

SÉMINAIRE POPULAIRE

BON À
PENSER

BON À
MANGER



Samedi
1^{er} décembre 2018
13h30 > 18h30

Salle du Conseil
Conseil départemental 31
1 bd de la Marquette (Métro B canal du Midi)

BON À PENSER

BON À MANGER

Le séminaire populaire a été préparé par des habitantes du quartier Reynerie-Mirail, avec des chercheurs de l'Université Toulouse Jean-Jaurès, l'association Parle avec Elles et L'harmonie sociale. Après une première édition en 2017 sur le thème « Penser par soi-même », le séminaire populaire reprend les mots du célèbre anthropologue Claude Lévi-Strauss « Bon à penser, bon à manger » autour du thème de l'alimentation et de l'immigration.

L'alimentation dépasse la seule fonction nourricière et s'organise autour de dimensions bio-psycho-sociologiques. On ne mange pas uniquement ce qui est objectivement comestible mais aussi ce qui est symboliquement signifiant. En ce sens, elle intervient dans tous les domaines de notre existence : c'est un « fait social total ». Elle convoque le rapport à l'autre, mais aussi à nous même, et notamment notre relation au corps, et, à sa mise en scène.

Travailler sur l'alimentation dans un quartier où vivent et se croisent des personnes venues de pays et de cultures différentes permet de se rendre compte du partage des préoccupations autour de l'alimentation quelle que soit sa culture. Comment transmettre des saveurs, des valeurs, des savoir-être et des savoir-faire culinaires aujourd'hui ? Comment le « bon à penser » se réorganise au fil des générations, au fil des contacts avec l'Autre ? Et comment tout cela amène à redéfinir ce qui est « bon à manger » ?

Durant la préparation du séminaire, des femmes, mais aussi des hommes, ont partagé leurs expériences sur ces questions autour de l'alimentation, et sur le manger d'aujourd'hui. Plusieurs ateliers artistiques et littéraires, culinaires ainsi que des groupes de réflexion ont été menés depuis avril 2018. En sont ressortis des « objets » sonores, visuels et gustatifs, partagés durant le séminaire.

Les mobilités humaines concernent aujourd'hui toutes les parties du monde, toutes les sociétés. La France, « vieux pays d'immigration » s'est transformée au fil des migrations anciennes et plus récentes, et cela aussi dans ses cuisines. Les cuisines populaires sont des lieux où se déploie la créativité au quotidien, dans le vif de la vie sociale. Elle est faite d'emprunts, d'adoptions, d'adaptations, d'entrecroisements. Comment s'opèrent ces processus ?

Quelles en sont la portée et les limites ? Que disent-ils de nos sociétés, celles d'ici et de là-bas, de nos visions du monde ? Du manger et du boire ? Mais aussi de notre rapport à ce qui est beau et bon ou pas ? Cette rencontre sera un temps d'échange sur ces questions.

> 14 h 00

Ouverture du séminaire par un représentant du Conseil départemental de la Haute-Garonne

> 14 h 20

Association parle avec elles. Présentation de l'association et de la démarche suivie pour l'organisation du séminaire.

> 14 h 40

Nourritures communes : ce que les gens disent...

Pour ouvrir les travaux de ce séminaire, en guise de hors d'œuvre, Laurence Tibère, présentera ses recherches sur certaines sociétés issues ou structurées avec les migrations (dont la Réunion) et la façon dont, dans ces sociétés, certains plats sont désignés comme des « plats nationaux », ou plus largement, des plats emblématiques qui représentent le collectif par-delà les différences d'origine. Et comment les mots, les valeurs qui leurs sont associées parlent de la cohabitation, du lien social et de la recomposition autour des migrations.

Laurence Tibère
Université de Toulouse
Jean-Jaurès.
ISTHIA/Certop-CNRS
UMR5044.

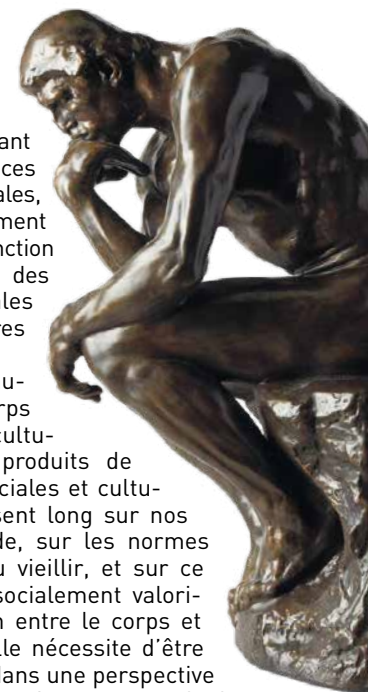


> 15 h
Discussion



> 16 h 20
Lien entre corps et altérité culturelle

Le corps, en tant qu'objet des sciences humaines et sociales, a été différemment abordé en fonction des disciplines, des traditions nationales et des conjonctures scientifiques. Hier comme aujourd'hui, le corps et l'altérité culturelle sont des produits de constructions sociales et culturelles qui en disent long sur nos visions du monde, sur les normes du grandir et du vieillir, et sur ce qui est ou pas socialement valorisé. Aussi, le lien entre le corps et l'altérité culturelle nécessite d'être historicisé (mis dans une perspective historique) afin de mieux comprendre le regard qui a été porté par les chercheurs.e.s. Quels corps ou quelles parties du corps incarnent des pratiques ordinaires, des injonctions sexuées et en lien avec l'âge et la classe sociale ?



Simona Tersigni
est maître de conférences en sociologie à l'université Paris-Nanterre, membre associé du Laboratoire Dynamiques Européennes (CNRS - UdS) ainsi que de l'URMIS (Paris Diderot)

> 16 h 50
Discussion

> 17 h 10

Remise en mots
par Aïdoud Fayçal, slam



> 17 h 30
Conclusion du séminaire par l'Association parle avec elles

> 17 h 40 **Partage convivial**

> 18 h 30 **Fin du séminaire**

> 15 h 15

Le tajine à la bouillie bordelaise

Depuis plus de 40 ans, les mondes viticoles du Bordelais font régulièrement appel à une main d'œuvre étrangère (particulièrement maghrébine mais aussi portugaise, espagnole) pour produire un aliment chargé d'une forte valeur symbolique « française » : le vin.

Dans ce contexte agricole très particulier, incarnant dans l'imaginaire des urbains un des hauts lieux du tourisme français, comment les cuisines des migrant-e-s et de leurs descendant-e-s s'expriment-elles ? Comment se sont accommodés les arts de cuisiner, de s'approvisionner dans un contexte local très touristique proche de la métropole bordelaise mais désormais fait d'appauvrissement et de montée du racisme ?

Dans cette communication centrée sur l'alimentation, Chantal Crenn, se propose de dévoiler « les dessous » de cette partie du Sud-Ouest de la France ainsi que les relations de ces habitant-e-s aux pays de départ (le Maroc essentiellement). Qu'est-ce que ces individus, mangeurs, cuisinier-e-s, ouvrier-e-s viticoles venu-e-s d'ailleurs et leurs « enfants » ou petits-enfants, nés ici, nous disent de ce qui est bon/mauvais à manger et bon/mauvais à penser en fonction de leur positionnement social, de leur âge, de leur genre, etc.



Chantal Crenn
est enseignante-chercheuse à l'université Bordeaux Montaigne et chercheuse à Les Afriques dans le Monde (UMR 5115 Cnrs et IEP Bordeaux)

> 15 h 45 Discussion

> 16 h 00 Pause et rafraichissements

Conseil Départemental de la Haute-Garonne**Les chemins de la République**

Pour promouvoir les valeurs de la République, le Conseil Départemental de la Haute-Garonne a initié Les Chemins de la République rassemblant le Parcours Laïque et Citoyen (pour les collégiens), les rencontres de la laïcité (du 9 au 15 décembre), l'action du Musée Départemental de la Résistance et de la Déportation et une série d'actions : ciné-débats, animations dans les quartiers toulousains et les villes hors métropole. Ainsi, le CD31 renforce le débat autour des valeurs républicaines, éclaire le principe de laïcité et transmet des savoirs qui fondent notre République, afin de lutter contre la discrimination, la radicalisation, l'intolérance, le repli communautaire.

Parle Avec Elles

L'association a pour objectif la valorisation des compétences et l'émergence des forces de propositions des femmes des quartiers populaires dans l'espace public, civique, économique, social, culturel et politique. C'est un lieu source et ressource pour échanger des idées, mutualiser des moyens et développer des projets collectifs. L'association accompagne également des personnes afin qu'elles soient actrices du processus d'aboutissement des objectifs qu'elles se sont fixées.

Habitant.e.s

Un groupe de Toulousain.e.s, pour la plupart des quartiers populaires – et notamment de Reynerie –, se sont regroupé.e.s pour échanger, témoigner, et partager réflexions et pratiques sur l'alimentation. De ces échanges culturels, ont émergé des dynamiques de travail et de création centrées sur ce qui nous rassemble et nous lie dans nos pratiques et plaisirs culinaires.

CERTOP

Le CERTOP, unité mixte de recherche du CNRS, de l'Université Toulouse – Jean Jaurès et de l'Université Toulouse III – Paul Sabatier compte une soixantaine de personnels permanents (chercheur.e.s, enseignant.e.s-chercheur.e.s, personnels de soutien à la recherche) et plus d'une quarantaine de doctorant.e.s, relevant de plusieurs disciplines des Sciences Humaines et Sociales (sociologie, information-communication, économie).

L'harmonie sociale

L'association du paysage culturel toulousain s'est fixé comme objectif de faciliter les échanges entre chercheurs et citoyens, d'ouvrir le débat sur des questions politiques et philosophiques et ainsi de contribuer à l'harmonie sociale.

Le Quai des savoirs

Le Quai des savoirs a mis à disposition sa cuisine expérimentale pour que le groupe puisse y tenir l'atelier culinaire sur les divers modes de préparation des poissons « à la marmite » autour de la Méditerranée.



En couverture :

Enfant mangeur de noisette, par Javera, Espagne, vers 1900. © DR

Le penseur de Rodin, 1880. © Musée Rodin