

# Alimentation, patrimoine, anthropologie

## Réflexions à partir de l'Amérique latine

Par **Charles-Édouard de SUREMAIN**

Anthropologue à l'Institut de Recherche pour le Développement,  
Université François Rabelais, Tours \*

En conférence le 18 novembre

« **L'**Autre, écrit Françoise Héritier-Augé<sup>1</sup>, c'est d'abord celui qui ne mange pas comme soi » (1985 : 61). L'alimentation serait ainsi le socle à partir duquel se développent identités individuelles et collectives. Comme tout fait social, l'alimentation d'un groupe, d'une catégorie sociale ou d'une société forme un modèle et s'accompagne d'un ensemble de représentations, savoirs et pratiques, qui s'affirme dans ses différences par rapport à d'autres modèles alimentaires. L'alimentation incarne et cristallise les différences culturelles et identitaires ; elle s'impose à ce titre comme l'un des fondements de l'existence historique des sociétés, des régions, des familles... Pourtant, tandis que les controverses sur les phénomènes concomitants de destructions et de crispations identitaires se font de plus en plus vigoureuses, la question de la patrimonialisation de l'alimentation dans ses rapports à la transformation des modèles alimentaires et des recompositions sociales n'est que rarement étudiée dans une perspective anthropologique.

Dans son sens le plus large, l'alimentation peut être comprise comme l'ensemble des représentations, discours et pratiques des différents acteurs se rapportant à la production, aux échanges marchands et non marchands, à la distribution, à la préparation et à la consommation de produits alimentaires. Par « modèles alimentaires », on peut entendre les modèles de référence – présentés dans les discours – qui renvoient à des modes idéaux de préparation, de redistribution, de consommation des aliments ou encore à la convivialité et la commensalité qui s'y rattachent.

Les recompositions sociales liées à l'alimentation concernent, pour leur part, les liens sociaux (familles, réseaux, groupes) dont les transformations peuvent être analysées sous l'effet de diverses interactions. Il y a tout d'abord la multiplication des échanges marchands, le désenclavement des espaces locaux, l'amplification des migrations, la multiplication des interventions de développement, la circulation des messages et des idéologies..., mais également les dynamiques sociales et culturelles locales ou « communautaires », les revendications identitaires, ainsi que les logiques économiques et politiques internationales.

L'exemple des cuisines d'Amérique latine est particulièrement éclairant par rapport à ces questions. Selon l'expression en usage au Pérou, elles reflètent le « métissage culturel » entre Amérindiens, Européens, Africains... et Asiatiques. Les divers apports ont fusionné, créant des spécificités locales, même si certains pays (Mexique, Pérou) revendiquent des racines culinaires indigènes ; d'autres régions (Caraïbes, Bahia au Brésil) entretiennent leurs origines africaines tandis que l'Argentine et le Chili – où la population européenne est importante – tirent plutôt leur héritage culinaire de l'Europe.

Au XIX<sup>ème</sup> siècle, l'Amérique latine a accueilli des migrants de toute l'Europe (Italie, Espagne, Allemagne), du Moyen-Orient (Syro-libanais) et de l'Asie (Japonais, Chinois). Leur apport culinaire a eu moins d'impact sur les cuisines locales et s'est concentré dans la restauration. À cette époque, les migrants ont contribué à l'émergence des restaurants, suivant un mouvement amorcé en Europe. La prise de repas en dehors du foyer, alors peu commune, devint un loisir pour les bourgeoisies urbaines (dans des restaurants gastronomiques, français de préférence) et plus généralement une nécessité, en raison des changements dans le mode d'organisation du travail. Ce phénomène n'a cessé de s'amplifier avec la croissance des villes, l'augmentation des distances entre domicile et lieu d'activité, et le travail des femmes.

Au cours du XIX<sup>ème</sup> siècle, grâce aux livres de recettes, la France a exercé une grande influence sur les bourgeoisies locales qui, en se libérant de l'emprise coloniale, étaient en quête de modèles différents. Or, avec la construction des nouveaux États-nations, les cuisines nationales se sont progressivement écartées du « modèle français » en puisant dans leurs particularismes régionaux. Depuis plusieurs décennies, de nombreux ouvrages sont publiés sur l'histoire des cuisines nationales et des livres de recettes s'attachent à valoriser les cuisines régionales. Des nourritures d'origine étrangère passent aussi par une forme de réappropriation nationale, comme au Mexique où hamburgers, pizzas et *sushis* sont servis avec du piment ; ou bien en Bolivie où le *shawarma* devient une soupe de viande et de pommes de terre typiquement andine.

Des phénomènes de patrimonialisation ont émergé aux cours des dernières années, liés en partie à la Conférence Unesco de 1989 sur la « Sauvegarde du Patrimoine Culturel

\* UMR 208 PaLoc « Patrimoines Locaux » (IRD-MNHN), suremain@ird.fr.

<sup>1</sup> F. Héritier-Augé, « La leçon des 'primitifs' », In Collectif (ed.), *L'Identité française*, éd. Tierce, Paris, 1985 (pp. 56-65).

Immatériel », ratifiée par la Convention de 2003. En 2005, une délégation mexicaine a déposé une demande à l'Unesco afin d'inscrire la cuisine nationale sur la « Liste représentative du patrimoine immatériel de l'humanité » et l'a obtenue en 2010, en même temps que le « Repas gastronomique des Français »<sup>2</sup>. Ces exemples montrent que la mondialisation contribue parfois à la valorisation des cultures locales.

Dans le même esprit, l'association internationale *Slow Food* vise la promotion des produits de terroir et de qualité en opposition au *fast-food*. Le système des « Indications Géographiques », issu des « Appellations d'Origine » françaises, se développe en Amérique latine : appliqué tout d'abord à des produits mobilisant des grands capitaux (*tequila* mexicaine, vins chiliens, alcools et cafés brésiliens), il s'étend à des « produits de terroir » moins connus et issus de l'agriculture familiale. Ces tendances s'accompagnent de la valorisation du patrimoine alimentaire à travers le développement du secteur touristique, procédant alors à une réinvention de la tradition adaptée aux attentes des consommateurs.

La patrimonialisation de certains aliments, dont la répartition dépasse souvent les frontières administratives, suscite querelles et réaffirmations identitaires. Au Brésil, tant les habitants de Bahia que ceux d'Espírito Santo revendiquent l'excellence de leur *moqueca*, un ragoût de poisson. En 2003, Argentins et Uruguayens se sont disputés la patrimonialisation de l'*asado* (viande grillée), des *empanadas* (beignets fourrés) et du *dulce de leche* (confiture de lait), oubliant que ces produits se déclinent à travers le continent sous des formes et des noms divers et présentent des typicités régionales toujours préférées localement. C'est encore le cas du *ceviche* (marinade de poissons cru et de fruits de mer) ou du *pisco* (eau-de-vie de raisin) entre le Pérou et le Chili. Des formes de contestation ou d'affirmations identitaires nationales et régionales s'expriment également par le rejet de certains aliments. Les *fast-food* ont ainsi été la cible de manifestations ayant conduit à leur disparition de la scène locale (Oaxaca en 2002 et La Paz en 2003).

Force est de constater que les modèles alimentaires sont actuellement confrontés à des changements accélérés et profonds. À tel point que l'on peut se demander si les modèles

renvoient à de véritables pratiques, tant l'écart est devenu important entre ce qui est mis en avant dans les discours et les livres et ce qui est réellement consommé par le plus grand nombre.

Quelle est la part « idéale » et la part « réelle » de l'alimentation en tant que support des identités et des relations sociales en Amérique latine ? Comment s'articule-t-elle à la mondialisation, à la patrimonialisation ou à la standardisation ? Que nous apprennent ces changements sur l'évolution des modèles alimentaires dans leurs rapports aux recompositions sociales ? Telles sont quelques-unes des questions, « bonnes à penser »<sup>3</sup>, auxquelles se trouve aujourd'hui confrontée l'anthropologie de l'alimentation et des patrimoines<sup>4</sup>. ■

<sup>3</sup> Pour reprendre l'expression de Claude Lévi-Strauss, selon lequel « Il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu'il soit bon à penser », *L'Origine des manières de table*, Paris, éd. Plon, 1968.

<sup>4</sup> Ce texte est la version remaniée de l'Introduction du numéro thématique de la revue *Anthropology of Food*, 2008 (Ch.-É. de Suremain & E. Katz ed.), sur les modèles alimentaires en Amérique latine (<http://aof.revues.org/4033>). Je remercie Esther Katz de m'avoir permis de la reprendre. Pour en savoir plus, voir les entrées relatives à l'Amérique latine dans le *Dictionnaire des cultures alimentaires*, J.-P. Poulain ed., 2012 ; I. De Garine, « Pour une anthropologie de l'alimentation », *L'Homme*, IX(4), 1969, 125-126 ; A. Hubert, *L'alimentation dans un village yao de Thaïlande du Nord*, Paris : Éditions du CNRS, 1986.

<sup>2</sup> En même temps que la diète méditerranéenne et le pain d'épice de la Croatie du Nord.