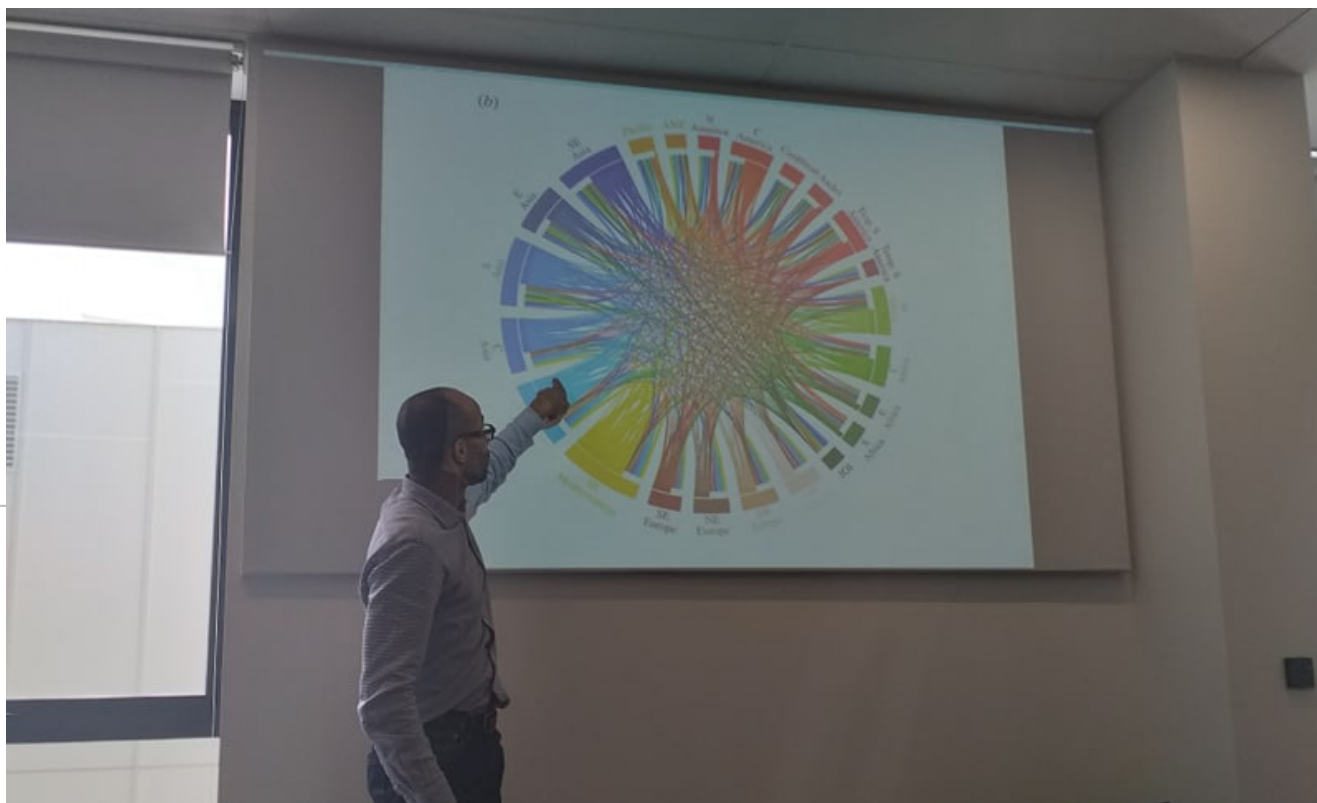


Saveur | La cuisine, nouvelle voie d'intégration des populations



« D'où viennent les aliments de nos assiettes ? », « Comment la cuisine réunit -elle les peuples ? », « Comment la cuisine devient vectrice d'intégration sociale ? », autant de questions que se pose la nouvelle conférence de l'AANA, Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine ce vendredi 7 juin. Animé par Damien Conaré, secrétaire général chaire alimentation du monde de l'UNESCO, ce colloque avait pour but de démontrer comment la cuisine fut et reste au travers des époques, un moyen d'unification des peuples.

« Le monde entier se niche dans nos assiettes »

Aujourd'hui, 2/3 des aliments dans notre assiette sont originaires d'autres régions du monde. Comment l'explique-t-on ? Remontons au XV siècle, moment des premières découvertes. Tout commence, avec les Portugais, leaders maritimes de l'époque. Avec des navigateurs renommés dont Vasco de Gama, débute la mondialisation d'aliments et de plantes. Les grandes richesses commencent leur exode, c'est le « début d'échange et de mélange de culture gastronomique autour de la planète. » s'exprime Damien Conaré.

Toutes ces migrations impactent de nombreux régimes alimentaires de peuples. Par exemple, en France, le petit-déjeuner typique, d'abord réservé aux catégories aisées, n'aurait « jamais existé » sans l'exportation de nombreux produits tels que le café, le cacao ou même encore les fruits venant d'autres continents. Également, passant de rare à une consommation de masse, de nombreux plats voient leurs recettes revisitées suivant les pays, exemple du fameux cassoulet qui de base était réalisé avec des fèves, ensuite remplacés par des haricots avant l'importation de ceux-ci d'Amérique du Sud. Cette mondialisation culinaire prouve que l'assiette devient un lien, un rapport entre les mondes. Ainsi, « le ventre construit l'identité des peuples et par la même occasion, leurs idéologies. »

La cuisine est transmise entre générations, de tous pays. En France, 1 personne sur 4 a des grands-parents nés hors de l'hexagone. Apprendre de ses origines par la cuisine, voilà l'objectif de la campagne [Grandmas Project](#). Cette transmission intergénérationnelle participe aussi à la migration de recettes à travers le temps et les continents.

« Un vivre-ensemble qui passe par l'alimentaire »

Autre mérite, l'alimentation devient le 1^{er} secteur d'intégration en 2019. Exemple de New York, où dès leurs arrivées sur le sol américain, les personnes immigrées sont envoyées dans les restaurants communautaires. Là-bas, ils apprennent directement les techniques culinaires, une porte d'intégration dans le monde professionnel et la culture américaine.

En France, [Alan Geaam](#), réfugié libanais est passé de sans-abris à chef étoilé grâce à sa persévérance et ses talents culinaires. Prenant exemple de ce prodige, l'AANA met en place des actions et des projets afin d'intégrer les personnes immigrées au sein de la communauté. Nommé « [KUSKUS](#) », le projet fondamental, évoque un échange de compétences, de capacités culinaires entre quatre pays, la France, l'Allemagne, le Portugal et l'Irlande. Favorisant la transmission de savoir, ce projet pourra inclure l'intégration d'étrangers dans la culture gastronomique française et notamment des migrants.

Dans le cadre de cette « intégration culinaires », Bordeaux organise du 13 au 22 juin prochain, la 4^{ème} édition du [Refugee Food Festival](#). Une initiative citoyenne « qui change le regard des réfugiés et valorise leur talent puis les insère dans la vie professionnelle » pour Sandrine Clément, porteuse du projet. La 3^{ème} édition sur le sol bordelais, accueillera 7 chefs d'origines différentes (Syrien, Soudanais, Ethiopien, Sahraoui...) dans plus de 9 restaurants de l'agglomération bordelaise. Un moment convivial de découverte intercontinentale pour tous.

Damien Carrère

Crédit Photo : Damien C

Publié sur [aqui.fr](#) le 08/06/2019

[Url de cet article](#)