

De la ration au soin : repenser l'alimentation d'urgence à bord des navires de sauvetage en mer

JUSTINE VINCENT

MOTS-CLÉS : NOURRIR, HUMANITÉ, RÉCONFORT, DIGNITÉ, AGENCÉITÉ

« Quand donc comprendra-t-on que nous sommes sur le même navire, et que le naufrage est indivisible ? »
Victor Hugo, *Le Droit et la Loi*, 1875

Chaque jour, en Méditerranée, des sauveteurs-ses accomplissent à bord des navires de sauvetage en mer des gestes précis de soin et d'hospitalité (Collectif PEROU, 2026). Essentiels mais fragiles, ces gestes trouvent leur fondement dans un principe ancien du droit maritime : l'obligation d'assistance à toute personne en danger en mer, indépendamment de sa nationalité ou de sa situation. Le projet Navire Avenir ambitionne de rendre pleinement effectif ce principe. Conçu comme un laboratoire de recherche et d'expérimentation, il vise à repenser, améliorer et transmettre ces gestes et ainsi créer le premier navire européen spécifiquement conçu pour le sauvetage et le soin en haute mer.

Alors comment « prendre soin » à bord de ces navires ? Soigner ne se limite pas aux gestes médicaux, nourrir et se nourrir en constituent une dimension essentielle. Il s'agit de soutenir, apaiser, redonner de la force au corps comme à l'esprit.

Que signifie manger lorsque la faim dure, que l'estomac est vide, mais que le corps doit encore être accueilli, relevé, soigné ?

Dans cette synthèse, le recours à l'écriture inclusive s'inscrit dans une démarche de précision et d'attention aux réalités observées, et vise à rendre visibles les femmes dans les situations de migration et de sauvetage en mer. Si les personnes secourues sont majoritairement des hommes, les femmes représentent une part

significative des traversées et se trouvent souvent parmi les plus vulnérables, notamment en raison des violences qu'elles subissent. Leur présence reste pourtant largement invisibilisée dans les discours et les représentations.

CADRE ET ÉVOLUTION DE L'AIDE ALIMENTAIRE D'URGENCE

Fondements historiques : un héritage de guerre, de famine et de déplacement de populations

L'aide alimentaire internationale d'urgence s'est progressivement structurée dans le contexte de l'après-seconde guerre mondiale, marqué par la reconstruction des systèmes alimentaires et la mise en place d'institutions internationales destinées à prévenir les crises alimentaires. La création du Programme alimentaire mondial (PAM) en 1961 marque une étape décisive dans l'institutionnalisation de l'aide alimentaire internationale. Cette agence des Nations unies est chargée de coordonner les réponses alimentaires dans les situations d'urgence humanitaire. Les crises alimentaires des décennies suivantes, notamment les grandes famines sahéliennes des années 1970 ou la famine éthiopienne de 1984-1985, contribuent à renforcer le rôle des organisations humanitaires et à structurer durablement les dispositifs d'intervention.

L'assistance alimentaire d'urgence désigne l'ensemble des dispositifs visant à garantir un accès rapide à l'alimentation pour des populations dont les moyens d'approvisionnement ont été brutalement interrompus par une crise. La notion de sécurité alimentaire, définie lors

du Sommet mondial de l'alimentation de 1996, constitue aujourd'hui une référence centrale. Elle est définie comme une situation dans laquelle « tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires » (World Food Programme, 2018). Historiquement, l'alimentation dans les dispositifs d'urgence a été pensée comme une réponse énergétique et nutritionnelle minimale destinée à prévenir la mortalité liée à la faim (Jaspars, 2000). Les rations distribuées ont ainsi été conçues pour couvrir les besoins physiologiques essentiels, notamment en termes d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel entre protéines, glucides et lipides¹.

Cette approche traduit également l'influence durable de modèles logistiques issus des contextes militaires, dans lesquels la priorité est donnée à la rapidité de distribution, à la standardisation des rations et à leur facilité de transport. Cela a conduit au développement de rations prêtes à consommer, comme les *Meals Ready to Eat* utilisés par l'armée américaine. Dans les dispositifs humanitaires, en revanche, la distribution d'ingrédients bruts est longtemps restée privilégiée, laissant aux populations la responsabilité de la préparation des repas.

Le tournant nutritionnel : de la couverture calorique à l'adéquation nutritionnelle

À partir des années 1990, les recherches menées dans les contextes humanitaires ont conduit à une évolution importante de la conception nutritionnelle de l'aide alimentaire. Plusieurs études réalisées dans des camps de réfugiés ont montré que les rations distribuées pouvaient être énergétiquement suffisantes mais qualitativement inadaptées (Haidar, 2011). Malgré une couverture calorique correspondant aux standards humanitaires, certaines populations dépendant entièrement de l'aide alimentaire présentaient des déficits importants en micronutriments.

1. Les standards humanitaires utilisés dans la planification des distributions estiment qu'une distribution générale, qui correspond aux vivres distribués à tous les habitants d'une zone géographique ou d'un camp, devrait fournir en moyenne environ 2 100 kilocalories par personne et par jour (Sphere Association, 2018).

Les organisations humanitaires ont progressivement introduit des aliments enrichis en micronutriments dans les rations alimentaires. Une première stratégie a consisté à développer des mélanges céréaliers enrichis appelés *Fortified Blended Foods*. Ces produits, généralement composés de céréales et de légumineuses enrichies en vitamines et minéraux, sont conçus pour améliorer l'apport en micronutriments essentiels dans les populations dépendant largement de l'aide alimentaire.

Dans le même temps, les recherches sur la prise en charge de la malnutrition aiguë sévère ont conduit à une innovation majeure avec l'apparition, à la fin des années 1990, des *Ready-to-Use Therapeutic Foods* (RUTF). Développés notamment par le pédiatre André Briand en collaboration avec la société Nutriset et des organisations humanitaires, ces aliments thérapeutiques prêts à l'emploi, dont le plus connu est le Plumpy'Nut, sont des pâtes énergétiques enrichies en vitamines et minéraux pouvant être consommées directement, sans cuisson ni préparation.

L'introduction des RUTF a permis le développement de nouvelles stratégies de prise en charge de la malnutrition aiguë sévère, notamment l'approche dite *Community-based Management of Acute Malnutrition*. Ce modèle permet de traiter les enfants malnutris au sein de leur communauté, les familles recevant les aliments thérapeutiques tout en bénéficiant d'un suivi médical assuré par les structures de santé locales.

Approche intégrant dignité, choix et dynamiques locales

Les politiques d'aide alimentaire humanitaire ont connu une évolution importante dans la manière d'envisager l'accès à l'alimentation en situation de crise. Le changement de terminologie, avec le passage de « *food aid* » à « *food assistance* », reflète une évolution plus profonde des pratiques : l'aide alimentaire n'est plus envisagée uniquement comme un flux de denrées acheminées vers des populations en difficulté, mais comme un ensemble de dispositifs visant à garantir un accès effectif à l'alimentation dans des contextes de crise.

Les interventions humanitaires prennent de plus en plus en compte les conditions sociales et économiques locales. La notion d'*agency* ou d'agencité en français, c'est-à-dire la capacité

des individus à exercer un certain pouvoir de décision sur leur alimentation, devient progressivement un élément central des réflexions sur l'assistance alimentaire. Cette évolution s'accompagne d'une attention croissante portée aux questions de dignité, de choix et d'acceptabilité culturelle dans la conception des programmes humanitaires (World Food Programme, 2018)

Ces réflexions ont également conduit à s'interroger sur les effets que peuvent produire les distributions alimentaires sur les systèmes alimentaires locaux. La distribution massive de denrées importées peut avoir des effets sur les marchés locaux ou sur les habitudes alimentaires des populations concernées (Jeong & Trako, 2022). Depuis la fin des années 2000, le PAM a engagé une transformation progressive de ses modalités d'intervention, marquée par l'intégration croissante des transferts monétaires (*cash-based transfers*) aux côtés de l'aide en nature (*in kind*). Alors que l'aide humanitaire reposait quasi exclusivement sur des distributions en nature jusqu'au milieu des années 2000, les transferts monétaires connaissent une augmentation rapide au cours des années 2010 – 30 % de l'assistance du PAM en 2017 (1,3 milliards de dollars), puis 38 % en 2019 (2,1 milliards de dollars) –, et 35 % en 2022 (Jeong & Trako, 2022).

Ainsi, la pertinence d'une intervention ne se mesure pas uniquement à son efficacité logistique, mais également à la dignité des personnes concernées qu'elle permet de préserver.

NOTRE CAS D'ÉTUDE : LE PROJET NAVIRE AVENIR

Les opérations de sauvetage maritime confrontent les organisations humanitaires à des situations d'urgence. Les personnes secourues arrivent après plusieurs jours de traversée dans des conditions précaires, marquées par la fatigue, la déshydratation et la faim². Dans ces contextes, l'alimentation est généralement envisagée comme une réponse logistique minimale visant à stabiliser l'état physique des personnes secourues. Le projet Navire Avenir propose de déplacer cette conception de l'alimentation d'urgence en

considérant que nourrir peut également relever du soin et de l'accueil. Ici, le soin ne se limite pas à une réponse médicale ou nutritionnelle : il renvoie aussi à des gestes qui permettent à ces personnes de se sentir en sécurité, de reprendre un peu de forces, et de retrouver une forme de présence à soi et aux autres. Une réflexion a été engagée autour de la mise en place d'une cuisine d'urgence à bord des navires opérés par SOS Méditerranée, afin d'interroger la place de l'alimentation dans les dispositifs de secours maritime.

De la ration à la cuisine : évolution d'un modèle

Dans le cadre des opérations de sauvetage maritime, l'alimentation a longtemps été envisagée comme un élément secondaire de la prise en charge des personnes secourues. Les dispositifs alimentaires étaient principalement conçus selon une logique nutritionnelle minimale visant à stabiliser l'état physiologique des rescapés-es. Comme l'explique Louise Guillaumat, responsable des opérations à bord chez SOS Méditerranée, « *on travaillait vraiment dans une approche très urgentiste de l'alimentation, centrée sur le nombre de calories et sur des apports très médicaux. L'aspect cuisine, au-delà de la nutrition, n'était pas vraiment pris en compte* » (Guillaumat, 2026).

Les limites de ce modèle ont progressivement été mises en évidence par les équipes travaillant à bord des navires de sauvetage. Comme le souligne Marie-Josée Ordener, chargée de projet aux Grandes Tables de la Friche³, « *il y avait beaucoup de tensions autour de la nourriture... c'était une nourriture d'urgence d'armée, pas pour des migrant-es* » (Ordener, 2026). Cela montre l'écart entre des dispositifs alimentaires standardisés et l'expérience vécue par des personnes ayant traversé des situations de privation extrême.

La réflexion sur la mise en place d'une cuisine à bord des navires est née d'un projet porté par Sébastien Thierry, du collectif PEROU : que signifie manger lorsque l'on a eu faim pendant

2. Témoignages de rescapés publiés par SOS Méditerranée (2026) et rapports d'intervention en mer de Médecins Sans Frontières.

3. Navire Avenir a regroupé un collectif pour penser chacune des pièces qui composent le navire. Sur la question de la nourriture à bord, les Grandes Tables de la Friche (restaurants, lieux de rencontres, de partages culinaires et culturels et de réflexion sur la cuisine et l'alimentation) ont largement contribué à l'élaboration du projet.

longtemps ? Interrogé à ce sujet, Farat, cuisinier aux Grandes Tables de la Friche et ancien réfugié afghan arrivé à Marseille il y a quelques années, évoque un souvenir marquant : « *Ce qui me faisait rêver, c'était un bol de riz* » (Ordener, 2026). Il raconte également que, lorsqu'il vivait dans la rue, son alimentation se résumait souvent à des biscuits secs qu'il appelait des « *galettes pour chien* », consommés avec de l'eau. Ce témoignage, ainsi que la collaboration avec la structure de premier accueil de Marseille (SPADA), ont constitué un point de départ pour repenser la place de l'alimentation dans les dispositifs de secours maritime.

Un programme de recherche a ainsi été mis en place, associant nutritionnistes de l'Assistance publique-Hôpitaux de Marseille (APHM), cuisiniers, étudiants d'écoles hôtelières et acteurs associatifs, afin d'expérimenter de nouvelles formes d'alimentation adaptées aux conditions du sauvetage maritime.

L'alimentation est ainsi progressivement envisagée comme un premier geste de soin : « *À l'arrivée sur le bateau, beaucoup de personnes sont malades. Il fallait trouver une nourriture qui soit aussi une nourriture de soin* » (Ordener, 2026). La nourriture contribue à la réhydratation, au réchauffement et à la stabilisation des personnes secourues, tout en participant à la reconstruction d'un lien humain dans un contexte marqué par le traumatisme et l'épuisement. Dans ces conditions, le repas ne constitue plus seulement une réponse nutritionnelle minimale, mais devient un moment de réassurance et de réhumanisation.

Cuisiner en mer : contraintes et innovations

Cette redéfinition du rôle de l'alimentation ne se limite pas à une modification des protocoles d'intervention – c'est-à-dire du moment et des modalités de distribution – mais concerne également la nature même des repas proposés. Elle a conduit à expérimenter concrètement la mise en place d'une cuisine à bord des navires de sauvetage, ce qui suppose de repenser profondément les conditions matérielles de préparation des repas en mer. Dès les premières réflexions autour du projet Navire Avenir, Marie-Josée Ordener défend l'idée qu'il est nécessaire de cuisiner à bord des navires de sauvetage, et marquer ainsi une rupture avec les kits de survie fournis par Médecins Sans Frontières habituellement utilisés lors des

opérations de sauvetage. Cuisiner sur place permet de réduire la distance entre les personnes secourues et ce qu'elles mangent : la nourriture n'est plus seulement distribuée sous forme de rations anonymes, mais préparée, visible, identifiable. Cette présence matérielle de la cuisine, les gestes, les odeurs, la chaleur, contribuent à recréer un lien avec l'alimentation dans un contexte où celui-ci a été profondément rompu.

Cela nécessite de prendre en compte les contraintes propres à l'environnement maritime : « *La contrainte principale, c'est la capacité à produire des repas en pleine mer, avec l'électricité, la sécurité, et le nombre de personnes* » (Guillaumat, 2026).

Cette réflexion fait écho à l'analyse de la philosophe Joëlle Zask, qui distingue l'« aliment », simple apport fonctionnel, de la « nourriture », capable de transformer ce qu'elle nourrit : « *L'aliment ne transforme pas ce qu'il alimente ; l'aliment vient de l'extérieur et joue un rôle qui est prédéfini par la chose qui l'alimente. La nourriture, elle, transforme ce qu'elle nourrit [...], elle fait grandir et augmente les possibilités de ce qu'elle nourrit* » (Zask, 2026).

Afin d'élaborer des recettes capables à la fois de réconforter et de soigner, une diététicienne a été associée au projet : Aurélie Orban, de l'APHM. Le projet s'est développé selon un processus de co-construction : Aurélie a proposé des compositions nutritionnelles, tandis que les équipes de cuisine ont expérimenté les recettes et ajusté les préparations. Elle a d'abord échangé avec les médecins présents à bord de l'Océan Viking⁴, afin de mieux comprendre l'état physiologique des rescapés. Les recettes sont donc conçues pour y répondre, et plusieurs ingrédients ont été sélectionnés pour leurs propriétés nutritionnelles (Orban, 2026) :

- lentilles : apport en fer, notamment pour lutter contre l'anémie chez les femmes ;
- pois chiches : source de vitamines du groupe B ;
- protéines végétales : maintien de la masse maigre ;

4. L'Océan Viking est le navire de secours de l'ONG SOS Méditerranée, affrété depuis juillet 2019. Il n'a pas été conçu spécifiquement pour le sauvetage de migrants, mais les expérimentations du projet Navire Avenir se font actuellement sur l'Océan Viking, en attendant la construction du navire.

- fibres : soutien digestif ;
- gingembre : effet anti-vomitif ;
- persil : apport en vitamine C, en substitution de fruits frais ;
- pulpe de tomate : contribution à l'hydratation.

Pour Aurélie Orban, il était nécessaire de partir d'une base de riz : les échanges menés à Marseille avec des personnes arrivées par l'Océan Viking ont montré que le riz était souvent associé à un moment de fête ou de partage. Il constitue ainsi une base alimentaire capable de résonner avec des références culturelles diverses, tout en répondant aux contraintes nutritionnelles et logistiques du contexte maritime.

Les premières expérimentations ont notamment porté sur l'utilisation d'épices. Un premier envoi à bord comprenait des mélanges d'épices afghanes et du piment destinés à accompagner le riz. Les recettes ont ensuite été progressivement écrites, testées et ajustées pendant près d'un an. En parallèle, un partenariat avec la Conserverie de Bayonne a permis de développer un dispositif de mise en conserve. Les recettes finales reposent sur trois légumineuses : un mijoté de lentilles, un curry de pois chiches, un rougail de haricots rouges. Ainsi, 720 unités ont été livrées à bord de l'Océan Viking, soit près de 14 000 repas distribués.

La cuisine d'urgence comme acte politique

L'alimentation d'urgence devient alors un moyen de reconnaître l'autre dans son histoire et dans ses pratiques, en prenant en compte les habitudes alimentaires, les références culturelles et les interdits religieux. L'expérience du goût, les épices, les textures, jouent ici un rôle important. Au-delà de leurs propriétés nutritionnelles, ces éléments portent aussi autre chose et permettent de se raccrocher à quelque chose de connu, de stable, dans un moment de grande rupture. Le riz constitue une base familière, attendue. Les épices viennent réactiver des goûts, des repères, et parfois des souvenirs de là d'où l'on vient.

La cuisine d'urgence transforme également le moment du repas en expérience collective. Les repas sont partagés à bord du navire par les personnes secourues et les équipes de sauvetage, ce qui modifie les relations entre aidant-es et aidé-es : « *Les équipes mangeaient la même chose que les personnes secourues, il n'y avait plus cette dichotomie* »

(Guillaumat, 2026). Dans ce contexte, le rôle des équipes logistiques évolue lui aussi : les logisticien-n-es sont impliqués-es dans la préparation des repas, participant directement à ce moment de partage.

Enfin, cette réflexion sur l'alimentation a conduit à repenser plus largement l'architecture du navire et la place accordée à la cuisine dans les dispositifs de secours maritime. Dans le projet Navire Avenir, la cuisine occupe ainsi une position centrale : « *Le Navire Avenir porte cette cuisine en son centre : elle est préparée et servie sur les deux étages de la grande rotonde [...] et partagée sur le pont-place, pont principal du navire* » (Navire Avenir, 2024). Il y a une volonté d'inscrire l'alimentation au cœur du parcours de prise en charge des personnes secourues. En lien avec le projet Navire Avenir et des designers, une cuisine spécifique est actuellement en cours de conception au port de Marseille.

La cuisine d'urgence participe alors d'une transformation plus profonde de la manière d'envisager le secours maritime, en faisant du repas un geste de soin, de reconnaissance et d'hospitalité.

QU'EST-CE QUE CE PROJET INSPIRE AILLEURS ?

Penser la notion de durabilité dans des contextes d'urgence

La notion de durabilité est rarement associée aux situations d'urgence. Dans des contextes marqués par l'imprévisibilité, la contrainte logistique et la nécessité de répondre immédiatement à des besoins vitaux, les dispositifs humanitaires privilégient généralement des solutions rapides et standardisées. Dans ce contexte, la durabilité pourrait apparaître comme une préoccupation secondaire, voire incompatible avec les exigences de l'action d'urgence. L'expérience de la cuisine d'urgence développée dans le cadre du projet Navire Avenir invite toutefois à nuancer cette opposition.

Dans ce projet, la durabilité n'est pas envisagée comme un objectif additionnel, mais comme un principe structurant de la conception de l'alimentation d'urgence. Elle se manifeste à plusieurs niveaux : dans le choix d'une base alimentaire végétale reposant sur le riz et les légumineuses, dans l'attention portée aux filières d'approvisionnement et dans la volonté d'articuler les

dimensions sociale, nutritionnelle et environnementale de l'alimentation. Cette approche établit un lien symbolique et concret entre différents acteurs – producteurs, cuisiniers, équipes humanitaires et personnes secourues – et contribue à inscrire l'acte de nourrir dans un horizon plus large de justice sociale et de solidarité entre les peuples. Les personnes secourues, parfois contraintes de fuir leur pays en raison de conflits ou d'insécurité alimentaire, se trouvent ainsi reliées, par l'alimentation, à des réseaux de production et de préparation qui dépassent le seul moment du sauvetage.

Cette perspective peut également être éclairée par la notion d'*agency*, ou d'agencéité, qui renvoie à la capacité des individus ou des collectifs à définir des objectifs et à agir de manière cohérente pour les atteindre. Cette notion a récemment été intégrée aux cadres internationaux d'analyse de la sécurité alimentaire, notamment par le High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition, qui la définit comme la capacité des personnes à faire des choix concernant leur alimentation et à influencer les systèmes alimentaires. En sciences sociales, l'agencéité met ainsi l'accent sur la dimension intentionnelle de l'action et sur la capacité à agir en relation avec d'autres. Appliquée à la question alimentaire, elle invite à considérer l'alimentation non seulement comme un besoin physiologique à satisfaire, mais comme un espace d'action et de relation. De ce point de vue, la cuisine d'urgence peut être interprétée comme une forme d'agencéité.

Un modèle transférable ? Opérationnaliser l'agencéité

Au-delà du contexte spécifique du sauvetage maritime, l'expérience de la cuisine d'urgence développée autour du projet Navire Avenir ouvre la question de sa possible transférabilité à d'autres contextes. L'une des premières pistes concerne la formation des professionnels de la cuisine. Les cuisiniers impliqués dans le projet portent aujourd'hui cette réflexion dans plusieurs écoles hôtelières, autour de l'idée de « *faire à manger pour des gens qui ont faim* » (Ordener, 2026), ce qui transforme profondément la manière d'envisager le métier de cuisinier. L'objectif est de développer des modules de cuisine d'urgence, un champ encore largement inexistant dans les formations culinaires : « *Cette expérience doit*

devenir la matrice de programmes pédagogiques au sein d'écoles hôtelières permettant de former les cuisinier-es de demain au soin des personnes qui, réellement, ont faim » (Ordener, 2026).

Dans cette perspective, le projet Navire Avenir cherche également à homogénéiser et à diffuser ces pratiques dans d'autres contextes d'intervention. Pensée initialement pour le secours en mer, cette cuisine pourrait être mobilisée dans d'autres situations d'urgence marquées par des contraintes logistiques fortes, par exemple sur d'autres navires humanitaires ou dans certains contextes de conflit. Pour Marie-Josée Ordener, « *cette cuisine vient des rivages et y trouve aussi l'une de ses destinations : pensée pour le Navire Avenir, elle doit trouver à se déployer à Marseille comme à Lampedusa au sein de cuisines solidaires, comme chez les particuliers faisant d'un étranger un hôte* » (Ordener, 2026).

Cette dynamique de diffusion peut être comprise comme une manière d'opérationnaliser l'agencéité dans des contextes variés : en proposant des outils concrets (livres de recettes, fiches techniques, traductions de recettes, etc.), le projet rend possible la réappropriation et l'adaptation de ces pratiques par d'autres. Il ne s'agit donc pas seulement de transmettre un modèle, mais d'ouvrir des pistes pour agir, quelles que soient les contraintes du contexte.

Certaines initiatives vont déjà dans ce sens. Un partenariat entre Action contre la faim et les cuisiniers des Grandes Tables a permis d'engager un programme de recherche-action visant à explorer les applications possibles de cette cuisine d'urgence dans les territoires. L'objectif est notamment d'examiner dans quelle mesure ces pratiques pourraient être mobilisées auprès de populations vivant dans des situations de grande précarité, par exemple dans des campements ou dans la rue. Cette articulation entre nutrition, santé, cuisine et action humanitaire constitue un champ encore relativement nouveau.

La question de la transférabilité dépasse cependant ces seuls contextes. Elle invite plus largement à réfléchir à la place de l'alimentation dans des environnements caractérisés par des contraintes extrêmes, qu'il s'agisse de contextes militaires, hospitaliers ou de dispositifs d'aide alimentaire. Dans chacun de ces cas, l'expérience de la cuisine d'urgence pose une question similaire : comment concevoir des repas capables de

répondre à la fois aux besoins physiologiques des personnes et à leurs besoins psychiques et relationnels ? Comment intégrer systématiquement la dimension de protection, de réassurance et de reconstruction dans les pratiques alimentaires ?

En ce sens, la cuisine d'urgence esquisse les contours d'une autre manière de (se) nourrir en situation de crise, où l'acte alimentaire ne relève plus seulement de la survie, mais participe à recréer des conditions minimales de lien et de capacité d'agir. Cette nouvelle écriture culinaire de l'urgence, pensée et portée par Navire Avenir, fait de l'acte de nourrir un espace sensible et relationnel, capable, malgré la violence des contextes, de redessiner le rapport à l'Autre et de maintenir de l'espoir pour l'Avenir.

BIBLIOGRAPHIE

Collectif PEROU (2026). *Nous sommes le rivage : dossier de candidature à l'UNESCO*. <https://www.noussommeslerivage.eu/>

Haidar, J. (2011). Common micronutrient deficiencies among food aid beneficiaries: Evidence from refugees in Ethiopia. *Ethiopian Journal of Health Development*, 25(3), 222-229.

Jaspars, S. (2000). *Solidarity and Soup Kitchens: A Review of Principles and Practice for Food Distribution in Conflict*. Overseas Development Institute.

Jeong, D., & Trako, I. (2022). *Cash and in-kind transfers in humanitarian settings: A review of evidence and knowledge gaps*. World Bank.

Navire Avenir (2024). Manifeste : Navire Avenir. *Borders In Globalization Review*, 5(2), [104-110.10.18357/bigr52202422080](https://doi.org/10.18357/bigr52202422080)

SOS Méditerranée (2026). *Les personnes rescapées*. <https://sosmediterranee.fr/temoignages-de-rescapes/>

Sphere Association (2018). *The Sphere handbook: Humanitarian charter and minimum standards in humanitarian response*. Sphere Association.

World Food Programme (2018). *Food and nutrition handbook*. <https://wfp.tind.io/record/59974?v=pdf>

Zask, J. (2026). *Donner à manger. Politique d'un geste ordinaire*. Premier Parallèle.

Entretiens

Guillaumat L., directrice adjointe des opérations, SOS Méditerranée, entretien téléphonique le 19/01/2026.

Orban De Xivry A., diététicienne en pédiatrie, Assistance Publique-Hôpitaux de Marseille, entretien téléphonique le 11/03/2026.

Ordener M-J., cofondatrice des restaurants des Grandes Tables de La Friche de la Belle de Mai, entretien téléphonique le 09/01/2026.