POLITECNICO DI TORINO
Repository ISTITUZIONALE

Pensare la sovranità alimentare nell'Europa d'Oltremare: Aruba, Saint-Pierre e Miquelon, Belep (Nuova Caledonia)

Original
Pensare la sovranità alimentare nell'Europa d'Oltremare: Aruba, Saint-Pierre e Miquelon, Belep (Nuova Caledonia) / Giordana, Lara. - ELETTRONICO. - 26:1(2024), pp. 1-24. [10.4000/11t6k]

Availability:
This version is available at: 11583/2991396 since: 2024-07-31T18:05:23Z

Publisher:
Dipartimento Culture e Società - Università di Palermo

Published
DOI:10.4000/11t6k

Terms of use:

This article is made available under terms and conditions as specified in the corresponding bibliographic description in the repository

Publisher copyright

(Article begins on next page)

26 November 2024

Archivio antropologico mediterraneo

Anno XXVII, n. 26 (1) | 2024
Dossier monografici e Miscellanea

Pensare la sovranità alimentare nell'Europa d'Oltremare: Aruba, Saint-Pierre e Miquelon, Belep (Nuova Caledonia)

Food sovereignty from the point of view of "Overseas Europe": Aruba, Saint-Pierre and Miquelon, Belep (New Caledonia)

Lara Giordana

Edizione digitale
URL: https://journals.openedition.org/aam/7898
DOI: 10.4000/11t6k
ISSN: 2038-3215

Editore
Dipartimento Culture e Società - Università di Palermo

Notizia bibliografica digitale
Lara Giordana, «Pensare la sovranità alimentare nell'Europa d'Oltremare: Aruba, Saint-Pierre e Miquelon, Belep (Nuova Caledonia)», *Archivio antropologico mediterraneo* [Online], Anno XXVII, n. 26 (1) | 2024, online dal 15 juin 2024, consultato il 18 juin 2024. URL: http://journals.openedition.org/aam/7898 ; DOI: https://doi.org/10.4000/11t6k

Questo documento è stato generato automaticamente il 18 giugno 2024.

Solamente il testo è utilizzabile con licenza CC BY-NC-ND 4.0. Salvo diversa indicazione, per tutti agli altri elementi (illustrazioni, allegati importati) la copia non è autorizzata ("Tutti i diritti riservati").

Pensare la sovranità alimentare nell'Europa d'Oltremare: Aruba, Saint-Pierre e Miquelon, Belep (Nuova Caledonia)

Food sovereignty from the point of view of "Overseas Europe": Aruba, Saint-Pierre and Miquelon, Belep (New Caledonia)

Lara Giordana

1. L'Europa d'Oltremare: un'introduzione metodologica

1 Il tema della sovranità alimentare è emerso in maniera dirompente nelle narrazioni isolane intorno alla pandemia di Covid-19, intercettate nei primi mesi del 2020 dal gruppo di lavoro di Arcipelago Europa, al quale partecipa anche chi scrive[1]. Accanto all'emergenza sanitaria, infatti, molte isole dei Caraibi, del Pacifico e dell'Oceano Indiano, tra cui quelle che costituiscono il variegato "arcipelago" dell'Europa d'Oltremare, hanno visto la propria sicurezza alimentare compromessa dall'interruzione delle mobilità di merci e persone (Favole 2020a).

2 Quella di "Europa d'Oltremare" (Favole 2020b) è un'etichetta ambigua, che rischia presto di apparire forzata e neocoloniale, dal momento che non è utilizzata dagli abitanti delle isole stesse[2]. Caratterizzate da una grande varietà di climi ed ecosistemi, società, culture, lingue e statuti, esse esprimono istanze molto diverse tra loro, difficilmente riducibili a un punto di vista unitario. In realtà, parlare di "Europa d'Oltremare" impone uno slittamento al tempo stesso epistemico e politico nel modo in cui si guarda a questi contesti, in genere considerati marginali, geograficamente, politicamente ed economicamente. Significa, infatti, spingersi oltre l'immaginario comune dell'Europa come un'entità territoriale compatta e riconoscerla, invece, come un arcipelago policentrico. È, questa, un'operazione simile a quella che compie Francio

Guadeloupe, antropologo arubano, quando rivendica: «the Netherlands is my home, for it is a Dutch Caribbean Island [...] just one of the island countries that make up the Kingdom of the Netherlands that thinks too much of itself» (Guadeloupe 2022: xxi). Parlare di "Europa d'Oltremare" significa, allora, decentrare lo sguardo, riconoscere le isole non più come anomalie trascurabili sul piano istituzionale o nello sviluppo economico, difettose di una piena sovranità, di un peso demografico e di un'estensione rilevanti, ma come soggetti attivi di processi creativi, attrici storiche e politiche, protagoniste del pluralismo europeo. Significa riconoscere il posto degli abitanti umani e non umani di queste isole nella storia europea, il loro contributo ideativo e materiale al suo sviluppo.

3 Come osservano Malcom Ferdinand e Mélissa Manglou (2021), raramente le isole sono considerate come luoghi fecondi, portatori di conoscenza e innovazione teorica; eppure, gli Oltremare sono centri da cui guardare il mondo e ripensare le relazioni tra esseri umani e ambiente. I due autori identificano uno dei tratti strutturanti degli Oltremare francesi, che può certamente essere esteso anche ad altre isole non indipendenti, nella

> longue histoire d'exploitation coloniale et capitaliste des écosystèmes et des humains et nonhumains dont les buts principaux furent d'approvisionner la métropole coloniale en denrées prisées et d'enrichir certaines entreprises (Ferdinand, Manglou 2021: 18).

4 Lo sfruttamento coloniale degli ecosistemi e la dominazione dei popoli, sia quelli indigeni sia quelli forzosamente trasferiti nelle colonie, hanno plasmato i paesaggi umani e non umani, hanno strutturato le relazioni sociali, politiche ed ecologiche in maniere talmente pervasive da essere tuttora visibili e spesso ancora attive, sebbene in altre forme. L'influenza delle storie coloniali prosegue, infatti, ben oltre gli esiti dei processi di decolonizzazione del XX secolo e gli Oltremare, con la loro permanenza, obbligano a confrontarci con questo "passato che non passa" (*Ivi:* 20, trad. mia), con questa pesante eredità nel modo di fare società e relazionarci alla terra e al mare.

5 Contribuendo alla più ampia riflessione sulla nascente Antropologia degli Oltremare (Favole 2020b), questo articolo si propone di offrire uno sguardo sulla sostenibilità e sulla sovranità alimentare a partire dalle società che abitano alcune delle isole dell'Europa d'Oltremare: Aruba (Mar dei Caraibi), Saint-Pierre e Miquelon (Oceano Atlantico) e le isole Belep in Nuova Caledonia (Oceano Pacifico). Saint-Pierre e Miquelon, Aruba e la Nuova Caledonia condividono lo statuto di Paesi e Territori d'Oltremare (PTOM), come vengono definiti nel lessico dell'Unione europea (Carta 1): a differenza delle Regioni Ultraperiferiche (RUP), come Mayotte, protagonista di un altro articolo in questa rivista (cfr. *infra*), i PTOM dispongono di un grado di autonomia maggiore nei confronti degli Stati dell'UE a cui sono legati da rapporti istituzionali specifici e spesso peculiari (Gay 2018, 2021; Favole 2020b). Come si configura, dunque, la sovranità alimentare in queste isole non indipendenti politicamente ma dotate di proprie forme di sovranità (Bonilla 2015; Prinsen, Blaise 2017)? Come pensare la sovranità alimentare *dall'*Europa d'Oltremare? Quella delle isole non indipendenti è una prospettiva generalmente trascurata nelle politiche a sostegno della sovranità alimentare, tanto nei loro ambiti nazionali quanto a livello comunitario; d'altra parte, essa non è neppure riconducibile a un punto di vista omogeneo e invita, semmai, a considerare la pluralità di modi in cui il concetto di sovranità alimentare può venire declinato, strettamente connessi ai peculiari grovigli storici, politici e ambientali dei singoli contesti nonché alle dinamiche interculturali che li caratterizzano[3].

6 Durante la pandemia di Covid-19 i tre PTOM hanno mostrato atteggiamenti e visioni diverse sul tema, ma egualmente legati agli intrecci profondi di colonialismo e autonomia, insularità, mobilità e relazioni regionali. Nel 2020 il problema della dipendenza dalle importazioni di cibo, già sollevato da qualche anno dagli agricoltori locali, ha improvvisamente guadagnato la ribalta della scena politica di Aruba, la cui economia è caratterizzata dalla "monocoltura" del turismo; da allora la nozione di sovranità alimentare sta contribuendo allo sviluppo di una nuova concezione di diritto al cibo in questa nazione costitutiva del Regno dei Paesi Bassi (van der Loo 2022). Anche a Saint-Pierre e Miquelon la pandemia di Covid-19 ha riportato l'attenzione sulla forte dipendenza dall'esterno, tema ben noto a livello locale. In questa Collettività francese, infatti, il legame tra sovranità, sicurezza e giustizia alimentari è particolarmente visibile sin da quando, trent'anni fa, l'economia basata sull'esportazione del merluzzo entrò in crisi (Keske *et al.* 2016). Al contrario, nelle isole Belep, parte della Collettività francese della Nuova Caledonia, l'interruzione dei collegamenti con l'isola principale di Grande Terre a marzo del 2020, per prevenire la diffusione del virus SARS-CoV-2, è parsa non avere un impatto significativo sull'approvvigionamento alimentare. Il mantenimento di una profonda relazione con la terra e il mare consente, infatti, alla piccola comunità indigena che abita queste isole di affrontare la frequente discontinuità nei trasporti che segna l'esperienza quotidiana, tra autosussistenza e gusto per il diverso.

7 Dei tre contesti presi in esame, solo uno, quello delle isole Belep, è stato indagato a partire da dati di prima mano, raccolti da chi scrive attraverso un'etnografia tradizionale, condotta a più riprese tra il 2009 e il 2017. Per quanto riguarda, invece, Saint-Pierre e Miquelon e Aruba, si è adottato un metodo composito e meno ortodosso, che combina l'uso di dati provenienti dalla letteratura scientifica e da quella grigia con dati raccolti attraverso interviste condotte a distanza, nonché l'"osservazione" dei/dai social media[4]. Si tratta di un *bricolage* metodologico ampiamente impiegato in questi ultimi anni, durante i quali la pandemia di Covid-19 ha negato la possibilità di «etnografie intensive e di lungo periodo, caratterizzate da ricchezza di relazioni umane e da "lentezza" dei ritmi di apprendimento e comprensione» (Dei 2023: 329). Non privo di criticità (*Ivi*)[5], tale bricolage si è rivelato un metodo utile per avviare una prima esplorazione delle questioni legate alla sovranità alimentare nei contesti qui esaminati. Pur con molti "vuoti", limiti e parzialità, questo lavoro è spinto dalla volontà di mantenere lo sguardo e la curiosità verso collettivi spesso considerati marginali o perfino ignorati e di ri-conoscerli come protagonisti di dinamiche e processi creativi.

2. La sovranità alimentare nelle isole

8 La sovranità alimentare ha acquisito un'importanza crescente, tanto come movimento sociale transnazionale quanto come cornice analitica, soprattutto per l'enfasi posta sull'aumento della produzione alimentare locale come mezzo per riparare la "frattura metabolica" tra società e natura (Moore 2000; McMichael 2014)[6]. Sebbene ne siano state date numerose definizioni, talvolta divergenti (Windfuhr, Jonsén 2005), nella gran parte delle rivendicazioni portate avanti dai movimenti per la sovranità alimentare ricorrono alcuni elementi centrali. Tra questi vi è, appunto, la necessità di cambiamenti radicali nel sistema agro-alimentare per rimediare alla rottura del contratto tra società e natura, all'origine di diseguaglianze sociali, disastri ecologici e perdita culturale,

attraverso quella che Hannah Wittman (2009) chiama "cittadinanza agraria". Nonostante il successo della nozione di sovranità alimentare, però, sono pochi gli studi che se ne sono occupati con riferimento ai contesti isolani. Quello di Jagjit Plahe, Shona Hawkes e Sunil Ponnamperuma (2013) documenta come in Oceania raramente essa sia stata richiamata dai movimenti locali in maniera esplicita[7]. Tuttavia, i suoi principi sono profondamente radicati nelle pratiche agricole delle comunità oceaniane: i sistemi fondiari consuetudinari, al cuore delle rivendicazioni di indipendenza degli anni '70 e '80 del secolo scorso, prevedono forme sofisticate di accesso collettivo alla terra, all'acqua e al mare, salvaguardando in tal modo la sovranità alimentare degli abitanti delle isole. Ciò nonostante, le politiche di libero scambio – nell'ambito del regime alimentare corporativo (McMichael 2005) – stanno minando sempre più il diritto delle comunità isolane a coltivare localmente il proprio cibo e, soprattutto, il diritto alle risorse produttive (Plahe *et al.* 2013).

9 Negli studi dedicati alle isole dell'Oceania, l'attenzione è generalmente rivolta ai sistemi alimentari indigeni. Anche Mehana Vaughan e Adam Ayers (2018) sottolineano che i cambiamenti nell'organizzazione fondiaria, insieme alla crescente urbanizzazione, li rendono sempre più vulnerabili all'aumento dei costi dei prodotti alimentari, in particolare di importazione. Ancora una volta il controllo locale della produzione di cibo è ritenuto fondamentale, poiché i sistemi alimentari incorporano le culture, le lingue e le conoscenze ancestrali (Kuhnlein *et al.* 2009). Inoltre, sebbene la pesca sia stata inclusa nelle prime dichiarazioni di sovranità alimentare (La Via Campesina 2007), i sistemi "blu", fondati sul mare, sono decisamente meno presenti nelle ricerche rispetto alla produzione alimentare "verde", che affonda le proprie radici nella terra: i casi di studio che esaminano la sovranità alimentare a partire dal mare sono, infatti, molto scarsi (Simmance *et al.* 2022; Quinby *et al.* 2023). In quello esaminato da Vaughan e Ayers è un particolare tipo di pesca a fornire una fonte alimentare essenziale alle comunità di Kaua'i (isole Hawai'i) ed è stato mantenuto attraverso meccanismi sociali, piuttosto che economici o tecnologici, basati sulla reciprocità e la responsabilità nelle relazioni tra umani e non-umani.

10 Gaia Cottino (2018) mostra, invece, come alla base dei progetti che promuovono la sicurezza alimentare nel Pacifico vi sia la concezione occidentale della natura come uno spazio separato, in cui "la terra viene percepita come semplice terra"; in questo modo si ignorano non solo i valori sociali del cibo, ma anche la percezione del territorio come uno spazio significativo, attorno al quale il diritto consuetudinario organizza i valori della società. Che i contesti isolani presentino delle specificità rispetto alle prospettive più ampiamente condivise emerge anche dalle analisi di Abrania Marrero, Christie Nicoson e Josiemer Mattei, le quali affermano: «Hegemonic epistemologies largely frame islanders as victims of crisis, utilizing longstanding deficit models of knowledge production (Campbell 2009) and overlooking nascent efforts to reclaim food sovereignty (Connell *et al.* 2020)» (Marrero *et al.* 2023: 2). Le studiose denunciano come le agenzie di sviluppo internazionale abbiano spesso enfatizzato la fragilità delle piccole isole – stati insulari e territori non indipendenti – descrivendo le crescenti crisi sanitarie, economiche e climatiche attraverso una retorica che reifica i cataclismi, esotizza gli stili di vita tradizionali e promuove la dipendenza dagli aiuti esterni (Baldacchino 2017). Poca attenzione è stata prestata, invece, alle attività coloniali e neocoloniali che alimentano tali crisi (Plahe *et al.* 2013; Marrero, Mattei 2022) e ancor meno alle modalità con cui gli stessi popoli isolani si adattano alle mutevoli condizioni

sociali, economiche e ambientali. È necessario, in primo luogo, decolonizzare e rivendicare la produzione di conoscenza nelle piccole isole (cfr. anche Hau'ofa 1994; Baldacchino 2008), per riconoscere che i produttori di cibo sono capaci di negoziare tra esigenze economiche, culturali ed ecologiche concorrenti per sostenere la sussistenza delle comunità umane e insieme rigenerare la diversità bioculturale.

> In the midst of change, laborers are not powerless; they understand and respond to disaster and disease acutely, intergenerationally, and cyclically - not as unexpected shocks but as the very reason iteration in socioecological systems exists in the first place (Beyerl et al. 2018; Talubo et al. 2022). Thus, in exploring island biocultural diversity, labor in islands can be interrogated not as "in crisis" but in flux, cultivating new forms of wisdom dynamically (Marrero et al. 2023: 2).

11 Pur con approcci e prospettive diverse rispetto a quelle di Marrero e colleghe, anche Jessica Paddock e Alastair Smith (2017) ribadiscono la necessità di considerare la sovranità alimentare nelle isole a partire dalla dinamicità e specificità dei suoi processi. Nelle piccole isole dei Caraibi e del Pacifico, i principi della sovranità alimentare si confrontano con restrizioni maggiori rispetto alle grandi masse continentali; gli autori e le autrici invitano, pertanto, a valutare con particolare attenzione aspetti spesso trascurati negli approcci alla sovranità alimentare più diffusi, come il ruolo e persino la necessità degli scambi commerciali, la profondità storica dell'integrazione delle isole nel commercio globale e ancora le mutevoli aspirazioni delle comunità isolane. Seguendo Christina Schiavoni (2016), Paddock e Smith notano come la ricerca – in senso scientifico e sociale – della sovranità alimentare sia un *processo*, più che un esito, in cui sono coinvolti anche attori spesso ignorati. Insomma, le isole non rappresentano semplicemente casi di studio in cui applicare, in scala ridotta, i principi metodologici, politici, economici ed ecologici già sperimentati in scenari continentali.

3. Aruba. Dal *cunucu* alla coltura idroponica: coltivare è essenziale alla vita

12 "One happy island" prometteva la borsa rossa in tessuto sintetico. Vi infilai i sacchetti di tela contenenti le cannucce che avevo deciso di acquistare come souvenir al Kong Hing SuperMarket, aperto da ormai 70 anni a Oranjestad. Le mie cannucce erano state realizzate con il bambù che cresce veloce in Indonesia e cercavano di insegnare ai turisti americani in vacanza ad Aruba che, facendo a meno della plastica, si può ridurre l'inquinamento dei mari. Ero perplessa sull'effettiva sostenibilità di oggetti che avevano attraversato due oceani, ma d'altra parte tutto ciò che era esposto sugli scaffali arrivava da oltre mare. Perfino le uova, in confezioni da dodici, non provenivano dal vicino Venezuela, bensì dagli Stati Uniti[8]. Ero consapevole, inoltre, dell'insostenibilità della mia stessa presenza sull'isola, dove mi trovavo giusto per il tempo di partecipare alla *Island States/Island Territories Conference*, la prima conferenza internazionale sui piccoli Stati insulari (Small Island States - SIS) e sui Territori insulari non autonomi (Subnational Island Jurisdictions – SNIJs)[9]. La conferenza era stata inizialmente prevista per la primavera del 2018 a Sint Maarten[10], ma a settembre 2017 l'isola fu devastata dagli uragani Irma e Maria; così, mentre Sint Maarten/Saint Martin si rimetteva da quei "disastri non così tanto naturali" (Seda-Irizarry, Martínez-Otero 2017), la conferenza era stata rimandata all'anno successivo e spostata ad Aruba, situata al di fuori della fascia degli uragani (Carta 2).

13 Fino alla pandemia di Covid-19, Aruba era considerata "un'isola felice", come ricordava la mia borsa rossa, un paese prospero, con un PIL e un livello di vita tra i più alti nella regione, un ottimo sistema di istruzione, un basso tasso di disoccupazione e posti di lavoro ben retribuiti. Rappresentava una delle mete principali nei Caraibi per i turisti nordamericani ed europei e l'opportunità di una vita migliore per immigrati e rifugiati, sempre più numerosi negli ultimi anni, a causa della crisi economica e politica in Venezuela (NIS Aruba 2022). Poi, nella primavera del 2020, la chiusura delle frontiere, degli aeroporti e dei porti ha fermato il turismo internazionale, con un forte impatto sulla vita dei quasi 110000 abitanti di Aruba, improvvisamente privati di mezzi di sussistenza. A maggio 2020 la locale banca del cibo passò da 200 pacchi alimentari distribuiti ogni mese a 2000[11]; a partire da giugno, alcune restrizioni ai movimenti e alle attività locali furono ridotte, ma la situazione economica delle famiglie non migliorò, visto il persistente blocco del turismo, ed era destinata ad aggravarsi ancora[12]. Le attività connesse al settore turistico generano l'87% del PIL di Aruba, mentre il settore primario non arriva allo 0,5%; ciò rende quella di Aruba una delle economie più dipendenti dal turismo e dalle importazioni nei Caraibi e, dunque, particolarmente vulnerabile agli sconvolgimenti esterni (Peterson 2020). Quando, durante la pandemia, la produzione alimentare e le catene di approvvigionamento globali, fino ad allora date per scontate, si sono interrotte, l'insicurezza è diventata evidente, mettendo in luce modelli e strutture preesistenti di disuguaglianza e povertà (Mateo 2023).

14 Eppure, nella società multiculturale di Aruba le tradizioni agrarie, come le celebrazioni per il raccolto, sono considerate elementi distintivi del patrimonio culturale peculiarmente arubano (Guadeloupe, Oostiendie 2023), che attinge alla cultura contadina dei *cunucu*. *Cunucu* in papiamento[13], la lingua creola di Aruba, indica il paesaggio rurale dell'isola e deriva dal termine arawak che si riferisce al sistema agricolo basato sulla consociazione di diverse colture su tumuli rialzati. Prima e durante l'era coloniale il *cunucu* è stato fondamentale nella produzione alimentare per i popoli dei Caraibi e del Sud America. Nonostante il clima semi-arido di Aruba, infatti, i *cunucu* consentirono la coltivazione di piante alimentari anche dopo che la massiccia deforestazione e l'allevamento di animali introdotti dagli europei trasformarono profondamente l'ecologia dell'isola, rendendola vulnerabile all'erosione del suolo e alla siccità. Nel sistema coloniale, le persone ridotte in schiavitù trovarono nei piccoli appezzamenti di terra che coltivavano per l'autosussistenza uno spazio di libertà e indipendenza. Il *cunucu* ha così rappresentato una forma di resistenza anticoloniale nel sistema delle piantagioni e delle monocolture industriali, attraverso l'autonomia alimentare (Felicien, Schiavoni, Romero 2021), e una possibilità di cura e di trasmissione delle relazioni interspecifiche e culturali. Esso viene oggi valorizzato come pratica decoloniale, che va oltre le logiche di sfruttamento dell'agricoltura industriale e può offrire un modello per nuovi modi di immaginare la relazione tra società e ambiente a partire dalla sovranità alimentare (Sanchez Cruz, Triana Solorzano 2023), oltre a ridurre la vulnerabilità di fronte alle emergenze climatiche (e non solo) e rafforzare le capacità di recupero post-disastro (Mercer *et al.* 2007)[14].

15 Sebbene la storia coloniale di Aruba ne sia spesso considerata ai margini, essa ha partecipato pienamente alle dinamiche estrattive che hanno caratterizzato la regione caraibica, a partire dal sistema basato sulla schiavitù e sulla piantagione che ha sradicato le ecologie e le società locali per fare delle isole delle esportatrici di merci. Nei Caraibi è possibile porre in continuità storica la geopolitica della piantagione e della

schiavitù, l'estrattivismo minerario sviluppatosi dal XVII al XIX secolo, le economie di enclave all'inizio del XX secolo e ancora la geopolitica petrolifera del XXI secolo (Toro Pérez 2017), per arrivare, infine, all'espansione del turismo in forme socialmente ed ecologicamente insostenibili (Sheller 2021). Quando nel 1508 la Spagna prese possesso di Aruba, insieme alle vicine Bonaire e Curaçao, le isole erano abitate da almeno tre millenni dai Caquetio[15], che avevano cominciato a modificarne i paesaggi insulari, praticando il disboscamento e l'agricoltura. Fu però la colonizzazione europea a trasformare completamente l'ecologia di Aruba (Derix 2016). Sebbene insieme alle isole sorelle sia stata considerata prima una *Isla Inutile* (isola inutile), a causa dell'assenza di minerali preziosi, e poi sia stata *olvidada* (dimenticata), Aruba ha subito pesantemente l'impatto della colonizzazione: la popolazione indigena fu in parte uccisa e in parte deportata a Hispaniola per lavorare nelle miniere di rame; l'isola rimase disabitata per un decennio e fu ripopolata con gruppi amerindiani dal continente e pochi europei. Quando, negli anni '30 del XVII secolo, fu la Compagnia Olandese delle Indie Occidentali a prendere possesso di queste isole, Aruba apparve la meno promettente dal punto di vista dello sfruttamento delle risorse naturali. Venne, dunque, destinata al pascolo brado del bestiame e la colonizzazione europea fu vietata per oltre un secolo, per non interferire con la centralità assunta nel progetto coloniale da Curaçao e dal suo ampio porto, dal quale transitavano merci e persone ridotte in schiavitù. La Compagnia tentò a più riprese di avviare delle piantagioni commerciali ad Aruba, ma gli sforzi fallirono miseramente; la coltivazione di piante di aloe, particolarmente adatte al clima semi-arido, praticata dai locali, rappresentò l'unica eccezione. Il pilastro dell'economia divenne, invece, l'allevamento di capre, attraverso il quale rendere Curaçao il più indipendente possibile sul piano delle forniture di cibo (*Ibidem*). Fin quasi alla metà del XIX secolo la terra rimase proprietà esclusiva della Compagnia, che ne "concedeva" agli abitanti una parte da coltivare in cambio di manodopera. Nonostante l'assenza di una vera e propria economia di piantagione, un quinto della popolazione di Aruba viveva in condizione di schiavitù, ovvero 500 persone quando il sistema fu abolito, nel 1863. I *cunucu*, insieme al lavoro stagionale in altre isole, sostennero la popolazione insulare fino all'inizio del XX secolo; poi, in seguito alla scoperta del petrolio nel Lago Maracaibo, nel 1924 ad Aruba si aprì una delle raffinerie più grandi al mondo. L'industria petrolifera attrasse importanti flussi migratori dalle altre isole dei Caraibi, dall'Europa, dalle Americhe e dalla Cina, che contribuirono a cambiare profondamente la composizione e la dimensione della popolazione. *Cunucu*, il paesaggio rurale fatto di piccole abitazioni, muretti di corallo e recinzioni di cactus, in un paio di generazioni fu sostituito da *mondi*, la campagna inselvatichita. Ben presto la rapida crescita della popolazione, che passò da 9000 abitanti nel 1923 a 60500 nel 1981, e l'espansione delle attività economiche determinarono una nuova pressione sulla terra: una parte importante di *mondi* fu convertita in terreni edificabili o destinati allo sviluppo di attività economiche (*Ibidem*). Gli ultimi decenni del XX secolo hanno visto, infine, il declino dell'attività petrolifera e il boom nel settore turistico, diventato una nuova "monocoltura".

16 Dal 2017 alcuni arubani hanno cominciato a incontrarsi e a discutere di come sostenere la produzione locale di cibo, dando vita, in seguito, alla *United Farmers of Aruba*. L'associazione riunisce professionisti e non, che usano metodi di coltivazione e allevamento molto diversi, da quelli tradizionali alle colture verticali e idroponiche. Allevano galline ovaiole, coltivano soprattutto insalata in serra, ma anche cetrioli – di cui riescono a soddisfare completamente la richiesta locale –, peperoni e meloni; nei

loro *cunucu* ridanno spazio a piante locali, come *komkomber chiquito* (un tipo di zucca), *jambo* (una varietà di gombo) e *bonchi cunucu* (un fagiolo dal lungo baccello), ma sperimentano anche la coltivazione di germogli, micro-ortaggi e funghi, e sta aumentando progressivamente la varietà di ortaggi destinati all'autoconsumo e alla vendita. In comune hanno la volontà di attirare l'attenzione sull'importanza della sicurezza alimentare e della qualità del cibo per il benessere dell'isola e la salute dei suoi abitanti; sono uniti dal desiderio di mostrare che è possibile coltivare anche ad Aruba, nonché dalla consapevolezza di essere «at the beginning of a long adventure» (intervista online a Gregory Fung-A-Fat, 26 luglio 2023). La ridotta superficie coltivabile (meno del 10%), la scarsità di acqua e l'elevata densità di popolazione, combinate alle pressioni del turismo, rendono impossibile, infatti, soddisfare l'intero fabbisogno alimentare sulla base di un approccio convenzionale (Mateo 2023). Come sottolinea Karljin van der Loo (2022), ciò contribuisce ad accrescere una tensione tra l'obiettivo di massimizzare la produttività e quello di preservare la cultura e le conoscenze tradizionali.

17 Ad Aruba la sovranità alimentare è, allora, «a scope, a direction seeken at, a path of milestones to put in between» (Greg Fung-a-Fat, 26 luglio 2023). Nel 2021 il governo ha riconosciuto United Farmers come proprio interlocutore ufficiale nello sviluppo di una strategia a lungo termine in tale direzione e nel 2022 ha firmato un memorandum di intesa con le altre isole caraibiche che fanno parte del Regno dei Paesi Bassi, per favorire lo scambio di informazioni e di conoscenze a partire da esperienze in atto nelle singole isole. Per United Farmers si tratta, però, non solo di promuovere il settore primario, ma anche di educare la comunità locale (e i turisti) alla sostenibilità e alla salute, attraverso il consumo di cibo prodotto localmente: è fondamentale sapere sin da bambini che «farming is essential to life» (Greg Fung-a-Fat, 26 luglio 2023).

4. Saint-Pierre e Miquelon. Di merluzzi e confini: sovranità, sicurezza e giustizia alimentari

18 A settembre 2020, la fotografia di una confezione di yogurt scattata in un supermercato di Saint-Pierre e Miquelon fu condivisa innumerevoli volte nei social media e generò tanti commenti da essere ripresa nei telegiornali. A suscitare tale interesse fu il prezzo, fino a 14 volte superiore a quello esposto nei supermercati della Francia continentale[16]. Tra le ragioni di un sovrapprezzo così esagerato vi erano senz'altro gli effetti della crisi sanitaria sui trasporti e sulle filiere alimentari, particolarmente visibili per i prodotti freschi[17]. Questi si sommavano, però, ad altri fattori, strutturatisi storicamente, che delineano per la Collettività d'oltremare francese una situazione di ingiustizia alimentare (Keske *et al.* 2016)[18]. Nella letteratura specializzata, infatti, il caso di Saint-Pierre e Miquelon è stato analizzato come illustrazione esemplare del complesso legame tra sovranità, sicurezza e giustizia alimentari negli ecosistemi nordici (*Ibidem*).

19 Oggi, il piccolo arcipelago importa il 98% del fabbisogno alimentare dei suoi 6000 abitanti (Assemblée Nationale 2023). In realtà, gli abitanti di queste isole, situate ad appena 25 km dalle coste della Provincia canadese di Terranova e Labrador (Carta 2), importano da secoli il proprio cibo; date le condizioni climatiche ed ecologiche, infatti, l'autosussistenza non è possibile e storicamente il sistema alimentare si è fondato sull'abbondanza delle risorse alieutiche. La presenza umana è, dunque, inestricabilmente connessa a quella di altre specie animali, in particolare quelle

marine: mammiferi, pesci e uccelli per millenni hanno motivato e mediato gli interessi e le relazioni dei gruppi umani (paleo-inuit, amerindiani mi'kmaw[19] ed europei) che hanno ciclicamente frequentato l'arcipelago o vi si sono stabiliti (Auger *et al.* 2020; Losier *et al.* 2021). Lo scambio di risorse ittiche con altri alimenti è stato alla base della possibilità di abitare queste isole. I merluzzi (*Gadus morhua*), in particolare, trovano nei fondali poco profondi e sabbiosi dei Grandi Banchi di Terranova un habitat straordinariamente favorevole e sono stati al centro di reti di relazioni in cui, insieme a essi o in cambio, per secoli si sono mosse persone, merci, idee e cibo (Losier *et al.* 2021). La pesca al merluzzo fu un potente motore per l'espansione imperialistica nell'America nordorientale. I Grandi Banchi costituivano, infatti, una delle zone più pescose al mondo e già a partire dal XVI secolo le isole di Saint-Pierre e Miquelon servirono da avamposto per i pescatori europei, provenienti in particolare dalla Francia occidentale. Navi cariche di merluzzo salato raggiungevano poi i Caraibi e l'America meridionale rifornendoli, soprattutto, di razioni per gli schiavi che lavoravano nelle piantagioni di canna da zucchero (Michon 2010). Il merluzzo conservato sotto sale ha riempito anche le pance degli abitanti del continente europeo, raggiungendo perfino le regioni più interne, e ha sfamato gli eserciti durante i conflitti mondiali. In tutti questi secoli, all'esportazione del pesce è corrisposta un'elevata importazione di alimenti freschi.

20 I diritti di pesca in questa zona sono stati a lungo contesi tra britannici e francesi e nella disputa le isole di Saint-Pierre e Miquelon passarono di mano varie volte prima di essere definitivamente "restituite" alla Francia nel 1816 (Fleury 2004). Il conflitto sui limiti delle zone di pesca e sulla gestione dell'attività alieutica è proseguito tra Saint-Pierre e Miquelon e Terranova, prima, e con il Canada, poi. Durante la seconda metà del XX secolo, la pesca industriale ha preso il sopravvento sulla piccola pesca costiera, diventando l'unica fonte di sviluppo economico per l'arcipelago. La mancanza di coordinamento nella governance internazionale della pesca industriale ha portato, insieme ad altri fattori, allo sfruttamento eccessivo, fino alla scomparsa quasi totale dei merluzzi nei Grandi Banchi di Terranova (Coward *et al.* 2000), rendendo indispensabile un intervento di regolazione: si poneva, infatti, un problema di sicurezza alimentare a livello globale (Keske *et al.* 2016). La contesa culminò nel 1992 con la cosiddetta "guerra del merluzzo" (*cod war*) e si concluse con un'importante perdita di sovranità da parte di Saint-Pierre e Miquelon. Il tribunale arbitrale dell'ONU stabilì per l'arcipelago una Zona Economica Esclusiva limitata rispetto alle richieste francesi, senza tenere in considerazione importanti fattori economici, sociali e culturali: i pescatori persero i diritti su molte delle loro tradizionali zone di pesca, già impoverite dall'eccessivo sfruttamento (Fleury 2004; Keske *et al.* 2016). Pochi mesi dopo, il governo canadese impose una moratoria sulla pesca al merluzzo lungo la costa orientale, in gran parte ancora in vigore, ponendo fine a cinque secoli di pesca nei Grandi Banchi e segnando il crollo improvviso del settore trainante dell'economia di Saint-Pierre e Miquelon. Le conseguenze sulla società locale furono drammatiche: la perdita di sovranità territoriale erose la sovranità economica, costringendo l'arcipelago a ricorrere massicciamente agli aiuti di stato e ai fondi europei (*Ibidem*), ed ebbe un elevato impatto anche sul piano culturale, visto il ruolo della pesca nella strutturazione della società e della cultura locali (Danto *et al.* 2023). Sebbene la decisione della Corte internazionale sia stata mossa dalla volontà di spingere Canada e Francia verso una gestione più sostenibile dell'attività alieutica e rafforzare la sicurezza alimentare globale, da allora il rischio di insicurezza alimentare per gli abitanti del piccolo arcipelago è diventato potenzialmente più grave di quello vissuto nei secoli precedenti

(Keske *et al.* 2016: 3)[20]. Nella decennale contesa giuridica le risorse e i mezzi mobilitati rispettivamente da Canada e Francia sono apparsi sproporzionati, inducendo alcuni osservatori locali a ritenere per nulla sorprendente l'epilogo (Fleury 2004). Il timore che decisioni fondamentali fossero prese a spese della comunità locale ha spinto Saint-Pierre e Miquelon a rinegoziare più volte il proprio statuto con la Francia (Foyer 2019).

21 A differenza di altre isole politicamente non autonome ma situate in ecozone più calde (Assemblée Nationale 2023), nelle comunità rurali dell'ecosistema boreale, come Saint-Pierre e Miquelon, la produzione agricola è pesantemente limitata dal clima boreale e dalle caratteristiche del suolo. A ciò si aggiunge il fatto che, nel caso di questa Collettività francese, le colture alimentari considerate culturalmente appropriate ai gusti contemporanei sono quelle tipiche della Francia continentale e, dunque, proprie di ecosistemi ben diversi (Keske *et al.* 2016). Infatti, nonostante le genealogie raccontino di relazioni matrimoniali con la Nazione mi'kmaw e con altre comunità di coloni europei stabilitesi a Terranova (Fleury 2004), il costante via vai di pescatori, in particolare baschi, bretoni e normanni, e funzionari provenienti dalla Francia continentale ha caratterizzato la storia coloniale dell'arcipelago con un impatto maggiore rispetto alle altre colonie francesi, a causa dell'esiguità della popolazione. Ciò ha contribuito a mantenere una forte continuità con la madrepatria (Foyer 2019) che si ritrova anche a tavola: i palati sampierresi sono decisamente influenzati dalla gastronomia francese. Così, se le tecniche di coltivazione per l'autoconsumo sono simili a quelle impiegate nella vicina Terranova, la produzione è ben diversa a Saint-Pierre e Miquelon, dove si ricercano e si coltivano ortaggi considerati di lusso nella vicina isola canadese, come lattuga e porri, immancabili invece nella cucina francese (Omohundro 1995). Nel paesaggio alimentare del piccolo arcipelago non mancano, poi, specialità come fois gras, terrine, *crème fraiche* e la pasticceria francese. La richiesta di questi alimenti è persino in aumento, per soddisfare non solo il palato degli abitanti ma anche la curiosità gastronomica dei turisti nordamericani in cerca di un assaggio di Francia (Timothy 2001). Il turismo rappresenta, infatti, il settore su cui l'arcipelago si sta orientando con maggior forza per il proprio futuro. La produzione a livello locale si rivela, dunque, particolarmente costosa, quando non impossibile (Keske *et al.* 2016). Nonostante tutti questi limiti, negli ultimi anni gli abitanti di Saint-Pierre e Miquelon hanno (ri)cominciato a coltivare e si assiste a una vera e propria rinascita degli orti, rimasti abbandonati per decenni, a Miquelon, l'isola più estesa. Inoltre, sono state avviate alcune imprese agro-alimentari che producono latte, formaggio, fois gras e crostacei che però non riescono a soddisfare l'elevata richiesta[21].

22 Il caso di questa Collettività d'oltremare è considerato esemplificativo della necessità di integrare altre dimensioni della sovranità alimentare oltre al diritto fondamentale al cibo, come il diritto di definire l'importanza dell'alimentazione in base alle origini culturali e l'equo accesso alle risorse (Keske *et al.* 2016). Se la sovranità alimentare si declina come diritto a un'alimentazione sana, culturalmente appropriata e sostenibile nel tempo, per gli abitanti di Saint-Pierre e Miquelon ciò significa anche trovare un compromesso tra preservare il diritto di importare gli alimenti che considerano una parte fondamentale della propria cultura, potenziare l'agricoltura locale e le relazioni regionali, favorendo la sostenibilità del sistema alimentare, e rinegoziare un accesso più equo alle risorse per recuperare giustizia spaziale/alimentare.

5. Belep (Nuova Caledonia). "Ciò che esce dalla terra" e "ciò che arriva dal mare": tra autosussistenza e gusto per il diverso

23 Alla fine di marzo 2020, gli abitanti delle isole Belep, all'estremo nord di Kanaky Nuova Caledonia[22], si prepararono per un mese di isolamento: la circolazione di persone e merci tra Belep e Grande Terre, l'isola principale dell'arcipelago caledone, sarebbe stata sospesa per impedire la propagazione del virus SARS-CoV-2, recentemente rilevato a Grande Terre (Carta 3). La piccola chiatta *Béléma-Néném*a, che normalmente riforniva Belep di cibo e carburante tre volte al mese, era fuori servizio per manutenzione. Date le circostanze straordinarie, le scorte alimentari vennero, quindi, ammassate sui sedili del *Sea Breeze*, il catamarano adibito al trasporto di passeggeri (e dei loro bagagli). Occorrono circa quattro ore in condizioni meteorologiche favorevoli per coprire gli oltre 110 km che separano Koumac, nel nord-ovest di Grande Terre, e Waala, l'unico villaggio stabilmente abitato delle isole Belep, dove si concentrano la popolazione e i servizi (Giordana 2020). L'insolito viaggio del *Sea Breeze* era certamente dovuto ai preparativi per questo singolare periodo di isolamento; in tempi ordinari, invece, gli 843 abitanti di Belep avrebbero dovuto pazientemente attendere che la chiatta fosse riparata. A parte questo, la vita quotidiana sull'isola non sembrava essere cambiata molto: i pochi negozi di Waala erano riforniti della usuale quantità di cibo, disponevano dei soliti beni e nessun altro viaggio di rifornimento era previsto. In effetti, la comunità era abituata a fasi di (quasi) completo "isolamento" ben più lunghe.

24 Durante uno dei periodi di ricerca sul campo, nel 2010, una serie di eventi meteorologici e di guasti interruppe per oltre due mesi i collegamenti marittimi, con un forte impatto sulla mobilità dei Belema da una parte e dall'altra del braccio di mare che separa Dau ar (l'isola principale delle Belep, dove sorge Waala) e Grande Terre[23]. Infatti, quasi la metà delle oltre 1700 persone che costituiscono la comunità delle isole Belep vive stabilmente altrove, ma mantiene un forte attaccamento alla propria terra e al proprio clan[24]: i ritorni sono frequenti, in particolare in occasione di matrimoni, funerali e durante le vacanze di fine anno. Quella volta i circa 200 bambini e ragazzi scolarizzati a Grande Terre[25] non poterono far visita alle famiglie per un periodo ancor più lungo, dovendo aspettare che il calendario scolastico, il bollettino meteo e i lavori di manutenzione alle imbarcazioni consentissero il rientro a Belep. Via mare arrivavano anche il carburante e i ricambi per le barche dei pescatori, nonché i materiali per il funzionamento delle infrastrutture presenti nel piccolo arcipelago, come la cella frigorifera utilizzata per la conservazione del pesce. Sebbene i pescatori fossero i soli a tentare la traversata, le loro imbarcazioni erano troppo piccole per affrontare in sicurezza le condizioni spesso avverse dell'oceano; dunque, la discontinuità nel trasporto marittimo si ripercuoteva anche sulla principale attività economica, costituita proprio dalla pesca professionale: risultava difficile per i pescatori di Belep rifornire con regolarità i mercati di Grande Terre e soprattutto quello di Nouméa.

25 In quel periodo anche il panorama alimentare cambiò: i sacchetti di riso vietnamita e tailandese, i pacchetti di spaghetti istantanei cinesi, i biscotti e i cracker australiani, il caffè solubile e lo zucchero scarseggiavano sempre più sugli scaffali dei *magasins*; i polli neozelandesi surgelati scomparvero dai congelatori e passarono mesi prima che il panettiere, rimasto senza farina, suonasse di nuovo la *toutoute*[26] per annunciare la

sfornata settimanale di pagnotte fragranti. La mensa scolastica, che serve la scuola dell'infanzia e primaria, rifornendosi solo in minima parte di prodotti locali, fu costretta a una chiusura prolungata. Il momentaneo arresto del flusso di gente e di merci, però, non fu avvertito in maniera univoca, come esclusivamente penalizzante; anzi, i sentimenti furono molteplici. Anna Paini, basandosi sulle sue osservazioni a Lifou, una delle Isole della Lealtà, sempre in Kanaky Nuova Caledonia, riflette sulla

> contrapposizione tra *ka xep qa hnagejë*, "ciò che arriva dal mare" con riferimento – spesso con connotazioni negative – alla provenienza esterna di individui, beni, piante e cibo, e *ka fetra qa hnadro*, "ciò che esce dalla terra", nel senso di tutto ciò che è generato nel paese (Paini 2007: 302).

26 Paini mette in luce come tale contrapposizione sia utilizzata per articolare il confine interno/esterno, attraverso il ricorso al concetto di *nyipi*, "vero". Si tratta di un termine semanticamente denso, che trova un corrispettivo in *pulu Belep*[27] nel vocabolo valorizzante *jua*: *jua uvi,* i "veri ignami" sono le varietà più nobili, quelle che si ritengono originarie di Belep e sono riservate agli scambi cerimoniali. A essere *jua* non sono solo i "frutti della terra", intesa come separata e opposta al mare, poiché i Belema distinguono anche tra *jua bao*, le "vere" sardine[28] ormai quasi scomparse dalle acque di Belep, e altri tipi di sardine, tra cui quelle che i giovani marinai impiegati sui pescherecci giapponesi, dove sono usate come esche, riportano con sé quando rientrano a Waala, ancora congelate in cassette di polistirolo. Terra e mare costituiscono, infatti, un continuum e la distinzione che si sottolinea con queste espressioni è proprio quella tra ciò che proviene da *pwemwa*, il paese terracqueo (Giordana 2022), e ciò che arriva dall'esterno, oltre la barriera corallina. A Belep, allora, l'impossibilità di procurarsi alcune delle cose non (ancora) addomesticate non fu intesa in maniera negativa (almeno per qualche tempo): il periodo di isolamento impose, infatti, uno stile di vita un poco più "vero", giacché l'alimentazione tornò a basarsi sui prodotti dell'orticoltura e della piccola pesca.

27 Durante quei due mesi, i Belema frequentarono con maggior intensità le *nana pwang* (baie) per procurarsi il cibo. Così vengono chiamate in *pulu Belep* le località dove sorgono gli orti, perché nel piccolo arcipelago è lì, nelle insenature lungo la costa, che si trovano le sole terre coltivabili, dove da secoli i Belema curano *uvi*, l'igname, coltura fondamentale per i Kanak. Prima dell'arrivo dei missionari maristi e della creazione del villaggio di Waala nel 1858, i vari clan vivevano nelle *nana pwang* (Giordana 2014): sono le terre ancestrali, il posto delle radici, l'origine, dove i legami specifici con gli antenati (umani e non umani) sono visibili, palpabili, intimi. La vita nelle *nana pwang* viene descritta come più sana; alcuni malesseri svaniscono appena vi si arriva, perché il ricongiungimento con gli antenati è benefico e terapeutico: è una rigenerazione, analoga a quella compiuta dall'igname nella terra. Il cibo preparato e consumato nelle *nana pwang* ha un sapore più intenso: igname e manioca, cucinati con l'acqua di mare, sono più sapidi, il pesce più grasso. Indicando poi con un ampio gesto la spiaggia e la laguna, i Belema le definiscono spesso «notre garde-manger»[29], la dispensa, nel senso della scorta di cibo, la riserva che garantisce la sicurezza alimentare, alla quale si può sempre attingere in caso di necessità. Dal mare e dalla terra si prende, infatti, solo ciò che serve «pour la marmitte» (per la pentola), ovvero solo ciò che occorre per il sostentamento familiare, in base ai bisogni, non ai profitti, senza accumulare, sprecare, eccedere. Anche il "di più" coltivato e pescato per gli scambi cerimoniali, che costellano il ciclo di vita kanak, a Belep è commisurato a un senso del limite condiviso. I Belema sono, infatti, ben consapevoli dei limiti ecologici delle loro isole: nell'eziologia belep la

salute umana e quella insulare sono interdipendenti e gli eccessi che provocano squilibri nel benessere insulare si ripercuotono gravemente su quello umano.

28 Tuttavia, i Belema nutrono anche un notevole gusto per il diverso: quando domandai perché ci stessimo affrettando, con altre donne, verso uno dei *magasins* di Waala, finalmente rifornito, Ignacia mi spiegò che «ça fait des mois qu'on mange du poisson, nous sommes fatiguées. On a envie de poulet»[30]. Il confine gastronomico tra interno ed esterno resta, dunque, poroso, anche perché, mentre certe provenienze sono ritenute estranee, altre vengono indigenizzate. Così, durante gli imponenti scambi che caratterizzano le cerimonie funebri e matrimoniali, accanto ai mucchi ordinati di ignami, alle canne da zucchero e ai caschi di banane, non mancano mai pacchi di riso, sacchetti di zucchero, confezioni di caffè solubile e bottiglie di olio. Nel periodo in cui vige il divieto di raccolta dell'igname, essi costituiscono la parte prevalente del *paan*, il contributo che le famiglie di ciascun clan predispongono affinché sia donato al clan che organizza la cerimonia. Questi alimenti esotici sono integrati, dunque, non solo nell'alimentazione quotidiana ma anche nella *coutume* kanak.

29 Letteralmente 'costume', 'cultura', il termine *coutume* è pervasivo e polisemico: esso indica a un tempo il gesto di donare e l'atto di parola che lo accompagna, nonché ciò che viene donato, per sancire una nuova o rinnovata relazione sociale. Più in generale, rimanda agli scambi cerimoniali che alimentano le relazioni attraverso le quali le persone kanak si formano e crescono e, in senso ancora più ampio, l'insieme di norme orali che ne regolano la vita. Le terre governate secondo i principi della *coutume* sono formalmente riconosciute nell'ordinamento della Collettività della Nuova Caledonia come *coutumières*, soggette alla sovranità kanak. Oggi, dopo la reintegrazione dell'isola di Phwoc (la più settentrionale), la quasi totalità delle terre di Belep è costituita da *terres coutumières*. Gli abitanti di Phwoc furono costretti a lasciare l'isola nel 1874 per riunirsi agli altri clan a Waala. L'isola fu in seguito occupata da alcuni coloni fino agli anni '50; allora i Belema cominciarono un lungo e penoso processo di rivendicazione conclusosi solo nel 2010 con la restituzione definitiva da parte della Collettività ai clan originari. Anche la carne del bestiame di Phwoc, prima introdotto dai coloni e poi cacciato dai Belema fino alla totale scomparsa, per alcuni decenni ha fatto parte delle *coutume* matrimoniali e funebri.

30 Già André Haudricourt (1964) notò la passione dei Kanak per lo straniero da indigenizzare o, meglio, da coltivare. Talee di piante alimentari, medicinali e ornamentali accompagnano spesso gli uomini e soprattutto le donne al rientro dai loro spostamenti: sono piante nuove o di varietà diverse da quelle già presenti nei giardini e negli orti, di cui andranno ad arricchire la biodiversità. Haudricourt paragonò questa brama di talee, da propagare immancabilmente per clonazione, alla pratica oceaniana dell'adozione, contrapponendola alla xenofobia dei coltivatori di cereali. La convivenza duratura con le specie esogene, però, non è stata facile nella storia coloniale della Nuova Caledonia. Se oggi placide mucche ruminano legate alle palme da cocco in molte tribù[31] kanak e a Waala i maiali condividono con i bambini la predilezione per le grasse noci di cocco germogliate, quella con il bestiame introdotto per alimentare i coloni francesi è stata una relazione complessa (Muckle, Trépied 2010). La colonizzazione è passata, infatti, anche attraverso frizioni e scontri gastro-eco-politici. Nel corso del XIX secolo, mentre i patogeni trasportati dagli europei causavano un drammatico declino demografico tra i Kanak, gli animali domestici sbarcati per nutrire gli appetiti coloniali si diffondevano velocemente. La loro presenza modificò irreparabilmente gli equilibri

ecologici e sociali, in particolare di Grande Terre. Le mucche che, non custodite, calpestarono i campi di igname, provocando la drammatica distruzione delle colture durante la grave siccità del 1877, sono spesso additate come la causa scatenante della rivolta kanak che scoppiò l'anno successivo a La Foa. In effetti, l'estensione di quella che Adrian Muckle e Bénoit Trépied (*Ibidem*) definiscono «cattle frontier» ha preceduto e contribuito ai processi di spoliazione fondiaria, trasferimento forzato e limitazione dei movimenti subiti dai Kanak. La sistematica concessione di vasti pascoli non recitanti, per esempio, fu utilizzata deliberatamente e precocemente nella strategia di appropriazione coloniale delle terre indigene che sconvolse l'organizzazione spaziale e sociale kanak, prima ancora dell'insediamento di centri europei permanenti nelle aree rurali, la delimitazione delle riserve indigene, l'evangelizzazione e l'imposizione di una gerarchia amministrativa coloniale (Saussol 1985; Pillon 1989). La storia coloniale (e alimentare) delle isole Belep si intreccia con quella appena descritta: prima la perdita di Phwoc e il trasferimento forzato dei suoi abitanti, decimati dalle epidemie, a Waala; poi la scelta dell'amministrazione coloniale di fare delle isole Belep il luogo di deportazione per almeno 300 tra uomini, donne e bambini della regione di La Foa, in seguito alla rivolta del 1878, che condannò alla carestia la popolazione isolana improvvisamente aumentata; infine, nel 1892 un nuovo progetto coloniale, la realizzazione di un lebbrosario a Belep, e l'allontanamento coatto dei Belema nel nord di Grande Terre, dove per sette anni vissero in una drammatica insicurezza alimentare (Giordana 2020).

31 Quello della sovranità alimentare non è un tema che ricorre esplicitamente nelle conversazioni, perché è già incorporato nella rivendicazione della fondamentale relazione con la terra e il mare. Quando i Belema evocano il gusto sapido della manioca e indicano la laguna come preziosa riserva alimentare, così come quando hanno voglia di pollo o ricordano con nostalgia la *coutume* con la carne di manzo, impastano nei loro appetiti storia, potere e cultura. Intanto, il confine tra interno ed esterno, tra ciò che viene dal paese terracqueo e ciò che viene da fuori si fa ancor più denso.

6. Conclusioni

32 Rispetto all'immaginario di vulnerabilità[32] e dipendenza che generalmente accompagna le piccole isole, in particolare quando non indipendenti dal punto di vista statutario, i casi qui esaminati mostrano come pratiche apparentemente marginali rivestono, invece, un'importanza fondamentale nel plasmare o ripensare il rapporto tra società e ambiente. Aruba, Saint-Pierre, Miquelon, Dau ar e Phwoc sono contesti in cui la coltivazione non è facile, essendo ostacolata dalle condizioni climatiche, idriche e pedologiche; eppure, la recente esperienza di United Farmers dimostra che anche ad Aruba è possibile coltivare parte del proprio cibo, a Miquelon stanno rinascendo gli orti e a Belep prendersi cura dei campi di igname continua a rappresentare una parte irrinunciabile dell'essere kanak. In tutti e tre i casi ciò che accade oggi, che sia su prode secolari o in serre idroponiche controllate da computer, si intreccia alla storia di colonizzazione, alla negoziazione delle relazioni post-coloniali nel presente e all'impatto che tutto questo ha avuto e avrà sui cambiamenti climatici e ambientali in corso e sulle politiche a questi connesse.

33 L'autodeterminazione delle società isolane passa attraverso il cibo, non solo prodotto localmente ma anche importato da lontano. La comune volontà di centrare i sistemi alimentari sulle proprie isole si sviluppa, infatti, in maniere molto diverse tra e nelle

società considerate: se a Belep significa coltivare il cibo degli antenati nelle terre che furono loro, a Saint-Pierre e Miquelon è, invece, mantenere la propria gastronomia e cercare al tempo stesso di limitare l'impatto ambientale dell'importazione dei suoi ingredienti; ad Aruba, infine, si mira a una sovranità alimentare regionale.

34 Come pensare, dunque, la sovranità alimentare a partire *dall'*Europa d'Oltremare? Le società che abitano le piccole isole si confrontano direttamente con i limiti spaziali e di capacità che gli ambienti insulari hanno nel sostenerle. A partire da tale consapevolezza, stanno sperimentando modi diversi per rispondere ai propri bisogni e al tempo stesso comporre un mondo ecologicamente e socialmente più giusto: alcune reinterpretano in modo creativo visioni del mondo indigene, sostenendo il diritto al cibo endogeno ma anche quello a nutrire il gusto per l'esogeno; altre si interrogano sulla sostenibilità ecologica del diritto a un'alimentazione culturalmente appropriata; altre ancora si rifanno a movimenti sociali più recenti per recuperare l'importanza di filiere alimentari trascurate. In maniere diverse la questione della sovranità alimentare si connette alla profondità storica dell'intersezione tra accesso alla terra e all'acqua, economie globali ed epistemologie locali, fino ai dibattiti contemporanei sulla decolonizzazione e le relazioni post-coloniali all'intensificarsi degli effetti dei cambiamenti climatici. Le isole dell'arcipelago Europa ci restituiscono, allora, un'immagine complessa e plurale della sovranità e della giustizia alimentari (cfr. anche Schierano in questo numero).

35 Come sostengono con forza i curatori del *Post-Development Dictionary* nell'introduzione al volume, «[in] a time when the great twentieth-century political models – liberal representative democracy and state socialism have become incoherent and dysfunctional forms of governance, even if achieving welfare and rights for a few» (Kothari *et al*. 2019: xxiv), dai margini politici stanno emergendo critiche fondamentali e modelli alternativi. Insieme, queste prospettive compongono un "pluriverso", «a world where many worlds fit» (*Ivi*: xxviii). Sono spesso basate su una logica relazionale, sulla consapevolezza che ogni cosa, ogni essere è connesso a qualcos'altro; ma non è possibile individuare un modello o richiamarsi a un principio universali: esse si incontrano, piuttosto, «in a world confluence of alternatives, provoking strategies for transition, including small everyday actions, towards a great transformation» (*Ibidem*). Nelle gastronomie "pluriversali" dell'arcipelago Europa si mescolano, allora, culture, storie coloniali, interdipendenze ecologiche, politiche ed economiche; si costruiscono futuri (alimentari) più equi, rammentando anche a quelle "isole che pensano troppo a se stesse" – per riprendere l'espressione di Francio Guadeloupe[33] citata all'inizio – che il benessere umano non può essere separato da quello ecologico.

Schierano P., 2024 «Pomodori e pesticidi. (in)giustizia alimentare, sanitaria e ambientale nelle Regioni ultraperiferiche: il caso di Mayotte», in *Archivio antropologico mediterraneo*, XXVI, 1.

BIBLIOGRAFIA

Aluli Meyer M., 2014 «Hoea Ea: land education and food sovereignty in Hawaii», in *Environmental Education Research*, XX, 1: 98-101.

Assemblée Nationale, 2023 *Rapport d'information fait au nom de la délégation aux outre-mer sur l'autonomie alimentaire des outre-mer*, www.assemblee-nationale.fr/dyn (ultimo accesso: 11/08/2023).

Auger R. *et al.*, 2020 *Le site de l'Anse-à-Henry, Saint-Pierre, Saint-Pierre et Miquelon, rapport final d'opération de fouille pro-grammée*, DRAC/SRA de Bretagne / CRNS UMR6566 CREAAH, Rennes.

Baldacchino G., 2008 «Studying islands: on whose terms? Some epistemological and methodological challenges to the pursuit of island studies», in *Island Studies Journal*, III, 1: 37-56.

Baldacchino G., 2017 «Seizing history: development and non-climate change in Small Island Developing States», in *International Journal of Climate Change Strategies and Management*, X: 217-228.

Beyerl K., Mieg H. A., Weber E., 2018 «Comparing perceived effects of climate-related environmental change and adaptation strategies for the Pacific small Island states of Tuvalu, Samoa, and Tonga», in *Island Studies Journal*, XIII: 25-44.

Bonilla Y., 2015 *Non-sovereign Futures. French Caribbean Politics in the Wake of Disenchantment*, University of Chicago Press, Chicago.

Boyer M. *et al.*, 2020 *Building Resilience in Aruba's Food Security During the COVID-19 Pandemic and Beyond*, World Bank, Washington D.C.

Campbell J., 2009 «Islandness: vulnerability and resilience in Oceania», in *Shima*, III: 85-97.

Connell J., Lowitt K., Saint Ville A., Hickey G. M., 2020 «Food security and sovereignty in Small Island developing states: contemporary crises and challenges», in J. Connell, K. Lowitt (eds), *Food Security in Small Island States*, Springer: 1-23.

Cottino G., 2018 «"Men are interested only in root crops". Food security gendered policies in the Kingdom of Tonga», in *Antropologia*, V, 1: 41-57.

Coward H., Ommer R., Pitcher T. (eds.), 2000 *Just Fish: Ethics and Canadian Marine Fisheries*, ISER Books, St. John's, NB.

Danto A., Danto J., Pertel L., 2023 *Saint-Pierre et Miquelon (France). Un Patrimoine culturel immatériel halieutique du local au global*, Institut français; OCTA; APCA; UE; PIIRESS.

Dei F., 2023 «Etnografie pandemiche», in *AM. Rivista della Società Italiana di Antropologia Medica*, XXIII, 5: 327-343.

Derix R., 2016 *The history of resource exploitation in Aruba: Landscape series 2*, Centraal Bureau voor de Statistiek, Oranjestad.

Favole A., 2020a «Uragano Covid-19. Timori e risposte locali negli Oltremare», in Id. (a cura di), *L'Europa d'Oltremare. Culture, mobilità, ambienti*, Cortina Editore, Milano: 213-221.

Favole A. (a cura di), 2020b *L'Europa d'Oltremare. Culture, mobilità, ambienti*, Cortina Editore, Milano.

Felicien A., Schiavoni C., Romero L., 2021 «The Politics of Food in Venezuela», in *The Jus Semper Global Alliance*, aprile, http://www.jussemper.org/ (ultimo accesso: 17 agosto 2023).

Ferdinand M. *et al.*, 2021 «Écologies politiques depuis les Outre-mer», in *Écologie & Politique*, LXIII, 2.

Ferdinand M., Manglou M., 2021 «Penser l'écologie politique depuis les Outre-mer français», in *Écologie & Politique*, LXIII, 2: 1-26.

Fleury C., 2004 «Saint-Pierre et Miquelon, îles frontière», in *Norois*, CLXXXX, 1: 25-40.

Foyer J.-C., 2019 *La France au bord de l'Amerique (France on the edge of America). Saint Pierre and Miquelon in the twentieth century*, MA Thesis in History, University of Missouri, Kansas City.

Gay J.C., 2018 *Les Outre-mers européens*, La documentation photographique, CNRS éditions, Paris.

Gay J.C., 2021 *La France d'Outre-mer. Terres éparses, sociétés vivantes*, Armand Colin, Paris.

Giordana L., 2014 «Waala, l'anomalia di un villaggio kanak (Nuova Caledonia)», in *L'Uomo Società Tradizione Sviluppo*, II: 25-44.

Giordana L., 2020 «Arcipelago Belep (Nuova Caledonia). Tra riduzioni ed espansioni», in A. Favole (a cura di), *L'Europa d'oltremare. Culture, mobilità, ambienti*, Raffaello Cortina Editore, Milano: 79-91.

Giordana L., 2022 «Il mondo sotto la superficie. L'ontologia liquida delle isole Belep (Kanaky Nuova Caledonia)», in *Archivio antropologico mediterraneo*, XXIV, 2.

Guadeloupe F., 2022 *Black Man in the Netherlands: An Afro-Antillean Anthropology*, University Press of Mississipi, Jackson.

Guadeloupe F., Oostiendie G., 2023 *Caribbean Diasporas, Metropolitan Policies, and Cultural Heritage*, in A. van Stipriaan *et al.* (eds), *Caribbean Cultural Heritage and the Nation. Aruba, Bonaire, and Curaçao in a Regional Context*, Leiden University Press, Leiden: 251-270.

Haudricourt A.-G., 1964 «Nature et culture dans la civilisation de l'igname: l'origine des clones et des clans», in *L'Homme*, IV, 1: 93-104.

Keske C. M. *et al.*, 2016 «La connexion entre la sécurité alimentaire, la souveraineté alimentaire et la justice alimentaire dans les écosystèmes boréals: le cas de Saint-Pierre-et-Miquelon», in *Justice spatiale - Spatial justice*, IX, www.jssj.org/article (ultimo accesso: 17 agosto 2023).

Kothari A. *et al.* (eds.), 2019 *Pluriverse. A Post-Development Dictionary*, Tullika Books, New Delhi.

Kuhnlein H. V., Erasmus B., Spigelski D., 2009 *Indigenous Peoples' Food Systems: The Many Dimensions of Culture*. Food and Agriculture Organization of the United Nations Centre for Indigenous Peoples' Nutrition and Environment, Roma.

La Via Campesina, 2007 *Declaration of Nyéléni*, https://viacampesina.org.

Losier C. *et al.*, 2021 «Le grand métier et la petite pêche: Archéologie des XIXe et XXe siècles à l'anse à Bertrand, Saint-Pierre et Miquelon», in *Revue d'archéologie contemporaine,* I: 59-80.

Marrero A., Nicoson C., Mattei J., 2023 «Food laborers as stewards of island biocultural diversity: reclaiming local knowledge, food sovereignty, and decolonization», in *Frontiers in Sustainable Food Systems*, VII: 1093341.

Mateo E., 2023 «Small Island, Big Challenge. A Reflection on food security in 'Small Island State' with Aruba as case study», in *UAUCU Student Research Exchange Collected Papers*: 141-148.

McMichael P., 2005 «Global Development and the Corporate Food Regime», in F. H. Buttel, P. McMichael (eds) *New Directions in the Sociology of Global Development*, Elsevier Oxford: 265-299.

McMichael P., 2014 «Historicizing food sovereignty», in *The Journal of Peasant Studies*, XLI, 6: 933-957.

Mercer J. *et al.*, 2007 «The potential for combining indigenous and western knowledge in reducing vulnerability to environmental hazards in small island developing states», in *Environmental Hazards*, VII, 4: 245-256.

Michon B., 2010 «La morue au cœur d'un circuit commercial triangulaire: les armements entre Nantes, l'Amérique septentrionale et les Antilles au XVIIIe siècle», in M. Augeron *et al.* (éd. par), *Le golfe du Saint-Laurent et le Centre-Ouest français: Histoire d'une relation singulière (XVIIe-XIXe siècle)*, Presses universitaires de Rennes, Rennes.

Moore J.W., 2000 «Environmental crises and the metabolic rift in world-historical perspective», in *Organization & Environment*, XIII, 2: 123-157.

Muckle A., Trépied B., 2010 «In the Long 'Run': Kanak Stockmen, the Cattle Frontier and Colonial Power Relations in New Caledonia, 1870-1988», in *Oceania*, LXXX: 198-215.

National Integrity Assessment (NIS), 2022, *National Integrity System (NIS) Assessment*. Oranjestad https://deugdelijkbestuuraruba.org (ultimo accesso: 09/08/2023).

Omohundro J., 1995 « "All hands be together": Newfoundland gardening», in *Anthropologica*, XXXVII, 2: 155-171.

Paini A., 2007 *Il filo e l'aquilone. I confini della differenza in una società kanak della Nuova Caledonia*, Le Nuove Muse, Torino.

Paddock J., Smith A. M., *2018 What role for trade in food sovereignty? Insights from a small island archipelago*, The Journal of Peasant Studies, XLV, 2: 368-388.

Peterson, R.R., 2023 «Over the Caribbean Top: Community Well-Being and Over-Tourism in Small Island Tourism Economies», in *International Journal of Community Well-Being*, VI: 89–126.

Pillon P., 1989 «D'un mode de produire à l'autre: un siècle d'élevage bovin mélanésien en Nouvelle-Calédonie», in *Outre-Mers. Revue d'Histoire*, CCLXXXIV- CCLXXXV: 243-261.

Plahe J. K., Hawkes S., Ponnamperuma S., 2013 «The Corporate Food Regime and Food Sovereignty in the Pacific Islands», in *The Contemporary Pacific*, XXV, 2: 309-338.

Prinsen G., Blaise S., 2017 «An emerging "Islandian" sovereignty of non-self-governing islands», in *International Journal*, LXXII, 1: 56-78.

Quimby B. *et al.*, 2023 «Blue Food Sovereignty Benefits Social-Ecological Resilience: A Case

Study of Small-Scale Fisheries Co-Management and Mariculture in Samoa», in *Human Ecology*, LI: 279-289.

Ribot J., 2013 «Risk and Blame in the Anthropocene: Multi-scale Climate Change Analysis», Conference Paper 7, *Food Sovereignty: A Critical Dialogue*, International Conference Yale University september 14-15, 2013.

Saussol A., 1985 «Système de production et types d'organisation spatiale induits par les formes de colonisation rurale en Nouvelle-Calédonie», in *Journal de la Société des Océanistes*, LXXXI: 5-15.

Sanchez Cruz J., Triana Solorzano A., 2023 «Food Sovereignty and Indigenous World-Building: Cultivando Comunidad», in *ReVista. Harvard Review of Latin America*, XXII, 3.

Schiavoni C., 2016 «The contested terrain of food sovereignty construction: toward a historical, relational and interactive approach», in *The Journal of Peasant Studies*, XLIV: 1, 1-32.

Seda-Irizarry I., Martínez-Otero H., 2017 «Puerto Rico's Not-So-Natural Disaster», in *Jacobin*, 24 ottobre 2017.

Sheller M., 2021 «Mobility Justice and the Return of Tourism after the Pandemic», in *Mondes du Tourisme*, XIX.

Sheller M., 2022 «Mobile Commoning: Reclaiming Indigenous, Caribbean, Maroon, and Migrant Commons», in *Praktyka Teoretyczna*, IV, 46: 29-52.

Simmance F. A. *et al.*, 2021 «Nudging fisheries and aquaculture research towards food systems», in *Fish and Fisheries*, XXIII: 34-53.

Talubo J. P., Morse S., Saroj D., 2022 «Whose resilience matters? A socioecological systems approach to defining and assessing disaster resilience for small islands», in *Environmental Challenges*, VII, 100511.

Timothy D., 2001 «Benefits and costs of smallness and peripheral location in tourism: Saint-Pierre-et-Miquelon (France)», in *Tourism Recreation Research*, » XXVI, 3: 63-70.

Toro Pérez, C., 2017 «La Mosquitia: ¿última frontera imperial? Neocolonialismo/ Neoextractivismo en el mundo afro-caribe», in H. Alimonda *et al.* (ed.). *Ecología política latinoamericana: pensamiento crítico, diferencia latinoamericana y rearticulación epistémica*, Clacso y Universidad Autónoma Metropolitana, Buenos Aires y México: 117-158.

van der Loo K., 2022 «'If the ship stops sailing': how can food sovereignty in Aruba be protected in public policy and developed as a notion in international rights law? », in *UAUCU Student Research Exchange Collected Papers*: 81-97.

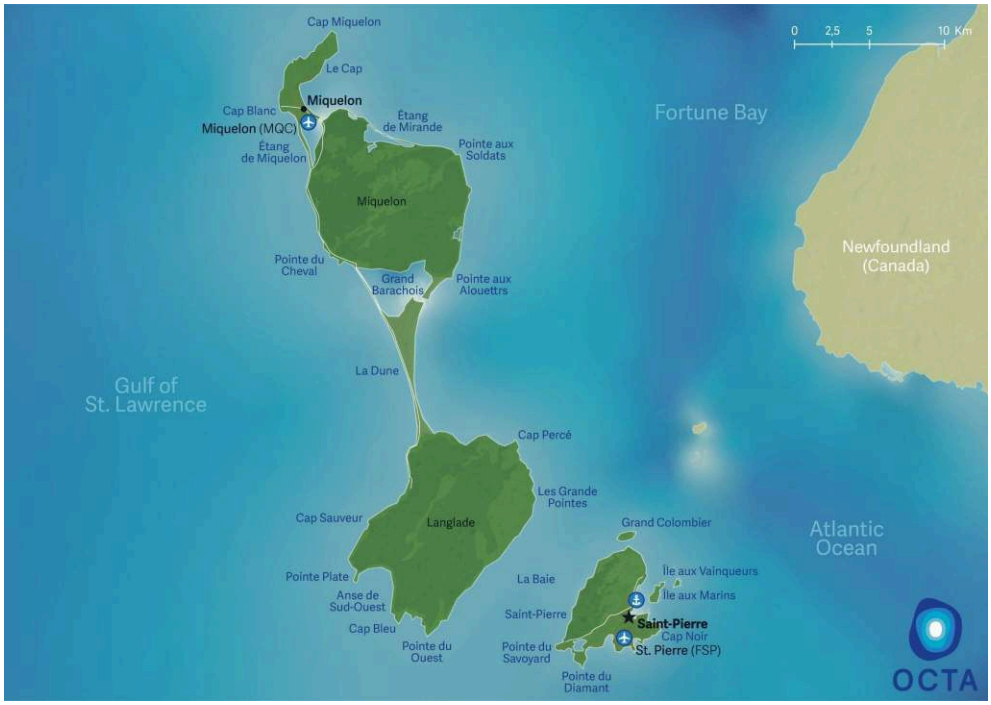
Vaughan M. B., Ayers A. L., 2016, «Customary Access: Sustaining Local Control of Fishing and Food on Kaua'i's North Shore», in *Food, Culture & Society*, XIX, 3: 517-538.Windfuhr M., Jonsén J., 2005 «Food Sovereignty: Towards Democracy in Localized Food Systems», in ITDG Working Paper. ITDG Publishing, Warwickshire.

Wittman H., 2009 «Reworking the metabolic rift: La Vía Campesina, agrarian citizenship, and food sovereignty», in *The Journal of Peasant Studies*, XXXVI, 4: 805-826.

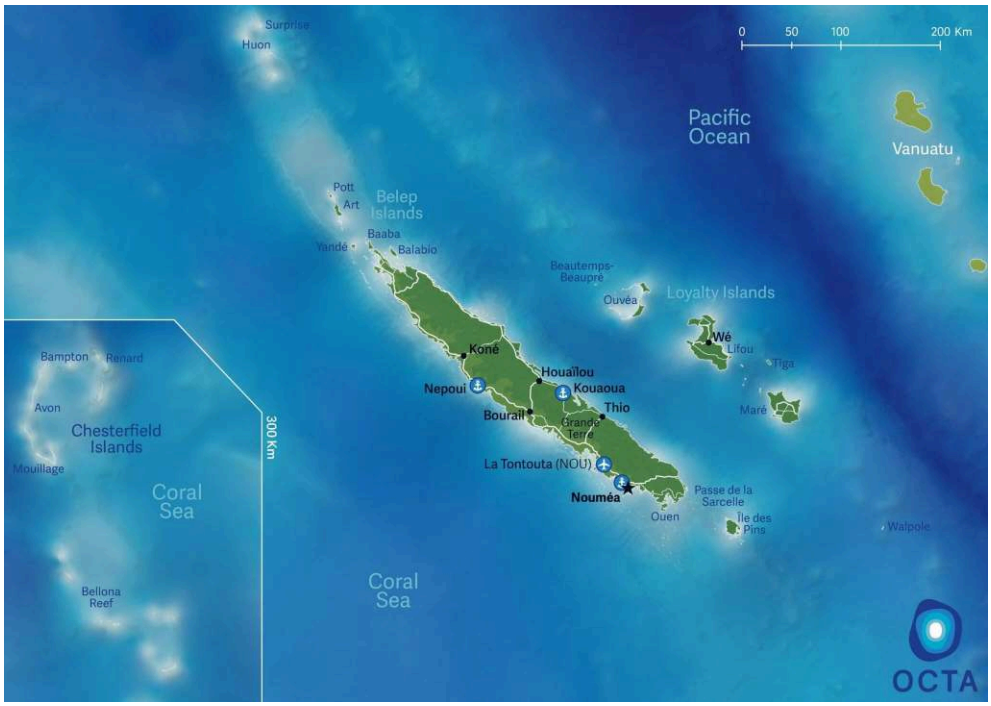
ALLEGATO

Carta 1. Carta dei Paesi e Territori d'Oltremare dell'Unione Europea.

Carta 2. Aruba. OCTA.



Carta 3. Saint-Pierre e Miquelon. OCTA.



Carta 4. Nuova Caledonia. OCTA.

NOTE

1. Parte delle ricerche alla base di questo articolo è stata condotta nell'ambito del progetto "Politiche indigene nei Paesi e Territori francesi dell'Oceania: ambiente, economia, reti regionali" (finanziamento MIUR Dipartimenti di Eccellenza 2018-2022 – per il Dipartimento di Culture, Politica e Società dell'Università di Torino).

2. I territori d'Oltremare legati agli attuali Stati membri dell'Unione europea sono isole e arcipelaghi, con l'unica eccezione della Guiana francese.
3. Ringrazio le/i Referee per le loro utili osservazioni a questo testo. Esso non intende approfondire gli aspetti generativi e innovatori dei singoli contesti considerati, quanto far emergere possibilità alternative rispetto alla situazione di forte dipendenza dalle importazioni e di scarsa autonomia alimentare che caratterizzano, in generale, le isole degli Oltremare, ricollegandosi alle dinamiche storiche, politiche e culturali. Pur con la consapevolezza che un'analisi differenziale è indispensabile per evidenziare le differenze, appunto, tra le rivendicazioni di sovranità alimentare portate avanti negli Oltremare e nelle rispettive *Métropoles* o, in maniera più ampia, in Europa e nel nord globale, questo articolo può solo limitarsi ad abbozzare una riflessione iniziale sulla prospettiva che emerge dalle isole dell'Arcipelago Europa, con l'auspicio che analisi più approfondite possano seguire.
4. Una metodologia che combina lo spoglio sistematico della letteratura scientifica con conversazioni a distanza con specialisti e intellettuali locali è alla base del progetto Europa d'Oltremare: un Atlante delle culture, portato avanti da Arcipelago Europa a partire dal 2020.
5. A quelle segnalate da Dei, si aggiunge il fatto che nel presente testo attraverso il bricolage si compongono momenti diversi e in modi talvolta non coerenti; mentre idealmente esso dovrebbe servire a combinare diversi livelli interpretativi.
6. Per un approfondimento su questi temi, si rimanda all'introduzione alla sezione monografica di questo dossier.
7. Manulani Aluli Meyer (2014) fornisce una breve testimonianza dell'emergenza del movimento per la sovranità alimentare nelle Hawai'i.
8. Gli Stati Uniti sono il principale fornitore di cibo per Aruba (oltre il 56% del totale) (Boyer *et al.* 2020). Per evitare episodi di "dumping", occorsi durante la pandemia, il governo di Aruba ha recentemente vietato l'importazione di uova (van der Loo 2022).
9. https://projects.upei.ca/unescochair/island-statesisland.
10. Sint Maarten e Saint-Martin costituiscono i due Territori d'Oltremare in cui è divisa un'unica isola. Dal punto di vista istituzionale Sint Maarten è uno dei quattro Paesi costitutivi del Regno dei Paesi Bassi (come Aruba) e un PTOM dell'UE; mentre Saint-Martin è una Collettività francese d'Oltremare e una RUP.
11. https://caribbeannetwork.ntr.nl/2020/05/11/ (ultimo accesso: 09/08/2023).
12. https://analytics.wfp.org/t/Public/views/CaribbeanFoodSecurity (ultimo accesso: 09/08/2023).
13. Papiamentu a Bonaire e Curaçao. A Curaçao la grafia è *kunuku*; mentre in area ispanofona è generalmente impiegato il termine *conuco*.
14. Al livello più ampio dei Caraibi, tali obiettivi vengono perseguiti anche attraverso la rivendicazione di giustizia oceanica e il recupero delle relazioni culturali con l'oceano e tra isole (Sheller 2022).
15. Il termine Caquetio fu coniato dagli Spagnoli per indicare indistintamente i popoli indigeni considerati pacifici, in contrapposizione ai "feroci Caribi", ritenuti invece nemici violenti. Fino all'arrivo degli Europei, i Caquetio vivevano in un'area che comprendeva la costa dell'attuale stato di Falcon in Venezuela e le isole vicine, tra cui Aruba, Curaçao e Bonaire.
16. https://la1ere.francetvinfo.fr/saintpierremiquelon/saint-pierre-spm.
17. https://la1ere.francetvinfo.fr/saintpierremiquelon/la-covid-19.
18. Il tema della giustizia alimentare è al centro del dibattito pubblico nei Dipartimenti d'oltremare francesi (cfr. Schierano *infra* e Bonilla 2015). Dal punto di vista legislativo, Saint-Pierre e Miquelon si differenzia dalle altre Collettività d'Oltremare francesi e si allinea ai Dipartimenti d'Oltremare, poiché vi si applica integralmente la legislazione della Francia metropolitana, a eccezione di alcune competenze in ambiti specifici.
19. I Mi'kmaq sono uno dei popoli delle First Nations nell'attuale Canada.

20. Il recente Rapporto dell'Assemblea nazionale sull'autonomia alimentare negli Oltremare riferisce di un potenziale di pesca ben più alto di quello effettivamente raggiunto da Saint-Pierre e Miquelon nell'ultimo decennio, che deriverebbe dalla possibilità di accedere ad altre acque, oltre alla ZEE francese (Assemblée Nationale 2023: 104).
21. Intervista online ad Anatole Danto, 1° dicembre 2021.
22. Nonostante il nome ufficiale di questa Collettività francese rimanga Nuova Caledonia, il doppio nome, Kanaky Nuova Caledonia, è sempre più utilizzato per riconoscere la lotta decennale del popolo indigeno kanak, che ha portato all'attuale situazione di sovranità condivisa tra la Collettività e lo Stato francese.
23. Il collegamento aereo continuò a essere assicurato negli intervalli di bel tempo dal piccolo Twin Otter a nove posti che, visti il costo del servizio e le limitazioni, è utilizzato soprattutto dai funzionari pubblici e dal personale sanitario.
24. Più esattamente, lignaggio.
25. Waala dispone di una scuola dell'infanzia, una scuola primaria e una Maison Familiale Rurale.
26. Conchiglia (*Charonia tritonis*) forata per la produzione di un suono di richiamo.
27. Seguendo l'uso locale, indico la lingua di Belep come pulu Belep o Belep. Analogamente, la trascrizione dei termini riproduce le modalità (non standardizzate) impiegate dai miei interlocutori.
28. Probabilmente *Herklotsichthys quadrimaculatus*.
29. Le interviste e le conversazioni quotidiane sono state condotte generalmente in francese.
30. Dal diario di campo, 26 luglio 2010.
31. Il termine è comunemente utilizzato per indicare gli abitati kanak, tipicamente circondati dalla vegetazione.
32. Per un'analisi della vulnerabilità, anche in termini di insicurezza alimentare, capace, invece, di ricostruirne a più scale e livelli le causalità storiche, politiche ed economiche cfr. Ribot (2013).
33. Cfr. *Infra*. Qui l'espressione viene estesa in generale ai Paesi dell'Europa continentale.

RIASSUNTI

L'"arcipelago" dell'Europa d'Oltremare si estende su tre oceani, conta circa sei milioni di abitanti ed è costituito da isole caratterizzate da una grande varietà di territori, società e culture, di lingue ed ecosistemi, di climi e statuti. Questo contributo mira a indagare come alcune piccole isole che sono o fanno parte di Paesi e Territori d'Oltremare dell'Unione europea (PTOM), politicamente non indipendenti ma dotati di peculiari forme di autonomia, formulino la sovranità e la giustizia alimentari, restituendone un'immagine complessa e plurale. Verranno esplorate le modalità con cui tre società diverse e distanti dell'arcipelago Europa navigano tra gli intrecci di colonialismo e autonomia, diritti di accesso alla terra e al mare, insularità e isolamento, mobilità e relazioni regionali, per tracciare le proprie forme di sovranità alimentare: Aruba (NL), Saint-Pierre e Miquelon (FR) e le isole Belep (Kanaky Nuova Caledonia - FR).

The "archipelago" of "Overseas Europe" spans three oceans and has about six million inhabitants. It is characterized by a great variety of territories, societies and cultures, languages and ecosystems, climates, and statutes. This contribution aims to investigate how some small islands that are Overseas Countries and Territories (OCT) of the European Union, or are part of them, formulate food sovereignty and food justice; and how, not being politically independent

but endowed with individual forms of autonomy, they restore a complex and plural image of food sovereignty. We will explore the ways in which three different and distant societies of the European archipelago navigate the interwining of colonialism and autonomy, rights of access to land and sea, insularity and isolation, mobility and regional relations, to trace their own forms of food sovereignty: Aruba (NL), Saint-Pierre and Miquelon (FR) and the Belep Islands (Kanaky New Caledonia - FR).

INDICE

Keywords : Sub-national island jurisdictions, colonialism and environment, epistemic decentering, food sovereignty
Parole chiave : Isole non indipendenti, colonialismo e ambiente, decentramento epistemico, sovranità alimentare

AUTORE

LARA GIORDANA

Politecnico di Torino, lara.giordana@polito.it