
Alimentation, environnement et santé : l'Afrique au cœur des changements globaux contemporains

Introduction

Chantal Crenn, Isabelle Gobatto, Abdourahmane Ndiaye, Laurence Tibère, Moustapha Seye et Abdou Ka

Thinking ecologically about food reminds us that eating is an agricultural act that “ends the annual drama of the food economy that begins with planting and birth” (Berry 1992)

- 1 À l'heure des changements sociaux et environnementaux globaux (Blanc, Demeulenaere, Feuerhahn 2017), proposer un numéro spécial de la revue *Anthropology of Food* sur les pratiques et représentations alimentaires et sanitaires au sens large, allant de la collecte des aliments à leur consommation, voire à la gestion des déchets, en Afrique (du Maghreb jusqu'en Afrique du Sud, en passant par les diasporas) s'est imposé à nous, mettant les consommateurs et consommatrices, les militants et les militantes, les marchands et les marchandes, les mangeurs et les mangeuses, les producteurs et les productrices, les soignants les soignantes, et les patients et les patientes au cœur de la recherche. En effet, le contexte de changements climatiques, de crises économiques, du recul de la biodiversité et de l'augmentation de la population, nous a amenés à nous interroger : comment les individus s'appuient-ils sur l'alimentation pour construire leurs rapports aux autres, humains/non humains, et se (re)situer socialement, politiquement, culturellement dans les sociétés urbaines et rurales africaines contemporaines ? Comment appréhendent-ils les changements alimentaires contemporains alors que la conscience d'une interdépendance alimentaire mondiale (Milne 2013), avec ses limites, s'affirme ? Comment les transformations

environnementales impactent-elles l'alimentation, les pratiques et stratégies des mangeurs ?

- 2 Sans revenir ici de manière détaillée sur l'histoire des recherches menées en Afrique à propos de l'alimentation (Richards 1939), on peut dire qu'au fil du XX^{ème} siècle, les thématiques de la « nutrition » et de la « rentabilité agricole » se sont imposées (Pales et Tassin Saint Peureuse 1955 ; Moore and Vaughan 1994). Après moult pérégrinations coloniales, indépendantistes et postcoloniales où les chercheurs en sciences sociales, français, sénégalais et britanniques (Shipton 1990 ; Gladwin 1991) notamment, ont oscillé entre désir d'application, qui traduit une volonté d'éradiquer la faim (Froment *et al.* 1996) et dénonciation de la domination (Touré 1982) ou le retrait total (Bessis 1979 ; Althabe 1975), les pratiques alimentaires quotidiennes furent enfin abordées comme objet scientifique (Anigbo 1987 ; de Waal 1989). Toutefois, du fait des paradigmes théoriques hégémoniques pendant cette période, dont le structuralisme, et à l'instar de ce qu'observe l'anthropologue britannique Jack Goody (1982), les fonctions symboliques et rituelles de l'alimentation sont principalement prises en compte, omettant souvent les dimensions historiques et contextuelles (c'est-à-dire la chaîne production/ distribution/ préparation/ consommation). Mais Jack Goody est plus désireux de comprendre comment, au Ghana, se manifestent des cultures culinaires différenciées à cause de la diversité des structures socio-économiques que d'analyser, en leur sein, les parcours individuels des mangeurs. Suivant Sidney Mintz, Jack Goody met en lien l'alimentation au Ghana (et en Afrique de l'Ouest en général) avec la domination économique du Nord (Touré 1982), tant en termes de pillage des ressources naturelles que dans le marché de l'écoulement des produits manufacturés, bien avant le très médiatique ouvrage d'Anna Tsing (2017). Ô combien stimulante et prédictive fut la réflexion de Jack Goody au regard de la situation environnementale actuelle ! Toutefois le fait alimentaire n'y est pas analysé du point de vue des individus. Bien des années plus tard, les recherches souvent encore inscrites dans le paradigme marxiste ont coulissé du thème de la sécurisation alimentaire des métropoles africaines (Guyer 1987) à celui du traitement des effets délétères d'une alimentation « occidentalisée » participant à l'augmentation de maladies chroniques. Certains associent l'arrivée du diabète et de l'hypertension à ces transformations dans les modes de vie et d'alimentation (Zimmet 2000 ; Maire et Delpeuch 2006). Toutefois, on sait peu de choses sur la manière dont sont vécues au quotidien toutes ces transformations alimentaires et environnementales qui ont des effets directs sur les corps et les imaginaires, alors qu'abondance et disette se côtoient. *In fine* Charles Édouard de Suremain (2009) renforce notre constat. Pour lui, le thème de l'alimentation – à l'inverse de celui de la santé – reste, au début des années 2000, finalement peu véritablement travaillé des points de vue anthropologique et sociologique en Afrique.
- 3 Cependant, et pour ne pas noircir le tableau, force est de constater que l'alimentation a donné lieu, ces dix dernières années, toutes disciplines confondues, à des recherches qui ont signé un tournant significatif dans ce champ. Le corpus non exhaustif suivant en est une illustration : Nukunya 2003 ; De Suremain et Razy 2008 ; Ndao 2009 ; Tuomainen 2009 ; Crenn *et al.* 2010 ; Delavigne 2011 ; Gobatto et Tijou-Traoré 2011a et b ; Louveau 2011 ; Crenn et Hassoun 2014 ; Manoli et Ancey 2014 ; Ka 2016 ; Leport 2017 ; Bricas *et al.* 2018 ; Leport et Tibère 2018 ; Bonnecase 2016 ; Soula *et al.* 2020 ; Fall *et al.* 2020. Elles ont permis de mettre en évidence la diversité des situations et des pratiques en dehors des schémas transitionnels ou uniformisants. Ces recherches témoignent non

seulement de la diversité des objets abordés, mais aussi de l'émancipation des chercheur-e-s vis-à-vis des paradigmes théoriques évoqués plus haut. Les mangeurs/ses, les patient-e-s, les sujets en somme, sont au cœur des recherches elles-mêmes. Comme le note Jean-Pierre Hassoun dans la préface de l'ouvrage *Manger en ville* (2020), les chercheur-e-s aujourd'hui « se préoccupent d'écrire l'histoire d'un plat, ou de regarder l'évolution de la restauration urbaine dans une capitale africaine » (Hassoun 2020 : 8) et, on ajoutera, plus que de leurs déterminants sociaux et culturels. Les aliments eux-mêmes, comme a pu le montrer de manière stimulante Céline Lesourd (2019) à propos du *khat* (plantes « amphétamines » de la Corne de l'Afrique expédiée partout dans le monde), deviennent des objets dont on suit « la vie sociale ».

- 4 Pour autant, si les populations d'Afrique et de ses diasporas n'ont pas attendu ces dernières années pour saisir de manière intime et concrète les changements environnementaux, comme ont pu le montrer, entre autres travaux, ceux de Pierre Janin (2010), Véronique Ancey (2014) ou Greta Gaard et Lori Gruen (2003). Nous avons tenté de porter attention dans ce numéro, à une échelle très fine et compréhensive, à la manière dont ces transformations sont vécues par les individus, hommes et femmes, mangeurs/mangeuses et tous ceux qui participent à leurs paysages alimentaires. Ainsi, les articles proposés dans ce numéro ne portent pas seulement sur l'acte d'ingérer comme cela a déjà été fait, mais prennent en compte l'ensemble des personnes composant le *foodscape* (Dolphijn 2004), cet espace culturel alimentaire africain (Tibère 2019). Nous sommes dès lors attentifs à celui ou celle qui cultive, pêche, chasse, glane, transforme l'alimentation, restaure, soigne, milite, fait de la recherche, dans des pays qui souffrent de l'héritage d'une domination coloniale qui a profondément dégradé leur environnement (Davis 2006).
- 5 En somme, ce numéro d'*AoFood* consacré aux Afriques de l'alimentation montre que les changements alimentaires en Afrique s'inscrivent dans des changements plus globaux. En effet, les travaux réunis dans cette livraison soulèvent des sujets comme le bien manger, avec la consommation de produits locaux, sains issus de l'agriculture biologique, la viande de brousse, le véganisme, en tant que revendication d'une consommation de rupture. Les auteurs se sont également intéressés aux enjeux de production des aliments fondés sur des savoirs endogènes et des mobilisations alimentaires en faveur d'un consommer local et de contestations d'une alimentation globalisée.

Entre logiques marchandes et préoccupations environnementales : quelles pratiques alimentaires quotidiennes ?

- 6 Pratiques et représentations des changements environnementaux, à partir des mondes alimentaires ordinaires des individus eux-mêmes, ont été au centre de l'appel à contributions de ce numéro. Quatre articles interrogeant les liens entre les questions écologiques et l'alimentation sont présents dans ce numéro des Afriques de l'alimentation et ont le mérite de mettre en évidence que la ville n'est pas le seul lieu où ces changements environnementaux globaux sont interrogés dans leurs relations aux pouvoirs étatiques, religieux et aux logiques marchandes. Les mondes ruraux le sont aussi. En ville ou à la campagne, ils permettent de saisir la fabrique de nouvelles normes alimentaires liées à l'environnement du point de vue des biographies

individuelles, des relations intimes vécues, mais aussi des contraintes structurelles économiques et politiques. À ce sujet, l'article intitulé « La consommation de la viande sauvage à l'épreuve de changements environnementaux. Expérience de Yangambi, Isangi et Kisangani, province de la Tshopo, République Démocratique du Congo » est particulièrement éclairant. Olivier Igugu et Laurence Boutinot interrogent les nouvelles relations des mangeurs congolais, vivant près d'espaces forestiers, à leur alimentation, alors que la faune sauvage habituellement consommée se fait de plus en plus rare. En effet, l'article, dévoile les carences nutritionnelles de familles de chasseurs, provoquées entre autre par la déforestation due à l'extension des routes et au grignotage urbain, à l'accaparement des terres pour l'agriculture, à la surexploitation forestière, mais aussi à la protection de certaines espèces habituellement consommées. Dans la triangulaire où la forêt est devenue un bien marchand, un espace agricole ou urbain, où la chasse est devenue une pratique de loisirs distinctive (au sens de Bourdieu) pour les urbains, où la ressource en viande diminue, Olivier Igugu et Laurence Boutinot dévoilent comment on assiste, dans les représentations alimentaires des habitants des forêts, à une concurrence entre droit coutumier, discours religieux et aspirations à la « modernité » urbaine.

- 7 À l'opposé des pratiques de chasse pour la quête de viande au Congo, Chelsie Yount-André et Yanga Zembe explorent, dans leur article intitulé « Consommer de l'inégalité : Végétarisme, crise climatique et tensions politiques en Afrique du Sud », la mobilisation végétarienne comme réponse aux effets des changements climatiques. Pour ce faire, les auteures proposent une analyse ethnographique des processus de politisation des marchés de l'alimentation, par la mobilisation de la question environnementale. En mettant l'accent sur les expériences des végétariens « noirs », il retrace la manière dont des personnes de « races », de classes et de sexes différents se débattent avec les enjeux sociaux de l'alimentation dans une société où la crise écologique survient sur fond de luttes politiques permanentes. S'appuyant sur dix-huit mois de recherche ethnographique en milieu urbain sud-africain, cet article montre comment les inégalités façonnent les efforts d'atténuation du changement climatique par des pratiques de consumérisme politique. L'approche se fonde sur une analyse de la signification sociale de l'acte de consommer ou pas de la viande dans ce contexte d'inégalités économiques et « raciales » prononcées en Afrique du Sud.
- 8 En matière de compréhension des transformations des - et par - les pratiques alimentaires, l'article « L'art de se nourrir en temps de crise aggravée et en contexte d'insécurité alimentaire structurelle. L'exemple de la région de Diffa (Niger) dans le bassin du lac Tchad » co-écrit par Christine Raimond, Hadiza Kiari Fougou, Jean-François Caremel et Eric Garine, part d'une tout autre situation : celle d'une crise sécuritaire liée au groupe djihadiste Boko Haram. Sous l'influence des groupes insurgés et des mesures d'état d'urgence, un déplacement massif de populations et une crise humanitaire majeure ont traversé la région de Diffa au Niger. Le texte analyse les recompositions à l'œuvre dans l'alimentation locale et la commensalité en relation avec cette situation de crise, où l'accaparement, la spoliation des ressources ou leur soudaine inaccessibilité viennent se surajouter à une situation alimentaire structurellement déficitaire. Malgré l'éclatement des familles, leur redistribution dans le territoire, malgré les ruptures brutales des mobilités qui assuraient les systèmes de subsistances, l'article montre des formes de résistance des habitants, qui persistent à faire trois repas par jour, à rassembler la famille, à organiser les repas de fêtes.

Cependant, les changements dans l'alimentation ne sont pas tous liés à cette crise sécuritaire, laquelle ne saurait rendre compte à elle seule d'innovations alimentaires urbaines. L'un des points forts de l'article est de resituer ces dynamiques dans le prolongement d'adaptation à des processus plus anciens de transformations écologiques et sociales dues aux changements climatiques, socio-économiques et culturels, dans un contexte plus large, en mutation, de l'environnement écologique et géopolitique sahélien, dont une caractéristique est de compliquer à l'extrême les déplacements des hommes et des choses qui ont longtemps permis la mitigation de crises alimentaires, loin d'être nouvelles dans cette région sahélienne.

- 9 L'article de Camille Ollier, Louis Champion, Michel Rasse et Anne Mayor analyse la sélection variétale des riz cultivés en Basse Casamance (Sud Sénégal). Les auteurs montrent que le choix des semences et les pratiques de conservation dépendent directement des représentations qu'ont les cultivatrices des caractéristiques agroécologiques des rizières. Leurs enquêtées mentionnent la disparition de nombreuses variétés de riz, particulièrement celles à cycle long (jusqu'à neuf mois de maturation), jadis utilisées par leurs aînées. La diversité variétale diminue au profit des cultivars les plus robustes et les plus tolérants à l'ensemble des phénomènes rencontrés (déficit pluviométrique, raréfaction du foncier, appauvrissement des sols, etc.). Dans ce travail, les auteurs mettent en lumière les savoirs des cultivatrices à faire face aux changements environnementaux globaux et à s'adapter pour pérenniser les pratiques sociales et culturelles alimentaires de leurs territoires. Pour ce faire, ils intègrent dans l'analyse le fait que les agropaysages casamançais évoluent sous la triple pression des changements environnementaux et socio-économiques, des processus de sélection variétale dans la riziculture, et des nouvelles pratiques culturelles et alimentaires des femmes actrices de leurs paysages agricoles. Dans cet article on perçoit comment la question du genre et des savoirs locaux est centrale quand on évoque les questions écologiques.

Ventre vide, ventre « trop » plein : quand manger fait trace du passé et incorpore les changements et fractures du quotidien

- 10 Ainsi ce numéro d'*Aofood* montre comment l'analyse des changements alimentaires, vus uniquement sous l'angle de la « transition » sanitaire ou du traditionalisme, ne nous apprend pas grand-chose des multiples situations quotidiennes vécues en Afrique, des significations qui y sont engagées, comme de leurs ambivalences. Beaucoup d'aspects restent à documenter et à analyser, s'agissant en particulier des reconfigurations d'expériences personnelles, d'aspirations et de savoirs (ethnoscience, biomédecine), mais aussi de nouvelles possibilités qui se déploient en lien avec les pratiques alimentaires, tant chez les professionnels de santé qu'au niveau des individus et/ou des familles. Du point de vue de la santé par l'alimentation en particulier, l'une des focales de ce numéro s'est attachée à en renseigner certaines dimensions, intégrant les préoccupations sociales de plus en plus tournées vers le corps et la santé. Mais peut-on parler de quête généralisée de « bien-être » en relation avec l'alimentation ?
- 11 L'article « Manger à Bamako (Mali) : entre besoins et aspirations. Retour sur les résultats d'une enquête sociologique de 2013 », proposé par Laurence Tibère, Jean-

Pierre Poulain, Claude Fischler et Nicolas Bricas apporte un ensemble de réflexions sous ce prisme. Interrogeant la transformation des représentations sociales attachées à l'alimentation des Bamakois et Bamakoises dans un contexte de transition alimentaire tel qu'il est vécu dans la capitale malienne, l'analyse porte sur les attentes et les aspirations individuelles en matière d'alimentation et, à travers elles, les modèles alimentaires qui se déploient, entre craintes liées au manque et à la faim d'une part, et celles relatives au plaisir, au « bien manger », d'autre part. Cela reflète à la fois l'hétérogénéité des situations sociales vécues dans la capitale et la cohabitation de modèles alimentaires organisés, dans certains cas, autour du manque, de la pénurie, de la valorisation de la quantité, et dans d'autres, autour de la recherche de variété, du plaisir individuel, de la santé lorsque les problèmes de disponibilité et d'accessibilité sont résolus.

- 12 Dans un contexte de crise de l'accessibilité du poisson au Sénégal, Abdou Ka et Julie Leport analysent les discours et les pratiques autour du *ceebu jën*, plat emblématique inscrit sur la liste des patrimoines culturels immatériels du monde de l'UNESCO depuis 2020. Ce plat dit « national » est à base de poisson, de riz, de légumes et de condiments. Le texte montre comment les mangeurs font face au changement et comment le statut ambivalent du plat reflète la cohabitation, parfois la dualité, entre « traditionnel » et « moderne », entre « bon » ou « mauvais » pour la santé. Face à cette raréfaction du poisson due en majeure partie à la pêche industrielle destinée à l'exportation, il est souligné que l'importance identitaire et sociale du *ceebu jën* incite les familles les plus démunies à maintenir la fréquence de leur consommation tout en diminuant la qualité des ingrédients qui entrent dans sa préparation. Par contre, les plus riches prennent plus de liberté avec le modèle alimentaire majoritaire et se réfèrent davantage à des normes issues du monde médical, tendant à diminuer la fréquence de consommation du *ceebu jën* tout en maintenant la qualité du plat.
- 13 Dans la même veine, Abdourahmane Ndiaye dans « La protestation Auchan dégage à Dakar : de l'éthique d'une résistance au plaidoyer pour le consommer local », interroge les mobilisations alimentaires, à partir d'une campagne de protestation contre l'offensive de la grande distribution française au Sénégal. Sous le prisme de l'approche du conflit, l'auteur met en perspective la politisation des marchés. Le programme de recherche des mouvements sociaux est retenu comme analyseur des conflits autour des modes de consommation alimentaire. Le travail s'appuie sur une enquête qualitative effectuée auprès des acteurs de la campagne de protestation. Elle est exploitée selon la méthode de l'analyse de contenu. La perspective retenue postule une consommation qui déborde du périmètre étroit de la théorie économique orthodoxe, pour dépasser l'acte d'achat comme seul angle d'analyse de la consommation. Il offre ainsi la possibilité d'interroger à la fois les rapports de pouvoir, les résistances et les ripostes qui s'organisent au travers des marchés. La mobilisation ainsi initiée impulse à la fois un enjeu fondateur à la question du *consommer local* et une tentative de réappropriation du secteur par un capitalisme périphérique. Enfin, elle montre en creux le retrait, voire l'impensé de la question écologique dans les préoccupations des acteurs, alors qu'ils se disent favorables au consommer local.

Globalisation et circulation des idées, des marchandises et des humains : patrimonialisation, consommation et écologisme

- 14 Considérant, à l'instar d'Achille Membe (2010) ou de Michel Agier (2013), qu'aujourd'hui le décentrement est fondamental dans les recherches en sciences sociales contemporaines concernant l'Afrique, ce numéro d'*Aofood* a été particulièrement sensible aux articles qui permettent de saisir, à partir du continent africain lui-même, comment s'inventent, voyagent de nouvelles pratiques de consommation, de manger, de produire, de se soigner, de contester, de se sentir « bien », à partir d'une multiplicité de références locales et/ou venues de l'extérieur, bref en tenant compte du processus multiforme de globalisation. Nous avons été soucieux de publier des articles qui interrogent comment les Afriques inspirent les rapports aux corps, à l'environnement, à la santé *via* l'alimentation.
- 15 Par exemple, dans « Être *beldi* : la valeur et les perspectives du *terroir* du Rif », Joana Lucas cherche à comprendre les effets du classement de la « diète méditerranéenne » par l'UNESCO en 2010 sur un contexte rural, oublié, marginalisé, et mobilise les usages d'un lexique local à travers le concept « *beldi* ». L'auteure essaie de démontrer le processus de construction du patrimoine alimentaire qui a vocation à être modelable, compte tenu des influences multiples, de la conscience individuelle, des produits alimentaires disponibles mais aussi du lieu où nous nous trouvons. Le texte associe une enquête empirique (entretiens et observations) et une analyse des politiques et pratiques agricoles et alimentaires à Chefchaouen au Maroc. Il soutient en définitive que les populations locales qui ne résistent pas et ne s'opposent pas à la classification internationale de cette diète, finissent par se l'approprier et par la domestiquer avec des pratiques, des connaissances et savoirs propres. La valeur accordée à « la diète méditerranéenne » par les institutions internationales dans le cadre de l'UNESCO désigne aussi le renouvellement au niveau local des pratiques et des significations accordées aux aliments et aux pratiques elles-mêmes qui, finalement, se réinventent en permanence et ne s'inscrivent pas dans la fixation dans l'espace.
- 16 L'article « Le goût des origines. Discours et pratiques face à l'industrialisation et à la « tradition culinaire » en milieu urbain marocain », présenté par Audrey Soula et Hayat Zirari, met lui aussi au jour, dans le cadre de la globalisation économique, le fort attachement des citoyens marocains, plus particulièrement ceux de la grande métropole de Casablanca, à leurs régions d'origine à travers la consommation et la valorisation de produits alimentaires provenant de leur *bled*. Les auteures estiment que ces pratiques alimentaires quotidiennes s'accompagnent de discours critiques et d'une crainte des aliments issus de l'industrie agroalimentaire. Les produits dits « traditionnels » ou *beldi*, que les Marocains urbains ramènent constamment avec eux lors de leurs allers-retours au *bled*, sont considérés dans les discours comme étant « bons à manger », c'est-à-dire bons pour la santé des mangeurs et goûteurs. Mais en même temps la société marocaine est confrontée actuellement à de profondes mutations (urbanisation, globalisation) sur le plan alimentaire et culinaire. Celles-ci se caractérisent par une consommation de plus en plus importante de produits alimentaires transformés ou ultra-transformés, souvent consommés en-dehors de la sphère familiale. C'est autour de cette ambivalence que les auteures ambitionnent

d'explorer les changements socio-environnementaux et sanitaires en cours dans les rapports de citoyens marocains à leur alimentation du quotidien.

- 17 En matière de « nouvelles pratiques alimentaires », au Burkina Faso comme ailleurs, nombreux sont ceux et celles qui aimeraient pouvoir consommer « bio ». Pourtant, comme le souligne l'article « Les consommateurs des produits maraîchers biologiques à Ouagadougou » de Taladi Narcisse Yonli et Odette Ouédraogo, si le « désir » est avéré, si les prises de conscience des effets délétères des intrants chimiques dans l'agriculture conventionnelle sont également bien présentes, les produits biologiques restent inaccessibles pour nombre de familles. L'article montre, à partir de la capitale burkinabè, que des marchés se développent, offrant l'accès à une production de fruits et légumes issus de semences biologiques, traités par des biopesticides et des biofertilisants. À Ouagadougou, les consommateurs de ces produits biologiques sont issus des classes aisées, constituées essentiellement d'expatriés et de Burkinabès dont les niveaux de vie leur permettent d'envisager ces achats. Dès lors la cherté de ces produits, couplée à la situation géographique des marchés, essentiellement positionnés dans des quartiers centraux et privilégiés de la capitale, de même que la méconnaissance de l'existence de ces marchés biologiques, constituent un ensemble de freins à la consommation des produits biologiques pour toutes les couches sociales. En Afrique subsaharienne on est donc encore loin de pratiques agricoles et alimentaires dont on pourrait faire l'hypothèse qu'elles se renouvellent face à une demande pourtant effective de consommateurs. *In fine* ce que dévoile cet article, c'est comment la globalisation, comme processus complexe de rétrécissement du monde et de renforcement des relations sociales entre des espaces éloignés, via les ONG, les expatriés et Internet, oblige à interroger les représentations alimentaires habituelles entre centres et périphéries. L'évolution vers le « bio » et donc le « sain » se joue aussi dans les jardins maraîchers à Ouagadougou, captifs des élites locales et des expatriés. Cet exemple montre comment les habitants et habitantes d'Afrique de l'ouest sont, comme ailleurs, concernés par les questions environnementales et de santé, mais aussi de prix.
- 18 Les catégories désormais mondialisées de l'authentique, du bio, de l'écologique, associées à l'ethnique obligent aussi à interroger les rapports hiérarchiques et de domination entre centres et périphéries, spécialement dans l'attribution de ce qui est un « bon plat » ou un « bon aliment » « africain ». Ainsi une fois n'est pas coutume dans une revue scientifique, nous avons entièrement donné la parole à Déborah Ribeiro, une cuisinière sénégal-vietnamo-cap-verdienne qui, au terme de multiples péripéties culinaires, s'est construite une image de marque, « Déb'bo », entre slam, cuisine, musique et littérature. La parole de cette professionnelle est très réflexive et met en évidence sa conscience des enjeux du commerce globalisé de la dite « cuisine africaine » ainsi que des enjeux politiques et symboliques de ce secteur d'activités pour la reconnaissance « des populations noires »¹ dans le monde (Crenn 2022). L'entretien effectué par Chantal Crenn et Abdourahmane Ndiaye avec cette restauratrice installée à Rennes témoigne ainsi de la montée en puissance de la gastronomisation en Occident et en Afrique des cuisines dites « africaines ». Au-delà, Déborah Ribeiro dévoile les ressorts de la fabrique de la valeur des « aliments » venus du continent africain du fait de la montée en puissance des préoccupations de biodiversité et de santé associées à « l'authenticité » et à « la valeur ethnique » aux Nords et aux Suds, tout en admettant que les questions environnementales peuvent être parfois passées sous silence (pour le pain de singe et le poisson) ou au contraire être considérées comme un frein à la

consommation de ces produits (à cause de l'huile de palme par exemple). En tout cas chez Déborah Ribeiro s'articulent revendications d'africanité et écologie, rendant ainsi compte de la production d'une ethnicité culinaire s'inspirant des ressources symboliques disponibles globalement.

- 19 Suivant les trois points précédents, ce numéro de la revue *AoFood* propose donc des articles sur l'alimentation en Afrique et dans le monde, loin des idées reçues sur le traditionalisme versus l'occidentalisation, la faim, la malnutrition par carence versus la malnutrition par excès, ou encore l'arriération agricole, qui ne permettent pas de saisir comment les populations africaines et leurs diasporas aujourd'hui inventent de nouvelles formes d'alimentation.
- 20 Toutefois, pour comprendre ces nouvelles manières de manger, de cultiver, de pêcher, de cuisiner, etc., il est impossible de passer sous silence les changements socio-environnementaux globaux qui mettent en péril les équilibres écosystémiques sur le continent africain. Les impacts du changement climatique sur la biodiversité, l'agriculture, la pêche et la sécurité alimentaire sont largement mis en évidence. Le dilemme reste entier sur les préoccupations des gouvernants à nourrir les populations avec une agriculture intensive qui ne peut se passer de l'usage des OGM, des engrais chimiques et des pesticides et le recours à l'agriculture biologique saine et nutritive mais moins productive.
- 21 Les dernières décennies sont marquées par une prise de conscience accrue du rôle de l'alimentation sur la santé. Les maladies métaboliques (hypertension, diabète, etc.) causées essentiellement par l'alimentation sont en train de prendre le dessus sur les maladies infectieuses, dont l'une des dernières, la Covid-19, a fini de faire planer le doute sur les capacités des systèmes sanitaires à faire face aux pandémies. L'émergence de nouveaux modes de consommation, accélérée sans doute par la pandémie de Covid-19 (commande sur Internet, plats semi-préparés, développement des services de livraison alimentaire à domicile, etc.), et la valorisation des plats dits « traditionnels » participent à la transformation des environnements alimentaires. La dimension hygiène et sécurité sanitaire des aliments, qui était mise en avant dans le processus de démocratisation des grandes surfaces, tend à être associée fortement à la nécessité de disposer d'aliments sains et nutritifs (aliments naturels très peu transformés ou non transformés). De la même manière les plats dits traditionnels riches et nutritifs, jadis considérés comme l'aliment du pauvre de par la modestie qui leur est associée, sont aujourd'hui valorisés et disponibles dans les ménages et restaurants en milieu urbain.
- 22 Les environnements alimentaires connaissent des mutations grâce à une exigence de plus en plus partagée sur la nécessité pour les consommateurs, notamment les classes moyennes supérieures qui s'élargissent un peu partout en Afrique et dans ses diasporas, de disposer d'aliments sains et nutritifs. Il s'y ajoute les campagnes de sensibilisation pour la valorisation des patrimoines culinaires et contre ce que l'on appelle « la malbouffe », souvent portées par les mouvements sociaux et les ONG. Le contexte actuel complexe, marqué par la crise climatique et une exigence de disponibilité, de qualité sanitaire et nutritive des produits alimentaires chez les populations, constitue un enjeu majeur pour la recherche à partir duquel de la connaissance pourrait être produite dans les prochaines années.

BIBLIOGRAPHIE

- AGIER M. 2013. *La condition cosmopolite, l'anthropologie à l'épreuve du piège identitaire*. Paris : La Découverte.
- ANIGBO O. A. C. 1987. *Commensality and human relationship among the Igbo: an ethnographic study of Ibagwa Aka*. Igboeze L.G.A. Anambra State, Nigeria, Nsukka, Nigeria: University of Nigeria Press.
- BERRY W. 1992. "The pleasure of eating" in D.W. Curtin and Heldke L.M. (eds). *Cooking, Eating, Thinking: Transformative philosophies of food*. Indianapolis: Bloomington, IUP Press.
- BESSIS S. 1979. *L'arme alimentaire*. Paris : François Maspéro.
- BENDECH M. Ag, CHAULIAC M. et MALVY D. 1998. « Alimentation de rue, mutations urbaines et différenciations sociales à Bamako (Mali) ». *Sciences sociales et santé*. Volume 16, n°2 : 33-59.
- BLANC G. DEMELEUNAERE P. et E., FEUERHAHN W. 2017. *Humanités environnementales. Enquêtes et contre-enquêtes*. Paris : Publications de la Sorbonne.
- BONNECASE V. 2016. « Le goût du riz. Une valeur sensorielle et politique au Burkina Faso », *Genèses*, n°104, p. 7-29.
- BRICAS N. TCHAMDA C. et MOUTON F. 2016. *L'Afrique à la conquête de son marché alimentaire intérieur. Enseignements de dix ans d'enquêtes auprès des ménages d'Afrique de l'Ouest, du Cameroun et du Tchad*. Paris : AFD, collection « Études de l'AFD », n°12.
- CERTEAU (de) M.D., GIARD L. et MAYOL P. 1994. *L'Invention du quotidien*. Paris : Coll. Essais Folio.
- COMITE SAHEL. 1975. *Qui se nourrit de la famine en Afrique ?* Paris : François Maspéro.
- CRENN C., HASSOUN J.-P. 2018. « The four ages of the fast food in Dakar ». *Ethnologie Française*. https://www.cairn-int.info/article-E_ETHN_141_0059--the-four-ages-of-fast-food-in-dakar.htm
- CRENN C., DELAVIGNE A.-E. and TECHOUEYRES I. 2010. "Migrants' food habits when returning home (in Bamako, Mali, and Dakar, Senegal)". *Anthropology of food* [Online], 7 | December 2010, Online since 25 June 2011, connection on 23 March 2020. URL : <http://journals.openedition.org/aof/6629> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/aof.6629>.
- CRENN C., HASSOUN J.-P. 2015. « Extraversion et/ou « localisation » du paysage alimentaire dakarais. Une analyse anthropologique par les marges. » in G. Boetsch, E. Macia, L. Gueye, Y. Jaffré (eds.) *Santé et Société en Afrique de l'Ouest*. Paris : CNRS Éditions, p.103-137.
- CRENN C., KA A. et LEPORTE J. 2015. « Entre brousse, ville et cadre de la globalisation : les paysages alimentaires du Sénégal », in G. Boetsch, E. Macia, L. Gueye, Y. Jaffré (eds.) *Santé et Société en Afrique de l'Ouest*. Paris : CNRS Éditions, p.171-202.
- DAVIS M. 2006 [2001]. *Génocides tropicaux, catastrophes naturelles et famines coloniales (1870-1900). Aux origines du sous-développement*. Paris : La Découverte.
- DE SUREMAIN C.-E. 2009. « Anthropologie de l'alimentation et de la nutrition » in *Anthropologie du développement et de l'aide humanitaire. Des pratiques aux savoirs, des savoirs aux pratiques*, in L. Atlani-Duault, L. Vidal (dir.) *Anthropologie de l'aide humanitaire et du développement : des pratiques aux savoirs, des savoirs aux pratiques* :175-202 Paris : Armand Colin.
- DE SUREMAIN C.-E., RAZY E. 2008. « « Qui ne dîne pas ne dort pas ! ». De l'insécurité à l'incertitude alimentaire à Bamako (Mali) », in P. Janin, C. Arditi, E. Fouilleux, I. Crouzel, A. Marie.

- La lutte contre l'insécurité alimentaire au Mali. Dispositifs, discours, représentations et mises en scène : Rapport de fin d'Action Concertée Incitative collective (CIRAD/IEDES-Université de Paris I/IRD) de l'ANR « Acteurs stratégiques, cadres normatifs de l'action et régulations des politiques alimentaires au Sahel ».* NPP21 (2004-2008). 2008. ird-0052259, pp153-168.
- DELAVIGNE A.-E. 2011. « La 'bonne' viande aujourd'hui à Bamako : le marché de la viande entre deux conceptions de la qualité ». *Journal des africanistes*, 81-1 | 2011, 97-117.
- De WAAL A. 1989. *Famine that Kills: Darfur, Sudan, 1984-1985*. Oxford : Clarendon.
- DIOP M-C. 2004. *Gouverner le Sénégal - Entre ajustement structurel et développement durable*. Paris : Karthala.
- DOLPHIJN R. 2004. *Foodscapes Towards Deleuzian ethics of consumption*. Delft : Eburon.
- FALL A.S., CISSE R., MOUSSA S., TIMERA M. 2021. *Situation de l'alimentation et perspectives 2035 au Sénégal*. Forum sur les perspectives alimentaires à l'horizon 2035. ISSN 2239-0678 (en ligne).
- FROMENT A., de GARINE I., BINAM BIKOI C. and LOUNG J.-F. 1996. *Bien Manger et Bien Vivre, Anthropologie Alimentaire et Développement en Afrique Intertropicale : du Biologique au Social*. Paris : L'Harmattan Orstom.
- GAARD G., GRUEN L. 2003. "Ecofeminism: toward global justice and planetary health", *Environmental Ethics. An Anthology*. A. Light et H. Rolston III éd. Oxford: Blackwell :281-284.
- GLADWIN CH. 1991. *Structural Adjustment and African Women Farmers*. Gainesville: Univ. Fla. Press.
- GOBATTO I., TIJOU-TRAORE A. 2011a. « D'un savoir à l'autre, la lutte contre le diabète au Mali ». *Le Mook Autrement*, série « Questions sociétales », Apprendre et transmettre pp. 77-85
- GOBATTO I., TIJOU A. 2011b. « Apprendre à « savoir y faire » avec le diabète au Mali, La « fabrique » locale de savoirs et de rôles professionnels et profanes ». *Revue Anthropologie des connaissances*, 3, Vol. 5 : 509-532.
- GOODY J. 1982. *Cooking, Cuisine and Class: a Study in Comparative Sociology*. Cambridge, UK: Cambridge Univ. Press.
- GUYER J. 1987. *Feeding African Cities: Studies in Regional Social History*. Bloomington : Ind. Univ. Press.
- HASSOUN JP. 2020. « Préface » in A. Soula, C. Yount-André, O. Lepiller, N. Bricas (dir) *Manger en ville. Regards socio-anthropologiques d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie*. Versailles : Editions Quae.
- JACKSON, P. and the CONANX group. 2015. « Ecology » in P. Jackson and the CONANX group (eds.) *Food Words, essays in culinary culture: 72-73*. London : Bloomsury.
- JANIN P. 2010. *Surveiller et nourrir. La politique de la faim*. Paris : Karthala, Politique Africaine, n° 119.
- KA A. 2016. *Manger à Widou Thiengoly (Nord-Sénégal) : de l'abondance remémorée à la dépendance au marché*. Thèse de Sociologie, Université Cheikh Anta Diop, Dakar.
- LENTZ C. 1999. *Changing Food Habits: Case Studies from Africa, South America, and Europe*. Amsterdam : HarwoodAcad.
- LEPORT J. 2017. *Dynamiques de changement des modèles alimentaires : le cas du poisson à Dakar*. Thèse de sociologie. Sous la direction de Poulain J-P. et Bricas N., Université Toulouse le Mirail - Toulouse II, 2017. NNT : 2017TOU20017.
- LESOURD C. 2019. *Puissance khat. Vie politique d'une plante stimulante*. Paris : Presses Universitaires de France.

- LOUVEAU F. 2011. « L'écologisme d'un mouvement religieux japonais au Sénégal. De la guérison à la gestion de l'environnement par Sukyo Mahikari ». *Cahiers d'études africaines*, vol. 204, n° 4: 739-768.
- MAIRE F., DELPEUCH F. 2006. « Les effets de la mondialisation du mode d'alimentation occidental ». *Cosmopolitiques* n° 11 janvier 2006 Nord-Sud : 137-152.
- MANOLI C., ANCEY V. 2013. « Effets ambigus de la mobilité des jeunes pasteurs : entre la sécurisation des conditions de vie pastorales et l'émancipation individuelle au Ferlo, Sénégal », in G. Azoulay, V. Ancey, D. Dormoy, C. Crenn, A. Mangu, A. Thomahausen (eds.) *Mobilités et migrations : Figures et enjeux contemporains. Pluralité des regards et des disciplines* : 185-201. Paris : L'Harmattan, Presses universitaires de Sceaux.
- MILNE R. 2015. « Science », in P. Jackson and the CONANX group (eds.) *Food Words, essays in culinary culture* : 183-193 London : Bloomsbury.
- MBEMBE A. 2010. *Sortir de la grande nuit. Essai sur l'Afrique décolonisée*. Paris : La Découverte, coll. « cahiers libres ». EAN : 9782707166708.
- MOORE H. VAUGHAN M. 1994. *Cutting Down Trees: Gender, Nutrition, and Agricultural Change in the Northern Province of Zambia, 1890-1990*. Portsmouth, NH : Heinemann.
- MÜLLER B. 2012. « Comment rendre le monde gouvernable sans le gouverner : les organisations internationales analysées par les anthropologues ». *Critique internationale*, vol. 54, no. 1 : 9-18.
- NDAO M. 2009. *Le ravitaillement de Dakar de 1914 à 1945*. Paris : L'Harmattan.
- NUKUNYA G.K. 2003. *Traditions and Change in Ghana: an introduction to sociology*. Oxford, UK : Ghana Universities Press, African Books collective.
- PALES L. et TASSIN DE SAINT PEUREUSE M. 1955. *L'alimentation en AOF. Milieux - Enquêtes - Techniques - Rations*. Dakar: ORANA.
- RICHARDS A. I. 1939. *Land, labour and diet in northern Rhodesia. An economic study of the Bemba tribe*. London : Oxford University Press.
- SEYE M. 2020. « Le potentiel alimentaire des ressources horticoles et forestières ». *Votre Santé*, N°20, 2020, ISSN : 2517-8859.
- SHIPTON P. 1990. « African famines and food security: anthropological perspectives ». *Annu. Rev. Anthropol.* 19:353-94
- SOULA A. YOUNT-ANDRE C., LEPILLER O. & BRICAS, N. (dir.) 2020. *Manger en ville. Regards socio-anthropologiques d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie*. Versailles : Editions Quae.
- TIBERE L. LEPORT J. 2018. « Ceebujën » in J-P. Poulain (dir.) *Dictionnaire des cultures alimentaires* : 278-282. Paris : Puf .
- TOURE A. 1982. *La civilisation quotidienne en Côte d'Ivoire : procès d'Occidentalisation*. Paris : Karthala.
- TSING A. 2017. *Le champignon de la fin du monde ; Sur les possibilités de vivre dans les ruines, du capitalisme*. Paris: La Découverte.
- TUOMAINEN H. M. 2009. "Ethnic identity, (post)colonialism and foodways: Ghanaians in London. Food, Culture and Society: an International Journal of Multidisciplinary Research. 12 : 525-554.DOI: 10.2752/175174409X456773
- WALKER I. 2012. "Ntsambu, the foul smell of home: food, commensality and identity in the Comoros and the diaspora." *Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment*. 20, 187-210.

ZIMMET P. 2000. "Globalisation, coca-colonization and the chronic diseases epidemic: can the Doomsday scenario be averted?" *Journal of Internal medicine*, 247: 301-310.

NOTES

1. Le terme « noir » renvoie pour Déborah Ribeiro à une catégorie construite politiquement et culturellement. Découvrant en France qu'elle est « noire », alors qu'au Sénégal elle est plutôt perçue comme « blanche », il lui sert à s'affilier intellectuellement aux Afro-descendants américains pour donner de la consistance à son discours de nécessaire reconnaissance de plats africains transculturels, trop longtemps ignorés, du fait de la position subalterne du continent et de ses diasporas en Occident.

AUTEURS

CHANTAL CRENN

Pr en anthropologie, Université de Montpellier Paul Valéry, UMR SENS.

ISABELLE GOBATTO

MCF-HDR en anthropologie, Université de Bordeaux, UMR 5319 Passages.

ABDOURAHMANE NDIAYE

MCF en Socioéconomie, IUT-Université Bordeaux Montaigne, UMR CNRS 5319 Passages & LARTES-IFAN Cheikh Anta Diop, Dakar.

LAURENCE TIBÈRE

Pr en sociologie, Université de Toulouse Jean Jaurès, Certop-CNRS CNRS UMR5044 (En délégation IRD, Ile de La Réunion).

MOUSTAPHA SEYE

CR en sociologie, Université Cheikh Anta Diop De Dakar, Institut Fondamental d'Afrique Noire Ch. A. Diop, LARTES-IFAN.

ABDOU KA

MCF en anthropologie, Université Assane Seck de Ziguinchor, IRL 3189 Environnement, Santé, Sociétés (CNRS).