HAL
open science

Woortmann & Cavignac: Essais en anthropologie de l'alimentation ; savoirs, dynamiques et patrimoines

Marie Sigrist

▶ **To cite this version:**

Marie Sigrist. Woortmann & Cavignac: Essais en anthropologie de l'alimentation ; savoirs, dynamiques et patrimoines. Anthropology of Food, 2018. halshs-02009728

HAL Id: halshs-02009728

https://shs.hal.science/halshs-02009728

Submitted on 6 Feb 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Anthropology of food
comptes-rendus été 2018

Woortmann & Cavignac: Essais en anthropologie de l'alimentation ; savoirs, dynamiques et patrimoines

Marie Sigrist

Electronic version
URL: http://journals.openedition.org/aof/8845
ISSN: 1609-9168

Publisher:
Isabelle Téchoueyres, Matthieu Duboys de Labarre

Brought to you by Université de Tours

Electronic reference
Marie Sigrist, « Woortmann & Cavignac: Essais en anthropologie de l'alimentation ; savoirs, dynamiques et patrimoines », *Anthropology of food* [Online], book reviews, summer 2018, Online since 24 July 2018, connection on 06 February 2019. URL : http://journals.openedition.org/aof/8845

This text was automatically generated on 6 February 2019.

Anthropologie of food est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

Woortmann & Cavignac: Essais en anthropologie de l'alimentation ; savoirs, dynamiques et patrimoines

Marie Sigrist

Woortmann Ellen & Cavignac Julie A. (ed.). 2016. Ensaios sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios (Essais en anthropologie de l'alimentation : savoirs, dynamiques et patrimoines). Brasília/ Natal, Associação Brasileira de Antropologia/ EDUFRN. 553 p. www.portal.abant.org.br/livros/ EnsaiosSobreAntropologiaDaAlimentação.pdf

Introduction

1 Depuis les années 50, en Europe comme en Amérique latine, le secteur primaire a connu une forte expansion par le développement des surfaces de production agricole et par la mécanisation des moyens de récolte et d'élevage (Belik, 1999). Ce mode de production agro-industriel intensif s'insère dans le phénomène de mondialisation, soit l'accélération de la circulation des capitaux, êtres humains, marchandises, idées (Appadurai, 1996) à un niveau international (Suremain & Katz, 2008). Parallèlement, depuis les années 70/80, des changements importants dans les modes de consommation alimentaire sont apparus : la restauration rapide s'est intensifiée (Mendonça & Dos Anjos, 2004) et la consommation d'aliments industrialisés est en constante augmentation (Bélik, 1999). Souvent moins onéreux et rapides à consommer, ces aliments sont particulièrement appréciés par les familles brésiliennes (Renner, 2012 ; Jacobs & Richtel, 2017).

2 Cependant, depuis quelques années, les produits issus de l'industrie agroalimentaire sont pointés du doigt. Ils sont désignés comme responsables de l'augmentation énergétique des régimes de la grande partie des populations aux modes de vie urbains, associés à la

baisse de l'activité physique (Mendonça & Dos Anjos, 2004). Le lien entre le poids du marché agro-alimentaire et le taux d'obésité est ainsi questionné par les chercheurs et les institutions publiques, notamment au Brésil (Renner, 2012). D'autre part, l'intérêt pour l'alimentation rapide et la consommation des produits issus de l'industrie agroalimentaire, très marqué dans les villes latino-américaines (Suremain & Katz, 2008), peuvent s'accompagner d'une rupture dans l'éducation, l'habitude et la sensibilisation à consommer les aliments locaux (*ibid.*) ou « de la terre » (Bessière, 2006). En réaction à l'existence de ce système alimentaire globalisé et uniformisé (Bessière *et al.*, 2013) et face aux enjeux de santé corrélés, les cultures alimentaires locales ont pris de l'importance (Bérard, 2011 ; Bessière *et al.*, 2013 ; Poulain, 2016) car elles participent au maintien des particularités culinaires et à l'affirmation identitaire.

3 Les pratiques alimentaires locales - et notamment leur sauvegarde et valorisation - sont un objet d'étude de l'anthropologie de l'alimentation. L'ouvrage *Ensaios sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios* rend compte des pratiques alimentaires locales, au Brésil majoritairement, mais aussi à Madère et en France, en problématisant les données dans le contexte de la mondialisation. Il donne là un ample panorama de l'objet d'étude et de la discipline de l'anthropologie de l'alimentation. Ce compte-rendu a pour objectif d'en évoquer les principales lignes.

Un large panorama sur l'anthropologie de l'alimentation

4 *Ensaios sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios* aurait aussi pu s'intituler « Qu'est-ce que l'anthropologie de l'alimentation ? » tant il parvient à aborder les concepts clés et principales problématiques contemporaines en anthropologie de l'alimentation dans une aire géographique donnée (une partie du Brésil, pour la plupart des contributions), principalement en contextes ruraux ou péri-urbains. Il s'agit là du résultat du projet anthropologique appelé « Casdinho », entre l'Université de Brasilia (UnB) et l'Université fédérale de Rio Grande do Norte (UFRN). Les éditrices sont anthropologues. Ellen Woortmann, de l'Université de Brasilia, a mené des recherches principalement au sud du Brésil, notamment sur les descendants d'immigrants allemands. Julie Cavignac, quant à elle, enseigne à l'Université Fédérale du Rio Grande do Norte à Natal et mène des recherches dans cette région, sur les savoirs locaux et leurs modes de transmission. L'alimentation est depuis plusieurs années l'un de leurs sujets d'étude. Les auteurs de l'ouvrage sont en majorité anthropologues, quelques-uns sont sociologues et l'un est historien.

La démonstration de l'altérité par le prisme de l'alimentation

5 Les différences entre groupes sociaux sont détaillées au sein de chaque étude, répondant à l'une des finalités de l'anthropologie : la démonstration de l'altérité. Cette dernière est d'ailleurs savamment introduite par une citation des *Essais* de Montaigne (Livre III, Chapitre 9) :« [...] la diversité des façons d'une nation à l'autre, ne me touche que par le plaisir de la variété ». L'alimentation prend sens dans cette exploration de l'altérité puisqu'elle apparaît comme une particularité identitaire importante d'un groupe social par rapport à son territoire : chaque société produit sur son territoire une alimentation qui lui est spécifique (Garine, 1979).

6 Le travail anthropologique de cet ouvrage tient justement, en partie, en la démonstration de l'hétérogénéité des cultures alimentaires et des formes de valorisation de ces dernières, sans pour autant en faire une hétérogénéité figée ou imperméable aux contacts et échanges avec les autres groupes sociaux. Au vu des contributions, le lecteur s'aperçoit qu'il n'existe pas une façon homogène de s'alimenter au Brésil, contrairement à ce que certains auteurs, comme Leonardo (2009), ont pu avancer dans des propos à portée généraliste : « La nourriture brésilienne (...) est riche en glucides, graisse, sucres et viande. Il n'y a pas beaucoup de place pour les fruits et légumes dans la culture alimentaire brésilienne, car le plaisir alimentaire est concentré dans le mélange de pâtes, graisses, desserts et viandes ». Telle analogie nous permet justement de souligner la pertinence du travail ethnographique à l'origine de chacun de ces chapitres.

Un ouvrage à la croisée des thèmes de l'anthropologie de l'alimentation

7 Les auteurs portent à notre connaissance, grâce à l'ethnographie, ce que comprend l'alimentation pour un groupe social, au-delà de l'apport d'énergie indispensable à sa survie : l'écosystème dans lequel vit le groupe social, les choix culturels de ce dernier, les techniques utilisées pour s'alimenter, en tenant compte des flux matériels, humains et surtout alimentaires, inhérents à la mondialisation. Les chapitres tiennent ainsi à montrer l'articulation de ces caractéristiques dans un contexte fort de mondialisation, épousant là les enjeux actuels de l'anthropologie de l'alimentation. Aussi, les notions de modèles alimentaires, de valorisation de pratiques alimentaires et d'aliments, de patrimonialisation, de terroirs, de durabilité des systèmes alimentaires sont abordés à travers l'étude des identités culturelles de différents groupes sociaux – les Poméraniens du sud du Brésil, les Quilombolas (Noirs marrons) de l'état de Minas Gerais (au centre du pays) et du Rio Grande do Norte, les populations rurales de l'état du Piauí, les Indiens potiguara de l'état de Paraiba et bien d'autres (les trois derniers Etats se trouvant au Nordeste). Les marqueurs identitaires, historiques, territoriaux, raciaux[1] se croisent ainsi au sein des chapitres, sous le prisme de l'alimentation. Au fil des pages, le lecteur peut ainsi avoir la sensation de passer de la théorie à la pratique, tant les passages plus conceptuels alternent avec les études de terrain. Comme une ouverture sur le monde actuel, l'ouvrage ne se limite pas à un continent mais pousse les frontières outre-Atlantique, analysant des pratiques de valorisation alimentaires en France ou à Madère. L'ouvrage répond ainsi aux nécessités actuelles de l'anthropologie : penser une thématique comme multi-située ou l'ancrer dans une démarche comparatiste. Passant d'un continent à l'autre, d'un groupe social à l'autre, en gardant toujours l'alimentation comme fil conducteur, il nous éclaire sur l'application des outils mobilisés par l'anthropologie pour rendre compte de l'alimentation contemporaine.

Identités culturelles alimentaires : pourquoi transmettre et sauvegarder ?

8 Cet ouvrage s'attache à montrer les particularités alimentaires du groupe social : comment et pourquoi elles se sont construites dans le passé et comment et pourquoi elles subsistent aujourd'hui. Subtilement, chacun des chapitres du livre dresse des caractéristiques alimentaires, observant les connaissances écologiques, les manières

d'utiliser un aliment et de le consommer. L'analyse descriptive des pratiques et leur contextualisation rend compte d'une maîtrise ethnographique de la part des auteurs convoqués pour cet ouvrage. Par exemple, dans le chapitre *Da embriaguez à sobriedade: a história da cajuína e a modernização do Piauí* (de l'ivresse à la sobriété : l'histoire de la *cajuína* et la modernisation du Piauí), May T.R. Waddington se livre à une étude ethno-écologique exposant les savoirs et savoir-faire des familles du *Nordeste* qui réalisent elles-mêmes la *cajuina*, une boisson non-alcoolisée à base de pomme-cajou, détaillant les ustensiles utilisés et les valeurs associées à la fabrication et consommation de ce breuvage. Autre auteur de cet ouvrage, José G. Vieira décrit les moments et contextes de consommation de la *cachaça*[2] par les Potiguara. Par ailleurs, le chapitre de Jorge F. Branco sur le vin de Madère tente de reconstituer les processus de fabrication de cette boisson, donnant un excellent aperçu du quotidien d'une famille de producteurs.

9 *Ensaios sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios* montre que les pratiques alimentaires ne restent pas forcément figées : elles peuvent s'étendre à d'autres espaces, se syncrétiser ou disparaître. Cela dépend du désir d'une personne, de son vécu, de sa mémoire alimentaire et aussi, pourrions-nous rajouter, des potentiels environnementaux et des pressions socio-économiques existantes autour des individus.

Symbolisme et valeurs : vecteurs de la continuité des pratiques alimentaires

10 L'un des points communs de tous les chapitres de cet ouvrage est la mise en avant des valeurs symboliques liées aux aliments et pratiques alimentaires. Cet ouvrage illustre le propos, maintes fois abordé dans le thème de l'anthropologie de l'alimentation (Fischler, 1990 ; Garine, 1979) selon lequel les aliments et leur consommation portent une fonction symbolique importante, en plus de leur fonction biologique. Cette fonction symbolique revêt elle-même plusieurs valeurs, variables selon les groupes sociaux : l'identité, la commensalité, la lutte, etc. Cinq grandes valeurs sont particulièrement abordées, de façon implicite ou explicite, au travers du livre : la résistance, l'identité, l'hérédité, la médiation et l'authenticité. Elles sont tantôt confondues au sein d'une même pratique ou tantôt disjointes mais existent bel et bien derrière le prisme de l'alimentation.

11 La valeur identitaire est à la croisée de tous les chapitres et est intimement liée aux autres valeurs abordées ci-après. Le chapitre sur la *cajuina* donne un éclairage subtil à la fonction identitaire d'un aliment, d'une pratique alimentaire ou plus globalement d'un modèle alimentaire. La *cajuina,* une fois pasteurisée et dépourvue d'alcool, porte un lien avec l'histoire coloniale brésilienne : elle cesse d'être une boisson (fermentée) d'Amérindien comme à son origine. L'auteur pose le débat de la position sociale et identitaire du mangeur–buveur : en buvant cette boisson, l'Amérindien se positionne comme non-amérindien, « dilué comme un autre » pour répondre à des valeurs et à une moralité portée par la boisson. L'argumentation de M.T.R. Waddington peut rappeler le concept de blanchiment par l'alimentation. Ce concept désigne l'identification comme Blanc par la consommation d'un aliment symboliquement associé à l'identité blanche. Le consommateur peut ainsi se sentir investi des valeurs associées à la position sociale des Blancs. Un autre exemple d'incorporation identitaire est celui des producteurs de jus de pomme dans la région des 7 lacs dans les Alpes françaises, étudiés par Maria José Carneiro. Les festivités pour le déguster se constituent en événements ritualisés où s'opère un processus de recréation d'une identité culturelle paysanne. En bref, ces

chapitres illustrent parfaitement comment la consommation ou production d'un aliment ou l'adoption d'une pratique alimentaire associée à un groupe social peut donner la sensation à un individu d'être cet autre, de revêtir l'identité de ce groupe. Affirmer les valeurs identitaires à travers un aliment sert aussi à défendre des revendications identitaires : à résister. La valeur de résistance identitaire, plus précisément, est abordée dans le chapitre de Julie Cavignac, Danycelle Silva, Maria Isabel Dantas et Muirakytan de Macêdo sur le Seridó, région semi-aride de l'état du Rio Grande do Norte. Les communautés noires, minorités sociales, sont associées traditionnellement dans cette région aux activités agricoles et extractivistes, dans la préparation et l'élaboration de produits alimentaires. Bien plus au sud, la valeur de résistance est illustrée par Evander E. Krone et Renata Menasche dans le chapitre traitant des Poméraniens, immigrés au Brésil au XIXe siècle depuis la Prusse, et longtemps confondus avec les Allemands, avec lesquels ils ont vécu un processus de partage des territoires qu'ils occupaient dans le sud du Brésil. Les Allemands ont majoritairement imposé leur identité culturelle, participant à la stigmatisation des Poméraniens qu'ils jugeaient paysans et qu'ils raillaient. Or ces derniers revalorisent actuellement les particularités de leur culture. Quant au *Quilombolas* du nord de Minas Gerais, décrits par Costa Filho, ils luttent pour la récupération de leurs terres, après avoir subi des périodes de sécheresse intense et des expropriations. Pour les communautés noires du Seridó, pour les Poméraniens et pour les *Quilombolas* de Minas Gerais, la continuité de pratiques alimentaires, qui leurs sont propres et héritées du passé, revêt une signification d'affirmation et de résistance face à des pressions territoriales et raciales (pour les communautés du Seridó), culturelles (pour les Poméraniens), environnementales ou politiques (pour les *Quilombolas* de Minas Gerais).

12 La valeur héréditaire a aussi un sens important au travers des pratiques alimentaires évoquées dans cet ouvrage, surtout celles décrites dans le chapitre de Carlos A.B. Plínio dos Santos. Il y explique que dans une communauté noire du Mato Grosso do Sul, la fête de São Pedro est calquée sur les liens profonds des habitants à l'histoire douloureuse de leurs ascendants esclaves. Les rituels de cette fête, notamment alimentaires, se sont transmis de génération en génération, intensifiant les liens de parenté. Notamment, les pratiques alimentaires deviennent patrimoine par le caractère transmissif qui implique la notion d'héritage (Barou, 2009).

13 S'alimenter, c'est aussi partager. La boisson alcoolisée peut apparaître comme un élément médiateur et installateur de relations sociales, surtout lorsqu'elle est consommée dans la sphère ritualisée et dans la vie quotidienne. Tel est le cas de la *cachaça* pour les Potiguara et les *Caboclos*[3] de l'état de Paraiba décrits par Vieira. Telles facilités de médiations s'observent aussi à travers les processus de production et distribution de jus de pomme dans la région des 7 lacs dans les Alpes françaises, présentés par Maria José Carneiro. Le processus d'autoproduction de jus de pomme mis en place par les paysans réunit les personnes des villages et vallées alentours, de catégories sociales distinctes et d'activités professionnelles variées.

14 L'authenticité, elle aussi, est au carrefour de toutes les valeurs évoquées ci-avant. Elle porte la survivance de traits identitaires hérités du passé, sous forme ritualisée parfois. Un exemple particulièrement révélateur dans cet ouvrage est celui de la *Südoktoberfest*, plus grande fête germanique du sud de l'état de Rio Grande do Sul où des pratiques alimentaires sont mobilisées pour jouer sur le sentiment de nostalgie de la ruralité, de la proximité de la nature (Krone & Menasche). Ce texte n'est pas sans rappeler le concept de faux authentiques de Brown (1999), dans son lien au tourisme notamment : le visité (ou

organisateur d'un événement) mobilise certains traits culturels – parfois exagérés, d'où le qualificatif de « faux » - pouvant susciter la nostalgie et les émotions chez le visiteur (Brown, 1999). Ce dernier peut prendre part à cette complicité de mise en scène (MacCannell, 1976). Cette fête agence ainsi des savoirs et pratiques où le sentiment d'authenticité pour la culture poméranienne participe à la promotion du tourisme local.

15 Chaque texte consacre une partie sur les origines des pratiques alimentaires des groupes sociaux. Si telle importance est donnée, c'est parce que les pratiques sélectionnées et les représentations mobilisées pour faire patrimoine sont souvent des reconstructions de passé (Bérard, 2011 ; Garcia Parpet). Sont ainsi retracés le contexte commercial colonial et la place des esclaves noirs dans le Mato Grosso à l'époque coloniale (Plinio dos Santos), les perceptions associées à la *cachaça* au cours de l'histoire coloniale (Vieira) ou encore le processus de patrimonialisation des produits alimentaires en France (Garcia Parpet). Ces contextualisations historiques aident à la compréhension des valeurs qui motivent la continuité des pratiques alimentaires quotidiennes ou ritualisées.

16 Enfin, l'existence de ces valeurs pour des aliments ou pratiques motivent la valorisation et transmission des traits culturels : le patrimoine alimentaire est ainsi activé.

L'aliment, des pratiques et des liens au territoire

Valorisation alimentaire par le biais de l'identité, du territoire et du passé

17 L'importance de certaines pratiques alimentaires pour des groupes sociaux apparaît ainsi à travers leur fonction symbolique et leurs valeurs. Pour ces groupes, la nécessité d'accéder à la reconnaissance de leur patrimoine alimentaire, au regard des autres, semble ainsi nécessaire. Les produits et pratiques inscrites sur un territoire et en lien avec le passé comme les produits « hors du commun » (Garcia Parpet), ceux issus de l'agriculture biologique ou inscrit dans un processus artisanal, sont les plus assujettis à cette reconnaissance (Lazzarotti, 2003).

18 La valorisation de produits locaux ou pratiques alimentaires locales, attachés à un territoire et à une identité, peut se définir par « patrimoine alimentaire », à condition qu'elles se transmettent de génération en génération. Cependant, cette définition n'inclue pas la reconnaissance ou légitimité aux regards des autres groupes sociaux ou institutions. Cette étape, politique et sélective, est celle de la patrimonialisation. A l'origine de la patrimonialisation réside la décision, par des organes institutionnels légitimement reconnus par les groupes sociaux demandeurs, sur ce qui doit être conservé et transmis au sein d'un groupe social (Barou, 2009). L'ouvrage montre au sein de plusieurs chapitres que les institutions publiques prennent en charge la valorisation des pratiques culturelles et alimentaires locales au Brésil. Ainsi, l'introduction de circuits de qualité et régions d'origine existe pour une série de produits fournis par des petits producteurs ou entreprises locales comme le café du Cerrado, les fromages de Minas, certains vins ou miel (Bélik, 1999). Aderval Costa Filho explique notamment les actions gouvernementales et dispositifs institutionnels mobilisés par et pour les *Quilombolas gurutubanos* pour leur maintien économique et culturel, fragilisé par l'indisponibilité de leurs terres agricoles.

19 Le concept de « terroir » est largement évoqué au sein de l'ouvrage comme inhérent à la patrimonialisation, rejoignant là les propos d'autres auteurs. Selon Lazarroti (2003) par exemple, la patrimonialisation renforce le concept de terroir en France et le divulgue dans d'autres régions du monde. L'article de Patricia Ramiro montre la force de la mise en terroir en France, en exposant le lien du territoire avec les produits locaux par l'activation des réseaux de producteurs locaux et des propriétaires de gîtes ruraux. Mais Esther Katz, dans l'introduction, rappelle la récente diffusion de la notion de « terroir » au Brésil, bien que ce terme n'ait pas de traduction littérale en portugais, et des labellisations qui lui sont associées, témoignant du regain d'intérêt pour les produits locaux face à l'industrialisation de l'alimentation.

20 Avec la plus grande justesse, le livre montre aussi les revers de la patrimonialisation. L'aspect sélectif en amont de la patrimonialisation est ainsi exposé. Dans les années 2000, la municipalité de São Lourenço do Sul, dans l'état du Rio Grande do Sul, a accompagné les processus de reconnaissance identitaire des « peuples et communautés traditionnels » du Brésil, statut qu'ont obtenu les Poméraniens. En 2008 sont ainsi créés « le Chemin poméranien » (une route touristique rurale) et les fêtes traditionnelles poméraniennes au sein desquelles est promue l'alimentation de ce groupe social (Krone & Menasche). Il s'agit là, selon les auteurs, « de tentatives de récupération de formes traditionnelles d'être poméranien », comme une sorte de mode de vie paysan converti en exotisme. Cela nous montre que la patrimonialisation dans ce cadre ne laisse pas la place à l'hétérogénéité mais sélectionne et valorise une seule façon, invariable et figée dans le temps, d'être poméranien, autrement dit d'être un individu associé à un groupe social déterminé.

21 La mise en terroir ou la patrimonialisation peuvent ainsi prendre des formes diverses, selon l'écosystème, les choix culturels, l'histoire et les problématiques socio-économiques locales sur un territoire.

La déconstruction de la dichotomie urbain–rural : un enjeu actuel de l'anthropologie de l'alimentation ?

22 Au premier abord, en parcourant les titres des chapitres de ce livre, le contexte rural apparait très présent, semblant laisser presque invisible le contexte urbain. Pourtant, des passerelles alimentaires sont tissées au sein même des métropoles brésiliennes - entre les différentes catégories sociales (*raças*), entre les groupes d'immigrants (asiatiques, européens, sud-américains, arabes, etc.) ou entre classes sociales (Suremain & Katz, 2008). Néanmoins, en s'aventurant au-delà des titres des chapitres, l'on s'aperçoit que la porosité entre urbain et rural est, elle, bien explicite.

23 La valorisation du rural s'effectue parfois par et pour l'urbain. Jean-Pierre Poulain explique ainsi le processus de gastronomisation comme la transformation d'un aliment rural et populaire en un aliment promu d'excellence. Il montre que la cuisine d'élite (sommet de la gastronomie) est plus poreuse qu'elle en a l'air et qu'elle utilise, met en forme et mobilise la cuisine populaire et régionale, laissant un peu de rural dans l'assiette urbaine, pourrait-on dire.

24 Le texte de J-P Poulain[4], comme la majorité des textes de cet ouvrage, s'accorde à casser la dichotomie urbain – rural. C'est ce que réussit aussi Patricia Ramiro dans son chapitre sur les acquéreurs de propriétés immobilières en zones rurales, eux-mêmes issus de zones

urbaines, qui en font des gîtes ruraux, mobilisant ainsi les réseaux de terroir. Quant à E. E. Krone et R. Menasche, ils montrent que l'alimentation des habitants de zone rurale n'est pas enfermée dans le cercle territorial : ce n'est pas parce que l'on vit en territoire perçu comme rural que l'on mange uniquement rural : la consommation alimentaire quotidienne peut à la fois contenir des aliments issus du champ et des grands centres urbains.

25 La valorisation des traits culturels alimentaires ruraux n'est pas seulement l'objet des producteurs et de leurs produits. D'autres acteurs de la sphère rurale ou de la sphère urbaine se sentent aussi concernés par cette thématique de valorisation, tels que le monde académique, le champ gastronomique, les élites, les consommateurs quotidiens (Garcia Parpet). La valorisation de l'alimentation en zone rurale ou provenant de zone rurale n'est donc pas un processus de développement rural en soi. Cette évocation de la promotion du rural rappelle un article pertinent d'Eloy (2008), en Amazonie brésilienne cette fois-ci. Elle y démontre que la valorisation des aliments des espaces ruraux doit se faire dans le respect la chaîne de commercialisation mais aussi de la diversité et qualité des produits agroforestiers locaux. Cela peut ainsi participer à la conservation des ressources naturelles. Elle souligne, entre autre, que le principal défi de valorisation des produits de zones rurales est de maintenir leur prix de vente accessible pour la majeure partie de la population urbaine... et rurale, pourrions-nous ajouter.

26 Les individus et les choses sont marqués par des flux constants (Augé, 1992 ; Augé, 2010). Des contacts entre groupes sociaux différents sur un même territoire, des échanges entre groupes sociaux sur des territoires éloignés, des migrations, des délocalisations s'opèrent à des échelles territoriales variables (Fumey, 2007 ; Suremain & Katz, 2008). Voilà une considération que l'anthropologie de l'alimentation ne peut ignorer. Les habitants de zones rurales ne vivent pas dans une société fermée et isolée, de même que les habitants des zones urbaines. Des passerelles subsistent entre ces sphères, aussi poreuses l'une comme l'autre. Il y a plusieurs années déjà, les écrits de Bauer et Roux (1977) ou Guérin et Gumuchian (1979) exposaient la porosité qui pouvaient exister entre le rural et l'urbain, traitant avant tout des thèmes de l'urbanisme mais laissant entrevoir sporadiquement la porosité alimentaire, pourrait-on dire, entre la ville et la campagne. Dans le compte-rendu de Mendras (1977) sur la « rurbanisation » de Bauer et Roux (1977), on peut ainsi lire « [...] là des cadres à l'idéologie neuve [...] vont acheter des œufs à la dernière ferme qui a encore des poules et se lamentent de ne plus avoir de lait produit par la vache voisine. ». Anecdote à part, l'anthropologie actuelle, et *Ensaios sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios* en particulier, rendent compte de la porosité alimentaire au sein de la rurbanisation.

27 Une passerelle entre urbain et rural par le biais de l'alimentation apparaît notamment dans cet ouvrage : celle du tourisme. Plusieurs groupes sociaux abordés présentent des pratiques alimentaires tantôt valorisées « par », tantôt instrumentalisées « pour » la mise en tourisme.

28 Le « Chemin poméranien », dans le Rio Grande do Sul, nous l'avons vu précédemment, est un parcours touristique ponctué d'activités marchandes, parmi lesquelles la dégustation de nourritures « typiques » et « traditionnelles ». C'est par la recréation de caractéristiques associées à l'identification poméranienne que la valorisation du patrimoine culturel poméranien – ou du moins une partie de ce dernier (la partie instrumentalisée) - prend forme (Krone & Menasche). Patricia Ramiro, quant à elle, montre que le tourisme dans l'espace rural passe par une stratégie politique pour

sauvegarder un patrimoine matériel familial en voie d'abandon : le lien agriculteurs (visités) et touristes (visiteurs), au travers du gîte rural, met en question la nécessité de réciprocité due au format symbolique du segment touristique. Plus précisément, le touriste, par l'existence d'une symbolique autour de la vie paysanne dans le lieu de vie des agriculteurs (le gîte), se sent comme invité et offre au visité un produit issu du réseau local autour du gîte : la vente directe actionne la réciprocité rural–urbain. Dans plusieurs cas, l'authenticité du rural est instrumentalisée et mise en tourisme pour stimuler l'économie locale (Brown, 1999).

29 Le tourisme est en effet un levier économique particulièrement privilégié par les institutions. L'édification du patrimoine alimentaire s'inscrit dans la facette de « nourriture et loisir » (Espeitx, 2004). Le tourisme représente un moteur pour accroître la notoriété de produits régionaux en stimulant leur commercialisation (Poulain, 1997). Le lien tourisme–territoire est bilatéral : le tourisme participe à la construction du patrimoine tout comme le patrimoine participe à la création de tourisme. L'un n'élimine pas l'autre. Il existe une recomposition constante des deux entités (Lazzarotti, 2003). Le champ d'étude du tourisme culinaire au Brésil est en développement mais cet ouvrage apporte déjà un éclairage sur les relations entre visiteurs et visités dans le thème de l'alimentation au Brésil.

Conclusion

30 *Ensaios sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios* nous présente l'alimentation sous sa fonction symbolique – vectrice de valeurs, nous l'avons vu – et idéologique. Le lecteur peut ainsi prendre conscience que ces fonctions actionnent et démarquent les différences sociales, celles-ci mêmes qui participent à la définition de l'identité collective et individuelle. D'autre part, ces fonctions sont actionnées pour produire des discours identitaires et culturels à portée locale pour sauvegarder, valoriser et promouvoir certaines caractéristiques culturelles. La dynamique des échanges et contacts liés à la mondialisation ne peut cependant être omise : les valeurs sur les aliments et pratiques sont constamment réinventées par les groupes sociaux et ne sont pas des idéaux figés malgré l'apparence immuable qui peut être présentée aux touristes.

31 Ces questions et paradoxes autour de la sauvegarde des patrimoines alimentaires sont largement exposés dans l'ouvrage. Les questions de conservation des savoirs locaux et pratiques locales sont donc présentes, si bien que la thématique de l'anthropologie de l'alimentation vient ici épouser l'anthropologie de la conservation. Cette dernière se penche sur les re-significations du territoire par les groupes sociaux qui l'occupent, dans le dynamisme de la mondialisation. Elle observe comment les populations reçoivent les éléments des autres groupes sociaux : les bloquant, les syncrétisant ou les acceptant sans entrave. Vouloir à tout prix conserver les pratiques alimentaires, est-ce une survivance du passé ou un refus des changements futurs ? Patrimonialiser, ne serait-ce pas un moyen de réguler des flux inhérents à la mondialisation (Bérard, 2011) ? Les réponses varient d'un groupe social à l'autre et l'on voit bien à travers cet ouvrage quelles préférences, en matière de conservation des traits culturels alimentaires, sont mises en avant pour chaque groupe.

32 A la fermeture de ce livre, une pensée peut surgir : il existe autant de motivations et de moyens de sauvegarder des pratiques alimentaires locales qu'il existe de groupes sociaux voire d'individus au sein de ceux-ci. L'altérité au sein de l'invariant de l'alimentation, plus

précisément une altérité poreuse et dynamique, voilà ce que tient à démontrer l'anthropologie de l'alimentation.

BIBLIOGRAPHY

APPADURAI A. 1996. *Modernity at large: cultural dimensions of globalization* (Vol. 1). Minneapolis : University of Minnesota Press.

AUGÉ M. 1992. *Non-Lieux. Introduction à une anthropologie de la surmodernité*. Paris : Seuil, coll. La librairie du XXIe siècle.

AUGÉ M. 2010. « Retour sur les « non-lieux» », *Communications*, 2 : 171-178.

BAUER G. & ROUX J.-M. 1976. *La rurbanisation ou la ville éparpillée,* Paris : Editions du Seuil.

BAROU J. 2009. « Que patrimonialiser ? Pour qui et pourquoi ? », *Écarts d'identité*, 115 : 4-9.

BELIK W. 1999. *Muito além da porteira: mudanças nas formas de coordenação da cadeia agroalimentar no Brasil.* Thèse de Doctorat en Économie, Campinas : UNICAMP.

BESSIÈRE J. 2006. « Manger ailleurs, manger local », *Revue Espaces*, 242 : 16-21.

BESSIÈRE J., POULAIN J. P. & TIBÈRE L. 2013. « L'alimentation au cœur du voyage. Le rôle du tourisme dans la valorisation des patrimoines alimentaires locaux », *Mondes du tourisme. Tourisme et recherche* : 71-82

BÉRARD L. 2011. « Du terroir au sens des lieux », in C. DELFOSSE (ed.) *La mode du terroir et les produits alimentaires* : 41-55. Paris : Les Indes Savantes.

BROWN D. 1999. « Des faux authentiques. Tourisme versus pèlerinage ». *Terrain,* 33 : 41-56.

ELOY L. 2008. « Diversité alimentaire et urbanisation. Le rôle des mobilités circulaires des Amérindiens dans le Nord-Ouest Amazonien », *Anthropology of Food,* S4. http://journals.openedition.org/aof/2882

FISCHLER C. 1990. *Homnivore (L'): Sur les Fondamentaux de la Biologie et de la Philosophie*. Paris : Odile Jacob.

FUMEY G. 2007. « La mondialisation de l'alimentation », *L'Information Géographique* (71) : 71-82.

GARINE I. (de) 1969. « Pour une anthropologie de l'alimentation », *L'Homme,* IX(4) : 125-126.

GUÉRIN J. P. & GUMUCHIAN H. 1979. « Ruraux et rurbains : Réfexions sur les fondements de la ruralité aujourd'hui », *Revue de Géographie Alpine, 67(1*) : 89-104.

LAZZAROTTI O. 2003. « Tourisme et patrimoine: *ad augusta per angustia* / Tourism and heritage: *ad augusta per angustia* ». *Annales de Géographie,* 629 : 91-110.

LEONARDO M. 2009. Antropologia da alimentação. *Revista Antropos*, *3*(2) : 1-6.

LIMA D.D.M. 1999. A construção histórica do termo caboclo: sobre estruturas e representações sociais no meio rural amazônico. *Novos Cadernos NAEA* (Núcleo de Altos Estudos Amazônicos, Belém), 2 (2) : 5-32.

JACOBS A. & RICHTEL M. 2017. « How Big Business Got Brazil Hooked on Junk Food », *The New York Times* (16/02/2017).

MacCANNEL D. 1976. *The Tourist. A New Theory of the Leisure Class.* New-York: Schocken Books.

MENDONÇA C.P. & DOS ANJOS L.A. 2004. « Aspectos das práticas alimentares e da atividade física como determinantes do crescimento do sobrepeso/obesidade no Brasil », *Cadernos de Saúde Pública*, 20(3) : 698-709.

MENDRAS H. 1977. « Bauer Gérard, Roux Jean-Michel, La rurbanisation ou la ville éparpillée », *Revue française de Sociologie*, 18(1) : 147-149.

MONTAIGNE M. 1580. *Les Essais. Livre III.* Bordeaux.

POULAIN J. P. 1997. « Goût du terroir et tourisme vert à l'heure de l'Europe », *Ethnologie française*, 1 : 18-26.

RENNER E. 2012. *Muito Além do Peso*. Maria Farinha Filmes (Prod). Brasil.

RODRIGUES C.I. 2008. « Caboclos na Amazônia: a identidade na diferença », *Novos Cadernos NAEA* (Núcleo de Altos Estudos Amazônicos, Belém), 9(1) : 119-130.

SUREMAIN C.E. (de) & KATZ E. 2008. Introduction : modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique Latine. *Anthropology of Food*, S4. http://journals.openedition.org/aof/4033

NOTES

1. « Racial » est à considérer ici dans le contexte sud-américain où le terme « race » (*raça* en portugais) prend le sens de catégorie sociale, comprenant des constructions historico-culturelles excluant tout déterminisme biologique.
2. Eau-de-vie de canne à sucre.
3. Terme portugais utilisé au Brésil pour désigner une identité résultant du mélange de deux catégories sociales, soit métis, souvent celle d'« amérindien » avec celles de « blanc » ou « afro-descendant ».
4. Ce texte est la traduction d'un article déjà paru en français.

AUTHOR

MARIE SIGRIST

doctorante en anthropologie (associée à l'Université François Rabelais de Tours et au Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse) mariesig90@gmail.com