



## Symposium

### Manger en ville :

### les styles alimentaires urbains en Afrique, Amérique latine et Asie

04 et 05 décembre 2017, Paris

### Appel à communications

**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. Or on sait très peu de choses sur l'alimentation de ces nouveaux urbains que l'on suppose souvent converger vers un modèle unique, dit « occidental ». Et si ces villes étaient davantage et autre chose que le lieu de l'uniformisation alimentaire mondialisée et de la transition nutritionnelle ? Certes, c'est en ville que s'observe le plus la tendance dominante. Mais, carrefour de populations d'origines diverses, la ville affirme et réinvente les particularismes et constitue le creuset d'innovations éclatantes ou sans lendemains.**

Aujourd'hui, les tendances dominantes sont à la marchandisation, l'industrialisation et la globalisation des échanges. C'est également le constat d'une évolution de la consommation vers plus de produits animaux, de lipides, de sucres, de produits transformés et moins de cuisine à domicile. D'un point de vue épidémiologique et à l'échelle macro, ces changements sont analysés à travers la notion de « transition nutritionnelle ». Celle-ci est caractérisée par une baisse des maladies infectieuses parallèlement à une augmentation de l'obésité et des maladies non-transmissibles<sup>1</sup>. Parce que les sociétés d'Europe et d'Amérique du Nord ont connu un processus de ce type par le passé, et parce que les acteurs industriels qui dominent l'industrie agricole et agroalimentaire sont issus de ces sociétés, certains assimilent ces changements à une « occidentalisation » des régimes alimentaires<sup>2</sup>.

À des échelles d'analyse plus fines, celles des pratiques et des représentations alimentaires (autrement dit des « styles alimentaires »), on observe une très grande diversité de situations et de trajectoires. Les produits locaux ne sont pas marginalisés. Des milliers d'entreprises, souvent à petite échelle, les valorisent et les adaptent aux contraintes et aux goûts des citoyens. Cuisinier(e)s et restaurateurs inventent de nouveaux mets en combinant des aliments d'origine diverses. Les façons de faire ses courses, de préparer et de prendre ses repas se diversifient et varient selon les moments.

Plus qu'en milieu rural, d'où la plupart d'entre eux proviennent, les citoyens font face à une offre alimentaire plus variée et à des informations et des prescriptions de multiples origines (familiale, médicale, publicitaire, etc.). Certains mangeurs « pluriels »<sup>3</sup> reconfigurent des pratiques en agençant diverses références selon les repas ou les occasions. Ils naviguent d'un groupe social à l'autre et articulent des savoirs parfois contradictoires. Mais tous les mangeurs ne sont pas égaux face à cette offre diversifiée. Les villes sont le creuset de fortes inégalités sociales et les populations les plus pauvres connaissent des situations d'insécurité alimentaire inédites où ce qui pose problème est la qualité de la nourriture plus que sa quantité.

<sup>1</sup> Popkin B. M. (1999). Urbanization, lifestyle changes and the nutrition transition. *World development*, 27(11): 1905-1916.

<sup>2</sup> Pingali P. (2007). Westernization of Asian diets and the transformation of food systems: Implications for research and policy. *Food policy*, 32(3): 281-298.

<sup>3</sup> Corbeau J.P. (2003). Le mangeur pluriel. In Collectif d'auteurs. *Le mangeur du XXIème siècle. Les aliments, le goût, la cuisine et la table. Actes du colloque international de Dijon*. Dijon, Educagri Editions et ANCR, pp. 43-58

À l'opposé de pratiques flexibles, d'autres mangeurs adoptent des comportements plus rigides et défendent des positions normatives plus radicales. Ils s'appuient sur des références « traditionnelles » ou exogènes, religieuses ou non, contestant parfois les pratiques d'autres sociétés. L'alimentation des villes d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie apparaît ainsi tiraillée par des mouvements contradictoires, subissant et inventant en même temps des « modernités » alimentaires.

L'objet de ce symposium est de rendre compte de ce foisonnement pour tenter d'en dégager des lignes de force qui permettent d'éclairer les différents acteurs des systèmes alimentaires. Plus qu'à une analyse de la ration nutritionnelle ou de leur corpulence, on s'intéressera aux pratiques et aux représentations relatives aux approvisionnements, à la gestion de la cuisine, aux repas, à la gestion des déchets, etc., dans le quotidien où pour les événements sociaux. Comment les citoyens composent-ils avec la diversité de l'offre et des injonctions auxquelles ils sont confrontés : sociales, nutritionnelles, écologiques, religieuses, politiques et/ou économiques, etc. ? Comment combinent-ils ces multiples références ou au contraire se raccrochent-ils à des modèles plus stricts, et comment l'expriment-ils ? Quelles sont les implications, les risques ou les perspectives politiques, économiques, sociales ou culturelles des dynamiques observées ? Quelles sont les conséquences méthodologiques pour étudier la diversité de ces évolutions ?

Ce symposium est organisé par la [Chaire Unesco Alimentations du monde](#) de [Montpellier SupAgro](#) et du [Cirad](#), l'[UMR Moisa](#), l'[Observatoire CNIEL des Habitudes Alimentaires \(OCHA\)](#), le [Centre Edgar Morin de l'Institut Interdisciplinaire d'Anthropologie du Changement \(IIAC\)](#).

Les intervenants des pays d'Afrique, d'Asie et d'Amérique latine et leurs points de vue sur leurs propres sociétés seront privilégiés. La constitution d'un réseau mondial de tels chercheurs correspond à un objectif de la Chaire Unesco Alimentations du monde et est soutenue par [Danone Nutricia Research](#), partenaire de cette manifestation. Un nombre limité de bourses, qui serviront à couvrir les frais de transport et de séjour à Paris, pourront être attribuées à des chercheurs venant d'institutions d'Afrique, d'Asie ou d'Amérique latine dont la communication est acceptée.

Les intentions de contributions (titre, mots-clés et résumé ne dépassant pas les 500 mots) en français ou en anglais, ainsi qu'une courte biographie de l'auteur (dans un document séparé) doivent être adressées à : [mangerenville@cirad.fr](mailto:mangerenville@cirad.fr)

La priorité sera donnée aux propositions qui s'appuient sur des enquêtes de terrain conduites dans des villes d'Afrique, d'Asie ou d'Amérique latine.

La date limite d'envoi des propositions est fixée au 20 août 2017. Les auteurs seront informés de l'acceptation de leur proposition au plus tard le 10 septembre 2017. Les contributions complètes devront être envoyées avant le 15 novembre 2017. Celles qui seront acceptées seront soumises après le symposium, à deux relectures anonymes dans la perspective d'amélioration pour être publiées dans un ouvrage en 2018.

Le symposium se déroulera à Paris les 04 et 05 décembre 2017 à la Maison du lait/Cniel (42 Rue de Châteaudun, 75009). Une traduction simultanée en français et en anglais sera assurée. Ce symposium sera suivi par une journée largement ouverte à public élargi aux acteurs des systèmes alimentaires (pouvoirs publics, ONG, entreprises, médias) qui aura lieu le 06 décembre au siège de l'UNESCO à Paris. La matinée sera consacrée à un colloque sur la défiance vis-à-vis de la science, des politiques et des industries dans le domaine de l'alimentation. L'après midi permettra de présenter et mettre en discussion une synthèse des présentations et discussions des 04 et 05 décembre.

**Comité d'organisation** : Nicolas Bricas (Cirad, UMR Moisa et Chaire Unesco Alimentations du Monde), Damien Conaré (Montpellier SupAgro, Chaire Unesco Alimentations du Monde), Claude Fischler (CNRS, IIAC, Centre Edgar Morin), Olivier Lepiller (Cirad, UMR Moisa), Véronique Pardo (OCHA), Audrey Soula (Montpellier SupAgro et Cirad, UMR Moisa), Chelsie Yount (Montpellier SupAgro et Cirad, UMR Moisa).



Avec le soutien de :



En partenariat avec :

