
Patrimoines alimentaires en Amérique latine

Faire face aux inégalités et aux changements globaux

Nasser Rebaï, Charles-Édouard de Suremain, Esther Katz, Anne-Gaël
Bilhaut et María Fernanda Mideros Bastidas

L'Amérique latine, entre inégalités et nouvelles aspirations populaires en matière d'alimentation

- 1 Dans la paroisse de La Merced, dans la périphérie Est de Quito en Équateur, une fresque attire l'attention. À quelques pas de l'église, devant le petit parc central, l'œuvre de l'artiste local Ernesto Morales représente une paysanne âgée et paisible, au sourire discret et au tee-shirt bleu comme le ciel andin, préparant des tortillas de maïs, sur une plaque circulaire posée sur un feu vif (cf. Figure 1 ci-dessous). De l'autre côté du parc, l'ambiance est plus animée. Dans un petit restaurant où les habitants de La Merced viennent déjeuner, les cuisinières préparent les mêmes *tortillas* (cf. Figure 2 ci-dessous). Leurs gestes précis font écho à ceux de la vieille femme peinte sur le mur du parc. Chaudes et fourrées de fromage, les *tortillas* sont délicieuses. Ici, elles sont une source de fierté. Parfois, le dimanche, de nombreux habitants des villages voisins, et même de Quito, viennent les déguster en se promenant dans le parc. Mais ces mêmes *tortillas* rappellent que la vie à La Merced « *n'est plus comme avant* », comme le disent les habitants. Il y a quarante ans, le maïs était cultivé dans les *haciendas* qui s'étaient maintenues après la mise en œuvre de la réforme agraire, ici, dans les années 1980, mais surtout dans les petites exploitations dispersées sur les pentes du volcan Ilaló. Au centre de la paroisse, plusieurs petits moulins produisaient de la farine. Puis, comme dans le reste de la *sierra* équatorienne (Rebaï 2015, 2021), les choses ont changé. Dans un contexte de réformes libérales initiées à la fin des années 1980, l'Équateur a commencé à importer des céréales et de la farine pour approvisionner une population urbaine croissante (Peltre-Wurtz 2004). Peu à peu, les habitants de La Merced ont abandonné une agriculture exigeante et peu rentable pour travailler à Quito.

Finalement, la paroisse est devenue une réserve foncière. Des maisons ont été construites, non loin de la capitale, où les gens vont travailler, ou étudier, tous les jours. Le maïs, qui produisait encore dans les années 1980 « de beaux paysages agraires ouverts dans les tons de vert, de brun et de doré » (Deler 1991 : 270), est aujourd'hui réduit à quelques petites parcelles, à côté de maisons dont le style architectural rappelle celui des maisons des banlieues des grandes villes étasuniennes.

Figure 1 : Fresque intitulée « *Madre emprendedora* » de l'artiste Ernesto Morales, dans le *parque central* de la paroisse La Merced (province de Pichincha, Équateur)



Source : N. Rebaï (2022)

Figure 2 : Cuisinières préparant des *tortillas* de maïs sur des plaques rondes dans le centre de la paroisse La Merced (province de Pichincha, Équateur)



Source : N. Rebaï (2022)

- 2 La trajectoire de la paroisse de La Merced illustre parfaitement les changements intervenus en Amérique latine depuis les années 1980, avec la mise en œuvre de politiques de « modernisation » de l'agriculture qui ont eu des effets paradoxaux. En effet, si l'Amérique latine est la région du monde qui a connu la plus forte croissance agricole au cours des quarante dernières années, on observe dans le même temps la détérioration progressive des conditions de vie de l'agriculture familiale paysanne et l'augmentation de l'insécurité alimentaire parmi les groupes sociaux les plus vulnérables (Smith, Kassa et Winters 2017). Récemment, la crise provoquée par la pandémie de Covid-19 (Hernández-Vásquez *et al.* 2022) a mis en évidence, sans ambiguïté, les limites du modèle libéral de développement agricole et des systèmes alimentaires « modernes » (Suremain et Katz 2008 ; Paredes, Sherwood et Arce 2016). Ainsi, elle a rappelé à quel point les inégalités sociales et économiques, ainsi que l'insécurité alimentaire, étaient profondes dans toute la région, du Mexique à l'Argentine. En outre, des événements de grande ampleur et dramatiques, tels que les récents méga-incendies au Chili et dans tous les biomes du Brésil, ainsi que la sécheresse dans les Andes équatoriennes, largement relayés par les médias internationaux et les réseaux sociaux, ont montré à quel point les changements environnementaux mondiaux contemporains affectent les pays d'Amérique latine, en particulier leur agriculture. Cette convergence de facteurs politiques, économiques et environnementaux met en évidence une situation alimentaire critique qui soulève la question suivante : où va l'Amérique latine ?
- 3 En guise de réponse, il faut peut-être rappeler que, depuis la fin du XX^{ème} siècle, la région a vu l'émergence de mouvements populaires réclamant davantage de justice sociale et environnementale, la souveraineté alimentaire des États et la reconnaissance

politique des groupes paysans et autochtones (Svampa 2011 ; Lowy 2013 ; Allain et Rebaï 2021 et 2022). La carte interactive et mise à jour quotidiennement de l'Atlas en ligne de la justice environnemental montre, par exemple, qu'en janvier 2025, la « conflictivité » en Amérique latine est l'une des plus intenses au monde⁴. Ainsi, dans la continuité des mouvements paysans et indigènes qui ont marqué leur opposition aux gouvernements libéraux des années 1990, comme au Chiapas au Mexique ou en Équateur, les paysans latino-américains revendiquent aujourd'hui leur droit à produire sans pression, à maintenir des agrosystèmes singuliers et à défendre, en même temps des modes de consommation alimentaire qui font partie de leur identité. Portées par de puissantes organisations nationales ou transnationales (Altieri et Toledo 2011 ; Giunta 2014 ; Laurent 2021), ou par des mouvements de protestation plus localisés (Rebaï 2014 ; Ramírez Miranda, Cruz Altamirano et Marcial Cerqueda 2015 ; Sammartino, Caimmi et Figueroa 2022), leurs revendications s'articulent avec celles de populations urbaines de plus en plus mobilisées en faveur d'une alimentation saine, diversifiée et accessible (Sherwood, Arce et Paredes, 2017 ; Sencébé et Pinton 2020 ; Girard et Rebaï 2021 ; Duarte *et al.* 2021). Cette convergence des luttes contribue à la construction de nouvelles solidarités et à la mise en œuvre de dynamiques associatives qui remettent en question la frontière supposée entre la campagne et la ville, et popularisent la notion de « bien manger ». Dans le même temps, elles promeuvent une agriculture diversifiée, proche des centres urbains, capable de fournir des services environnementaux et des aménités, et permettant de lutter contre les injustices sociales, alimentaires et environnementales (Leloup 2016).

Les patrimoines alimentaires, nouveaux outils de mobilisation politiques et de production des territoires

- 4 De fait, la question de l'alimentation en Amérique latine gagne en visibilité dans le débat public et de plus en plus de politiques en faveur de l'agriculture familiale paysanne sont mises en œuvre (Sabourin *et al.* 2014 ; Valencia-Perafán *et al.* 2020). Si, d'une part, les plans et programmes de développement agricole accordent un rôle clé à l'agroécologie (Boza Martínez 2013 ; Sabourin *et al.* 2018 ; Metereau et Figuière 2018 ; Girard 2020 ; Borja *et al.* 2021), d'autre part, les « patrimoines alimentaires » deviennent un sujet central du débat politique et académique, faisant écho à l'« effervescence patrimoniale » vécue par les pays des Suds lorsqu'il s'agit d'institutionnaliser le « développement durable » comme moyen de conserver les paysages, les écosystèmes et les ressources naturelles (Juhé-Beaulaton *et al.* 2013). Dans ce contexte, des travaux pluridisciplinaires reposant sur des recherches de terrain ont développé des réflexions critiques sur les patrimoines alimentaires (Suremain 2017, 2021 ; Bak-Geller Corona, Matta et Suremain 2019 ; Rebaï *et al.* 2021), soulignant la nécessité d'éviter le piège consistant à donner à ce concept une valeur « romantique », et de reconnaître, derrière ces patrimoines, des inégalités sociales, politiques et environnementales. Partant du principe que les patrimoines alimentaires correspondent avant tout à une construction sociale et politique d'acteurs qui, dans un espace donné, revendiquent des techniques et des manières originales de produire, de conserver ou de consommer leurs aliments (Suremain et Cohn 2015 ; Bak-Geller Corona, Matta et Suremain 2019 ; Rebaï *et al.* 2021), ils peuvent alors devenir des leviers pour remettre en cause le paradigme de la « modernité alimentaire » (Poulain 2002) et, par conséquent, penser le développement

territorial en Amérique latine dans une perspective post-moderne du « développement » (Antheaume et Giraut 2006).

- 5 Suivant cette ligne de recherche – et en considérant la situation agricole, alimentaire et environnementale en Amérique latine – le deuxième colloque international « *Patrimonios Alimentarios en América Latina: enfrentar las desigualdades y los cambios globales* » s’est tenu les 6 et 7 septembre 2023 à Bogotá (Colombie). L’événement a bénéficié des appuis de l’Universidad de los Andes (UniAndes), hôte du colloque, de l’Institut de Recherche pour le Développement (IRD), de l’Institut Français d’Études Andines (IFEA) et de l’Université Sorbonne Paris Nord (USPN). Vingt-huit communications ont présenté les résultats de recherches menées au Mexique, Costa Rica, République dominicaine, Colombie, Équateur, Pérou, Chili, Brésil et Argentine. L’objectif de cette réunion scientifique était de répondre à la question suivante : dans quelle mesure les patrimoines alimentaires peuvent-ils devenir des leviers efficaces pour lutter contre les inégalités et les changements globaux en Amérique latine ? Après un processus d’évaluation et de sélection des propositions reçues par la revue *Anthropology of Food*, ce dossier est composé de six contributions, diverses, tant par leurs entrées thématiques que par leurs cadres disciplinaires et méthodologiques.

Composition du numéro

- 6 À travers six études de cas issues d’Amérique latine, la composition de ce numéro spécial reflète quelques-unes des facettes les plus significatives de la patrimonialisation de l’alimentation, celle-ci étant davantage entendue ici comme un ensemble d’actions, d’usages et de processus ayant des conséquences directes pour les groupes et les sociétés qu’un dispositif normatif et institutionnalisé permettant le développement de politiques publiques à une échelle plus large – à l’instar du tourisme par exemple (Smith 2006). Dans ce volume, la posture des contributeurs est ainsi de porter l’attention sur les multiples façons dont le concept de « patrimoine », initialement promu par l’Unesco, se transforme en levier d’action visant à s’opposer à la patrimonialisation ou, plus fréquemment, à valoriser ou à rendre visible des espaces, des biens des pratiques, des revendications ou encore des représentations locales en lien avec l’alimentation (Bak-Geller, Matta et Suremain 2020).
- 7 Dans le premier texte, Leonardo Halszuk Luiz de Moura et Janaína Deane de Abreu Sá Diniz décrivent une recherche-action menée dans le cadre d’une ONG pour sauvegarder le patrimoine alimentaire d’une population autochtone d’Amazonie brésilienne, entrée en contact avec la société globale il y a seulement quatre décennies. Les Ugoro’gmó (Arara) tiraient leur subsistance de la chasse, de la pêche et de la cueillette en forêt. Ils ont été sédentarisés et vivent désormais d’agriculture, tendant à oublier les anciennes pratiques qui sont de moins en moins transmises à leurs enfants. À l’école, ces derniers se voient distribuer des repas constitués en majorité de produits industrialisés comme suite aux politiques publiques nationales. La loi permettant aujourd’hui l’intégration de produits locaux aux repas scolaires, une recherche participative – alliant plusieurs générations – a été menée sur les aliments « oubliés » et leur préparation, les donnant à goûter aux enfants et évaluant leur acceptation, laquelle a été plutôt positive. Les savoirs concernant ces aliments sont ainsi en cours de transmission, et les enfants ont enfin accès à des produits sains, savoureux et non-transformés.

- 8 Les trois études suivantes sur le Mexique ont en commun de s'inscrire dans une réflexion sur les incidences financières, sociales, territoriales ou encore culturelle de la mobilisation très pratique du patrimoine alimentaire, en marge du dossier mexicain inscrit en 2010 sur la Liste représentative du patrimoine culturel de l'humanité². Le quatrième texte sur le même pays présente un aspect différent : les conséquences négatives de cette patrimonialisation officielle.
- 9 Alma Gwendolyne Martínez Armendáriz, Gregorio Álvarez Fuentes, Fatima Ezzahra Housni et Virginia Gabriela Aguilera Cervantes partent des pratiques alimentaires des Raramuri de l'État du Chihuahua, dont la préoccupation principale est de faire face aux pénuries et autres crises alimentaires qui affectent régulièrement leur vie quotidienne. Les auteurs montrent dès lors la capacité d'action des cultivateurs locaux à mettre en place des réflexions et des actions alternatives à celles – jugées insuffisantes – initiées par l'État. Il s'agit pour eux de répondre à des besoins alimentaires identifiés comme « réels », mais aussi de promouvoir une agriculture « durable » afin de réduire leur « vulnérabilité ». Dans ce cas, le patrimoine alimentaire, ainsi que la sémantique inspirée du développement et de la lutte contre l'insécurité alimentaire, se pose comme une véritable boussole permettant d'orienter les choix de la communauté dans un environnement instable.
- 10 Ana Karen Vásquez Hernández évoque la patrimonialisation de l'alimentation impulsée par des communautés *jñatrjo* (mazahuas) de l'État de Mexico. Ces communautés, longtemps discriminées, connaissent aujourd'hui l'urbanisation de leur chef-lieu, le développement du tourisme et la déprise agricole. Refusant de se laisser imposer des critères extérieurs standardisés, elles valorisent leur alimentation selon leurs propres termes, lesquels s'appuient sur la corporité, l'environnement, les relations personnelles et l'héritage culturel : l'alimentation doit contribuer au bien-être, rassasier, donner de la force pour pouvoir travailler et être savoureuse. Leurs actions visent à la solidarité redistributive au bénéfice de celles et ceux qui ne mangent pas à leur faim, ainsi qu'à la revalorisation d'aliments et de boissons « traditionnels » qui tendent à être délaissés.
- 11 Erika María Méndez Martínez suit pas à pas les agricultrices totonaques qui vendent, tout au long de l'année, sur les marchés de Papantla (Veracruz), des aliments issus de la cueillette ou de la *milpa*, terme qui désigne à la fois l'espace cultivé et le système agricole associant le maïs et d'autres cultures (haricots, courges...). Depuis quelques années, non seulement les familles, mais aussi les restaurateurs, se fournissent auprès de ces commerçantes, ce qui les incite à valoriser dans leur établissement un patrimoine alimentaire local et saisonnier de qualité. L'étude montre la façon dont les commerçantes, et finalement les cuisiniers, s'approprient, plus ou moins dans les mêmes termes, les valeurs de proximité, de qualité, de durabilité et même d'éthique associées à la mise en valeur des produits locaux (une soixantaine) dans les restaurants.
- 12 Elena Lazos-Chavero, Esther Katz, Orlando Aguilera-Espinosa, José Manuel Pino-Moreno et Nathalie Cabirol se demandent quel a été l'impact de la patrimonialisation de la cuisine mexicaine sur la collecte et la consommation d'insectes. Consommés depuis l'époque préhispanique, les insectes sont inclus dans les patrimoines alimentaires de différentes régions du Mexique. Cependant, alors que le dossier Unesco prétend conduire à la légitimation, validation et protection de la diversité des aliments produits par les paysans, c'est le profit commercial qui l'emporte. La consommation d'insectes, longtemps méprisée par une partie de la société, a été revalorisée et fait même l'objet

de fierté. Des insectes sont apparus à la table des grands restaurants, se sont multipliés dans les lieux touristiques, ont été visibilisés dans des foires culinaires. La demande des consommateurs urbains a augmenté, menant à une forte prédation sur les espèces les plus appréciées, mais aussi à des conflits autour des ressources et à un renforcement des inégalités alimentaires et économiques locales. Finalement, les intermédiaires tirent de ce commerce un profit bien plus élevé que les collecteurs qui, de leur côté, se privent de ces aliments en les vendant. De sorte que la reconnaissance patrimoniale n'a malheureusement pas contribué à la justice alimentaire ni à la protection de la diversité des insectes.

- 13 Le dernier texte, sur la Colombie, met l'accent sur l'articulation entre le patrimoine et le politique en tant que « domaine de la vie sociale » se rapportant au fonctionnement et à l'organisation de la société (Géraud, Leservoisier et Pottier 2016). Virginie Laurent s'attache en particulier à déconstruire les revendications des peuples autochtones en Colombie, d'abord en termes d'accès à la terre, mais également pour la reconnaissance du caractère pluriethnique et multiculturel de la Nation. En partant des pratiques alimentaires des groupes locaux, et des dimensions symboliques qui y sont associées, il s'agit d'analyser les rouages les plus ordinaires de la résistance autochtone, et leurs divers prolongements dans les façons dont sont envisagées les relations avec les autres groupes amérindiens ainsi qu'avec le monde extérieur. Ici, les patrimoines alimentaires ressortissent d'une sorte de « patrimoine indivis » (Gros 1982) qui englobe le fonctionnement et l'organisation des sociétés locales dans le cadre du renouvellement politique de la Nation colombienne.
- 14 À travers les études de cas rassemblées, ce numéro spécial de la revue *Anthropology of Food* se propose d'enrichir l'étude de la patrimonialisation de l'alimentation en Amérique latine, en l'envisageant à partir des usages, des actions et des processus concrets mis en œuvre, à l'échelle locale ou régionale, par différents groupes et sociétés. Assez classiquement, chacune des contributions documente, le plus précisément possible, un vaste ensemble de pratiques alimentaires, permettant de les situer dans le processus plus large de la patrimonialisation, dont les contours ne cessent de se redéfinir et de se complexifier. Il s'agit aussi d'observer des déclinaisons moins classiques du patrimoine alimentaire, comme les revendications socio-politiques autochtones ou la consommation d'insectes comestibles, qui anticipent un renouvellement dans la façon dont le patrimoine et la patrimonialisation ont jusqu'à présent été étudiés. L'ambition de ce numéro spécial, finalement, reste de décrire des phénomènes et des situations qui cristallisent des actions, des usages et des processus patrimoniaux, en soulignant les conditions concrètes de leur émergence et déroulement au sein des groupes, des territoires et des sociétés où ils surviennent. Les contributeurs et les coordinateurs caressent ainsi l'espoir de renforcer une anthropologie des patrimoines alimentaires sur des bases comparatives toujours plus étendues.

BIBLIOGRAPHIE

ALLAIN M. et REBAÏ N. 2021. « Résistances territoriales dans les campagnes des Suds », *Les Cahiers d'Outre-Mer (numéro spécial « Processus historiques et mises en œuvre »)* 284(1). [<https://shs.cairn.info/revue-les-cahiers-d-outre-mer-2021-2?lang=fr>]

ALTIERI M. et TOLEDO V.M. 2011. « The agroecological revolution in Latin America : rescuing nature, ensuring food sovereignty and empowering peasants », *The Journal of Peasant Studies* 38(3). [<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/03066150.2011.582947>]

ANTHEAUME B. et GIRAUT F. 2005. *Le territoire est mort, vive les territoires ! Une (re) fabrication au nom du développement*. Paris : IRD Éditions.

BAK-GELLER CORONA S., MATTA R. et SUREMAIN (de) Ch.-É. 2019. *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones*. San Luis Potosí : Colsan / IRD Éditions.

BORJA R.M., BLARE T., OYARZUN P., PADILLA G. et ZAMBRANO S. 2021. « Una mirada a los logros y desafíos de las asociaciones agroecológicas de mujeres en Cotopaxi, Ecuador », *LEISA. Revista de Agroecología* 37(1) : 5-10. [<https://leisa-al.org/web/images/stories/revistapdf/vol37n1.pdf>]

BOZA MARTÍNEZ S. 2013. « Los Sistemas Participativos de Garantía en el fomento de los mercados locales de productos orgánicos », *Polis* 34. [<http://journals.openedition.org/polis/8718>]

DELER J.-P. 1991. « L'Équateur bipolaire », in C. Bataillon C., J.-P. Deler et H. Théry (ed.), *Amérique latine* : 264-277. Paris / Montpellier : Belin / GIP-Reclus.

DUARTE L., GUENEAU S., DEANE DE ABREU D.J. et PASSOS CARLOS J.S. 2021. « Valorización de los patrimonios alimentarios y productos agroextractivistas del Cerrado brasileño en la gastronomía : un estudio sobre el Festival Gastronómico Cerrado Week », in N. Rebaï, A.-G. Bilhaut, Suremain (de) Ch.-É., E. Katz et M. Paredes (ed.), *Patrimonios alimentarios en América Latina : recursos locales, actores y globalización* : 107-134. Lima/Marseille: IFEA / IRD Éditions.

GÉRAUD M.-O., LESERVOISIER O. et POTTIER R. 2016 « Anthropologie politique », in M.-O. Géraud, O. Leservoisière et R. Pottier R. (ed.), *Les notions-clés de l'ethnologie. Analyses et textes* : 231-254. Paris : Armand Colin.

GIRARD M. 2020. « Le développement des agricultures durables dans la région andine de Cusco : quelle proximité socio-économique entre conseillers agricoles, producteurs et consommateurs ? », *Développement durable et territoires* 11(1). [<https://journals.openedition.org/developpementdurable/16670>]

GIRARD M. et REBAÏ N. 2020. « Circuits courts de commercialisation et transition territoriale dans les Andes. Une réflexion depuis le Pérou et l'Équateur », *Cybergeo: European Journal of Geography* [En ligne], Espace, Société, Territoire, document 930, mis en ligne le 30 janvier 2020, consulté le 10 février 2025. URL : <http://journals.openedition.org/cybergeo/33986> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/cybergeo.33986>

GIUNTA I. 2014. « Food sovereignty in Ecuador : peasant struggles and the challenge of institutionalization », *The Journal of Peasant Studies* 41(6) : 1201-1224. [<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/03066150.2014.938057>]

GROS C. 1982 « Une organisation indigène en lutte pour la terre : le Conseil Régional Indigène du Cauca », in GRAL-CIELA (ed.), *Indianité, ethnocide, indigénisme en Amérique latine* : 167-185. Toulouse : CNRS.

HERNÁNDEZ-VÁSQUEZ A., VISCONTI-LOPEZ F.J., CHACÓN-TORRICO H. et AZAÑEDO D. 2022. « COVID-19 and Food Insecurity in Latin America and the Caribbean », *Journal of Hunger et Environmental Nutrition* 1-8. [<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/19320248.2022.2086023>]

JUHÉ-BEAULATON D., CORMIER-SALEM M.-C., ROBERT (de) P. et ROUSSEL B. (ed.). 2013. *Effervescence patrimoniale au Sud. Entre nature et société*. Paris : IRD Édition.

LAURENT V. 2021 « Peuples indigènes, territoires et résistances en Colombie. De la lutte pour la terre à la libération de la Madre-Tierra », *Les Cahiers d'Outre-Mer* 284 : 263-294. [<https://journals.openedition.org/com/13123>]

LELOUP H. 2016 « Proximity Agriculture in Lima : Is a fairer production system emerging for producers and consumers ? », *Justice Spatiale, Spatial Justice* 9. [https://www.jssj.org/wp-content/uploads/2016/01/JSSJ9_04_ENG.pdf]

LÓPEZ MORALES G. (ed.). 2010. « La cuisine traditionnelle mexicaine – culture communautaire, vivante et ancestrale, le paradigme de Michoacán », Dossier de candidature n° 00400 inscrit en 2010 sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, 5^e session, Nairobi, Kenya. Paris : Unesco. [<https://ich.unesco.org/fr/RL/la-cuisine-traditionnelle-mexicaine-culture-communautaire-vivante-et-ancestrale-le-paradigme-de-michoacan-00400>]

LÖWY M. 2013. « Les luttes écosociales des indigènes en Amérique latine », *Écologie et Politique* 46(1) : 55- 66. [<https://shs.cairn.info/revue-ecorev-2020-2-page-12?lang=fr>]

METEREAU R. et FIGUIÈRE C. 2018. « Agroécologie politique et nouvelle ruralité communautaire : quelles complémentarités ? L'expérience du Nicaragua », *Mondes en développement* 182(2) : 49-68. [<https://shs.cairn.info/revue-mondes-en-developpement-2018-2-page-49?lang=fr>]

PAREDES M., SHERWOOD S. et ARCE A. 2016. « Estudios críticos de la agricultura y la alimentación : Perspectivas sobre el actor, la práctica y el territorio », *Iconos* 54 : 11-145. [<https://iconos.flacsoandes.edu.ec/index.php/iconos/issue/view/131>]

PELTRE-WURTZ J. 2004. *Alimentation et pauvreté en Équateur. Manger est un combat*. Paris : IRD Éditions / Karthala.

POULAIN J.-P. 2002 *Sociologies de l'alimentation*. Paris : PUF.

RAMÍREZ MIRANDA C., CRUZ ALTAMIRANO L. et MARCIAL CERQUEDA V. 2015. « Soberanía Alimentaria y luchas por el territorio en el istmo oaxaqueño, México », *Eutopía. Revista De Desarrollo Económico Territorial* 8 : 29-44. [<https://revistas.flacsoandes.edu.ec/eutopia/article/view/1824>]

REBAÍ N. 2014. « Rôle des productrices maraîchères dans l'approvisionnement de la ville de Cuenca en Équateur », *POUR* 222 : 261-273. [<https://shs.cairn.info/revue-pour-2014-2-page-261?lang=frettab=illustrations>]

REBAÍ N. 2015. « Émigration paysanne et vulnérabilité des territoires ruraux dans les Andes équatoriennes. Une analyse en image depuis la périphérie de Cuenca », *EchoGéo* 34. [<https://journals.openedition.org/echogeo/14420>]

REBAÍ N. 2021. « Un patrimonio en peligro : situación crítica de la producción agrícola y alimentaria en los Andes ecuatorianos. Un análisis desde la provincia de Chimborazo », in N.

- Rebaï, A.-G. Bilhaut, Suremain (de) Ch.-É., E. Katz, M. Paredes (ed.), *Patrimonios alimentarios en América Latina : recursos locales, actores y globalización* : 31-57. Lima / Marseille: IFEA /IRD Éditions.
- REBAÏ N., BILHAUT A.-G., SUREMAIN (de) Ch.-É., KATZ E. et PAREDES M. (éd.) 2021. *Patrimonios alimentarios en América Latina. Recursos locales, actores y globalización*. Lima / Marseille : IFEA/IRD Éditions.
- SABOURIN É., MARZIN J., LE COQ J., MASSARDIER G., FRÉGUIN-GRESH S., SAMPER M., GISCLARD M. et SOTOMAYOR O. 2014. « Agricultures familiales en Amérique latine. Émergence, avancées et limites des politiques ciblées », *Revue Tiers Monde* 220 : 23-41.
- SABOURIN É., LE COQ J.-F., FREGUIN-GRESH S., MARZIN J., BONIN M., PATROUILLEAU M. M., VÁZQUEZ L. et NIEDERLE P. 2018. « ¿Qué políticas públicas promueven la agroecología en América Latina y el Caribe ? », *Perspective* 45 : 1-4.
- SAMMARTINO G., CAIMMI N. et FIGUEROA E. 2022. « La experiencia de la Escuela de Alimentación Sana y Soberana de la Unión de Trabajadores y Trabajadoras de la Tierra (UTT). Entre pedagogías emancipatorias y saberes emergentes », *Polis* 21(63) : 71-91.
- SENCÉBÉ Y. et PINTON F. 2020. « Gouverner la sécurité alimentaire au Brésil. Une approche sociale et participative des politiques alimentaires », in E. Fouilleux et L. Michel (ed.), *Quand l'alimentation se fait politique(s)* : 103-124. Rennes : Presses Universitaires de Rennes [<https://books.openedition.org/pur/146050>].
- SHERWOOD S., ARCE A., PAREDES M. 2017. *Food, Agriculture and Social Change. The Every Day Vitality of Latin American*. New York : Routledge.
- SMITH L. 2006 *Uses of Heritage*. London / New York : Routledge.
- SMITH M. D., KASSA W. et WINTERS P. 2017. « Assessing food insecurity in Latin America and the Caribbean using FAO's food insecurity experience scale », *Food policy* 71 : 48-61.
- SUREMAIN (de) Ch.-É. 2021. « Patrimonio alimentario, cocineras tradicionales y desarrollo local en México. Algunas enseñanzas de la antropología del desarrollo », in M.G. Sánchez, L. Crespo Stupková et A. Coria Téllez (ed.), *El patrimonio como eje para el desarrollo* : 41-69. Zamora : El Colegio de Michoacán.
- SUREMAIN (de) Ch.-É. 2017. « Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local (México) », *Trace* 72. [<http://journals.openedition.org/trace/2573>]
- SUREMAIN (de) Ch.-É. et COHN C. 2015. « Patrimoines alimentaires enfantins : éclairages anthropologiques » (numéro spécial), *Anthropology of food* 9. [<https://journals.openedition.org/aof/7881>]
- SUREMAIN (de) Ch.-É. et Katz E. 2008. « Modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique latine » (numéro spécial), *Anthropology of Food* 54. [<https://journals.openedition.org/aof/4033>]
- SVAMPA M. 2011. « Néo-‘développementisme’ extractiviste, gouvernements et mouvements sociaux en Amérique latine », *Problèmes d'Amérique latine* 81 : 101-127.
- VALENCIA-PERAFÁN M., LE COQ J.-F., FAVARETO A., SAMPER M., SÁENZ-SEGURA F. ET SABOURIN E. 2020. « Políticas públicas para el desarrollo territorial rural en América latina : balance y perspectivas », *Eutopía. Revista De Desarrollo Económico Territorial* 17 : 25-40.

NOTES

1. Cf. <https://ejatlas.org/?translate=es>
 2. Cf. le dossier mexicain présenté à l'Unesco, La cuisine traditionnelle mexicaine : culture communautaire, vivante et ancestrale, le paradigme de Michoacán (López Morales 2010).
-

AUTEURS

NASSER REBAÏ

Maître de Conférences en Géographie, Université Sorbonne Paris Nord (USPN), UR 7338 PLEIADE ;
nasser.rebai@univ-paris13.fr

CHARLES-ÉDOUARD DE SUREMAIN

Anthropologue, Directeur de Recherche à l'Institut de Recherche pour le Développement (IRD),
UMR 208 PALOC (IRD/MNHN/CNRS) ; charles-edouard.de-suremain@ird.fr

ESTHER KATZ

Anthropologue, Directrice de Recherche émérite à l'Institut de Recherche pour le Développement
(IRD), UMR 208 PALOC (IRD/MNHN/CNRS), Associée à l'Instituto de Investigaciones Sociales de
l'Universidad Nacional Autónoma de México (IIS-UNAM) ; Esther.Katz@ird.fr

ANNE-GAËL BILHAUT

Anthropologue, Représentante de l'Institut de Recherche pour le Développement (IRD) en
Équateur ; anne-gael.bilhaut@ird.fr

MARÍA FERNANDA MIDEROS BASTIDAS

Biologiste, Professeure à l'Université de los Andes (UniAndes), Bogota, Colombie, Directrice du
Centre de Recherche sur les Systèmes Agro-alimentaires (CISA) ; mf.mideros35@uniandes.edu.co