

**Appel à communication**  
**Colloque international du CEE Centre d'études équatoriennes**  
**pour ses 50 ans (1975-2025)**  
**Des nourritures terrestres en Équateur :**  
**Aliments, pratiques alimentaires et identité(s)**

Judi 27 et vendredi 28 mars 2025  
Campus de l'Université Paris Nanterre

Avec l'appui de l'Ambassade de France en Équateur,  
Avec l'appui de l'IFEA Institut français des études andines,  
Avec l'appui de l'UFR LCE de l'Université Paris Nanterre,  
Avec l'appui du Conseil Scientifique de l'Université Paris Nanterre,  
Avec l'appui de Bi/Coa New York.

Colloque international organisé à l'occasion des 50 ans du CEE et dans le cadre du projet quinquennal « Les nourritures terrestres dans les mondes hispaniques du Moyen Âge à l'époque contemporaine » du CRIIA – UR Études romanes de l'Université Paris Nanterre.

Le Centre d'études équatoriennes (CEE), groupe de recherche du Centre de Recherches Ibériques et Ibéro-Américaines (CRIIA) au sein de l'UR Études romanes de l'Université Paris Nanterre, fête en 2025 ses 50 ans d'existence. Les activités du CEE portent traditionnellement sur l'histoire, les cultures et les littératures équatoriennes, depuis une perspective transdisciplinaire. Il est l'un des centres les plus anciens de l'université Paris Nanterre et, depuis ses origines, il a contribué à faciliter et développer les études portant sur la République de l'Équateur, de resserrer les liens entre étudiants, jeunes chercheurs et chercheurs confirmés équatoriens et français. À l'occasion de son anniversaire, le CEE entend contribuer à la réflexion collective menée par l'équipe de recherche du CRIIA UR Études romanes dont il est membre et dont le projet de recherche s'intitule « Nourritures terrestres dans les mondes hispaniques du Moyen Âge à l'époque contemporaine ».

## Cadre thématique et enjeux

Le colloque expertisera les usages alimentaires, les représentations de la nourriture, les pratiques qui leur sont associées, leur impact sur les identités et les patrimoines culturels dans le cas équatorien spécifiquement. La réflexion engagée s'inscrit dans le sillage des *Food Studies* (études alimentaires en français), mais en privilégiant les dimensions culturelles équatoriennes, et en particulier les enjeux identitaires, qu'il s'agisse d'identités individuelles ou collectives, de ce qu'il est convenu d'appeler l'équatorianité, des identités régionales ou locales, des identités sociales, communautaires ou ancestrales. Revenant sur l'approche socio-anthropologique du « fait alimentaire<sup>1</sup> », le sociologue Jean-Pierre Poulain y voit, en effet, le moyen d'explorer les structures des imaginaires et des représentations. L'alimentation aujourd'hui considérée comme un élément qui concourt à la définition même des héritages culturels et un enjeu constitutif des identités, depuis les essais fondateurs « Psychosociologie de l'alimentation contemporaine<sup>2</sup> » de Roland Barthes et « Le triangle culinaire<sup>3</sup> » de Claude Lévi-Strauss. C'est l'articulation entre nourriture, cultures et identités en Équateur qui nous intéresse ici.

Depuis la Constitution de 2008, l'Équateur est défini comme un pays interculturel et plurinational avec un ambitieux projet de société : la construction du *Buen vivir*. Sans revenir sur la polysémie de ce principe, discuté et débattu avant de tomber ces dernières années dans une sorte de sommeil (pour ne pas dire d'oubli), on peut toutefois affirmer que le nouveau pacte social qui doit en découler suppose de prendre en compte les revendications des peuples et des nationalités indigènes, des peuples afro-descendants, et celles portées par ce qu'on appelle aujourd'hui les mouvements sociaux, eux-mêmes fort divers. Ce nouveau pacte social entend ainsi améliorer l'accès à des services contribuant au bien vivre collectif, à la santé notamment, et la question de la nourriture et des pratiques qui leur sont liées représentent un enjeu crucial. Ce nouveau pacte social reconnaît aussi la richesse culturelle du pays, laquelle s'exprime également en termes culinaires. La nourriture et ses différentes expressions seraient alors le reflet de cette diversité, une diversité qui se trouve au cœur de la présente réflexion, qui sera nécessairement transdisciplinaire pour être à même de l'appréhender. Ce sont ces expressions qu'il s'agit de comprendre, et elles sont à cerner également sur un temps long, qui suppose aussi des approches historiques.

Nombreux sont les objets qui nous intéressent ici. Nous nous pencherons sur les aliments, préparés ou non, et ce qu'ils impliquent culturellement, les formes de sociabilité associées à leur préparation et à leur consommation, les rituels mis en œuvre, les manières de la table (présentées comme des arts, le cas échéant), la gastronomie comme mécanisme de distinction, les pratiques alimentaires populaires et leur (re)formulation comme des traditions authentiques, leur récupération à des fins économiques et symboliques. Nous aborderons les luttes et les intérêts qui émergent autour de ces questions, en réponse aux formes de hiérarchisation, de marginalisation et de domination que les pratiques alimentaires supposent. Car l'approche culturelle et des représentations qui les sous-tendent permet aussi de mettre en lumière les phénomènes de pouvoir et les relations de domination légitimant les asymétries de race, classe et genre. D'ailleurs, comme le montre l'ouvrage de Carole Counihan et Valeria Siniscalchi en

---

<sup>1</sup> Jean-Pierre POULAIN, « Socio-anthropologie du « fait alimentaire » ou *food Studies*. Les deux chemins d'une thématisation scientifique », *L'année sociologique*, vol. 67, 2017, p. 23-46, <https://www.cairn.info/revue-l-annee-sociologique-2017-1-page-23.htm> ; Jean-Pierre POULAIN, *Sociologías de la alimentación. Los comensales y el espacio social alimentario*, Barcelona, Editorial UOC, 2019.

<sup>2</sup> Roland BARTHES, « Psychosociologie de l'alimentation contemporaine », *Annales*, vol. 16, octobre 1961, p. 977-986.

<sup>3</sup> Claude LEVI-STRAUSS, « Le triangle culinaire », *L'Arc*, n°26, 1965, p.19-29.

2014<sup>4</sup>, les mouvements sociaux se sont emparés du « fait alimentaire » dans de nombreux pays. Il convient d'analyser les discours et les pratiques militantes en Équateur autour de ce « fait ».

On notera que la question alimentaire n'est pas posée ici depuis la perspective des politiques gouvernementales, notamment des politiques sociales d'aide alimentaire aux plus démunis, de lutte contre la pauvreté ou pour une meilleure santé. Il ne s'agit pas de les écarter en tant que telles. Nous sommes bien conscients des défis que posent les enjeux alimentaires aux gouvernements en Équateur, y compris en termes de développement durable. Nous invitons à traiter ces dimensions en lien avec les enjeux culturels des identités et des patrimoines.

Nous voudrions enfin insister sur la volonté de ce colloque de mobiliser différents corpus dans le cadre de sa réflexion. Méthodologiquement, il cherche à croiser les regards et les approches en faisant dialoguer des sources variées, venues de champs divers : historiques, anthropologiques, ethnographiques, sociologiques, économiques, mais aussi littéraires, artistiques, cinématographiques et audiovisuels (pensons à la vogue des programmes culinaires à la télévision). Croiser les sources nous semble indispensable à la compréhension de phénomènes culturels originaux et complexes qui dépassent les clivages entre les sciences biologiques (nutrition, santé, génétique) et les sciences humaines et sociales – il suffit d'évoquer la madeleine de Proust en littérature. La nourriture prend souvent une dimension métaphorique, directement liée à la subjectivité de celui qui mange ou se nourrit, ainsi que de celui qui nourrit ou est dévoré sur le plan symbolique, voire psychique. Nous pouvons observer la présence des imaginaires de l'abondance et des appétits, mais aussi des imaginaires de la privation, de la faim et du dégoût dans les productions culturelles en Équateur. Les aliments et les pratiques symboliques qui leur sont liées nourrissent (dans tous les sens du terme) des émotions et des sentiments que nous nous efforcerons aussi d'examiner, quels que soient l'axe et l'approche retenus. Si nous mobilisons le titre de l'œuvre d'André Gide *Les Nourritures terrestres* (1897), c'est en ce qu'il pose la question des aliments métaphoriquement, ce que nous cherchons à faire ici également en partant d'un postulat : la nutrition dépasse le cadre des repas ingérés, de la cuisine, pour invoquer aussi des sensations et des sentiments, comme l'appétit et le désir vital.

## **Axes de réflexion**

### **- Nourriture, gastronomie et héritages culturels**

Pluriculturelle et multiethnique, la société équatorienne se caractérise par une richesse culinaire que nous aborderons à la lumière des notions de tradition, d'héritage et de patrimoine. La grande variété de produits comestibles due aux divers étages écologiques et climats de la *Costa*, la *Sierra* et de l'*Amazonie* ont permis l'émergence de recettes propres à chaque territoire et à chaque groupe ethnique. Les migrations européennes, asiatiques et arabes ont aussi contribué à cette diversité. Aujourd'hui, les cuisines de la province de Manabi et celle de la province de El Oro connaissent un essor particulier et commencent à conquérir les scènes gastronomiques internationales.

Il sera ainsi intéressant de définir ce que peut recouvrir l'idée de « cuisine » *criolla*, posée comme hybride, née d'apports culturels multiples. Elle peut être appréhendée comme une construction culturelle, constamment (re)formulée depuis le 16<sup>e</sup> siècle, à travers l'analyse des évolutions des pratiques et des discours. Les expressions culinaires actuelles peuvent aussi apparaître comme le résultat de processus historiques de transculturation, donnant lieu à des

---

<sup>4</sup> Carole COUNIHAN & Valeria SINISCALCHI (éd.), *Food Activism: Agency, Democracy and Economy*, London, Bloomsbury Academic, 2014.

formes nouvelles en permanente évolution<sup>5</sup>. Il conviendra de définir les différentes cuisines équatoriennes, régionales et locales, et d'observer comment elles ont peu à peu été considérées comme des éléments du patrimoine culturel des groupes concernés, en devenant constitutifs de leur(s) identités(s) dans les discours et représentations dont ils sont porteurs.

Les pratiques culinaires équatoriennes, même les plus populaires, tendent aujourd'hui à être définies comme des « gastronomies ». Il conviendra de comprendre comment s'opère cette valorisation, par quels acteurs et dans quels buts. À cet égard, nous pourrions mobiliser – le cas échéant – la notion de gastro-chauvinisme et celle de gastro-nationalisme<sup>6</sup>, qui met en évidence l'articulation intime entre cuisine et identité nationale. Elles éclairent les polémiques qui parfois naissent quand plusieurs pays, régions ou villes réclament la paternité d'un plat ou d'une pratique culinaire. Nous observerons aussi comment des éléments et pratiques culinaires présentés comme des traditions et des héritages culturels peuvent servir aujourd'hui des intérêts économiques et touristiques.

La question des héritages culturels se pose aujourd'hui en termes patrimoniaux, ce qui suppose des décisions et des mesures de préservation, valorisation et transmission. Quelles traditions culinaires (liées à des fêtes religieuses, par exemple) sont considérées comme des éléments patrimoniaux et pourquoi ? Quels sont les acteurs de cette patrimonialisation, publics et privés ? Peut-on parler d'une politique culturelle dans le cas de la reconnaissance patrimoniale culinaires équatoriennes ? Il s'agit aussi ici de revenir sur les initiatives entreprises par des communautés, régions et villes, des peuples et nations indigènes, des peuples afro-descendants, pour valoriser des plats qui auraient été définis jusque-là comme « typiques » et qui sont désormais définis comme constitutifs d'un patrimoine *sui generis*.

#### - **Nourriture, pratiques alimentaires et cosmogonies indigènes**

Dans le sillage de cette dernière réflexion, il sera intéressant d'appréhender les nourritures et leurs pratiques depuis la perspective des cosmogonies indigènes. Bien que certains peuples et nationalités indigènes aient adopté des pratiques culinaires issues des pratiques culturelles dites métisses, la préservation des traditions ancestrales a toujours constitué un moyen de renforcer l'identité de ces communautés. Le maintien ou la récupération des mets propres aux communautés andines ou amazoniennes témoignent de la volonté de faire vivre ou survivre les liens entre nourriture et spiritualité, entre nourriture et respect de la Pachamama. Nous proposons d'analyser la signification des aliments dans les rituels. Quels aliments ont été et continuent d'être employés dans les cérémonies ? Comment a évolué la fabrication des plats et des boissons, comme la *chicha*, boisson fermentée à base de maïs ou de *yuca* (manioc) ?

Il s'agit de comprendre la dimension spirituelle de ces aliments et de ces pratiques, mais il importe aussi de s'interroger sur la place qu'occupe l'élaboration des plats dans la vie quotidienne des communautés indigènes. En quoi consolide-t-elle les particularités des différents peuples andins ou amazoniens dans la façon dont ceux-ci se définissent ? Comment sont-elles (re)présentées et (re)formulées dans les interactions avec la société équatorienne et face à la globalisation culturelle ?

---

<sup>5</sup> Fernando ORTIZ, *Contrapunteo cubano del tabaco y al azúcar*, La Habana, J. Montero, 1940.

<sup>6</sup> M. DESOUCY, "Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union", *American Sociological Review*, n° 75, 2020, p. 432-455 ; Nicklas Neuman & Jonatan Leer, "Nordic Cuisine but National Identities", *Anthropology of food*, n° 13, 2018, DOI: <https://doi.org/10.4000/aof.8723>

## - La cuisine équatorienne à l'heure des échanges mondialisés

Nous étudierons également l'impact de la mondialisation, le succès de la pizza ou du sushi, par exemple, mais aussi leur transformation et adaptation à la réalité équatorienne, avec les formes nouvelles de consommation qui en découlent alors. Nous pourrions observer les aliments en lien avec la production de biens culturels, livres (notamment de recettes), magazines, revues, programmes audiovisuels (documentaires, émissions de concours culinaires, par exemple) ainsi que la relation avec les nouveaux canaux de communication digitale, très utilisés par les jeunes générations, en quête d'expériences culinaires originales. Nous les appréhendons aussi à travers une série de pratiques récréatives, les loisirs, les voyages par exemple, et nous observons l'essor du tourisme culinaire en Équateur.

Nous voudrions également cerner l'émergence d'une gastro-diplomatie (ou diplomatie gastronomique) en Équateur, notamment autour du cacao, où les aliments peuvent être mis au service de la construction d'une marque-pays projetée à l'échelle mondiale. Nous nous demanderons plus largement si on peut parler, dans le cas équatorien, de gastro-nationalisme – au singulier comme au pluriel.

Enfin, les phénomènes migratoires supposent de nouvelles pratiques et de nouvelles socialisations alimentaires et nous proposons d'observer les modifications des pratiques alimentaires des migrants équatoriens à l'étranger et des migrants étrangers en Équateur, ainsi que leurs impacts en termes de gastro-identités. En effet, le « fait alimentaire » serait un indicateur du degré d'intégration dans la société d'accueil selon Manuel Calvo<sup>7</sup>. Les pratiques alimentaires des migrants peuvent manifester des résistances à l'adoption des modèles et valeurs de la société d'accueil ou, inversement, marquer la volonté de se faire une place dans cette dernière. Mais les nouvelles pratiques ne signifient pas nécessairement une rupture avec la société d'origine. Quelles seraient alors les manifestations de l'hybridité culinaire ? Quelles (re)configurations et discours identitaires produisent-elles ? Quels liens et quelles continuités avec la société d'origine sont maintenus par le biais des pratiques alimentaires ?

## - Nourritures et asymétries

Un angle d'analyse concernera le rôle de la nourriture dans les mobilisations sociales. Les aliments et l'accès aux aliments constituent une ressource symbolique forte dans l'histoire des mobilisations – pensons aux manifestations contre les effets des crises économiques. Dans les quartiers populaires, la gestion alimentaire a donné lieu à des formes d'action collective qui cimentent un esprit communautaire, sur lesquelles nous reviendrons aussi.

Les approches de genre sont également à privilégier pour comprendre la complexité des enjeux de pouvoir et de domination présents dans le « fait alimentaire » – pensons aux injonctions à la minceur et à des critères esthétiques aliénants, ou encore aux assignations subalternisantes des femmes à la cuisine domestique au nom du *care*. Comment se manifeste en Équateur « l'ordre alimentaire genré »<sup>8</sup> ? Comment est-il remis en question aujourd'hui et au profit de quelle(s) identité(s) féminines ?

Plus largement les études décoloniales nous invitent à étudier le « fait alimentaire » au regard de l'imposition de pratiques hégémoniques occidentalocentrées et des phénomènes de résistance à un colonialisme et une colonialité qui s'exercent aussi dans les nourritures, dans

---

<sup>7</sup> Manuel CALVO, « Toujours Africains et déjà Français : la socialisation des migrants vue à travers leur alimentation », *Politique africaine*, n°67, 1997, p. 48-55, DOI : [10.3406/polaf.1997.6064](https://doi.org/10.3406/polaf.1997.6064)

<sup>8</sup> Tristan FOURNIER, Julie JARTY, Nathalie LAPEYRE & Priscille TOURAILLE, « L'alimentation, arme du genre », *Journal des anthropologues*, n° 140-141, 2015, p. 19-49, <https://journals.openedition.org/jda/6022>

les assiettes et les imaginaires. En France, l'influence des penseurs de la créolité d'origine francophone (Césaire, Chamoiseau en particulier) est déterminante pour aborder l'alimentation comme un des espaces où se jouent les relations de domination de race, de genre et de classe, et ils offrent des outils théoriques dont nous pourrions nous emparer pour aborder le cas de l'Équateur.

### **Modalités de soumission :**

Les propositions de communication en français ou en espagnol (un résumé de 200 mots et une courte biographie) sont à envoyer avant le **15 septembre 2024** à Diana Sarrade (diana.sarrade-cobos@u-bordeaux.fr) et Emmanuelle Sinardet ([esinardet@parisnanterre.fr](mailto:esinardet@parisnanterre.fr)).

Les travaux feront l'objet d'une publication dans la revue électronique du CRIIA, *Crisol*. Les normes de présentation de la revue *Crisol* seront envoyées avec l'acceptation de la proposition. Pour plus d'information sur la revue *Crisol* : <https://crisol.parisnanterre.fr/index.php/crisol>

### **Comité d'organisation :**

Sandrine CAYRE, Université Paris Nanterre  
Nicolas BONILLA, Université Paris Nanterre  
Andrés SANTILLAN, EHESS-CRIIA  
Diana SARRADE COBOS, Université de Bordeaux  
Yann SEYEUX, Université Paris Nanterre  
Emmanuelle SINARDET, Université Paris Nanterre

### **Comité scientifique :**

Marleen HABOUD, Pontificia Universidad Católica del Ecuador (PUCE)  
Michael HANDELSMAN, University of Tennessee  
Catherine HEYMANN, Université Paris Nanterre  
Caroline LEPAGE, Université Paris Nanterre  
Alexis SIERRA, Sorbonne Université  
Leonardo VALENCIA, Universidad Andina Simon Bolivar UASB