

Soutenance de thèse de Simon Gérard
le 13 décembre 2024
à l'EHESS Marseille, dans la Vieille Charité, salle C, à 10H.

titre de la thèse:

**"Les qualités des taros, la qualité de la vie
Santé, développement, custom et environnement: les articulations multiples du bien vivre
et du bien manger dans l'archipel de Palau (Micronésie)"**

Le jury sera composé de:

Valeria Siniscalchi - directrice d'études de l'EHESS (examinatrice et présidente du jury)
Sandrine Ruhlmann - chargée de recherches CNRS - MNHN (examinatrice)
Ludovic Coupaye - Associate Professor - Department of Anthropology University College
(Londres Royaume Uni) (rapporteur)
Charles-Edouard de Suremain - directeur de recherche IRD - MNHN (rapporteur)
Perig Pitrou - directeur de recherches CNRS (directeur de thèse)
Sandra Revolon - maîtresse de conférence - Aix-Marseille Université (directrice de thèse)

Résumé:

Parmi les nombreux problèmes identifiés localement par les habitants et habitantes de l'archipel de Palau en Micronésie, les mauvaises pratiques alimentaires, qui entraînent et incarnent aussi bien des taux records de maladies chroniques (diabète, obésité, hypertension) qu'une « perte de culture » ou un sentiment « d'insécurité alimentaire », sont des enjeux reconnus comme fondamentaux. Un tel contexte favorise la prolifération de modèles et conceptions de ce qu'est une « bonne vie » dans l'archipel de Palau. Plus encore que les aliments qui en sont issus, les tarodières, lieux de production du taro (*Colocasia esculenta*, *Cyrtosperma merkusii*), sont présentées localement comme apportant un ensemble de réponses (sanitaires, culturelles, environnementales, économiques) et de fondements à de telles problématiques et représentations.

A travers une description des processus de qualification des taros, qui commencent dans les tarodières, se prolongent dans les cuisines puis dans les corps humains en passant par les circuits de distribution locaux, nous souhaitons mettre en avant les manières dont les pratiques alimentaires participent à structurer des formes de vie, faisant appel à de multiples conceptions du « bien manger », qui se complètent, s'opposent ou s'articulent. La thèse pose alors la question de la continuité des pratiques techniques horticoles avec les processus d'incorporation, en passant par les activités culinaires, à travers une approche centrée sur les qualités, aussi bien des corps que des environnements ou des aliments.

Cette thèse cherche donc à explorer comment les processus de production de « bons aliments » sont aussi des processus de structuration de « vies bonnes ». Il s'agit de proposer une réflexion sur la manière dont les pratiques techniques, agissant sur la matière et possédant un but de transformation physique des choses, sont aussi des façons d'orienter des formes de vie. Ce travail s'inspire ainsi de recherches récentes en anthropologie des techniques, qui mettent l'accent sur la nature ontogénétique des phénomènes techniques, à savoir le fait qu'en plus de produire des objets, ces derniers produisent aussi des personnes, acteurs et relations particulières (Sautchuk 2019, Coupaye 2013, 2018). A plusieurs égards,

ce travail s'inscrit également dans une anthropologie de la vie, qui s'intéresse à la manière dont s'articulent des formes vivantes avec des formes de vie (Pitrou 2017).

Mots-clés

Palau, Micronésie, taro, qualités, alimentation, horticulture, vie bonne, technique