

7^e COLLOQUE INTERNATIONAL

Les aliments voyageurs

Synthèse



Introduction

Le 7^e colloque annuel de la Chaire Unesco Alimentations du monde (vendredi 2 février 2018) a abordé le thème des « aliments voyageurs » : comment les aliments voyagent-ils, à travers le temps et l'espace et quelles sont les pratiques culturelles et culinaires associées ?

Marie-Laure Navas, directrice déléguée aux formations et à la politique scientifique à Montpellier SupAgro, a ouvert cette journée en présentant la Chaire comme « un lieu de partage des savoirs », « liant l'information, la recherche et l'innovation », emblématique de la philosophie de Montpellier SupAgro.

En expliquant que « manger est un acte politique », **Patrick Caron**, directeur général délégué à la recherche et à la stratégie du Cirad, et président du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition (HLPE), a souligné la dualité entre la « tension, la diabolisation, l'angoisse, la malbouffe » et le bien-être. Il a ensuite rappelé que les phénomènes d'urbanisation et d'augmentation de la distance entre les lieux de production et de consommation « s'accompagnent d'un certain nombre de paradoxes ». Par exemple, « plus on a une conscience mondiale de ce problème, plus on va chercher les solutions dans le local », ou encore, « plus les distances se créent, plus on va chercher de la proximité ».

Enfin, **Damien Conaré**, secrétaire général de la Chaire Unesco Alimentations du monde à Montpellier SupAgro, a rappelé les principales missions de la Chaire, définie comme une « plateforme de dialogues et de transferts entre la recherche et les acteurs du changement ». Il a ensuite introduit le thème des « aliments voyageurs », aliments qui voyagent par le biais des hommes et de leurs migrations, en indiquant que « parler d'alimentation c'est parler de grand brassage ».

Géographes, historiens, nutritionnistes, sociologues, anthropologues, linguistes, acteurs du monde associatif, du secteur privé, de l'édition, et entrepreneurs se sont succédés tout au long de la journée pour un tour d'horizon du sujet.

www.chaireunesco-adm.com

La cuisine en partage et en héritage

Kamal Mouzawak, propriétaire du restaurant « Tawlet » à Beyrouth, dans lequel cuisinent des femmes réfugiées venant de Palestine et de Syrie, se définit comme un activiste culinaire. Il a également créé le premier marché paysan bio, Souk el Tayeb, et gère l'association « Make food not war ».



« Le Liban est un pays de mixité, de diversité, de différence et de points communs. Il est à moitié chrétien, à moitié musulman, à moitié femmes voilées, à moitié femmes en bikini, à moitié Hommes de la terre, à moitié Hommes de la mer, à moitié Hommes qui regardent vers l'Occident, à moitié Hommes qui regardent vers l'Orient. C'est à travers ces diversités culturelles qu'est né en 2004 le premier marché paysan Souk el Tayeb (« marché du bon »), qui a lieu tous les

samedis et tous les mercredis après-midis, à Beyrouth. Cette activité soutient les petits producteurs des zones rurales qui perpétuent ainsi leurs traditions et leur identité.

En 2007, une autre activité s'est développée : une fois l'an, un festival est organisé dans différents villages du Liban.

Cela permet aux producteurs d'être reconnus dans leur propre village avec leur propre spécialité. Par exemple, le festival de la tomate dans un village, le festival de la cerise dans un autre, ou encore le festival du poisson.

En 2009, un troisième projet est né, en ville, à Beyrouth : « Tawlet », qui veut dire la table (on mange à la table de la cuisine, et non dans la salle à manger), est un restaurant où des femmes de différentes régions viennent cuisiner leur plat traditionnel. Cinq autres tables ont ouvert leurs portes dans d'autres régions libanaises.

Enfin, pourquoi, en plus d'aller déguster des recettes traditionnelles dans des villages, ne pas rester dormir dans de vieilles maisons typiques de cette même région, et profiter de l'ambiance locale ? ».

Kamal Mouzawak a créé le projet de formation « Capacity Building Program », destiné aux agriculteurs, qui s'adresse notamment aux plus nécessiteux (dans les camps palestiniens par exemple). Tous ces projets, permettent à des réfugié.e.s syrien.ne.s, ou palestinien.ne.s, de s'exprimer à travers la cuisine, l'échange de cultures, et de recettes et leurs permettent d'exercer des activités rémunératrices.

Grandmas project

Jonas Pariente, réalisateur, producteur et créateur en 2013 de la web-série participative « Grandmas project », a raconté la genèse de son projet dont l'objectif est de montrer, à travers des vidéos, l'importance de la culture culinaire à travers le temps, la transmission de cette culture de générations en générations, et enfin l'aspect social de la cuisine.

À partir de 2013, il a invité des réalisateurs du monde entier à créer un film de 8 minutes sur leur grand-mère, autour de la transmission d'une recette de cuisine. Tous ces films sont rassemblés sur la plate-forme grandmasproject.org, et la recette associée y est décrite. Dépassement des frontières, histoires individuelles, particularités culturelles et spécialités culinaires sont présentés pour montrer les points communs entre différentes cultures et comment les assiettes peuvent recréer du lien.

Comme son nom l'indique, la série met en scène uniquement des grands-mères. « Pourquoi pas les grands-pères ? », s'interroge un des spectateurs. Jonas Pariente explique que ce sont bien ses grands-mères (l'une juive égyptienne et l'autre juive polonaise) qui lui ont transmis leur identité à travers la cuisine. Cette histoire personnelle

est devenue ensuite un projet collaboratif pour « comprendre ses racines dans un monde qui bouge, et comprendre cette triple culture, française, slave et méditerranéenne ».



En mettant en scène ses grands-mères, il a réalisé que les différences entre elles ne s'arrêtaient pas à la langue qu'elles employaient, celles-ci se retrouvent jusque dans leurs cuisines. Ingrédients différents, épices différentes, recettes différentes : c'est ce qui fait l'identité de chaque culture.

Session 1 : Migrations, circulations, hybridations

Ce sont non seulement les aliments qui voyagent mais également les manières de les cuisiner et de les manger. « Ce sont ainsi de véritables univers qui voyagent », résume **Laurence Tibère**, sociologue à l'Université Toulouse Jean Jaurès, qui a animé cette première session. Adaptations, hybridations et inventions sont au cœur de la cuisine et nous font voyager dans le temps et l'espace.

Montréal : comment les immigrés impactent-ils la culture alimentaire ?

Marianne Lefebvre, nutritionniste à Montréal, fondatrice et présidente de l'association Intégration Nutrition, a expliqué comment les immigrés impactent la culture alimentaire dans le cas de Montréal, véritable « mosaïque gastronomique ».

Ville multiethnique, Montréal héberge une grande diversité de communautés culturelles issues des quatre coins du monde qui, au fil des siècles, ont forgé une cité au caractère gastronomique unique. Chaque année, des milliers de personnes quittent leur pays, de gré ou de force, et choisissent le Québec, particulièrement Montréal, comme terre d'accueil. Cette ville compte actuellement plus d'un tiers d'immigrants dans sa population représentée par

120 communautés culturelles. Aux nouveaux arrivants s'ajoutent les Québécois issus de l'immigration des générations précédentes qui, tout en accueillant cette cuisine moderne et éclatée, continuent de se délecter de celle de leurs ancêtres. La littérature montre que suite à leur arrivée au Québec, année après année, l'état de santé nutritionnelle des nouveaux arrivants se détériore. En effet, leurs habitudes de vie sont influencées par divers changements environnementaux, économiques, socioculturels et par l'espace alimentaire local.



Le monde dans nos tasses : trois siècles de petit déjeuner

Christian Grataloup, géohistorien et professeur émérite à l'université Paris Diderot, a retracé l'histoire du petit déjeuner en s'intéressant aux origines de trois produits emblématiques de ce repas : le café, le thé et le cacao.



Toutes les sociétés font un repas matinal, en rompant le jeûne nocturne (déjeuner, break-fast). Mais, depuis le début du XVIII^e siècle, les Européens ont progressivement pris l'habitude d'un premier repas organisé autour de boissons chaudes issues de matières premières d'origine tropicale, le thé, le café ou le chocolat, avec un usage important du sucre, également pendant longtemps une denrée d'outre-mer. Pour cela, il a fallu que les sociétés d'Europe occidentale aient tissé des liens maritimes à longue distance à la recherche de terres aux climats différents de ceux de leurs territoires

tempérés. À la fin du XVII^e siècle, les catégories sociales les plus aisées (car ces produits lointains sont longtemps restés très chers) ont goûté le thé, le café et le chocolat.

La consommation, en particulier matinale, s'est diffusée dans les milieux populaires urbains d'Europe occidentale au XVIII^e siècle, puis beaucoup plus largement au cours du siècle suivant.

Le petit déjeuner est en effet un élément de la vaste mutation sociale que fut la Révolution industrielle. Lié à l'urbanisation (entre autres par la diffusion des boulangeries de proximité et de l'invention de la baguette et des viennoiseries), il participe à l'organisation minutée de la journée par l'école, l'usine, le bureau, la caserne, etc. C'est au début du XIX^e siècle que l'adjectif « petit » est apparu et que le dîner est passé du midi au soir.

La transition de la rareté des boissons exotiques à leur consommation de masse suppose simultanément une intensification de la production, rendue possible par les traites esclavagistes transatlantiques. À la mise en place d'une économie tournée vers la seule satisfaction d'une demande du « Nord » correspond l'origine du « développement du sous-développement ». Ainsi, notre petit déjeuner n'est pas sans rapport avec l'inégalité du monde.

L'alimentation nomade des Peuls

Salamatou Sow, sociolinguiste à l'Université Abdou Moumouni (Niger), a témoigné de l'alimentation nomade des Peuls, peuple dispersé à travers l'Afrique, éleveurs de zébus, en voyage perpétuel à la recherche d'eau et de pâturages pour les animaux.

L'alimentation de ce peuple nomade est partagée entre ce que les Peuls produisent eux-mêmes et ce que le marché leur offre au cours de leur périple.

La principale céréale consommée est le mil, qui peut être préparé de plusieurs façons. Pour les nomades, l'utilisation la plus courante est la cuisson à la vapeur, sous forme de couscous, séché et conservé pendant au moins trois mois. Ce couscous de mil, appelé *latchiri*, est répandu d'un bout à l'autre du monde peul, du Sénégal jusqu'au Soudan.

Une boisson importante est le thé, souvent pris avec des dates, et consommé plutôt par les adultes alors que les enfants consomment des feuilles de thé trempées dans du sucre.

La semoule de manioc, connue sous le nom de *gari* (qui veut dire farine), a été introduite en 1954 par les populations côtières pour

faire face à une grande famine qui frappait le Sahel. Pour Salamatou Sow, l'alimentation n'est pas seulement destinée à être bénéfique pour le ventre ou la bouche, elle a également une facette symbolique. Par exemple, au Niger, on parle de la force du mil rouge : il nourrit mais donne aussi certaines vertus. Ainsi, lors de mariages et cérémonies, cet aliment est offert pour lier les familles. Il est aussi donné, aux côtés du lait, en offrande pour calmer la déesse du feu. Ces aliments peuvent aussi être donnés pour l'aumône.

Ainsi, le mil présente trois facettes : il est nourricier et permet de prendre des forces, il est sacré et crée un lien avec les divinités à travers les offrandes et, enfin, il est vecteur de lien entre les hommes lorsqu'il est donné pour l'aumône.



Discussion – Voyage des plantes, voyage des repas

Cette discussion, animée par **Damien Conaré**, a montré comment les aliments pouvaient voyager sous forme d'ingrédients seuls, en l'occurrence des plantes, ou bien combinés, cuisinés et accompagnés de l'ensemble des pratiques qui forment les repas.

Le voyage des plantes et les grandes découvertes

Michel Chandeigne, éditeur, traducteur et contributeur de l'ouvrage de Jose Mendes Ferrão, « Le voyage des plantes et les grandes découvertes », a retracé le voyage de nombreuses plantes à travers le temps.

S'il est relativement connu que la tomate, la pomme de terre et le maïs sont originaires d'Amérique, le « Nouveau Monde », apportés par les Espagnols, il est souvent ignoré qu'aux XVI^e et XVII^e siècles, quasiment toutes les plantes vivrières ont changé de continent, bouleversant durablement les habitudes alimentaires et les pratiques agricoles au sein des zones tropicales. Cette première mondialisation, d'une ampleur encore sous-estimée, s'est essentiellement faite sur les navires portugais de la ligne des Indes, disséminant graines et plants aux escales de Madère, des Açores, du Brésil, de São Tomé, de l'Angola et du Mozambique, puis de Goa et de Malacca, plaque tournante des échanges en Extrême-Orient. Ces liaisons maritimes intercontinentales furent le monopole des Portugais pendant tout le XVI^e siècle.

Les Espagnols, quant à eux, commerçaient

avec l'Amérique centrale puis à partir de 1565, la liaison Acapulco-Manille fut ouverte. C'est ainsi que les plantes typiquement asiatiques comme le cocotier, le manguier, les orangers doux, etc., se sont rapidement retrouvées en Afrique occidentale et aux

Amériques. À l'inverse, de nombreuses plantes américaines – ananas, arachide, citrouille, goyave, haricots, papaye, noix de cajou, etc. – se sont implantées sur les deux autres continents. Parmi elles, le piment, inconnu en Asie, a très tôt été introduit à Goa où il a bouleversé les pratiques alimentaires ; ou encore le manioc, introduit à São Tomé

dès 1550 pour devenir rapidement la première ressource vivrière du continent. L'Afrique, quant à elle, a exporté quelques plantes d'importance comme le café, la pastèque ou le palmier à huile. La canne à sucre, d'origine asiatique, mais acclimatée depuis le Moyen-Âge dans le bassin méditerranéen, a connu dès le XV^e siècle une exploitation quasi industrielle, d'abord à Madère et à São Tomé, puis au Brésil – entraînant le début de la déportation massive des esclaves africains vers le Nouveau Monde.



Very Food Trip et Refugee Food Festival

Marine Mandrila, jeune entrepreneuse, a fait un « very food trip », en parcourant dix-huit pays dans lesquels elle a filmé des repas cuisinés et partagés avec l'habitant. Elle est aussi co-fondatrice du Refugee Food Festival, dont le principe est de confier les cuisines des restaurants à des chefs réfugiés.

À la fin de leurs études, Marine Mandrila et son compagnon, tous deux passionnés de cuisine, ont eu envie de découvrir le monde avec l'intuition que la cuisine et l'alimentation sont un point de rencontre très fort entre les différentes cultures. Leur idée a donc été d'aller partager la table d'habitants « ordinaires » de très nombreux pays. Ils sont partis avec caméra et sac à dos, à la rencontre des habitants, notamment sur les marchés, avec comme objectif de partager un repas avec elles. Le fruit de ce « very food trip » est la publication d'un livre de recettes sous forme de carnet de voyage.

Par ailleurs, Marine Mandrila et son compagnon ont créé le Refugee Food Festival, qui a eu lieu pour la première fois en juin 2016, et qui a pour double objectif de contribuer à changer le regard porté sur les personnes réfugiées et d'aider à leur insertion professionnelle dans leur nouveau pays.

Elle a eu l'idée d'aller voir les restaurateurs parisiens et leur demander d'ouvrir le temps d'un service leur cuisine à des chefs et cuisiniers réfugiés, afin de créer un moment d'échange culturel avec les convives. Cela a eu lieu dans dix restaurants à Paris, avec huit cuisiniers de cinq nationalités différentes.

Suite à cette première expérience réussie, un kit méthodologique a été développé, qui permet à des citoyens volontaires de s'emparer du projet afin d'organiser un Refugee Food Festival dans leurs villes. Ainsi, en juin 2017, 13 villes de France et d'Europe ont participé au festival.



Session 2 : Diffusions, commerce, livraisons

Selon Nicolas Bricas, socio-économiste au Cirad et titulaire de la Chaire Unesco Alimentations du monde à Montpellier SupAgro, qui a animé cette deuxième session : « la mondialisation ce n'est pas uniquement la circulation des produits mais aussi la circulation des recettes ».

Les défis du dernier kilomètre de livraison pour l'industrie alimentaire

Paul Wagner, directeur du développement de ChronopostFood, a expliqué comment cette filiale de La Poste assure la distribution alimentaire sur le dernier kilomètre.

Les défis du dernier kilomètre de livraison pour l'industrie alimentaire sont de plus en plus importants à cause des changements des habitudes alimentaires qui demandent la création de nouvelles solutions de distribution des produits alimentaires secs, frais et surgelés en France. Avec l'émergence de l'e-commerce alimentaire, nous observons l'ouverture de nombreux espaces de ventes en ligne de tous types de produits alimentaires et la création, dans un futur proche, de sites de vente en ligne des géants actuels de la distribution alimentaire tels que Monoprix et Carrefour. Les 'pure players' existants comme Cdiscount se mettent aussi à la vente de produits alimentaires, sans parler d'Amazon qui propose dorénavant des livraisons en quelques heures pour un prix compétitif. Enfin, de nouveaux services tels que les box de repas à cuisiner (Quitoque, Illico Fresco) demandent une logistique de distribution B2C toute particulière. Le développement de ces différentes formes de vente en ligne de produits alimentaires va de pair avec le développement de services de

livraison du lieu de production jusqu'au lieu de consommation. L'un des enjeux est d'assurer cette livraison en toute sécurité sanitaire, un défi aussi bien logistique que technologique.



Pizza connexion : cultures et mondialisation

Sylvie Sanchez, anthropologue au centre Edgar-Morin, Institut interdisciplinaire d'anthropologie du contemporain, a raconté l'histoire de la conquête des tables du monde entier par la pizza et des évolutions que ce mets a connu en sortant de sa ville d'origine, Naples.

Depuis sa naissance à Naples aux alentours du XVI^e siècle, la pizza a connu au XX^e siècle, et plus particulièrement après la Seconde Guerre mondiale, une diffusion quasi-universelle. Devenue aux États-Unis l'une des nourritures quotidiennes les plus familières avant même d'avoir seulement

pénétré l'Italie du Nord, elle revient aujourd'hui sous ses formes américanisées réinvestir l'Europe et conquérir les autres continents. La vicariance – c'est-à-dire l'introduction et l'évolution au sein d'environnements culturels variés – de ce mets à travers les cultures et les grammaires culinaires les plus diverses en fait une voie royale pour explorer les modalités du contact interculturel, identifier les conditions de l'emprunt mutuel, de l'appropriation et de la réappropriation. Car la pizza, c'est l'histoire d'un paradoxe, celle d'un mets mondialisé qui pourtant n'efface pas les frontières.



Conclusion

Jean- Pierre Hassoun, sociologue à l'Institut de recherche interdisciplinaire sur les enjeux sociaux (IRIS), directeur de recherche au CNRS, a proposé une conclusion synthétique sur l'ensemble de la journée.



« Les aliments ne voyagent pas seuls ». En d'autres termes, « les voyages des aliments » se doivent d'être historicisés et donc mis en situation. Dans cet esprit, nourris par les communications historiques de Michel Chandeigne et Christian Grataloup, Jean-Pierre Hassoun rappelle les contextes coloniaux ou esclavagistes comme des moments clés des circulations alimentaires mêmes si ces conditions ne sont pas exclusives.

La deuxième idée retenue est celle d'une association possible entre goût et pouvoir en

s'inspirant du couple pouvoir/savoir de Foucault. Cette idée prend source dans plusieurs communications : celle de Sylvie Sanchez qui décrit l'âpreté des luttes pour faire « reconnaître » l'authenticité de la pizza napolitaine ; dans les films de Jonas Pariente qui laissent voir la douce autorité des femmes interviewées ; tandis que la présentation de Kamal Mouzawak montre en creux à quel point les frontières alimentaires peuvent refléter les hostilités politiques et, à l'inverse, leur franchissement illustrer des processus de pacification. Enfin, Mariane Lefèbre montre les effets pervers (et violents) que peut avoir chez certains migrants au Québec la rencontre avec une soudaine abondance alimentaire.

L'acte de manger est aussi un acte de puissance, un acte politique : cette idée s'est plus particulièrement illustrée dans les contextes libanais (Kamal Mouzawak) ou dans les *Refugee Food Festival* décrits par Marine Mandrila. C'est aussi l'idée d'un *food empowerment* qui est présente dans ces exemples.

Enfin, dernière idée forte : « en matière alimentaire rien ne circule ni ne voyage sans se transformer ». Mais ces transformations cohabitent avec des discours qui valorisent une transmission à l'identique, la pérennité alimentaire voire une résistance alimentaire conservatrice. Pourtant, il semble bien que ce qui compte ce sont les significations et les émotions que chacun retrouve (ou croit retrouver) dans certains goûts labellisés familiaux, nationaux ou ethniques. À ce niveau, le curseur est à placer plutôt du côté de l'invention que de la transmission ou de la reproduction.

Synthèse rédigée par Sophie Minvielle, McGill University, stagiaire à la Chaire Unesco Alimentations du monde, janvier-avril 2018