

## Anthropologie de l'alimentation en Amérique latine

Année universitaire 2024-2025 / Master 1 et Master 2 - Semestre 1 / HYSPO27

Lucila Bugallo (Anthropologie)

Lundi 10h-12h

### Résumé du cours

Les pratiques d'approvisionnement et de consommation des aliments dans des localités latino-américaines sont d'importants faits socioculturels qui montrent le changement constant des pratiques. Les aliments consommés sont, comme ailleurs, le résultat des chaînes de transformations ; l'importance de techniques qui permettent ces transformations se trouve d'une part, dans la possibilité de produire un aliment et d'autre part, dans le fait qu'elles sont reliées à d'autres dimensions de la vie sociale et s'articulent à la fois avec d'autres techniques conformant un tissu où se matérialisent de relations, de sens et d'imaginaires. Dans ce sens, les transformations de matières en aliment se relient à des modes de faire et de penser qui peuvent avoir une profondeur historique importante et montrer de manière presque anodine des aspects constitutifs des communautés. Les changements liés à l'alimentation, survenus pendant le XXème siècle et consolidés vers les années 1980, seront aussi un point d'intérêt du cours. Les différentes conceptions sur ce qui est un aliment sont également importantes à considérer et la manière dont le fait de nourrir s'inscrit dans une trame de relations. L'alimentation doit être envisagée dans le cadre de ces relations, car les êtres et les produits ont des liens de collaboration, de contamination et de consommation ; ils s'affectent mutuellement. L'alimentation est un acte qui nourrit individuellement mais qui est soutenu par des conceptions et des pratiques collectives parmi une grande diversité d'êtres. Ceci permet de construire et de relancer le mouvement de génération de mondes, par le fait que l'alimentation produit des corps mais également elle produit un tissu relationnel. Le fait d'alimenter des êtres puissants et tutélaires, considérés par différentes communautés comme des énormes sources nourricières, est aussi un aspect à considérer dans ces communautés, où les aliments, à travers des parties de divers êtres, de techniques et de transformations, conforment un corps collectif.

Le principaux cas analysés proviennent des sociétés andines mais quelques sujets seront également enrichis par l'apport de cas mésoaméricains. L'enseignement s'adresse à ceux qui s'intéressent aux relations de transformations liées aux aliments et aux produits des communautés latinoaméricaines et aux changements introduits par des aliments des économies de marché. Il s'agit d'un cours dans une perspective anthropologique qui donne une centralité à l'ethnographie et à la matérialité de faits et de relations.

Dans notre parcours nous aurons comme **objectifs** de :

- Réfléchir aux concepts locaux d'aliment et à la manière dont les corps humains sont nourris en relation avec d'autres corps.
- Analyser les transformations alimentaires dans des communautés latino-américaines en s'intéressant aux changements culturels qu'elles impliquent.
- Aborder les techniques de transformation des aliments et leur relation avec d'autres dimensions sociales, en recherchant les logiques et les valeurs socioculturelles qui s'articulent avec les techniques.

## Organisation

Chaque séance de 2 heures sera organisée autour d'un cours magistral (1:20) et de la présentation orale d'un registre d'observation faite par les étudiant.es et suivie d'une discussion avec l'ensemble de la classe mettant en relation le registre présenté et le thème de la classe (40mn). A fin de participer aux débats (ce qui fait l'objet d'un contrôle continu) et d'en profiter de la richesse des échanges, le registre et les lectures de la séance doivent obligatoirement être faites avant la séance concernée.

Les textes de la bibliographie sont sur icampus, à l'Humathèque ou à télécharger depuis le link (selon le cas, cela sera indiqué lors du premier cours).

Les registres demandés aux étudiant.es seront des exercices pratiques (de breves écrits résultant d'observations ou de dialogues) portant sur le sujet de la séance suivante et seront demandés auparavant. Ces exercices permettent non seulement de s'exercer à l'observation mais aussi de se sensibiliser aux sujets du cours. Par ailleurs, une des séances consistera dans une sortie pour faire l'observation de objets liées aux aliments destinés aux êtres tutélaires, abritées par la collection du Musée du Quai Branly, en particulier des assemblages-offrandes, qui nous permettront d'observer quelles substances sont importantes dans les conceptions d'aliment. Cela afin de réfléchir sur l'importance des matérialités dans nos abordages anthropologiques.

### Modalités de contrôle des connaissances :

Contrôle continu : participation active aux débats et élaboration des registres (6/4).

Evaluation orale sur les contenu de deux textes de la bibliographie (au choix de l'étudiant.e) (4/4)

Évaluation finale écrite : présentation le 6 décembre d'une production individuelle, à partir des lectures et des intérêts de recherche de l'étudiant.e 10/20

**Séance 1 (23/09):** Les notions d'aliment et de produit. Les liens avec des territoires. Productions et *crianzas*. La manière de la constitution/naissance des produits dans des communautés rurales américaines.

#### Lecture :

SALAS CARREÑO, Guillermo (2019). *Lugares parientes. Comida, cohabitación y mundos andinos*. Lima, Editorial PUCP, Chap.1, pp. 65-90.

**Séance 2 (30/09):** Des manières de cultiver : une certaine conception de produits dans des communautés rurales américaines. À propos des combinaisons, des cohabitations et des "contaminations". Productions (agriculture et élevage), cueillette et chasse.

#### Lectures :

ARNOLD Denise, JIMÉNEZ ARQUIPA, Domingo y YAPITA, Juan de Dios (1998), "Similt'aña. Pensamientos acerca de algunas canciones a los productos de un ayllu andino", en Denise Arnold (coord.), *Hacia un orden andino de las cosas. Tres pistas de los Andes meridionales*, La Paz, Hisbol-ILCA, pp. 109-133 + 136-146 + 162-173

#### Lectures complémentaires:

GOOD ESHELMAN, Catharine (2019c). "Estrategias en la alimentación tradicional entre nahuas del Alto Balsas, Guerrero. Perspectivas desde la antropología de la comida". *El Volcán Insurgente*, Sindicato Nacional de profesores de investigación científica y docencia del INAH. N° 57, pp. 64-73.

LOWENHAUPT TSING, Anne (2015). *Le champignon de la fin du monde. Sur la possibilité de vivre dans les ruines du capitalisme*. Paris, La Découverte, pp. 65-75 et 335-351.

**Séance 3 (07/10) :** Circulation : approvisionnement et consommation dans de régions rurales.

Lectures :

BUGALLO, Lucila (2008). “*Años se manejaba el cambio y ahora el billete*. Participación de poblaciones de la Puna de Jujuy en ferias e intercambios. Cambios entre siglos XIX y XX.” *Estudios Trasandinos*, Revista de la Asociación Chileno-Argentina de Estudios Históricos e Integración Cultural, Vol. 14 N° 2, pp. 5-30.

Lectures complémentaires:

ARNOLD, Denise y YAPITA, Juan de Dios (1998). *Río de vellón, río de canto. Cantar a los animales, una poética andina de la creación*. La Paz, ILCA-Hisbol-Universidad Mayor de San Andrés, pp. 371-378.

GOOD ESHELMAN, Catharine (2019b). “Prácticas alimentarias en México y el papel estratégico de los mercados y ferias campesinos”, Dossier en *Mirada Antropológica*. Año 14. N° 17, pp. 119-142.

**Séance 4 (14/10) :** Les changements de la deuxième moitié du XXème siècle : les aliments d'origine industrielle.

Lectures :

MINTZ, Sidney (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: Ediciones de la Reina Roja, pp. 11-78.

Lecture complémentaire:

LOWENHAUPT TSING, Anne (2015). *Le champignon de la fin du monde. Sur la possibilité de vivre dans les ruines du capitalisme*. Paris, La Découverte, pp. 77-85.

**Séance 5 (21/10):** L'importance des technologies. Les systèmes de mouture et la production de farines. L'abatage des animaux et comment ils deviennent viande. Des aspects sensibles : goûts et textures

PAZZARELLI, Francisco (2017). “A sorte da carne. Topologia animal nos Andes meridionais”. *Horizontes Antropológicos*, año 23, N° 48: 129-149.

Lectures complémentaires:

BUGALLO, Lucila, MAMANI, Lina M. y PAREDES, Laura (2014). Moliendas y producción de harinas para autoconsumo en las economías domésticas quebradeñas durante el siglo XX, en AAVV, *Investigaciones del IIT*, Editorial FFyL, UBA, pp. 65-106.

SPEDDING, Alison (1993). “Semiótica de la cocina paceña andina o ‘porquerías que se hacen pasar por comida’ (Un bosquejo inicial)”. *Revista UNITAS*, N° 10: 51-60. La Paz.

**Séance 6 (04/11):** Évaluation orale

Elle portera sur les lectures de cinq premières séances.

**Séance 7 (11/11): Des chaînes de production et de transformation.**

Lectures :

PAZZARELLI, Francisco (2014). “Un queso *entre* otros. Sueros, familias y relaciones en los cerros jujeños”. *RCA*, Vol. 50, N° 2: 95-118.

Lecture complémentaire:

LEMONNIER, Pierre (1976) “La description des chaînes opératoires : contribution à l'analyse des systèmes techniques”, *Techniques & Culture* [En ligne], Bulletin 1, mis en ligne le 19 décembre 2012, consulté le 06 septembre 2024. URL :

<http://journals.openedition.org/tc/6267> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/tc.6267>

**Séance 8 (18/11): Le stockage des aliments dans les garde-manger. De corps des végétaux et des animaux.**

Lecture :

BUGALLO, Lucila (2024). *Pirwa*. Rituales y concepciones del almacenamiento de los alimentos en la quebrada y puna de Jujuy (Argentina), (en presse).

**Séance 9 (25/11): Le tissu des relations et de l'alimentation : la conformation d'un corps collectif.**

Lectures :

ALLEN, Catherine. (2008) *La coca sabe. Coca e identidad en una comunidad andina*. Cusco: CBC. Chaps. 5, 6 et 7.

Lecture complémentaire:

COCCIA, Emanuele (2020). *Metmorphoses*. Paris: Rivages, Chap 3 “Réincarnations”.

**Séance 10 (02/12): Sortie d'études.**

Lecture:

TORRES LEZAMA, Vicente (2020). “Uywanakuy. Ritual y crianza mutua entre humanos y no humanos en el sur andino de Perú”, *Iberoforum. Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Iberoamericana*, vol. XV, N° 29, pp. 135-179 Universidad Iberoamericana, Ciudad de México.

**Séance 11 (09/12): Alimenter les êtres du monde : alimentation des espaces et de la diversité dans la région andine. Les aliments rituels.**

Lectures :

VILCA, Mario (2009). “Más allá del ‘paisaje’. El espacio de la Puna y quebrada de Jujuy: ¿comensal, anfitrión, interlocutor?” Cuadernos, Universidad Nacional de Jujuy, N° 36: 245-259.

Lecture complémentaire:

FERNÁNDEZ JUÁREZ, Gerardo (1997). *Entre la seducción y la repugnancia. Ofrendas Complejas en los Andes del Sur*. Cusco: CBC.

**Séance 12 (16/12): Dévolution des travaux et discussion finale à partir des productions des étudiants.es**

## Bibliographie

- ALLEN, Catherine. (2008) *La coca sabe. Coca e identidad en una comunidad andina*. Cusco: CBC.
- ARNOLD, Denise y YAPITA, Juan de Dios (1998). *Río de vellón, río de canto. Cantar a los animales, una poética andina de la creación*. La Paz, ILCA-Hisbol-Universidad Mayor de San Andrés.
- ARNOLD Denise, JIMÉNEZ ARUQUIPA, Domingo y YAPITA, Juan de Dios (2014 [1992]), “Similit’aña. Pensamientos acerca de algunas canciones a los productos de un ayllu andino”, en Denise Arnold (coord.), *Hacia un orden andino de las cosas. Tres pistas de los Andes meridionales*, La Paz, Hisbol-ILCA, pp. 109-173.
- BUGALLO, Lucila (2024). *Pirwa*. Rituales y concepciones del almacenamiento de los alimentos en la quebrada y puna de Jujuy (Argentina), en presse.
- ..... (2008). “Años se manejaba el cambio y ahora el billete. Participación de poblaciones de la Puna de Jujuy en ferias e intercambios. Cambios entre siglos XIX y XX.” *Estudios Trasandinos*, Revista de la Asociación Chileno-Argentina de Estudios Históricos e Integración Cultural, Vol. 14 N° 2, pp. 5-30.
- BUGALLO, Lucila, MAMANI, Lina M. y PAREDES, Laura (2014). Moliendas y producción de harinas para autoconsumo en las economías domésticas quebradeñas durante el siglo XX, en AAVV, *Investigaciones del IIT*, Editorial FFyL, UBA, pp. 65-106
- COCCIA, Emanuele (2020). *Metmorphoses*. Paris: Rivages.
- FERNÁNDEZ JUÁREZ, Gerardo (1997). *Entre la seducción y la repugnancia. Ofrendas Complejas en los Andes del Sur*. Cusco: CBC.
- FOYER, Jean et ELLISON, Nicolas (2018) “Conserver les maïs mexicains”, *Études rurales* [En ligne], 202, 2018, mis en ligne le 01 juillet 2020, consulté le 08 janvier 2022. URL : <http://journals.openedition.org/etudesrurales/15306> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/etudesrurales.15306>
- GOOD ESHELMAN, Catharine (2019a). “Estudios etnográficos sobre comida, trabajo y comunidad”. Procesos culturales en Mesoamérica hoy. Dossier en *Mirada Antropológica*. Año 14. Num 17. Presentación, pp. 3-10.
- GOOD ESHELMAN, Catharine (2019b). “Prácticas alimentarias en México y el papel estratégico de los mercados y ferias campesinos”, Dossier en *Mirada Antropológica*. Año 14. N° 17, pp. 119-142.
- GOOD ESHELMAN, Catharine (2019c). “Estrategias en la alimentación tradicional entre nahuas del Alto Balsas, Guerrero. Perspectivas desde la antropología de la comida”. *El Volcán Insurgente*, Sindicato Nacional de profesores de investigación científica y docencia del INAH. N° 57, pp. 64-73.
- HORKHEIMER, Hans (2004). *Alimentación y obtención de alimentos en el Perú prehispanico*. Lima: Instituto Nacional de Cultura del Perú.
- LABORDE, Gustavo 2013. *Identidad uruguaya en cocina. Narrativas sobre el origen*. Facultat de Geografia i Història. Doctorat Estudis Avançats en Antropologia Social. Universitat de Barcelona.
- LEMONNIER, Pierre (1992). *Elements for an Anthropology of Technology*. Anthropological Papers N°. 88, Museum of Anthropology, University of Michigan.
- .....(1976). « La description des chaînes opératoires : contribution à l'analyse des systèmes techniques », *Techniques & Culture* [En ligne], Bulletin 1 | 1976, mis en ligne le 19 décembre 2012, consulté le 06 septembre 2024. URL : <http://journals.openedition.org/tc/6267> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/tc.6267>
- LÉVI-STRAUSS, Claude (1965). *Le triangle culinaire*, *L'Arc*, n°26, pp.19-29
- LOWENHAUPT TSING, Anne (2015). *Le champignon de la fin du monde. Sur la possibilité de vivre dans les ruines du capitalisme*. Paris, La Découverte.
- MINTZ, Sidney (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: Ediciones de la Reina Roja.
- PAZZARELLI, Francisco (2017). “A sorte da carne. Topologia animal nos Andes merdionais”. *Horizontes Antropológicos*, año 23, N° 48: 129-149.

- ..... (2014). Un queso *entre* otros. Sueros, familias y relaciones en los cerros jujeños. *RCA*, Vol. 50, N° 2: 95-118
- ..... (2012). El estudio de las transformaciones culinarias en los Andes: entre estructuras y superficies, en Babot, M. P., Marschoff M. y Pazzarelli, F. (eds) *Las manos en la masa. Arqueología, Antropología e Historias de la Alimentación en Suramérica*. Museo de Antropología, UNC, pp. 693-713.
- ..... (2010). La importancia de hervir la sopa. Mujeres y técnicas culinarias en los Andes. *Antípoda* N° 10: 157-181
- PAZZARELLI, Francisco y VARGAS IBARRA, Gisela (2008). “¿Cómo hacer chicha en Córdoba? Reflexiones en torno a los aspectos políticos y materiales de la producción de chicha por inmigrantes bolivianos”, *Revista del Museo de Antropología* 1(1): 29-40, Universidad Nacional de Córdoba.
- SALAS CARREÑO, Guillermo (2019). *Lugares parientes. Comida, cohabitación y mundos andinos*. Lima, Editorial PUCP, Chap.1, pp. 65-90.
- SILLAR, Bill. 1996. “The Dead and the Drying: Techniques for Transforming People and Things in the Andes”, *Journal of Material Culture* 1(3):259-289.
- SPEDDING, Alison (1993). “Semiótica de la cocina paceña andina o ‘porquerías que se hacen pasar por comida’ (Un bosquejo inicial)”. *Revista UNITAS*, N° 10: 51-60. La Paz.
- SUREMAIN, Charles-Édouard de, (2010). Pratiques alimentaires et (re)construction identitaire chez des migrants boliviens de retour d’Argentine, *Anthropology of food* [Online], 7.
- TORRES LEZAMA, Vicente (2020). *Uywanakuy*. Ritual y crianza mutua entre humanos y no humanos en el sur andino de Perú Iberoforum. *Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Iberoamericana*, vol. XV, núm. 29, pp. 135-179 Universidad Iberoamericana, Ciudad de México.
- VELÁZQUEZ GALINDO, Yuribia, PERALTA Tania y CITLALLI Gabriel (2019). “Alimentación tradicional indígena y nutrición. Un estudio de caso”, Dossier en *Mirada Antropológica*. Año 14. N° 17, pp. 101- 118
- VILCA, Mario (2009). “Más allá del ‘paisaje’. El espacio de la Puna y quebrada de Jujuy: ¿comensal, anfitrión, interlocutor?” Cuadernos, Universidad Nacional de Jujuy, n° 36: 245-259.