

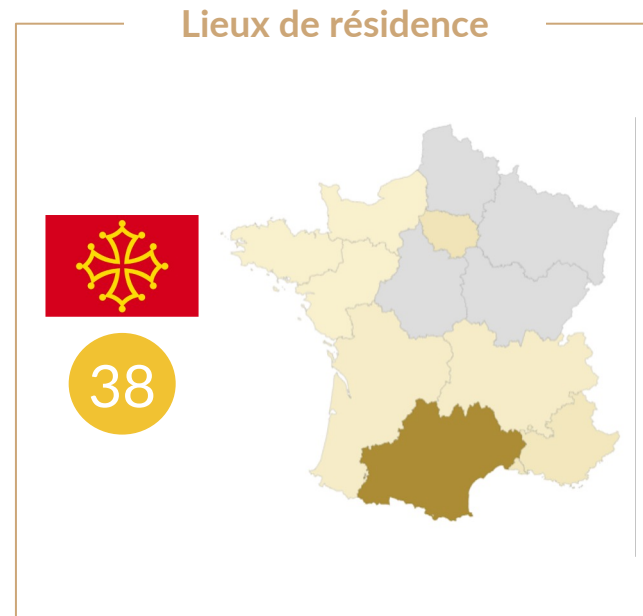
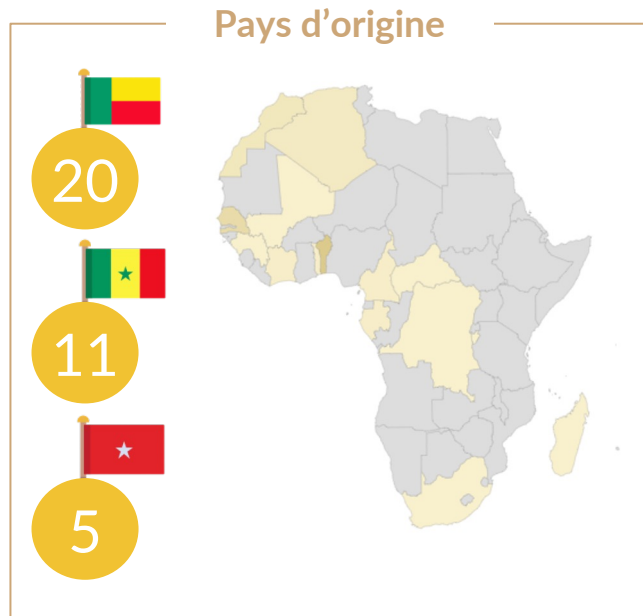
7 février 2025

Regards Africains sur l'Alimentation française

Mastère spécialisé IPAD - L'Institut Agro Montpellier
Master SSAA - ISTHIA UT2J Toulouse

14^e COLLOQUE DE LA CHAIRE UNESCO ALIMENTATIONS DU MONDE

55 entretiens - 15 pays d'origine



Âge moyen
27 ans



En France depuis...
4,8 ans en moyenne



55% Femmes
45% Hommes

Points de vigilance

*“Moi je trouve ça beau de goûter de nouvelles choses.
Tout ce qui est culinaire, tu fais passer quelque chose. [...] Il y a des gens qui
vont être curieux pour goûter quelque chose et d’autres qui vont rester un peu
réfractaires dès qu’ils ne connaissent pas.”*

Nora, Algérie

- 
1. Les produits
 2. Les pratiques d'approvisionnement
 3. Les pratiques alimentaires
 4. Vers des formes de « métissages »
- 

Les produits

Des produits inconnus

*“Oui, j’ai découvert les épinards, par exemple. [...] Il y a aussi les asperges,
je ne sais pas, je n’ai jamais vu ce légume,
je ne sais pas s’il y a ces légumes à Madagascar, voilà.”*

Mia, Madagascar

Des produits inconnus

*“Quand j’ai découvert les fromages avec les moisissures,
j’avoue m’être posée la question :
est-ce que les gens mangent vraiment ça ?
J’ai fini par comprendre que c’est sécurisé hygiéniquement.”*
Inès, Maroc

Des produits difficilement reconnaissables

*“Lorsque je l’ai vu pour la première fois, je ne savais même pas que c’était ça.
C’est mes amies qui m’ont dit que c’était du navet.
Je n’en avais jamais vu comme ça !”*

Biname, Sénégal

Des produits sous des formes inattendues

“Au Cameroun, les poireaux sont cuisinés pour faire une sauce et un condiment, mais ce n’est pas un met en soit : quelle drôle d’idée de manger du poireaux en vinaigrette ou dans une quiche !”

Michèle & Stéphanie, Cameroun

Des produits qui se cachent

“Ça tu vois, c’est contraignant. Je suis obligée de revoir toutes les étiquettes : dans les yaourts tu as de la gélatine de porc, dans les brioches de l’alcool, dans le pain de mie, il y a de l’alcool... C’est épuisant.”

Nora, Algérie

Des produits qui manquent

“Le piment, ça se fait très rare. C’est ça qui m’a le plus marqué.”

Badia, Bénin

Des produits qui manquent

“Le piment, le piquant qu’on n’arrive pas à trouver, le gari, tous les petits sous-produits qui sont transformés à base du manioc, de l’igname qu’on n’arrive pas à trouver constituent notre alimentation de base.”

Alban, Bénin

Les pratiques d'approvisionnement

Au supermarché

“Ici, je ne trouve pas autant d’espèces de poissons”
Fidèle, Bénin

Des produits ultra-transformés

*“Mis à part le bouillon cube,
on n'utilise pas vraiment de produits ultra-transformés.”*

Zarha, Sénégal

Pas de négociation

*“ En France, le prix est affiché, tu fais tes courses,
tu prends les trucs, tu vas au guichet, tu payes.
C’est pas pareil en Afrique.”*

Marius, Bénin

Des petits formats

*“J’ai du mal à trouver un sac de riz de 5 kg par exemple.
Et je ne sais si c’est quelque chose d’imposé aux français ou si l’offre s’est
adaptée à leur comportement alimentaire, mais c’est abusé.”*

Régis, Bénin

Des emballages dans des emballages

*“Il me semble qu’il y a des emballages superflus quand je vais en supermarché
ou quand je commande à manger :*

du papier d’alu dans une boîte en carton dans un sachet en plastique”

Freenel, Bénin

Mais de beaux emballages

“Parfois, attirée par un packaging, j’achète puis je regarde des tutos pour savoir comment le cuisiner à la maison”

Zarha, Sénégal

Des marchés budgétairement éloignés

“C’est quand même plus cher d’aller sur les marchés”

Maeva, Bénin

Des marchés éloignés de notre quotidien

*“Ici, il y a juste les supermarchés,
le marché n’est pas adapté à mes horaires.”*

Ama, Sénégal

Un autre genre de marché

“Il y a beaucoup plus d’hommes qui vendent sur les marchés en France”

Freenel, Bénin

Vive la transparence

*“J’apprécie les indications de provenance sur les marchés,
la traçabilité, la transparence”*

Zarha, Sénégal

La restauration rapide omniprésente

“Les français adorent les frites et les sandwiches !”

Régis, Bénin

Fast-foods et French fries

“À mon arrivée, la nourriture française pour moi, c’était les frites !”

Freenel, Bénin

La "street-food" dans les restaurants

"J'apprécie les fast-foods car cela se rapproche de la street-food."

Arsène, Bénin

Des assiettes personnalisées

*“Les serveurs demandent presque toujours
quelle est la cuisson souhaitée pour la viande.”*

Yacine, Algérie

Art de table

*“Les tables sont très belles, les vitrines, les buffets,
les assiettes sont bien dressées, même les restaurants africains s’adaptent aux
attentes des consommateurs, mais c’est parfois plus beau que bon.”*

Bénédicte, Bénin

Les pratiques alimentaires

Structure des journées alimentaires

*“Le déjeuner à midi, le repas le soir à 19h30-20h,
c’est un peu comme une règle à suivre
alors qu’au Sénégal, ça varie beaucoup plus.”*

Aminata , Sénégal

Structure des journées alimentaires

*“C’est-à-dire que vous prenez moins de temps à préparer,
mais plus de temps à manger.”*

Marie , Maroc

Pratiques de préparation culinaire

“Au Maroc, on prépare, par exemple, un gros plat où tout le monde mange. Par exemple, un grand tajine ou un couscous. Tout est partagé, donc on est obligé de manger ensemble dans la même assiette.”

Jean , Maroc

“Beaucoup de plats réchauffés, beaucoup de plats très fabriqués. Voilà, ça passe toujours au micro-ondes, j’ai l’impression qu’on ne cuisine jamais.”

Haby , Sénégal

Le Gaspillage alimentaire

*“Beaucoup plus de déchets en France, beaucoup d’emballages au supermarché
ou quand on commande à manger aussi.”*

Gracia , Congo

Le Gaspillage alimentaire

*“Par rapport à l'Algérie, il y a très peu de gaspillage en France.
La gestion des déchets est très bien organisée avec les biodéchets et les Français
respectent les consignes de tri des déchets.”*

Yacine , Algérie

Vers des formes de « métissage »

Métissage

“Le métissage est un processus qui mêle (mais ne mélange pas), distingue (mais ne sépare pas définitivement), superpose (mais dans un mouvement tremblé), entrelace (mais ne confond pas) les imaginaires et les mémoires”

Laplangine, 2002 in Garnier, 2010

Des métissages préexistants

“Les règles se rejoignent de plus en plus avec le rythme occidental à cause de la mondialisation : le matin, on prend le petit-déjeuner, sucré ou salé, avec du pain, des œufs, des charcuteries, du lait, etc.”

Gracia, Congo

Une diversité de formes de métissages

*“Ne serait-ce qu’à la cantine, quand je suis arrivée,
j’avais 10 ans. Et quand tu viens d’Afrique, tu ne connais pas.
C’est là que j’ai découvert la cuisine française.”*

Rita, République Centrafricaine

Une diversité de processus de métissages

*“Rien, parce que là-bas, ma famille ne va rien manger de tout ça ! Le fromage ?
Ils ne vont pas manger, le foie gras non plus ! Et le vin ? On ne boit pas
d'alcool ! Non, j'apporte du parfum, des habits. Mais au niveau de
l'alimentation, rien.”*

Gora, Guinée Conakry

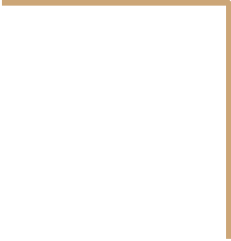
Une diversité de processus de métissages

“Le blé du matin jusqu’au soir, ça te constipe !”
Tennek, Bénin

Une diversité de processus de métissages

“Je crois que c’est plus des problématiques qui concernent la population musulmane, mais je trouve que c’est quand même assez rare de trouver tout ce qui est halal [...] je pense que c’est vraiment ça le frein principal pour la découverte de tout le reste.”

Safiya, Maroc



Merci !



Bibliographie

- CARVALHO Mariania, KASTENHOLZ Elisabeth, JOAO CARNEIRO Maria, SOUZA Luis, 2023, « Co creation of food tourism experiences : Tourists' perspectives of a Lisbon food tour », *Sage Journals*, mai 2023. Disponible sur : lien. [Consulté le 17 juin 2024]
- CORBEAU Jean-Pierre, 2000, « Cuisinier, pâtisser, métisser », *Revue des sciences sociales*, n°27, Révolution dans les cuisines, pp. 68-73.
- CORBEAU Jean-Pierre, 2005, « Sociabilités urbaines contemporaines et cuisines de foire. De la convivialité à la commensalité », *Diasporas*, 2005, vol. 7, n° 1, p. 147-158.
- FISCHLER Claude, 2001, *L'omnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Paris, O. Jacob, coll. « Poches Odile Jacob ».
- GARNIER Julie, 2010, « «Faire avec» les goûts des autres. La petite restauration africaine, une nouvelle venue dans les villes moyennes en France », *Anthropology of Food*, n°7, <http://journals-openedition.org/gorgone.univ-toulouse.fr/aof/6576> [Consulté le 30 janvier 2025].
- POULAIN Jean-Pierre, 2002, *Sociologie de l'alimentation*, PUF, coll. « Sciences sociales et sociétés ».

11^{ème}
JIPAD

**Journée des
Innovations &
Politiques pour une
Alimentation
Durable**

Jeudi 3 Avril 2025

🕒 9h00 - 17h00

Organisée
par les étudiant-e-s du
Master Spécialisé[®] IPAD
Innovations & Politiques pour
une Alimentation Durable

GRATUIT
sur inscription
*En présentiel
ou en visio*



L'Institut Agro Montpellier

Amphithéâtre Philippe Lamour

2, place Viala 34000 Montpellier



**INSTITUT
AGRO** Montpellier

cirad

**INSTITUT
DES RESSOURCES
AGRICULTURES
DU MONDE**

C'est ici pour
s'inscrire :



bit.ly/JIPAD2025

