Colloque « Être ensemble. L'alimentation comme lien social »

14 avril 2021



Pour son dixième anniversaire, la Chaire Unesco Alimentations du monde organisait en virtuel, début février 2021, son colloque annuel sur le thème « Être ensemble. L'alimentation comme lien social ». Cet événement visait à ré-interroger le rôle social de l'alimentation, à travers les espaces du « manger ensemble », et à envisager les conséquences du confinement lié à la crise sanitaire du Covid-19. Les différents temps (vidéos disponibles en ligne) ont permis de rassembler une diversité de disciplines, de parties prenantes, d'aires géographiques et de publics.

Dans sa conférence inaugurale, J. Coveney (Flinders University, Adelaïde, Australie) a rappelé les ancrages historiques de la commensalité et son importance dans diverses cultures. Si le partage des repas reste important pour les familles australiennes, il se fait aujourd'hui aux dépens d'une charge accrue pesant sur les femmes. J. Coveney s'est également interrogé sur un remplacement, à l'avenir, de la commensalité par la convivialité.

A. Dasgupta (Taylor's University, Malaisie) et A. P. Egnankou (université Félix Houphouët-Boigny, Côte-d'Ivoire) ont ensuite présenté deux espaces de sociabilité alimentaire. Les *food-courts* malais proposent une nourriture diversifiée (malaise, chinoise, indienne, mamak) à un coût réduit, et jouent un rôle important dans la culture alimentaire du pays. À Abidjan, les garbadrômes sont associés à une créativité et à une transgression des codes gastronomiques, le garba étant un plat préparé par des hommes, contrairement à l'attiéké traditionnel préparé lui par les femmes. Les garbadrômes permettent un renforcement des liens entre pairs et une cohésion sociale.

La table ronde suivante traitait des conséquences du confinement sur la commensalité alimentaire, dont un repli sur la sphère domestique, le développement de nouvelles pratiques et celui de précarités. Deux enquêtes qualitatives, l'une en France (O. Lepiller, Cirad), l'autre en Italie (E. Ceccaldi, université de Gênes), ont ainsi apporté des éclairages intéressants. Par la suite, N. Bourriaud (Mo.Co. – Montpellier contemporain) s'est interrogé sur les liens entre art et cuisine. Il a notamment identifié des points communs dans les pratiques contemporaines comme, par exemple, l'importance attachée au *in situ*, à la récupération et au recyclage, à la prise en compte des chaînes de production, aussi signifiantes que la production finale.

Enfin, C. Steel (auteure de *Hungry City* et de *Sitopia*) a conclu le colloque, invitant à « voir le monde au travers des lunettes de l'alimentation » pour penser de nouvelles façons de vivre.

Julia Gassie, Centre d'études et de prospective

Source : Chaire Unesco Alimentations du monde