

Symposium international

Manger en ville

Regards socio-anthropologiques sur les styles alimentaires urbains en Afrique, Amérique latine et Asie

Paris, OCHA, 4 & 5 décembre 2017

PROGRAMME

Lundi 4 décembre

9h00 : Accueil

9h30 : Ouverture du symposium par les organisateurs

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'Attieké-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, Taiwan)
« 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 la session

19h30 : Dîner

Mardi 5 décembre

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 la session

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 Contemporain \(IIAC\)](#).

Avec le soutien de la fondation Daniel et Nina Carasso , Agropolis Fondation et Danone Nutricia Research