



Audrey Soula, Chelsie Yount-André, Olivier Lepiller, Nicolas Bricas (dir.)

Manger en ville. Regards socio-anthropologiques d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie

Éditions Quæ, février 2020, 172 pages

Faisant suite au [colloque « Manger en ville »](#) organisé à Paris en décembre 2017, cet ouvrage réunit les regards socio-anthropologiques portés par des chercheurs d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie, sur les mangeurs urbains. Alors que la question alimentaire est souvent abordée sous les angles de la consommation ou de la nutrition, le grand intérêt de ce livre est de se placer au niveau des individus, de leurs pratiques et de leurs représentations. Ainsi que le rappelle J.-P. Hassoun dans sa préface, « la ville est porteuse d'injonctions sociales entremêlées, souvent contradictoires ou paradoxales », et l'un des atouts de cette publication est de rassembler des analyses s'écartant de l'habituelle « monographie de village bien circonscrite et rassurante ».

Les trois parties de l'ouvrage traitent des prescriptions normatives, de la rencontre entre alimentation et paysages urbains, et de l'invention de nouvelles pratiques culinaires. Elles s'appuient sur des terrains d'étude variés : Oran (Algérie), Casablanca (Maroc), Baroda (Inde), Mexico et Guadalajara (Mexique), Lomé (Togo) pour la première ; Brazzaville (république du Congo), Jakarta (Indonésie), Kuala Lumpur (Malaisie) et plusieurs localités chinoises pour la deuxième ; Ouagadougou (Burkina Faso), Abidjan (Côte d'Ivoire), Yaoundé et Douala (Cameroun), Mexico pour la troisième.

Retenons, à titre d'exemples, quelques unes de ces contributions. À Baroda (État du Gujarat, Inde), S. Kapadia interroge les notions de « confiance » et de « défiance » vis-à-vis de l'alimentation, à partir de la consommation hors domicile des étudiants. Les « nouilles Maggi » en offrent une autre illustration : depuis trois décennies, la popularité de ce produit ne se dément pas, alors qu'il a été concerné par une crise sanitaire récente. À Mexico et Guadalajara, L. Martinez-Lomelí analyse les tensions entre injonctions sanitaires et patrimoniales, présentes tant dans les discours institutionnels qu'au niveau individuel. Elle met ainsi en évidence les diverses prescriptions auxquelles sont exposés

les mangeurs lors de leurs consommations quotidiennes hors foyer : normes patrimoniales (entre « mexicanité », exotisme et héritage préhispanique) et normes sanitaires et médicales (risques immédiats pour la santé – provenance et hygiène des aliments – et à plus long terme).

À Brazzaville, Y. Berton-Ofouémé présente les transformations de la cuisine urbaine, du début des années 1990 à 2018, entre invention de nouveaux mets par les citadins (salades de crudités, peau de porc grillée) et diversification de la cuisine de rue. Si tous les continents y sont dorénavant représentés (autres pays africains, produits de consommation mondiale – pizza et hamburgers, restaurants asiatiques), la restauration hors domicile revêt des significations différentes selon les catégories sociales. Dans un contexte de difficultés économiques, elle permet en particulier une alimentation à moindre coût et la création d'activités. Enfin, R. Héron montre comment le *bâbenda*, « plat de soudure » de l'ethnie Mossi majoritaire sur le plateau central du Burkina Faso, fait l'objet d'une réappropriation et d'une « modernisation » citadines dans la capitale Ouagadougou. Ce cas illustre ainsi les processus de revalorisation de mets traditionnels (*via* les préparations, les consommations et les représentations) et confirment « l'importance de la fonction identitaire dans la construction de la satisfaction alimentaire urbaine burkinabè ».

En conclusion, les coordonnateurs de l'ouvrage soulignent que ces contributions permettent de « questionner le regard habituellement porté, le plus souvent depuis le Nord, sur l'alimentation dans les villes du Sud » : jeu des mangeurs avec les multiples injonctions normatives, dimension spatialisée de l'alimentation, « villes créatrices et innovantes à travers l'alimentation, jusque dans les milieux les plus précaires ». En renouvelant des analyses le plus souvent européennes ou d'Amérique du Nord, ces contributions échappent aux regards parfois « catastrophistes » ou « dénonciateurs », lesquels insistent sur la dépendance aux importations, les crises de prix, l'arrivée de multinationales et les risques d'occidentalisation des régimes traditionnels, l'obésité, la précarité alimentaire, etc. Ainsi, elles attestent d'une grande diversité de situations et de trajectoires, loin des craintes habituelles sur l'« uniformisation », la « convergence » ou la « transition » de l'alimentation des populations des villes.

Julia Gassie

Centre d'études et de prospective

MAA

julia.gassie@agriculture.gouv.fr