

UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À MONTRÉAL

DOCTORAT EN SÉMIOLOGIE

SIGLE : SEM8751 (Pratiques sémiotiques)

Hiver 2018

TITRE : *Produire, préparer, manger ensemble. Traversée sémiotique du champ agroalimentaire.*

Jonathan Hope (hope.jonathan@uqam.ca)

DESCRIPTIF

Des structuralistes français, pensons à Roland Barthes et Claude Lévi-Strauss, ont clairement établi que la nourriture et l'alimentation sont des objets et des pratiques hautement sémiotiques. Certes, la nourriture est matérielle, la sustentation est nécessaire à la survie du corps ; mais la nourriture est également imbriquée dans des processus de signification et d'interprétation symboliques. Ainsi, la nourriture est inséparable de la culture. Plus essentiellement, la nourriture sert de condition structurante des sociétés et permet une discrimination des catégories sociales. Les recherches sur l'alimentation des premiers sémiologues ont contribué à développer non seulement nos connaissances sur l'objet ou la pratique alimentaire, elles ont également participé à la naissance même de la sémiologie et à l'application du cadre structuraliste-linguistique à l'ensemble de la culture humaine.

Nonobstant la pertinence de ces recherches fondatrices, il appert que dans les 50 dernières années l'alimentation a changé – autant que l'étude des processus signifiants. Par exemple, les questions liées à la santé, à la justice sociale et écologique, marquent le domaine alimentaire de manière plus franche qu'à l'époque où écrivaient Barthes et Lévi-Strauss. Par ailleurs, la sémiotique actuelle n'est plus confinée au cadre du structuralisme linguistique, mais elle s'étend dans les corps et dans les cultures. Penser cette évolution, mesurer le chemin parcouru, constater les forces et enjeux de la sémiotique alimentaire actuelle, orienter son avenir. Voilà les enjeux principaux qui nous motiveront au fil de ce séminaire.

OBJECTIFS

Plusieurs objectifs motiveront nos recherches au fil du séminaire ; certains se rattachent à la matière à l'étude, d'autres touchent le cadre théorique.

D'une part, nous voudrions éclairer autant que possible (en quinze courtes semaines...) une variété de facettes du champ agroalimentaire – une serre et une usine alimentaire, par exemple, sont tout aussi piquées de sens, culturel autant que biotique, que la table où nous mangeons, que le corps mangeant, et le corps mangé. On se penchera donc autant sur la *production*, la *fabrication* et la *consommation* de la nourriture. Il s'agit là d'une tripartition commode, ordonnée de manière intuitivement juste, pour décrire les étapes qui mènent à la sustentation. Or cette tripartition n'a de sens que si : I) nous considérons les zones d'ombre qui font également partie de l'expérience agroalimentaire, telles le jeûne, la famine ou la malnutrition, et II) nous admettons que la production, la fabrication et la consommation ne s'enfilent pas de façon linéaire.

En organisant ce séminaire autour de la densité des réseaux sémiotiques, nous voudrions aussi établir des ponts entre différents courants de pensée qui ont joué des rôles importants au fil de l'histoire du programme doctoral en sémiologie notamment la pensée française (structuralisme/poststructuralisme), la sémiotique (anglo-américaine) les études culturelles. On voudra insister sur l'applicabilité des théories sémiotiques et les mettre à l'épreuve du désordre de nos pratiques agroalimentaires. En somme, la réflexion sémiotique sur l'agroalimentaire deviendra un prétexte pour réfléchir à, et réorganiser le monde dans lequel nous vivons.

CONTENU

Les principaux enjeux seront abordés à partir de textes qui seront envoyés par courriel aux étudiant.es de manière régulière.

- N.B. Plusieurs textes sont uniquement disponibles en anglais. Une solide compétence de lecture de la langue anglaise est donc requise.

Compte tenu de la nature du séminaire (*pratiques sémiotiques*) quelques sorties et conférences sont prévues ; pour la même raison, les étudiant.e.s devront être prêt à expérimenter avec leurs propres habitudes alimentaires.

MODALITÉS D'ÉVALUATION (à confirmer)

1) Deux présentations, 15% chacune (dates à déterminer).

L'étudiant.e présentera à deux reprises un texte au programme.

2) Deux bilans, 10% chacun, aux semaines 5 et 10.

Il s'agira de présenter, devant le groupe, la progression du travail final.

- Bilan 1 : idées et questions générales ; textes, discours, pratiques envisagées.
- Bilan 2 : découvertes ; citations, extraits clés ; problèmes rencontrés.

OU : un bilan et un exercice collectif d'écriture (option à discuter).

3) Travail final (présentation en classe, texte), 50%, semaine 14 et 15.

Les étudiant.e.s exploreront une problématique évoquée au fil du trimestre et qui aura fait l'objet de discussions préalables (bilans, *supra*). Ce travail sera fait sur le modèle universitaire typique, avec une présentation orale (15-20 minutes) et un manuscrit (20-25 pages).

Notez bien

- J'exige une composante écrite pour le travail final, mais je suis flexible sur la forme. Vous pouvez ainsi adapter le travail et intégrer (par exemple) un podcast, du film, des images, etc.
- Ceux et celles qui veulent récupérer leur travail avec mes commentaires, devront remettre en même temps que leur travail une enveloppe suffisamment affranchie.

ATTENTION

L'évaluation des travaux tient nécessairement compte de la qualité de la langue : maîtrise des règles de syntaxe et de composition (organisation générale du texte), justesse et étendue du lexique, respect de l'orthographe.

PROGRAMME DES SÉANCES

SEMAINE 1 – Introduction.

SEMAINE 2 – Alimentation et structure socioculturelle : fondements sémiologiques.

- Roland Barthes. 1961. « Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine ». *Annales. Économies, Sociétés, Civilisation*.
- Pierre Bourdieu. 1979. « L'habitus et l'espace des styles de vie ». In *La distinction. Critique sociale du jugement*.
- Claude Lévi-Strauss. 1965. « Le triangle culinaire ». *L'arc*.

SEMAINE 3 – Sémiotique alimentaire culturelle contemporaine.

- Alain Girard et Pierre Sercia. 2009. « Du tajine à la poutine : le cas de l'alimentation de jeune Maghrébins nés au Québec et de leurs parents ». *Diversité urbaine*.
- Jillian Cavanaugh. 2013. « Il y a kebab et kebab. Conflit local et alimentation globale en Italie du nord ». *Glocalisation alimentaire*.
- Simona Stano. 2015. « Semiotics of food ». *International handbook of semiotics*.
- Paul Manning. 2012. « Introduction ». *Semiotics of drink and drinking*. London, Continuum pp. 1-34.

SEMAINE 4 – Biosémiotique alimentaire : sortir du cadre anthropologique.

- Donna Haraway. 2008. « Parting bites. Nourishing indigestion ». In *When species meet*. Minneapolis, University of Minnesota Press, pp. 285-302.
 - o <http://projectlamar.com/media/harrawayspecies.pdf>
- Laura Buck, Chris Stringer. 2013. « Having the stomach for it : a contribution to neanderthal diets ? » *Quaternary science reviews*.
- Marc André Selosse. 2017. In *Jamais seul. Ces microbes qui construisent les plantes, les animaux et les civilisations* (extraits à déterminer). Arles, Actes Sud.

SEMAINE 5 – Bilan 1.

SEMAINE 6 - Biopolitique alimentaire I : le jeûne religieux, le sacrifice rituel.

- Joe Regenstein. 2010. « Mener une vie digne d'être vécue » (entretien ASIDCOM).
 - o <http://www.asidcom.org/Interview-avec-le-Dr-Joe-M.html>
- Dominique Gaurier. 2014. « Les interdits alimentaires religieux : quel possible rapport avec une forme de sécurité alimentaire ? » In *Penser une démocratie alimentaire, vol. 1*.
- Franz Kafka. « Un champion de jeûne ». In *Un artiste de la faim. À la colonie pénitentiaire et autres récits*. Paris, NRF Gallimard, pp. 188-202.

SEMAINE 7 – Sortie à confirmer.

SEMAINE 8 – SEMAINE DE LECTURE.

SEMAINE 9 – Biopolitique alimentaire II : Malnutrition, restrictions alimentaires, discriminations.

- Roxane Gay. 2017. *Hunger. A memoir of (my) body*. (sections I, III). London, Harper Collins, pp. 1-21, 105-136.
- Chris McGreal. 2017. « Hunger in America : 'When your eldest child skips meals, it's no way to live » *The Guardian*.
- Joshua Ulan Gelperin and Sara Kuebbing. 2013. « Eating invaders : managing biological invasions with fork and knife ? » *Natural Resources and the Environment*.

SEMAINE 10 – Bilan 2.

SEMAINE 11 – Agriculture urbaine : conférence-parcours de Paule Mackrous (sémioticienne et hortultrice).

SEMAINE 12 – Potagers et plantations.

- Florent Quellier. 2004. « Le jardin fruitier-potager, lieu d'élection de la sécurité alimentaire à l'époque moderne ». *Revue d'histoire moderne et contemporaine*.
- Fernando Ortiz. 1940/2011. *Controverse cubaine entre le tabac et le sucre* (extraits à déterminer). Montréal, Mémoire d'encrier.
- Jamaica Kincaid. 2001. « The sowers and the reapers. The unquiet world of a flower bed ». *The New Yorker*.

SEMAINE 13 – Les restes, le gaspillage.

- Agnès Varda. 2000. *Les glâneurs et la glâneuse*. Ciné Tamaris.
- Karl Marx. « Expropriation de la population campagnarde ». In *Le capital, vol. I*.

SEMAINE 14 – Présentations.

SEMAINE 15 – Présentations.