bien observance d'un modèle alimentaire mossi bien particulier, dont la recette est partie intégrante de la culture culinaire.









Abdou Ka

est anthropologue à l'UMI 3189 « Environnement, santé, sociétés » (CNRS/ Université Cheikh Anta Diop/Université Gaston Berger/Université de Bamako/ CNRST).

Il s'intéresse à des questions liées aux changements des pratiques alimentaires dans le Sahel, aux politiques de santé et vieillissement dans les pays du Sud. Chercheur associé au Groupe de recherche international (GDRI) sur le « Vieillissement en Afrique ».

Ka A., Ndiaye L., Crenn C., 2016, « Circulation, dénigrement des savoir-faire autour des plantes médicinales dans le Ferlo », Ethnopharmacologia, n° 56, pp.53-57.

Crenn C., Ka A., Leport J., 2015, « Entre brousse, ville et cadre de la globalisation : les paysages alimentaires du Sénégal », in G Boetsch., L Gueye., E Macia., Y Jaffré., Santé et Société en Afrique de l'Ouest, CNRS Éditions, pp.171-202.

Ka A., 2013, « Le jardin polyvalent de Widou Thiengoly : une organisation de femmes connectée à un réseau globalisé », Les Cahiers de l'Observateur International Homme-Milieux Téssékéré, n° 3, p.57-63.

Julie Leport

est docteure en sociologie à l'UMR CNRS 5044, CERTOP-TAS, Université de Toulouse II Jean Jaurès.

Ses recherches portent sur les dynamiques de changement des modèles alimentaires et le rôle du modèle alimentaire dans ces changements. La ville de Dakar constitue son terrain d'étude privilégié.

Leport Julie, 2017, Dynamiques de changement des modèles alimentaires : le cas du poisson à Dakar, Thèse de doctorat, Université de Toulouse 2 Jean Jaurès, Toulouse.

Leport Julie, 2015, « Cadres social, linguistique et climatique d'une enquête alimentaire à Dakar- Adaptation d'une chercheuse à son terrain », Bulletin de méthodologie sociologique, n°127.

Crenn Chantal, Ka Abdou et Leport Julie, 2015, « Entre brousse, ville et cadre de la globalisation : les paysages alimentaires du Sénégal » In Boetsch Gilles et al. Santé et sociétés en Afrique de l'Ouest, CNRS éditions.

De Dakar au Ferlo : le ceebujën, révélateur de la dualité de l'alimentation sénégalaise prise entre le local et le global

Dakar est une ville ouverte sur le monde et inscrite dans un processus de mondialisation qui conserve toutefois des habitudes et des particularités alimentaires locales. Le Ferlo, zone rurale du Sénégal, est le siège de

changements depuis quelques décennies. Les valeurs, les représentations et les symboles alimentaires circulent entre les villes et le Ferlo depuis la grande sécheresse des années 1970 qui a accéléré le processus de migration

Mots-clefs

Ceebujën, Dakar, Ferlo, alimentation, local/global.



des populations rurales vers les centres urbains. Les dynamiques de l'alimentation sénégalaise s'expriment alors dans les allées et venues entre ces deux espaces marqués par la mondialisation.

La présence d'un plat partagé par la quasitotalité de la population sénégalaise et consommé quotidiennement par une partie de cette population constitue une occasion de comprendre la tension entre local et global dans l'alimentation des villes africaines connectées à un milieu rural où les frontières sont difficiles à délimiter. Ce plat s'appelle le ceebujën – riz au poisson en langue wolof – et est constitué de riz, de poisson, d'huile, de légumes et de condiments.

L'accès à l'information sanitaire à travers les médias et les structures sanitaires font du ceebujën un plat à controverses. Socialement, il est le plat servi lorsque l'on reçoit des invités, le plat autour duquel se crée et s'entretient le lien social. Nutritionnellement, la grande quantité d'huile et de bouillons en cube en font un responsable désigné de l'augmentation de la prévalence des maladies cardiovasculaires, de l'obésité, etc. Économiquement, au Ferlo, l'ouverture des marchés hebdomadaires et le développement du transport font du ceebujën un plat de plus en plus consommé alors qu'il était autrefois un plat précieux et rare. À Dakar, la raréfaction du poisson entraîne une augmentation des prix de ce produit, ce qui compromet sa préparation dans certaines familles.

Comment les mangeurs de Dakar et du Ferlo réagissent-ils ou s'adaptent-ils face aux injonctions, parfois contradictoires, concernant leur alimentation et plus particulièrement le ceebujën ?

Les résultats de cette étude s'appuient à la fois sur une enquête qualitative (entretiens approfondis et répétés complétés par des observations dans le Ferlo, entretiens semi-directifs et observations directes à Dakar) et sur une enquête quantitative (questionnaire à Dakar), toutes deux concernant l'alimentation domestique.

Ces résultats montrent que, face aux injonctions contradictoires, les dakarois tendent : pour les plus aisés, à diminuer la fréquence de consommation du ceebujën tout en maintenant la qualité et la quantité de poisson et parfois en diminuant la quantité d'huile et de bouillon ; pour les personnes de niveau de vie intermédiaire, à augmenter le budget afin de maintenir la fréquence et la qualité du plat ; et pour les personnes les plus pauvres, à maintenir la fréquence de consommation, mais à diminuer la qualité et la quantité de poisson et de légumes. Au Ferlo, le ceebujën est perçu comme le plat des gens de la ville (fonctionnaires de l'administration, agents des projets de développement, etc.) et des patrons, comme un moyen de distinction sociale. Mais il est, par ailleurs, accusé par la plupart de nos interviewés d'être responsable de nombreux maux.

Finalement, au Ferlo comme à Dakar, le ceebujën est aujourd'hui un plat à controverses : déprécié par tous du point de vue de la santé mais consommé par chacun.







Estelle Kouokam Magne est anthropologue et maître de conférences à l'Université catholique d'Afrique centrale (UCAC).

Elle coordonne actuellement le groupe national de travail « genre et armée », financé par le Conseil pour le développement de la recherche en sciences sociales en Afrique (Codesria). Ses thèmes de recherches privilégiés sont le genre, la santé, l'alimentation et les religions.

Estelle Kouokam Magne et al., 2017. « Stigmatisation et contraintes de l'accès à la PTME chez les femmes séropositives dans les régions de l'extrême-nord et du nord au Cameroun. » En Afrique, accoucher après la fin de l'exceptionnalité du Sida, Face à face - Regards sur la santé [En ligne], | 2017, mis en ligne le 23 juin 2017, consulté le 02 octobre 2017. URL : http://faceaface.revues.org/1156

Estelle Kouokam Magne, 2016. « Remarques sur la division sexuée de la prestation des soins et sur le rôle des femmes dans la prise en charge du choléra et du paludisme » Ernest-Marie Mbonda & Thierry Ngosso, Théories de la justice : justice globale, agents de la justice, justice de genre, Séminaires doctoraux de Yaoundé/ Yaoundé PhD Seminar 2012-2014, Presses universitaires de Louvain, 2016.

Estelle Kouokam Magne, 2016. Du « beau gros bébé » au « gros bébé » : les constructions sociales du surpoids et de l'obésité chez l'enfant dans deux villes Camerounaises » 13 | Le ventre caché du monde. Les « malnutritions » dans le monde, entre carences et troubles, Face à Face - Regards sur la santé.

« La nourriture de la marmite » : alimentation et socialisation de l'enfant dans deux villes camerounaises

Au Cameroun 33% des enfants de 0 à 59 mois souffrent de malnutrition chronique (EDS, 2011). La quasi-totalité des mères recourent à l'allaitement maternel (EDS, 2011). Seulement 20% de nourrisson âgé de 0 à 6 mois bénéficient d'un allaitement maternel exclusif (EDS, 2011). Ces données amènent à interroger les représentations socioculturelles de l'alimentation du jeune enfant dans un pays considéré comme le grenier de la zone CEMAC et caractérisé par une diversité agro-écologique et humaine. Les villes sont les lieux de la rencontre et de l'échange sur les manières de nourrir les enfants. Dans un

contexte de globalisation les ménages sont exposés aux messages des professionnels de santé formations sanitaires et des médias (internet, radio et télévisions).

A partir d'un projet de recherche collaborative entre l'UCAC, le CIRAD et Danone, cette étude vise à caractériser la dynamique des pratiques culturelles d'alimentation de l'enfant notamment les normes, les représentations sociales et les pratiques culturelles de nourrissage de l'enfant dans un contexte urbain. Il s'agit de montrer comment les ménages combinent avec les multiples

Mots-clefs

alimentation, patrimoine alimentaire, marmite, Yaoundé, Douala.



références traditionnelles et contemporaines pour parvenir à la construction identitaire l'enfant en tant que membre d'une société.

De juin 2013 à mars 2014, une recherche qualitative a été réalisée sur la base d'un échantillonnage de type non probabiliste par choix raisonné à Douala et à Yaoundé deux villes cosmopolites du Cameroun. Les ménages rencontrés ont été choisis sur les critères socioéconomiques : standing haut, moyen et modeste ainsi que sur la base de leur diversité ethnique. L'étude a porté sur un total de 108 ménages des villes de Douala et de Yaoundé. Les outils de collecte de données mobilisés sont : les guides d'entretiens semi-directifs, les grilles d'observation directe, le focus group, la photographie. Les résultats ont été traités grâce à une analyse manuelle de contenus ainsi que l'usage des logiciels Desmodo, QSR-Nvivo.

Il ressort de cette recherche que l'alimentation de l'enfant dépend de son âge social. Ce dernier lui est attribué sur la base de son développement psychomoteur. De la naissance à l'âge de 6 mois, l'enfant est considéré comme un être dans l'entre-deux il est mi-ancêtre mi-membre du groupe. Cette conception renvoie à l'imaginaire social qui présente les enfants comme venus des génies de l'eau. Au-delà de la vie in utéro, attestée par la biomédecine, l'enfant vient d'un autre monde celui des ancêtres. Son intégration au groupe est le résultat de la coupure de celui-ci du monde

des ancêtres. Les changements dans les styles alimentaires visent à l'intégrer à son groupe social en lui donnant le goût des aliments qui seront désormais les siens. De plus, le repas étant cœur des rites de commensalité et donc de définition de l'appartenance social et culturel de l'individu à un groupe (ethnie, âge, classe sociale), l'on note l'introduction progressive d'aliments différents du lait maternel parfois dès la naissance. L'usage de la marmite ici renvoie à la culture du groupe. Ainsi en contexte urbain, les imaginaires sociaux sur l'enfant mêlent à la fois tradition et modernité.

Le séquençage met en évidence le processus d'intégration de l'enfant à son groupe social à partir des aliments qui lui sont offerts. Ainsi un enfant intégré à son groupe social est celui qui mange chaud, cuit et solide, les repas cuisinés dans la marmite familiale. Bien que ces représentations soient partagées dans l'ensemble des classes sociales, il n'en demeure pas moins que les ménages nantis emploient les aliments spécifiques pour bébé dont certaines marques restent inaccessibles pour l'ensemble de nos enquêtés. Au-delà des raisons économiques identifiées, ces résultats permettent dans une certaine mesure, d'expliquer et de comprendre les passages jugés précoces de la nutrition infantile à la nutrition adulte chez l'enfant dans les villes du Cameroun. L'incorporation des aliments du groupe par l'enfant est un marqueur d'intégration sociale.







Jinjing Ma

est doctorante en sociologie à l'Université Paris 5 Descartes, Sorbonne Paris Cité, sous la direction de M. Dominique Desjeux. Sa thèse est basée sur la gestion, la consommation et les représentations de l'eau dans la société chinoise.

Desjeux D., Ma J., "The enigma of innovation", in Cultural Change and Innovation, Lexington Books

La consommation des aliments sucrés et des boissons non alcoolisées dans la vie quotidienne en Chine

La réforme économique chinoise de 1978 a été un déclencheur de la croissance économique du pays et de changements importants dans la société. Un des changements importants a été la montée de la classe moyenne chinoise associée à des pratiques de consommation nouvelles. Entre 1990 et début 2000, la consommation chinoise a fortement augmenté. La quantité de biens de consommation offerte s'est aussi fortement accrue, ce qui a conduit à une transformation des pratiques alimentaires dans la vie quotidienne.

Aujourd'hui, il existe une variété importante de boissons non alcoolisées et des produits sucrés sous emballage sur le marché chinois si on compare aux années 1980. L'aspect et la santé des chinois évoluent également : obésité, diabète, hypertension, ou hyperlipidémie sont devenus des problèmes visibles.

Nous avons étudié la diversité des boissons non alcoolisé et du sucré consommé selon différentes occasions dans la vie quotidienne des chinois de la classe moyenne, avec une méthode qualitative sur l'échelle d'observation microsociale et microindividuelle. Ces occasions peuvent être quotidiennes, ponctuelles ou exceptionnelles. Elles conduisent à des décisions de consommation qui conduisent à des choix sous contrainte, que ces contraintes soient matérielles, sociales ou symboliques.

La consommation des boissons non alcoolisées et du sucré renvoie à deux tensions principales dans la société chinoise. La première est une tension entre les normes qui concernent les pratiques de la médecine traditionnelle chinoise dont l'objectif est de gérer l'équilibre du Qi entre le chaud et le froid symbolique dans le corps, et les normes de la consommation moderne qui demande plus de goût, ce qui peut rentrer en contradiction avec l'équilibre du Qi.

Nous avons observé trois sortes de pratiques dans la vie quotidienne : certains chinois sont des pratiquants traditionnels, d'autres préfèrent les boissons modernes, et d'autres enfin ont une stratégie alternative entre la tradition et la modernité. La frontière entre les

Mots-clefs

Chine, vie quotidienne, classe moyenne, boissons non alcoolisés, sucré



trois peut être floue et flexible et peut varier en fonction des situations.

La deuxième tension se situe entre la demande de conformité des plus jeunes par les aînés par rapport aux normes des boissons considérées comme bonnes ou au contraire considérées comme mauvaises, et les pratiques de transgression que l'on peut observer chez les jeunes. Pour les personnes qui représentent l'autorité traditionnelle, comme les grandsparents, les enseignants, certains experts, l'eau, les boissons artisanales traditionnelles ou naturelles, le goût amer ou fade sont considérés souvent sains ; les boissons non alcoolisés industrielles et les friandises sucrées sont considérées souvent comme des aliments qui ne sont pas sains. Ces boissons sont fortement appréciées par une partie des jeunes qui tentent régulièrement de transgresser ces normes.

La consommation des boissons et du sucré est définie également par différents besoins : besoin physique, social et émotionnel. Les gens consomment différentes boissons ou aliments sucrés en fonction des besoins physiologiques qui sont liés à la soif, au sentiment de chaleur ou à la maladie. Ils peuvent être aussi sensibles à l'aspect, au goût ou au cout des aliments. Enfin la consommation de ces différentes boissons est encastrée dans les jeux sociaux qui relèvent des jeux de face, des jeux de socialisation qui peut varier en fonction des différentes périodes du cycle de vie.

L'objectif de cette communication est de montrer que la consommation des boissons non alcoolisées ne relève pas de pratiques qui seraient dans un vide social, mais qu'elles sont liées à des tensions entre des normes, et une diversité des pratiques qui relèvent à la fois du matériel, du social et du symbolique.





Liliana Martinez Lomeli

est doctorante du Centre Edgar Morin à l'École des hautes études en sciences sociales, sous la direction de Claude Fischler.

Sa thèse porte sur le fait de manger dehors dans deux villes mexicaines (Guadalajara et Mexico) concernant des dimensions de sociabilité, santé, patrimonialisation et convivialité.

Elle a fait un Master de sociologie dans le cadre du projet ANR-ALIMI avec un mémoire sur la commensalité des personnes issues de la migration malienne en France.

Elle est également nutritionniste, diplômée de l'Université de Guadalajara. Depuis 2 ans, elle écrit une rubrique d'opinion hebdomadaire sur l'alimentation comme fait social dans un journal national au Mexique, et elle est fondatrice de la Fundación para la Alimentación y el Desarrollo au Mexique.

Martínez- Lomelí, L. Dimensiones de sociabilidad alimentaria de comer fuera y su relación con significados atribuidos a la tradición en Ciudad de México y Guadalajara) dans Bertrán, M. et Vázquez- Medina, J.A. (Eds.) Modernidad a la Carta: Manifestaciones locales de la globalización alimentaria en México (en vue de publication).

Martínez- Lomelí, L. (2015). De la olla callejera a los food trucks, del tianguis al mercado gourmet: la complejidad de la comida callejera en la Ciudad de México y su relación con las formas de comensalidad urbanas. Dans Memorias del IV Congreso Internacional del Observatorio de la Alimentación y Fundación Alicia, Barcelone

Martínez- Lomelí, L. (2013). Commensality and the public space in two Mexican cities: the logics of sociability through shared eating spaces" Dans 112th Annual Meeting of the American Anthropology Association, Chicago, Illinois.

Martínez-Lomelí, L. (2013). La gestión del riesgo alimentario y las percepciones relacionadas con el cuerpo y la salud en el consumo alimentario extradoméstico. Dans Memorias du XXIX Congreso Latinoamericano de Sociología, Santiago du Chili.

Manger dehors à Mexico et Guadalajara : la tension entre les dimensions de santé et de patrimonialisation

L'augmentation des repas extra domestiques a été signalée comme l'une des caractéristiques de la modernité alimentaire (Contreras, 2005; Fischler, 1990; Pilcher, 1998; Poulain, 2002). Cependant, le fait de manger dehors n'est pas perçu de la même manière inter et intra culturellement (Warde et Martens, 2000).

Le Mexique attire l'attention pour ses fortes prévalences d'obésité simultanément chez les adultes et les enfants, tout en ayant une cuisine nommée au patrimoine mondiale de l'Unesco.

Les résultats présentés correspondent à l'analyse de 59 entretiens approfondis et d'observations participantes auprès des

Mots-clefs

manger dehors, villes, Mexique, santé, patrimoine.



personnes de différents âges, sexes et niveaux socioéconomiques (NSE) des deux plus grandes villes du pays.

Nous avons identifié quatre dimensions du fait de manger dehors, qui sont présentes autant dans les discours que dans les pratiques : dimension de patrimonialisation, sanitaire, affective et de sociabilité. On montre comment la dimension de la patrimonialisation et la dimension sanitaire restent en tension. La dimension de la patrimonialisation à laquelle les acteurs font appel, est différenciée du discours institutionnel. La cuisine mexicaine a été l'un des signes les plus visibles et durables de l'identité nationale (Bak-Geller Corona, 2016). La dimension patrimoniale de manger dehors (de promotion d'un imaginaire de tradition, d'héritage, de nostalgie) est vécue de manière différenciée selon le profil des acteurs, et elle est notamment liée à la question de la mexicanité.

De même, on atteste que le discours médicalisé a pénétré de manière distincte selon le genre et le NSE. D'une manière très différenciée, les femmes de NSE haut sont plus concernées par les normes diététiques liées au maintien d'un idéal esthétique. Les personnes de NSE bas reproduisent quant à elles le discours médical vulgarisé qui explique qu'une maladie est liée à l'alimentation, en faisant des justifications sur l'incapacité de suivre les normes médicales lorsqu'on mange dehors comme un besoin de la vie en ville.

D'ailleurs, certains plats que l'on considère comme des plats traditionnels appartenant à l'héritage, sont considérés comme mauvais pour la santé. Les approches contradictoires sont également présentes dans les discours du ministère de la Santé et du ministère de Tourisme, chargés respectivement des campagnes contre l'obésité et des campagnes de conservation du patrimoine.

Enfin, on verra comment les acteurs doivent gérer toutes ces dimensions lorsqu'ils mangent dehors, confrontés aux logiques de la ville qui ont transformé les repas à l'extérieur en un acte quotidien. Ces tensions se reflètent dans la manière d'établir une auto-identification comme un processus dynamique et changeant (Giménez, 2010), puisque le fait de manger dehors sert comme moyen de contraste pour donner des attributs et des symboles liés aux différentes dimensions, qui sont mis en place selon l'occasion et les acteurs. Ces faits doivent être pris en compte, non seulement au niveau des stratégies pour mieux nourrir les habitants de la ville, mais aussi pour les stratégies de conservation du patrimoine, d'urbanisme, transport, emploi et santé publique, entre





Mohamed Mebtoul

est professeur de sociologie à l'Université d'Oran 2 Mohamed Ben Ahmed et chercheur associé au sein de l'unité de recherche en sciences sociales et santé. Il a fondé l'anthropologie de la santé en Algérie en 1991. Il a été responsable du groupe de recherche en anthropologie de la santé (1991-2001), directeur du laboratoire de recherche en anthropologie de la santé (2002-2011) et de l'unité de recherche en sciences sociales et santé (2012-2014).

Ses recherches ont principalement porté sur les acteurs du système de soins algérien : professionnels de la santé, malades chroniques et leurs proches parents, à partir d'une perspective interactionniste, mettant notamment l'accent sur la production de santé assurée par les patients et leur famille. Il a récemment dirigé l'ouvrage : « Les sciences sociales à l'épreuve du terrain : Algérie, Belgique, France, Québec, Laos et Vietnam » (2015) et « Les soins de proximité en Algérie : à l'écoute des patients et des professionnels de la santé » (2015).

Mebtoul M., (2015), « Le système de soin algérien. De l'étatisation aveugle à un marché hybride et éclaté (1962-2012) », Psychologie clinique, n° 35, 1, p. 113-126.

Mebtoul M. et al., (2017), « Grossesse et accouchement : les logiques des responsables de la santé, du personnel de santé et des femmes (Algérie) », Revue en ligne, Face A Face, Regards sur la santé.

Mebtoul M., Salemi O., (2017), « La relation fusionnelle mère-enfant diabétique : effacement de la femme et de l'enfant (Algérie) », Revue Naqd, n°35, p. 99-116

Tensions et mobilité autour du manger de l'enfant dans la ville d'Oran (Algérie)

L'objet de cette communication sera de mettre en exergue les tensions qui marquent socialement les choix alimentaires proposés ou imposés à l'enfant algérien non seulement par ses parents, mais aussi par un environnement urbain qui contribue à structurer le manger de ce dernier. Pour ce faire, nous nous appuyons sur une enquête ethnographique (photos, observations et entretiens) sur les différentes pratiques de l'enfant (0-7 ans) conduits dans six quartiers socialement diversifiés d'Oran, et avec une vingtaine de mères au sein de leurs domiciles respectifs (Mebtoul et al., 2016).

Il nous a semblé important d'insister sur

les rapports de pouvoir entre les différents proches parents de l'enfant (grand-mère maternelle, le père et la mère), dans le choix des aliments donnés à l'enfant, en mettant en perspective la famille comme « une institution sociale qui articule la différence de sexe et de générations » (Théry, 1997). En effet, la captation autoritaire de la décision concernant l'éthos alimentaire à inculquer à l'enfant est une fabrication sociale de référents transversaux aux espaces domestiques et urbains sexués. On observe que la puissance « virile » mise en scène par les hommes se reproduit à l'identique dans la famille et dans la rue. Le plaisir de manger au pluriel

Mots-clefs

manger de l'enfant, genre, espace urbain, tensions sociales, grignotage.



(Corbeau, Poulain, 2008) est indissociable des rapports sociaux de sexe. L'homme construit « son » plaisir de manger uniquement pour lui. A contrario, la femme semble davantage penser aux autres (ses proches) dans cette quête du plaisir de manger, produisant des sentiments d'inquiétude et de culpabilisation, face au risque de déplaire à ses enfants, en optant pour tel ou tel repas. L'alimentation de l'enfant se transforme bien en une « arme de genre » (Journal des anthropologues, 2015). Mais les rapports sociaux de sexe fonctionnent aussi à l'affect, au sens que lui donne le philosophe Spinoza, prégnants dans le manger de l'enfant. Les affects mobilisés pour imposer un aliment à l'enfant ne se réduisent pas aux sentiments individuels de la personne, mais sont le produit des rencontres extérieures, et donc une façon d'intégrer l'urbain dans sa vie familiale (Lordon, 2013).

La description précise des repas quotidiens de l'enfant indique l'incorporation précoce de certains aliments pris par l'enfant âgé de trois à quatre ans (pain, sucre, lait, pizzas, gâteaux, tajines, etc.). Le manger de l'enfant algérien est indéniablement sous influence sociale et environnementale, influence que les parents sont en grande partie contraints de prendre en compte quand il s'agit d'acquérir les aliments. L'urbanisation rapide et violente des villes algériennes face à la forte attente du logement par la population a contribué à cet afflux de produits alimentaires importés des pays occidentaux, grâce à l'augmentation de la rente pétrolière durant la décennie 2000-2010. Autrement dit, la ville d'Oran est

profondément façonnée par une logique de consommation alimentaire (multiplication de superettes, de magasins d'alimentaires proches des habitants, sans oublier l'importance et la visibilité du secteur informel se réappropriant les rues). L'espace urbain participe activement à la circulation, à la diversité et à la recomposition des différents mangers de l'enfant.

La ville d'Oran intègre dans ses différents espaces sociaux - fonctionnant dans une sorte de « laisser-faire » par les pouvoirs publics -, les multiples fast-foods, les restaurants rapides et les pizzerias. Ils représentent autant d'îlots alimentaires de captation par la population. Ces repas pouvant être acquis sur place ou au domicile, favorisent la mobilité et la rapidité du manger. Autant d'éléments structuraux nous conduisent à évoquer la prégnance du grignotage de l'enfant, devenant progressivement un acteur incontournable dans le choix de son manger. L'enfant opère un décentrement sur soi (manger seul « sa » pizza en regardant la télévision), quitte à rompre avec les normes familiales dominantes, en s'inscrivant dans la mobilité alimentaire. En tout état de cause, l'alimentation bricolée et nomade de l'enfant algérien semble bien représenter une tendance lourde, même si elle n'est pas exclusive des tentatives de rompre avec ce style alimentaire, notamment des catégories sociales acculturées au savoir médical devenant un référent qui intègre les pratiques alimentaires de certains enfants socialement privilégiés.

Références bibliographiques

Corbeau J.P., Poulain J.P., (2008), Penser l'alimentation, entre imaginaire et réalité, Paris, Privat.
Journal des anthropologues (2015), «Alimentation arme du genre », n°140-141.
Lordon F., (2013), La société des affects. Pour un structuralisme des passions, Paris, Editions du Seuil.
Théry I., (1997), « Différence des sexes et différence de générations. L'enjeu de l'institution », Revue PTAH, 3-4, p. 67-91.





Pierre Raffard

est géographe, chercheur associé à l'ISC CNRS et co-directeur du Food $2.0\ \mathrm{Lab}$.

Après une thèse soutenue en 2014 à l'Université Paris-Sorbonne consacrée au rôle de l'alimentation dans les dynamiques de citadinisation d'un groupe migrant à Istanbul, ses recherches actuelles portent sur les métissages culinaires, notamment en France et en Turquie.

Ses travaux cherchent à comprendre les modalités d'interaction et d'hybridation de systèmes culinaires géographiquement localisés, en replaçant les phénomènes observés dans le temps long historique. Un autre aspect de son travail porte sur la place de l'alimentation dans l'espace urbain et sur son utilisation comme argument de marketing territorial.

Raffard P., 2016, « La Méditerranée culinaire : diffusion, succès, politique », Revue Hermès, dossier L'alimentation demain. Cultures et médiations. p. 131-154

Borzakian M., Fumey G., Raffard P., 2016, «Approche culturelle et géographie de l'alimentation francophone : un rendez-vous manqué ? », », Anthropology of Food, dossier Cultures alimentaires et territoires [en ligne] https://aof.revues.org/8052

Raffard P., 2016, « La nourriture des migrants au XXIe siècle : le cas des Gaziantepli à Istanbul (Turquie) », Vassas C. (dir.), Les Mangeurs du XXIe siècle, Paris : Éd. du Comité des travaux historiques et scientifiques (Actes des congrès nationaux des sociétés historiques et scientifiques), p.43-56

Café turc vs. Starbucks? Patrimonialisation, transformations culinaires et dynamiques urbaines dans les villes turques contemporaines

Depuis 2003 et l'ouverture de son premier établissement à Istanbul, le groupe américain Starbucks n'a cessé de se développer en Turquie, jusqu'à compter aujourd'hui plus de 330 enseignes dans l'ensemble du pays. Contrairement à d'autres régions du monde où l'entreprise a permis aux buveurs de découvrir le goût du café (Bryant, 2009), son implantation en Turquie se produit dans un contexte où la consommation de café occupe depuis la période ottomane une place centrale dans les styles alimentaires des populations locales (Koz & Kuzucu, 2013). Suscitant déjà la curiosité

des voyageurs européens qui se rendaient dans l'Empire ottoman, la consommation de « café turc » est toujours bien vivace et même en constante augmentation : malgré le succès du « modèle Starbucks », elle aurait ainsi augmenté de 15% entre 2012 et 2016 (ICO, 2016). Basée sur un travail de terrain mené majoritairement à Istanbul et à Izmir, cette présentation se propose donc d'analyser ces différents modèles de consommation dans lesquels chaque type de café occupe des fonctions sociales et symboliques précises.

Mots-clefs

Café, Turquie, Starbucks, recompositions urbaines, genre



Les consommations de café dessinent en outre des territoires singuliers qui varient selon l'échelle géographique considérée. A l'échelle de la Turquie, si le café turc est communément bu par l'ensemble de la population – à tel point que l'UNESCO a pris la décision en 2013 de l'inscrire sur sa liste des patrimoines immatériels (Csergo, 2017) -, le café à l'américaine et les enseignes le servant présentent une géographie contrastée, centrée sur les grandes villes du pays (Istanbul, Ankara, Izmir), et les principaux centres touristiques (Antalya, Muğla). A l'échelle intra-urbaine aussi, la boisson donne lieu à des pratiques socio-spatiales particulières. Face au café turc dont la consommation est historiquement circonscrite à l'espace domestique et aux kahvehaneler de quartier à la clientèle essentiellement masculine, Starbucks et ses imitations locales1 ont promu un modèle construit sur les logiques du commerce mondialisé: la boisson devient nomade, tandis que les établissements le proposant cherchent à s'implanter dans les lieux de passage et les « hyper-lieux » (malls commerciaux, aéroports, etc.) (Lussault, 2017).

Des stratégies spatiales qui donnent une visibilité nouvelle au café dans l'espace public, en même temps qu'elles transcendent les rapports de genre traditionnels associés à la boisson: homme ou femme, c'est l'ensemble du spectre social qui devient une cible marketing, dans une Turquie où l'idée de modernité passe, notamment chez les jeunes, par l'adoption pratiques consuméristes occidentales (Dağtaş & Dağtaş, 2009). Il s'agira donc de voir comment le café peut se lire comme un indicateur de ces reconfigurations urbaines et sociales - qualifiées de « dubaïsation » par certains auteurs (Pérouse, 2017) - aujourd'hui à l'œuvre dans la plupart des grandes villes de Turquie.

Plus généralement, cette présentation sera l'occasion de se questionner sur les processus qui permettent à une matière première de devenir boisson. Si les transformations techniques que subit le produit de base – récolte, séchage, torréfaction et mouture dans le cas du café – définissent ses manières de le consommer, ce sont aussi ces pratiques de consommation et ces commensalités qui le font accéder au statut de boisson et l'intègre à un système alimentaire culturalisé et territorialisé.

P.2

^{1.} Pensons à des enseignes comme Kahve Dünyası, Coffeemania, Kahve Diyarı, etc.





Gisèle Sedia

Avec Georgette Konan, biochimiste des aliments, Université Félix Houphouët-Boigny.

et Francis Akindès, Sociologue, Chaire Unesco de Bioéthique, Université Alassane Ouattara en Côte d'Ivoire

Titulaire d'un DEA de sociologie depuis 2001, conseillère en insertion professionnelle et titulaire d'un certificat de prévention des conflits électoraux, Gisèle Sedia a été associée pendant 18 ans à différents programmes de recherche de l'IRD, de l'Association pour le développement de la riziculture en Afrique de l'Ouest, du Centre suisse de recherche scientifique en Côte d'Ivoire, du Centre de recherche et d'action pour la paix (CERAP-INADES).

Après sept ans de direction d'un service de stage et d'insertion professionnelle où Gisèle Sedia alliait animation de séminaires de formation et collaboration avec les entreprises et ONG locales et internationales, elle a intégré depuis mai 2013, l'équipe de recherche de la Chaire Unesco de Bioéthique à l'Université Alassane Ouattara de Bouaké.

Elle y est co-manager du programme « Ethique, système de santé et environnement » où elle est particulièrement chargée du programme « Alimentation infantile », tout en participant à d'autres études de sociologie, dont les plus longues ont porté sur les parcs nationaux et réserves de Côte d'ivoire.

Sedia G. et al., Anaemia in Ivory Coast: the advantage of a social approach, So What? Policy brief $N^{\circ}1$. Septembre 2016, Unesco Chair on World Food Systems.

Sedia G. et al., Looking at mothers differently to understand the feeding of children better, So What? Policy brief N°05. Octobre 2016, Unesco Chair on World Food Systems (membre de l'équipe de rédaction).

Sedia G. et al., Dynamiques socio-économiques autour du Parc national de la Comoé, rapport d'étude. Février 2016.

L'Attiéké-Garba, « bon » à manger et à penser

Devenu une référence alimentaire à Abidjan et dans plusieurs grandes villes du pays, l'usage du garba pour la satisfaction des besoins alimentaires des consommateurs est fortement marqué dans la restauration populaire en Côte d'Ivoire. C'est ce dont rendent compte les multiples garbadromes, ces espaces de production-consommation du garba, qui sont également au centre d'enjeux à la fois économiques, alimentaires et de commensalité.

Même s'il conserve les ingrédients du traditionnel plat de « attiéké-poisson frit », le garba s'en distingue nettement et n'en paraît pas moins un générique de celui-ci, tant dans le coût d'approvisionnement de ses ingrédients que dans sa capacité à favoriser l'accès (quel que soit le niveau de revenu) à un plat de « attiéké-poisson frit », décrit comme « très bon à manger ».

Mots-clefs

attiéké-garba, restauration populaire, commensalité, alimentation urbaine, hygiène alimentaire



Qualifié par les nutritionnistes de malsain, le garba est « bon à penser », tant il se veut une forme de contestation de l'hygiène telle que construite par l'industrie alimentaire occidentale. Il n'en demeure pas moins un repère de la richesse du patrimoine alimentaire ivoirien, tant la richesse du vocabulaire qui le désigne aujourd'hui (zéguen, garbachoco, etc.) traduit les mutations dans l'univers culturel de cette consommation alimentaire.

Le garba est également « bon à penser » car, malgré sa distance avec les normes nutritionnelles hygiénistes, les espaces de sa production-consommation deviennent des constructions de la catégorisation sociale : « Dis-moi où tu manges ton garba, je te dirai qui tu es... ».

L'objectif est de montrer en quoi l'attiéké-garba est une innovation alimentaire citadine, qui trouve ses fondements dans des considérations à la fois culturelles, économiques et sociales, en même temps qu'il se veut une forme de contestation de l'hygiène alimentaire.

La première partie présente l'innovation alimentaire urbaine qu'est le garba. La seconde montre comment le garba est une forme de contestation de l'hygiène alimentaire. La troisième, intitulée « imaginaire autour de la consommation du garba », décrit et analyse les interactions et les représentations sociales autour de cette manifestation d'urbanité qui renvoie tout de même à des références culturelles particulières.







Fong-Ming Yang

Durant son doctorat (2009-2016) à l'EHESS, Fong-Ming YANG s'est intéressé à l'alimentation de différents types d'immigrés venant du monde chinois et à l'économie ethnique développée par ces derniers.

Depuis juillet 2017, il est chercheur postdoctoral à l'Institute of Ethnology, Academia Sinica (Taipei, Taiwan). Sa recherche consiste à étudier le transnationalisme et l'interculturalité à l'ère des accords de libre-échange. Son premier axe de recherche concerne l'émergence des métiers de la vigne et du vin à Taiwan suite à l'adoption de l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce (GATT) et ses conséquences sur le marché local de l'alcool.

Le second axe de recherche porte sur les politiques agroalimentaires de la Corée du Sud pour la diffusion de sa culture alimentaire en Asie du Sud-Est avec l'inscription du « kimjang » sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco (en collaboration avec Sana Ho, Department of Sociology, Soochow University, Taipei).

Fong-Ming Yang, 2016, « Eating fan-ts'ai in France: Transformations of the Asian-Chinese Meal Structure in Relation to Personal Migration Histories », In May Y.H. Chang (ed.), Proceedings of 2015 International Conference on Chinese Food Culture, pp. 269-284. Taipei: Foundation of Chinese Dietary Culture, pp. 269-284.

Fong-Ming Yang, 2015, « Maîtriser l'usage du cuiseur de riz dans les familles d'immigrés sino-asiatiques. Enjeu du savoir culinaire entre parents et enfants », in Jean-Pierre Williot (dir.), Du feu originel aux nouvelles cuissons. Pratiques, techniques, rôles sociaux, Bruxelles: Peter Lang, pp.165-178.

« La ruée vers la cocotte en fonte » à Taipei : l'exotisme culinaire à l'aune du changement alimentaire

Du fait de la forte présence de la cuisine de rue et de restaurants bon marché, les habitants de Taipei se nourrissaient massivement à l'extérieur de leur domicile et n'ont guère valorisé la cuisine et le repas à la maison. Depuis une décennie, suite à plusieurs scandales sanitaires liés à la sous-traitance dans l'industrie agroalimentaire dont les problèmes sont les résidus chimiques, la contamination, le manque de traçabilité, l'habitude de la prise de repas hors domicile diminue beaucoup. Par conséquent, les habitants de Taipei cuisinent

de plus en plus chez eux. Ce changement de pratique alimentaire a provoqué un marché extraordinaire pour les ustensiles de cuisine. Parmi ces derniers, la cocotte en fonte importée de France, Le Creuset et Staub par exemple, est particulièrement mise en avant sur le marché. Sur internet, la publicité de la cocotte en fonte repose notamment sur deux romans britanniques à succès, « South Wind Through Kitchen » d'Elizabeth David d'un côté et « A Year in Provence » de Peter Mayle de l'autre, qui racontent la réputation

Mots-clefs

culture alimentaire française, altérité, techniques culinaires, repas quotidien, Taiwan



des recettes et des manières de table issues de la culture alimentaire française. Il est également très courant de voir la promotion de la cocotte en fonte dans les magasins et dans les supermarchés. Issue des résultats d'une recherche ethnographique menée en 2016-2017 sur la culture alimentaire française à Taiwan et son marché local, cette contribution aborde le phénomène de « la ruée vers la cocotte en fonte » en s'appuyant sur des entretiens semi-directifs et observations participantes auprès des passionnés de cet ustensile culinaire. Que signifie cet événement commercial produit dans un contexte social où

les manières d'organiser les repas quotidiens changent considérablement ? La prospérité de la cocotte en fonte reflète-t-elle d'autres choses que le retour de la cuisine domestique à l'heure de la défiance alimentaire hors domicile ? Pourquoi la cocotte en fonte semble-t-elle si singulière à Taiwan et pourquoi celle-ci doit-elle être caractérisée « made in France » pour attirer l'attention du consommateur ? Enfin, comment l'usage de la cocotte en fonte, outil culinaire venu de l'étranger qui représente une sorte d'altérité et aussi un exotisme culinaire, est-il emprunté, adopté, voire détourné chez les habitants de Taipei ?





Yanga Zembe

is an associate professor in the Institute for Social Development, at the University of the Western Cape.

She is a behavioural social scientist, whose research explores the role of structural factors such as gender and economic inequalities in the production of social and sexual behaviours that lead to negative health outcomes. Much of this work has been conducted in the area of sexual and reproductive health, but recently she has ventured into studies examining behaviours and inequalities related to food choices and food insecurity. Current research projects include (i) a study investigating new forms of transactional sex among young women and men in South Africa; (ii) research exploring the drivers of food choices among South Africans of different social strata and (iii) a research project examining the intersections between gender power inequities, women's agency and food insecurity in rural and peri-urban settings in South Africa.

Zembe, Y., Adjiwanou V. (2017). Intimate partner violence and family cohesion among ever married women and men in South Africa (Book Chapter). In print at HSRC Press.

Giorgio, M., Townsend, L., Zembe, Y., Guttmacher, S., Kapadia, F., Cheyip, M., & Mathews, C. (2016). Social support, sexual violence, and transactional sex among female transnational migrants to South Africa. American Journal of Public Health (ajph).

Zembe, Y., Townsend, L., Thorson, A., Margrethe, Silberschmidt., Ekstrom, A.M. (2015). Intimate Partner Violence, Relationship Power Inequity and the Role of Sexual and Social Risk Factors in the Production of Violence among Women who have Multiple Sexual Partners in a Peri-Urban Setting in South Africa. PLoS ONE 10(11): e0139430. doi:10.1371/journal.pone.0139430

Hanson, S., Zembe, Y., & Ekström, A. M. (2015). Vital need to engage the community in HIV control in South Africa. Global health action, 8.

Food choices at the intersections of race, class and gender struggles in post-apartheid South Africa

In South Africa's context of inequality, food carries the burden of righting multiple social wrongs. Black, single, working class mothers, use food assuage guilt and compensate for absent fathers and poor living conditions. For people of colour, foods such as sushi and American fast foods are consumed to create the impression of close association with Whiteness, and therefore success and upward social mobility. For young, White millennials, the desire for social inclusion and to disassociate with White privilege

means disowning food choices associated with ecological consciousness, and adopting those associated with solidarity with the Black poor. For mature age Black men, the pressure to adhere to cultural images of ideal masculinity, means avoiding fast foods in public spaces and using food to uphold gender hierarchies at home.

Notably, in the pursuit of these multiple ways of being, nutrition becomes the least prioritized variable in choice-making concerning food.

Mots-clefs

intersecting identities; inequalities; race; class; generation





Antoinette Marcelle Ewolo Ngah

Université de Yaoundé I. Dynamique des comportements alimentaires : désacralisation et uniformisation des proscriptions alimentaires ? Cas des Ressources alimentaires non conventionnelles (RANC) en contexte urbain camerounais.

Ami Ezin et Elisa Lomet

Ami Ezin, Université Ouagadougou 1 Pr Joseph Ki-Zerbo, et Elisa Lomet, Consultante en socio-anthropologie de l'alimentation. Promouvoir les «produits locaux» : quelles représentations chez les mangeurs de Lomé [Togo] ?

Fatou NDoye

Enda Graf Sahel. Les pratiques alimentaires à Dakar : un retour vers les produits locaux.

Paul Ulrich Otye Elom

Université de Maroua. Cacophonie alimentaire et maladies chroniques en contexte urbain camerounais : une ethno-anthropologie de l'anxiété nutritionnelle dans la ville de Yaoundé.

Ayari Pasquier Merino

Universidad Nacional Autónoma de México. Pratiques alimentaires de foyers pauvres dans la ville de Mexico. Une analyse des situations d'insécurité alimentaire urbaines.

Charlotte Yaméogo-Konbobo

Institut de recherche en sciences appliquées et technologies du CNRST Burkina Faso. Mangeurs urbain, mangeurs à répertoire gastronomique pluriel : l'exemple de la consommation du lait caillé traditionnel dans la ville de Ouagadougou.





Antoinette Marcelle Ewolo Ngah

doctorante en anthropologie à l'Université de Yaoundé I, faculté des arts, lettres et sciences humaines, département d'anthropologie. Elle a un DEA en anthropologie alimentaire et nutritionnelle, une maîtrise et une licence en anthropologie culturelle (Université de Yaoundé I).

Elle est attachée d'enseignement et de recherche au département d'anthropologie de la faculté des arts, lettres et sciences humaines de l'Université de Yaoundé I.

Elle est membre du Laboratoire d'ethnologie et d'anthropologie africaines appliquées (LEAAA) de l'Université de Yaoundé I. Elle est membre de la cellule camerounaise de l'International Commission on the Anthropology of Food. Enfin, elle est aussi membre de l'International Council of African Museums (AFRICOM).

Thèse en cours de finalisation : « Alimentation et mets circonstanciels en socioculture Beti au Cameroun », sous la Direction du Pr. MBONJI Edjenguele,

Anthropologue, chef du département d'anthropologie de l'Université de Yaoundé I. Les Chantefables dans l'assiette et au-delà : ethnoanalyse des mets circonstanciels en socioculture Eton. A Paraître.

Dynamique des comportements alimentaires : désacralisation et uniformisation des proscriptions alimentaires ?

Cas des ressources alimentaires non conventionnelles (RANC) en contexte urbain camerounais







Ami Ezin et Elisa Lomet

Ami Ezin est consultante en développement et genre, doctorante en sociologie. De nationalité togolaise, Ami Ezin a fait des études de sociologie à l'Université de Kara (Togo) et obtenu une maîtrise option développement en 2007.

Depuis, elle s'est investie dans l'accompagnement du développement des communautés en travaillant dans des organisations non gouvernementales sur des projets d'autopromotion communautaire. Entre temps, Ami a décroché un diplôme de master-recherche à l'Université de Lomé en 2016 dans la même discipline. Consultante sur les questions liées au développement des peuples, elle a réalisé plusieurs études socioéconomiques dont celle sur les pratiques alimentaires et la valorisation des produits locaux à Lomé.

Actuellement doctorante à l'Université Ouaga 1 Pr Joseph KI-ZERBO du Burkina Faso, Ami s'est engagée dans une recherche sur les approches de financement du monde rural. Elle vit à Lomé et est membre de l'association Jeunes volontaires pour l'environnement.

Elisa Lomet est consultante en socio-anthropologie de l'alimentation. Diplômée d'un master en sciences sociales appliquées à l'alimentation à l'Université de Toulouse Jean Jaurès, après avoir obtenu un BTS en diététique et une licence en socio-anthropologie. En tant que consultante, elle travaille actuellement sur l'évolution des comportements alimentaires en milieu urbain ouest africain.

Ses derniers travaux reposent sur la mise en place d'un Observatoire de l'alimentation sénégalaise à Dakar (CNRS). Elle a pu y développer une méthode de collecte de données innovante à partir des techniques du théâtre forum. Elle a également participé à la conduite d'une étude pour la valorisation des produits locaux togolais à Lomé (CIRAD).

Elle souhaite poursuivre ce type de projet dans d'autres pays en développement afin d'aiguiller les politiques de santé et de participer à l'amélioration des conditions de vie des populations.

Lomet Elisa. Le mangeur pluriel dakarois - Entre pratiques et représentations, étude des mutations alimentaires en milieu urbain africain. Mémoire de Master 2 « Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation », Toulouse : Université de Toulouse - Jean Jaurès, 2017, 195 p.

Lomet Elisa. L'après-Fukushima: Reconfiguration des liens sociaux à travers l'alimentation. Tenzo Le Gastrocéphale, mai 2016 [en ligne]. Disponible sur: http://tenzo.fr/articles/lapres-fukushima-reconfiguration-des-liens-sociaux-a-travers-lalimentation

Lomet Elisa. L'après-Fukushima : reconfiguration des liens sociaux à travers l'alimentation, le cas des agriculteurs sinistrés de la région. Mémoire de Master 1 « Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation », Toulouse : Université Toulouse -Jean Jaurès, 2015, 139 p.

Promouvoir les « produits locaux » : quelles représentations chez les mangeurs de Lomé (Togo) ?





Fatou NDoye

travaille depuis 1997 à Enda Graf Sahel, une ONG qui œuvre pour le développement social et économique des populations démunies.

Son accompagnement porte essentiellement sur le renforcement des capacités techniques, sociales et politiques des actrices et acteurs qui évoluent dans le domaine de la sécurité alimentaire tout en mettant l'accent sur la défense des droits des femmes, l'appui à l'organisation des filières. L'ONG intervient dans les filières céréalières, halieutiques, fruits et légumes.

F. Ndoye, M.D. de Surmain, La restauration populaire à Dakar : des femmes solidaires contre l'insécurité alimentaire, Enda Graf Sahel, 2015

F. Ndoye, M. Mbengue, Equité et Egalité, une pêche aveugle au Genre, Plaidoyer pour la défense des métiers des femmes dans le secteur de la pêche au Sénégal, décembre 2013

F. Ndoye, M. Mbengue, Du Centre à la périphérie, l'évolution de la place des femmes dans le système pêche au Sénégal, juin 2013, Enda Graf, MSF, 37 pages

F. Ndoye, K. Sokona, C. Broutin, Evolution des styles alimentaires à Dakar, Enda Graf/ Cirad, 2001, 69 pages

Les pratiques alimentaires à Dakar : un retour vers les produits locaux



Paul Ulrich Otye Elom

anthropologue, enseignant-chercheur, chargé de cours à l'Université de Maroua au Cameroun.

Il est titulaire d'un doctorat en anthropologie médicale et nutritionnelle, obtenu à l'Université de Yaoundé I, intitulé « Alimentation et santé chez les Bulu du Sud-Cameroun : contribution à une ethno-anthropologie de l'alimentremède ». Il est membre de l'International Commission of Anthropology of Food – Cameroun (ICAF-Cameroun), membre du Laboratoire d'ethnologie et d'anthropologie africaines (LEAAA), membre du Conseil pour le développement de la recherche en sciences sociales en Afrique (Codesria), et membre de l'International Union of Anthropology and Ethnological Sciences (IUAES). Ses publications portent sur l'alimentation et la nutrition, le développement, les savoirs endogènes africains, la jeunesse.

Ouvrage

Alimentation et santé en négro-culture. Contribution à une ethno-anthropologie de l'aliment-remède chez les Bulu du Sud-Cameroun. Saarbrücken. Editions Universitaires Européennes. 2012

Articles

- « Manger la honte en négro-culture : une analyse ethno-anthropologique des antinourritures des rites tso, ndongo et ngii chez les Beti-Bulu du Cameroun » In Acta lassyensia Comparationis (AIC) : La Honte. Février 2013.
- « L'Ozan ou le désir pruritique de « manger bon » chez les Bulu du Sud Cameroun : une anthropologie de l'addiction au piment en négro-culture » In Cahiers ERTA, juin 2015.

Cacophonie alimentaire et maladies chroniques en contexte urbain camerounais : une ethno-anthropologie de l'anxiété nutritionnelle dans la ville de Yaoundé





Ayari Pasquier Merino

Docteur en sociologie du Colegio de Mexico (Colmex), la recherche doctorale d'Ayari Pasquier Merino portait sur les conditions de production agricole d'un groupe de réfugiés guatémaltèques dans une communauté rurale du Sud-Est mexicain.

Sa maîtrise en anthropologie à l'Université de Bologne (Italie) portait sur l'utilisation des espaces publics dans des contextes multi-ethniques. Elle est titulaire d'une licence en communication sociale à l'Universidad Auntónoma Metropolitana Xochimilco (UAM, Mexique).

Actuellement, chercheuse postdoctorale à l'Institut de recherche anthropologique dans la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). Ses domaines de recherche portent sur : la sécurité alimentaire en contexte urbain et rural, les politiques alimentaires, la durabilité, la participation sociale et les relations locales globales.

Dans le passé, elle a travaillé sur la gestion des ressources communes (en milieu urbain et rural), la migration, les conditions des groupes déplacés et les interactions multiculturelles.

Pasquier Merino. A. "La seguridad alimentaria desde un enfoque etnográfico. Estudio de caso en una comunidad de refugiados guatemaltecos en el estado de Chiapas", Cultura y representaciones sociales, 22: 131-157. Revista publicada por el Instituto de Investigaciones Sociales, UNAM. ISSN: 2007-8110.

Pasquier Merino, A. "Modernidad alimentaria en contextos de escasez. Un estudio etnográfico en la ciudad de México", en: M. Bertran Vilà y J. A. Vázquez Medina (coord.) Modernidad a la carta: Manifestaciones locales de la globalización alimentaria en México. Universidad Autónoma de México (En proceso de

Pasquier Merino, A. "Prioridades y estrategias de cultivo en contextos de pobreza. Negociaciones cotidianas en un proyecto de desarrollo rural en una comunidad del sureste mexicano" Revista Encuentro. Revista publicada por la Universidad Centroamericana de Nicaragua. (Aceptado para su publicación, 18-11-16).

Pratiques alimentaires de foyers pauvres dans la ville de Mexico. Une analyse des situations d'insécurité alimentaires urbaines







Charlotte Yaméogo-Konbobo

ingénieure des travaux de recherche à l'Institut de recherche en sciences appliquées et technologies du CNRST Burkina Faso.

Elle est chargée d'études socioéconomiques et d'appui conseil aux petites entreprises agroalimentaires, depuis 1996.

En 2015, Charlotte est maître de lettres option sociologie à l'Université de Ouagadougou, et par la suite est devenue chevalier des Palmes Académiques.

Yaméogo C., Les marmites de la rue à Ouagadougou, revue Histoire de développement octobre 1994.

Konkobo-Yaméogo Charlotte, Karimou Abdoul Rachidi, Kabore Sophie, Diasso Karim, Diawara Bréhima, Ouedraogo Jean-Bernard, Son Gouyahali, 2002. Les pratiques alimentaires à Ouagadougou, Burkina Faso: céréales, légumineuses, tubercules et légumes. Montpellier: CIRAD, 147 p. (Série ALISA) ISBN 2-87614-511-1

Konkobo-Yaméogo C., Chaloub Y., Kergna A., Bricas N., Karimou R., Ndiaye J.-L., 2004. La consommation urbaine d'une céréale traditionnelle en Afrique de l'Ouest : le fonio. Cahiers d'études et de recherches francophones / Agricultures. L'alimentation des villes. Volume 13, Numéro 1, Janvier-Février : pp 125-128

Mangeurs urbain, mangeurs à répertoire gastronomique pluriel : l'exemple de la consommation du lait caillé traditionnel dans la ville de Ouagadougou