



## Editorial

# Reflecting on a decade of Canadian food studies<sup>1</sup>

Rachel Engler-Stringer<sup>a</sup>, Laurence Godin<sup>b</sup>, Charles Z. Levkoe<sup>c\*</sup>, Alexia Moyer<sup>d</sup> and David Szanto<sup>e</sup>

<sup>a</sup> University of Saskatchewan; ORCID: [0000-0003-1976-1339](https://orcid.org/0000-0003-1976-1339)

<sup>b</sup> Université Laval; ORCID: [0000-0001-8639-7931](https://orcid.org/0000-0001-8639-7931)

<sup>c</sup> Lakehead University; ORCID: [0000-0003-4950-2186](https://orcid.org/0000-0003-4950-2186)

<sup>d</sup> redline-lignerouge

<sup>e</sup> Icebox Studio; ORCID: [0000-0002-5838-7717](https://orcid.org/0000-0002-5838-7717)

## Abstract

In this editorial, the Management Team of *Canadian Food Studies / La Revue canadienne des études sur l'alimentation* (CFS/RCÉA) looks back across the history of the journal and towards its future. They collectively

reflect on the journal's ethos, its range of publications, and what the future might hold in an effort to promote rigorous scholarship done differently.

**Keywords:** *Canadian Food Studies*; journal ethos; range of publications; open access; collaboration; transition; pedagogy

---

<sup>1</sup> Authors are listed alphabetically and not in order of contribution. All authors have contributed equally. French version follows.

\*Corresponding author: [clevkoe@lakeheadu.ca](mailto:clevkoe@lakeheadu.ca)

Copyright © 2024 by the Author. Open access under CC-BY-SA license.

DOI: [10.15353/cfs-rcea.v11i2.702](https://doi.org/10.15353/cfs-rcea.v11i2.702)

ISSN: 2292-3071

## Résumé

Dans cet éditorial, l'équipe de direction de *Canadian Food Studies / La Revue canadienne des études sur l'alimentation* (CFS/RCÉA) se penche sur l'histoire de la revue et son avenir. Ses membres réfléchissent

ensemble à l'éthos de la revue, à la variété de ses publications et à ce que l'avenir pourrait nous réserver, avec l'intention de promouvoir une recherche rigoureuse faite différemment.

## Introduction

This year we celebrate a decade of *Canadian Food Studies / La Revue canadienne des études sur l'alimentation* (CFS/RCÉA), having published our first issue in May 2014. The journal was established by the Canadian Association for Food Studies / L'Association canadienne des études sur l'alimentation (CAFS/ACÉA) because there was a desire to publish transdisciplinary food studies research that reflected the work being done in Canada and on Indigenous territories. There was also a recognition of an increase in scholarly gatekeeping (e.g., journals with paywalls generating profit from publicly funded academic research) and the growth of open access platforms with inordinately high publishing fees. CAFS/ACÉA wanted to publish differently.

For its first few years, CFS/RCÉA was led by Editor-in-Chief Ellen Desjardins, Associate Editors Phil Mount, David Szanto, and Rod MacRae, and Managing Editor Wesley Tourangeau. The team worked tirelessly to establish and evolve the journal and maintain a commitment to the CAFS/ACÉA scholarly community, despite operating with minimal resources. Today, we write this commentary as three co-Editors-in-Chief and two co-Managing Editors, who remain committed to the values and space our journal holds. As we enter our tenth year, we look back across the history of the journal and towards its future.

## The journal's ethos

In her inaugural commentary, Ellen Desjardins (2014) wrote that the journal's ethos is a reflection of the bowl-shaped graphic that is central to CFS/RCÉA's visual identity: "It embodies a sense of commonality (a universal cooking and eating vessel), as well as fluidity and openness (the shape is not closed). It symbolizes our journal's commitment to inclusivity and receptiveness to new ideas and contributors" (p. 3). The

decision to make CFS/RCÉA an open access (OA) journal was aligned with this intention. It followed what we saw as the ethos of CAFS itself—centred around the belief that the knowledge about what is and has been happening in food, food culture, and food systems should be publicly available and widely shared. Establishing the journal was also an important part of the continuing development of food studies as a field,

including bringing light to what is distinctive about food and food systems within Canada and Indigenous territories. Putting that knowledge behind a paywall seemed contradictory, particularly when the majority of our research is funded either directly or indirectly by the public.

The Open Journals System (OJS) software platform that we adopted as our publishing engine made the OA intention feasible. Created by the [Public Knowledge Project](#) out of Simon Fraser University, OJS is used by more journals worldwide than any other scholarly publishing software, today driving more than 30,000 journals in 150 countries (Public Knowledge Project, 2024). OJS and its member publishers are creating and exchanging new understandings about how academic research should be shared. The broader OA context has thus become a movement and community of practice, bounded by a common understanding about establishing a “moral economy” of scholarship (Bacevic & Muellerleile, 2018). By being part of this community, CFS/RCÉA contributes to and benefits from a larger conversation about democracy, accessibility, and openness in academia, extending from how research is peer reviewed and legitimized to the ways in which knowledge should be gathered and disseminated, as well as the kind of credit that should be given to research collaborators, co-authors, reviewers, journal editors, and copyeditors. OA is about making articles available to readers, but it is just as much a mindset about decentralizing power and contributing to the decolonization and democratization of academia’s foundations.

CAFS/ACÉA’s ethos and the ethico-political stance of OA converge in CFS/RCÉA, engendering many of the policies and perspectives we now practise. These include maintaining high standards in the work we

publish while also making the review and revision process more dignified for authors and an occasion for expanding and refining ideas. It also means that we celebrate and promote publications that take forms other than conventional research papers. These include Perspectives and Commentaries, Field Reports, and Audio-Visual and Art/Design works. Moreover, these types of publications help expand the ways that food and food systems knowledge is valued, as well as the pool of people who produce that knowledge. In parallel, our progressive publishing fee schedule is designed to make publishing with CFS/RCÉA accessible, regardless of economic privilege, while ensuring the journal’s ongoing financial sustainability. Although making publishing as accessible as possible is a top priority, so is compensating our staff for their time, knowledge, and skill. In conjunction with the Aid to Scholarly Journals program of the Social Science and Humanities Research Council, we feel that this model has struck the right balance.

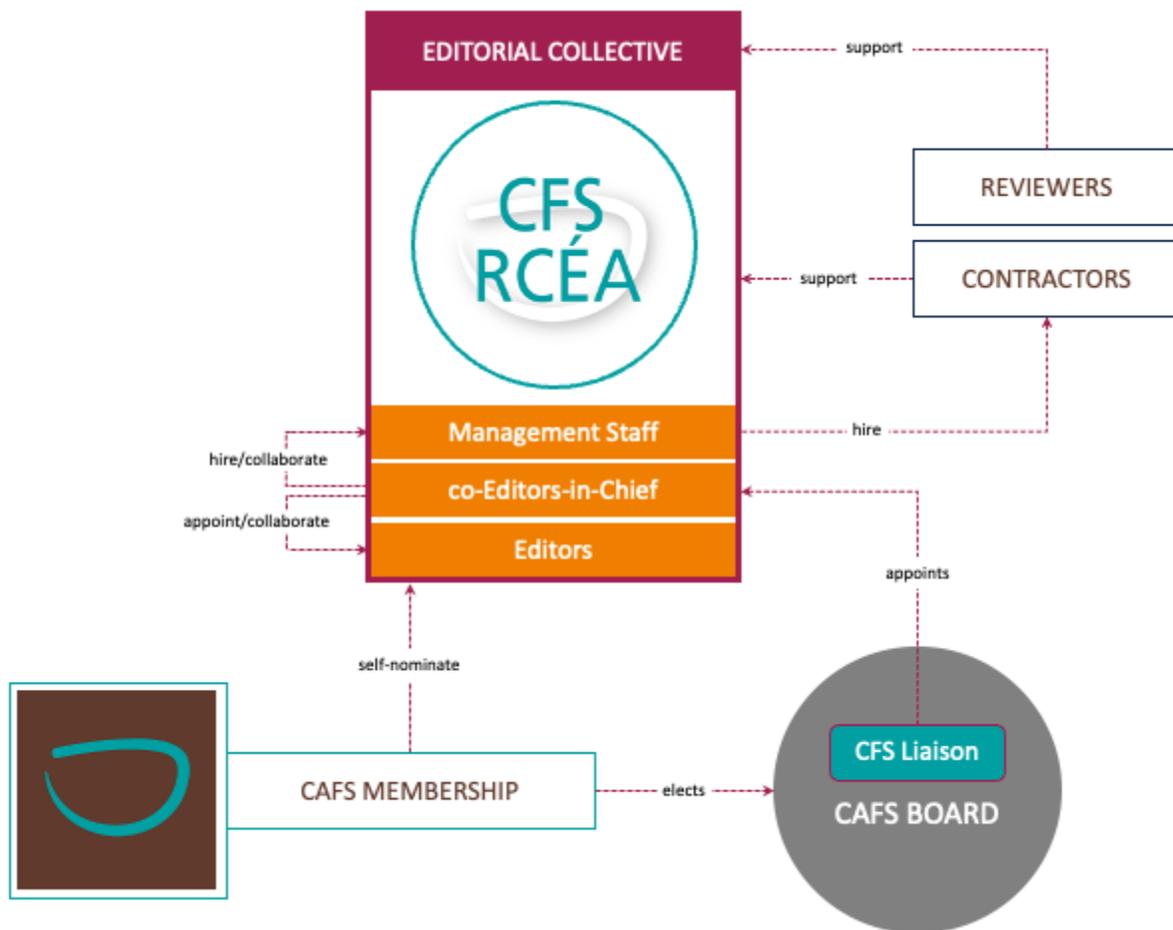
Our exposure to and interactions with other actors in the OA community<sup>2</sup> have also helped strengthen the journal’s internal structure, including our governance model and the development of policies and protocols for academic integrity, workflow, and communications. We have established a governance structure that prioritizes collective and open processes, that includes the CAFS/ACÉA board and its members, journal editors, and management staff (see Figure 1). Care and trust go hand-in-hand with rigorous editing and production management, and social media promotion helps us reach audiences beyond the immediate academic and food studies community. As we know too well, being part of academia can bring many systemic challenges, including oppressing and excluding some voices while overemphasizing others. This is why

---

<sup>2</sup> For example Directory of Open Access Journals, Humanities and Social Science Commons, [Rebus Foundation](#) or [SPARC](#).

being a part of the OA ecosystem is so crucial - it enables systemic responses to systemic issues.

Figure 1: The CFS/RCÉA Organigram



## Range of publications to date

Over the past decade, CFS/RCÉA has published 27 issues and 364 articles. Going through the archive, it is possible to see the way the journal transformed itself through the evolution of the thematics addressed in the journal. The first few issues were concerned with

defining food studies as a field of research in Canada and Indigenous territories. Then, in 2016–17, the topic of the field’s evolution was addressed directly, and has since been pervasive. In 2018, the journal began more explicitly engaging with systemically excluded

perspectives, specifically those of feminist and Indigenous scholars and practitioners. Over time, the journal matured, with the range of topics addressed becoming ever more broad and diverse. Despite this breadth, a few key terms come to the fore, suggesting certain convergences within our community, if not a singular sense of synthesis. These terms come up regularly in publication and issue titles, as well as our introductions and editorials. To speak botanically, these words subtend, mark the boundary of, or enfold the others.

### Open

The 27 issues over the past ten years cover a wide swath of disciplinary boundaries and forms of expression, including a cover image of a poster made entirely of chocolate (this by chef-professor and PhD candidate, Luciana Godoy [2021]). That the poster<sup>3</sup> was eventually broken apart and shared and eaten speaks to the journal's broad view of content consumption.

### Collaboration

Work in food studies does not take place in isolation or in siloed departments. Many CFS publications are collaborative efforts among faculty and students, Indigenous and settler academics, and researchers, and community practitioners. The authors collaborate together and with the community, but they also aim to articulate what collaboration looks and feels like in practice, including barriers to overcome and relationships to navigate. As members of the RAIR (Relational Accountability for Indigenous Rematriation) collective write, “this work of relational accountability is a form of ‘field work’—or ‘feels work’

as some of our members refer to it” (Kepkiewicz et al., 2023, p. 13).

### Transition

Contributors to CFS/RCÉA are committed to documenting and advocating for change to food systems—including through the lenses of post-structural feminism, anti-racism, arts-integrated research, political ecology, cultural studies, human geography, and Indigenous ways of knowing, to name just a few. And, while change can be positive and possibilities are explored for more just, sustainable, healthy food systems, our authors are careful to delineate the tensions and struggles, troubling developments, and sometimes dubious narratives that can accompany our best efforts. Ryan Katz-Rosene (2020), for instance, notes the increasing calls for a “global dietary transition” to save the planet and improve human health (p. 5). But he asks, does this mean we all have to stop eating meat and dairy and forget about that “romantic distraction” called local food?

### Pedagogy

In 2016, Jennifer Sumner (2016) observed that “those who study learning have not often turned their gaze toward food, while those who study food have generally overlooked the learning associated with it” (p. xix). The sheer number of teaching and learning-centered articles, including a dedicated themed section in issue 8.4 (2021, “Food Pedagogies in Canada”), offer a corrective to this incisive statement. The authors engage with reflexive and critical food pedagogy and participate in the “pedagogical turn” (Flowers & Swan, 2012, p. 424), expanding, as Ellyse Winter (2020) writes, “the definition of pedagogy to include the spaces and sites of

---

<sup>3</sup> The poster can be viewed following this link <https://canadianfoodstudies.uwaterloo.ca/index.php/cfs/issue/view/29>.

teaching and learning outside the system of formal education” (p. 132).

## Looking ahead

As the world of academic publishing becomes more crowded, complicated, and confusing, we hope that CFS/RCÉA will continue to be a meeting point and space of risk-taking for community and academic researchers, food practitioners, activists, artists and media creators. The interdisciplinary field of food studies has grown and changed substantially over the past decade, and CFS/RCÉA has worked to carve out a space for diverse ideas, people, and approaches to reflect and critically engage with food and food systems in the human and more-than-human worlds. In addition to publishing high quality research and review articles, and building on what has already been accomplished, we aim to nourish CFS/RCÉA as a space for new and creative forms of food and food systems scholarship.

As food studies and the world around us continue to change, so will CFS/RCÉA. Looking forward, the journal will remain vigilant in adhering to its values, but also flexible and open to new ideas and processes. Scholarly journals must be more than a repository for academic research and a vehicle for career advancement. As academia becomes more entrenched in dominant politico-economic structures, and universities and colleges grapple with core mandates and purposes, the spaces of critical thinking, rigour, and creativity such as those at CFS/RCÉA must be fought for. In a scathing critique of institutions of higher education subordinating themselves to corporate and market-driven values, Henry Giroux (2017) argues that “educators need to initiate a national conversation in which the classroom is defended as a place of

deliberative inquiry and critical thinking, a place that makes a claim on the radical imagination and a sense of civic courage” (n.p.). Scholarly journals are at the precipice of this shift and play an essential role in discussion, debate, and disagreement in pursuit of more just and equitable societies.

Many journals like CFS/RCÉA struggle with how to deal with the labour of running themselves as non-profit OA publications. While tenured academics with job security can often afford to support journal work (e.g., governing, editing, peer reviewing), essential administrative tasks require a specific set of skills and knowledge (e.g., coordination, copyediting, layout, technology, communications). Finding the funding to support staff to do these tasks is becoming more difficult. This is especially challenging as the world of academic publishing becomes ever noisier and confusing, with increasing content being published faster and more haphazardly. While the publishing domain is dominated by a few large companies, new journals are emerging at a staggering rate. As such, it is becoming more complex to determine which journals are legitimate, and which are negligent and simply profiting from publicly funded academic labour. Some, often run by conglomerates focused on the financial bottom line, show little interest in encouraging and supporting critical debate. The speed and carelessness of peer review and decision making in these journals is evident, favouring volume over content quality. Even more concerning is that some corporations with large slates of OA journals have shifted their revenue models

from publishing-fee and subscription income to the sales of data analytics. This information has started to become a way that academic institutions make hiring

decisions, fund or defund research programs, and prioritise future directions for faculties and departments (Aspesi et al., 2019).

## Conclusion

The good news is that funding institutions in Canada and worldwide are increasingly committing to OA publishing, which opens great possibilities for journals such as CFS/RCÉA. However, it also carries risk regarding the quality of the editorial and publishing process. We will keep working to make sure the research community in Canada and on Indigenous territories has access to a space for OA publishing that makes the

best of their work while ensuring food studies scholars have access to a publishing space that affords them the possibility of exchanging rich, new, and diverse ideas.

We conclude by expressing our gratitude to the CFS/RCÉA journal community, including its readers, authors, creators, reviewers and editors. Together, we will make this journal a place for rigorous scholarship done differently.

**Rachel Engler-Stringer** is a Professor in the Department of Community Health and Epidemiology in the College of Medicine at the University of Saskatchewan and a researcher with the Saskatchewan Population Health and Evaluation Research Unit. Her research interests include school food programs, community food security, food environments and food access, health promotion, and community-based and participatory research.

**Laurence Godin** is assistant professor of sociology at Université Laval and researcher at the NUTRISS Center -Nutrition, health and society. Her work focuses on sustainable consumption, the sociology of food and social inequalities. She is especially interested in the way food, sustainability, and inequalities meet in households and their everyday life, as well as the dynamics of change in everyday practices.

**Charles Z. Levkoe** is the Canada Research Chair in Equitable and Sustainable Food Systems, a member of the College of New Scholars, Artists and Scientists of the Royal Society of Canada, and a Professor in the Department of Health Sciences at Lakehead University. His community-engaged research uses a food systems lens to better understand the importance of, and connections between social justice, ecological regeneration, regional economies, and active democratic engagement.

**Alexia Moyer** holds a PhD in *études anglaises* from Université de Montréal and completed an FRQSC post-doctoral fellowship with McGill's Department of English and McGill's Institute for the Study of Canada. With a background in literary studies, cultural studies, and food studies, she writes about cookbooks, food memoirs, culinary histories, and other forms of literary cookery. She runs a collective of scholarly editors and translators called *redline-lignerouge*.

**David Szanto** is a freelance academic working across food culture and food systems. He has teaching, research, editorial, and consulting relationships with institutions in Canada, Europe, the U.S., and Australia, and has written extensively on food, design, performance, and ecology. He is host-producer of the podcast, *Making a Meal of It*, and co-editor of two open access textbooks, *Food Studies: Matter, Meaning, Movement* and *Showing Theory to Know Theory: Understanding Social Science Concepts through Illustrative Vignettes*.

## References

- Aspesi, C., Allen, N. S., Crow, R., Daugherty, S., Joseph, H., McArthur, J. T., & Shockey, N. (2019, March 29). SPARC Landscape Analysis, <https://doi.org/10.31229/osf.io/58yhb>
- Bacevic, J., & Muellerleile, C. (2018). The moral economy of open access. *European Journal of Social Theory*, 21(2), 169-188. <https://doi.org/10.1177/1368431017717368>
- Desjardins, E. (2014). Voices and visuals from the Canadian foodscape. *Canadian Food Studies / La Revue canadienne des études sur l'alimentation*, 1(1), 1-3. <https://doi.org/10.15353/cfs-rcea.v1i1.43>
- Flowers, R., & Swan, E. (2012). Introduction: Why food? What pedagogy? Why adult Education? *Australian Journal of Adult Learning*, 52(3), 419-433.
- Giroux, H. (2017, October 10). Rethinking Higher Education in a Time of Tyranny. *BillMoyers.Com*. <https://billmoyers.com/story/rethinking-higher-education-in-a-time-of-tyranny/>
- Godoy, L. (2021). We can do it. *Canadian Food Studies / La Revue canadienne des études sur l'alimentation*, 8(4). <https://doi.org/10.15353/cfs-rcea.v8i4>
- Katz-Rosene, R. M. (2020). “Ditch red meat and dairy, and don’t bother with local food”: The problem with universal dietary advice aiming to save the planet (and your health). *Canadian Food Studies / La Revue canadienne des études sur l'alimentation*, 7(2), 5-19. <https://doi.org/10.15353/cfs-rcea.v7i2.413>
- Kepkiewicz, L. W., Boissoneau, D., Giacomini, T., Fenton, A., Lickers Xavier, A., & Rotz, S. (2023). Field notes from RAIR: Putting relational accountability into practice. *Canadian Food Studies / La Revue canadienne des études sur l'alimentation*, 10(1), 13-21. <https://doi.org/10.15353/cfs-rcea.v10i1.565>
- Public Knowledge Project. (2024). *Open Journal Systems (OJS)*. Public Knowledge Project. Retrieved June 20, 2024, from <https://pkp.sfu.ca/software/ojs/>
- Sumner, J. (Ed). (2016). *Learning, Food and Sustainability*. Palgrave MacMillan.
- Winter, E. (2020). Obscuring the veil: Food advertising as public pedagogy. *Canadian Food Studies / La Revue canadienne des études sur l'alimentation*, 7(1), 126-153. <https://doi.org/10.15353/cfs-rcea.v7i1.377>

# Une décennie d'études canadiennes sur l'alimentation en revue

## Introduction

Cette année, nous célébrons les dix ans de *Canadian Food Studies/La Revue canadienne des études sur l'alimentation* (CFS/RCÉA), notre premier numéro ayant été publié en mai 2014. La revue a été créée par l'Association canadienne des études sur l'alimentation/Canadian Association for Food Studies (ACÉA/CAFS) en réponse à un désir de publier des recherches transdisciplinaires sur l'alimentation qui reflétaient le travail effectué au Canada et dans les territoires autochtones. L'Association avait également pris conscience de l'augmentation des barrières pour participer à la recherche – les revues payantes générant des profits grâce à la recherche universitaire financée par des fonds publics – ainsi que de la croissance des plateformes en libre accès exigeant des frais de

publication démesurés. L'ACÉA/CAFS voulait publier différemment.

Au cours de ses premières années d'existence, la revue CFS/RCÉA a été dirigée par l'Éditrice en chef Ellen Desjardins, les éditeurs adjoints Phil Mount, David Szanto et Rod MacRae, ainsi que le rédacteur en chef Wesley Tourangeau. L'équipe a travaillé sans relâche pour établir et faire évoluer la revue et maintenir son engagement envers la communauté scientifique de l'ACÉA/CAFS, malgré des ressources minimales. Aujourd'hui, nous, les trois co-rédactrices et co-rédacteur en chef, et la co-coordonnatrice et le co-coordonnateur d'édition, restons attachés aux valeurs et à l'espace de notre revue. À l'aube de sa dixième année d'existence, nous jetons un regard sur son histoire et son avenir.

## L'éthos de la revue

Dans son texte inaugural, Ellen Desjardins (2014) écrivait que l'éthos de la revue est reflété par la forme de bol qui est au cœur de l'identité visuelle de CFS/RCÉA : « Il incarne un sens du commun (un récipient universel pour cuisiner et manger) aussi bien que la fluidité et l'ouverture (la forme n'est pas fermée). Il symbolise l'engagement de notre revue en faveur de l'inclusivité et de la réceptivité aux nouvelles idées et aux nouveaux contributeurs » (p. 3). La décision de faire de CFS/RCÉA une revue en libre accès était conforme à cette intention. Elle concordait avec ce que nous

considérons comme l'éthique de l'ACÉA/CAFS elle-même, fondée sur la conviction que les connaissances sur ce qui se passe et s'est passé dans le domaine de l'alimentation, de la culture alimentaire et des systèmes alimentaires devraient être accessibles au public et largement partagées. La création de la revue était aussi importante pour le développement continu des études sur l'alimentation en tant que domaine, de même que pour la mise en lumière des particularités de l'alimentation et des systèmes alimentaires au Canada et dans les territoires autochtones. Placer ces

connaissances derrière un accès payant semblait contradictoire, en particulier dans le contexte où la majorité de nos recherches sont financées directement ou indirectement par le public.

La plateforme Open Journals System (OJS) que nous avons adoptée comme moteur de publication a rendu le libre accès réalisable. Créé par le [Public Knowledge Project](#) de l'Université Simon Fraser, OJS est utilisé par plus de revues dans le monde que n'importe quel autre logiciel d'édition scientifique : aujourd'hui, plus de 30 000 revues dans 150 pays s'en servent (Public Knowledge Project, 2024). OJS et ses revues membres créent et échangent de nouvelles conceptions sur la manière dont la recherche universitaire devrait être partagée. Le contexte plus large du libre accès est ainsi devenu un mouvement et une communauté de pratique, liée par une compréhension commune des fondements de l'« économie morale » du savoir (Bacevic et Muellerleile, 2018). En faisant partie de cette communauté, CFS/RCÉA contribue à une conversation plus large sur la démocratie, l'accessibilité et l'ouverture dans le milieu universitaire, et elle en bénéficie. Cela concerne autant la façon dont la recherche est évaluée et légitimée par les pairs que les façons dont les connaissances devraient être recueillies et diffusées, en passant par le crédit qui devrait être accordé aux collaborateurs de recherche, aux coauteurs, aux évaluateurs, aux rédacteurs en chef de revues, aux réviseurs. Le libre accès consiste à mettre des articles à la disposition du lectorat, mais il s'agit tout autant d'un état d'esprit visant à décentraliser le pouvoir et à contribuer à la décolonisation et à la démocratisation des fondements de l'université.

L'éthos de l'ACÉA/CAFS et la position éthico-politique du libre accès convergent dans CFS/RCÉA, inspirant les principes que nous suivons et les

perspectives que nous adoptons aujourd'hui. Il s'agit notamment de maintenir des normes élevées pour les travaux que nous publions, tout en rendant le processus d'examen et de révision plus respectueux pour les auteurs, en en faisant une occasion de développer et d'affiner les idées. Cela signifie également que nous célébrons et encourageons les publications qui prennent des formes autres que les articles de recherche conventionnels, y compris les textes de point de vue et d'analyse, les rapports de terrain, les travaux audiovisuels et artistiques. En outre, ces types de publications contribuent à élargir la manière dont les connaissances sur l'alimentation et les systèmes alimentaires sont valorisées, ainsi que le vivier de personnes qui produisent ces connaissances. Parallèlement, notre barème de frais de publication progressif est conçu pour rendre la publication dans CFS/RCÉA abordable, quelle que soit la situation économique de chacun, tout en assurant la viabilité financière de la revue. Si l'accessibilité à la publication dans la revue est une priorité absolue, la rémunération de notre personnel pour son temps, ses connaissances et ses compétences l'est tout autant. Nous pensons que ce modèle, conjointement avec le programme d'aide aux revues savantes du Conseil de recherches en sciences humaines, a atteint le bon équilibre.

Notre exposition à la communauté du libre accès et nos interactions avec certains de ses acteurs<sup>4</sup> ont également contribué à renforcer la structure interne de la revue, y compris notre modèle de gouvernance et l'élaboration de politiques et de protocoles pour l'intégrité académique, l'organisation du travail et les communications. Nous avons mis en place une structure de gouvernance qui privilégie les processus collectifs et ouverts, et qui implique le conseil d'administration de l'ACÉA/CAFS et ses membres, les

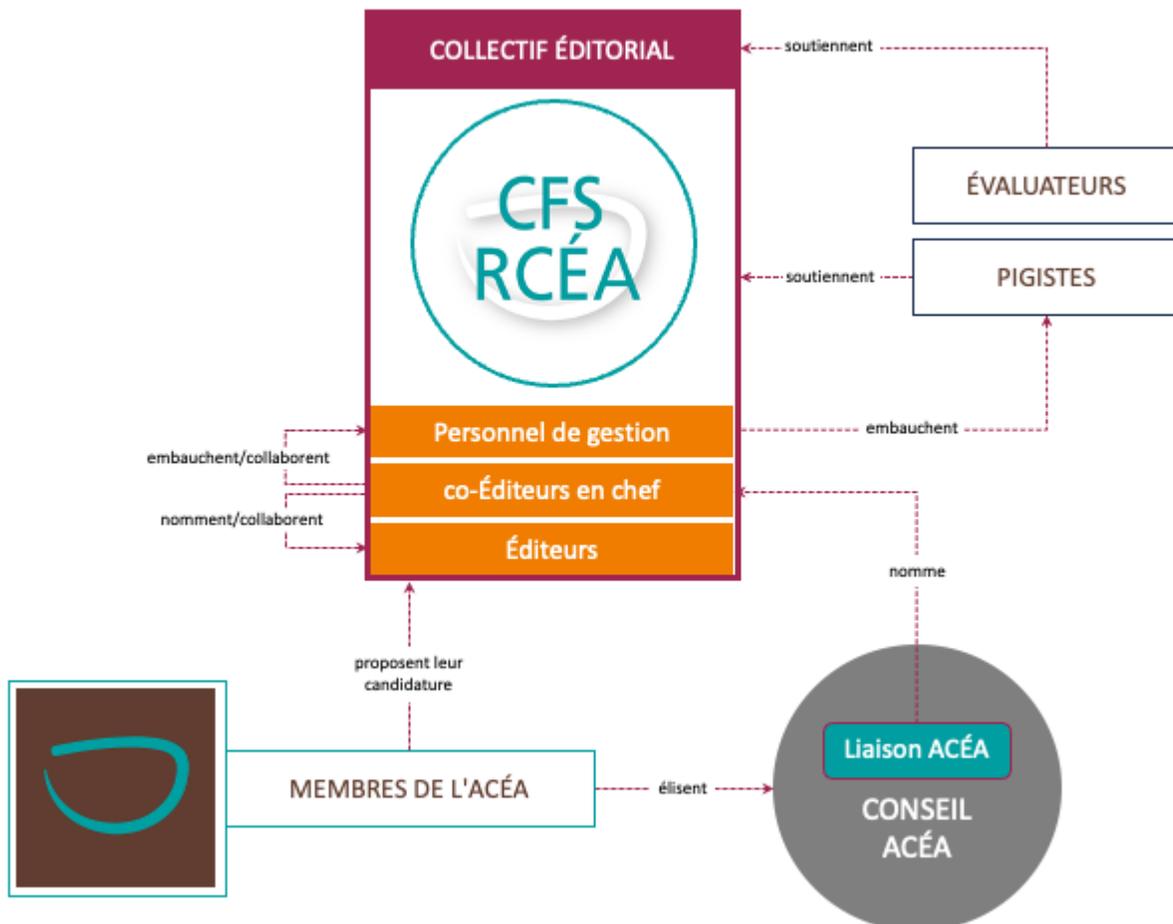
---

<sup>4</sup> Par exemple : Directory of Open Access Journals, Humanities and Social Science Commons, Rebus Foundation ou SPARC.

rédactrices et rédacteurs en chef ainsi que les directrices et directeurs de publication, et le personnel administratif (voir la figure 1). L'empathie et la confiance vont de pair avec une gestion rigoureuse de l'édition et de la production. Par ailleurs, la promotion par les médias sociaux nous aide à atteindre des publics au-delà de la communauté universitaire et des études sur l'alimentation. Comme nous le savons trop bien, le

monde universitaire comprend de nombreux défis systémiques, y compris l'oppression et l'exclusion de certaines voix et l'importance excessive accordée à d'autres. C'est pourquoi il est si important de faire partie de l'écosystème du libre accès : celui-ci permet d'apporter des réponses systémiques à des problèmes systémiques.

Figure 1 : L'organigramme de CFS/RCÉA



Caractéristiques des publications à ce jour

Au cours de la dernière décennie, CFS/RCÉA a publié 27 numéros pour un total de 364 articles. En parcourant les archives, il est possible de voir l'évolution de la revue à travers les thèmes abordés. Les premiers numéros portaient sur la définition des études sur l'alimentation en tant que domaine de recherche au Canada et dans les territoires autochtones. Puis, en 2016 et 2017, le thème de l'évolution du champ a été abordé directement et depuis, il est resté omniprésent. En 2018, la revue a commencé à s'engager plus explicitement dans des perspectives d'exclusion systémique, en particulier celles des chercheurs et chercheuses et des praticiens et praticiennes féministes et autochtones. Au fil du temps, la revue a mûri, l'éventail des sujets abordés devenant de plus en plus large et diversifié. Malgré cette diversité, quelques termes clés sont régulièrement mis à l'avant-scène, suggérant certaines convergences au sein de notre communauté, si ce n'est un sens singulier de la synthèse. Ces termes reviennent fréquemment dans les titres des publications et des numéros, ainsi que dans nos introductions et nos éditoriaux. Ils sous-tendent, délimitent ou enveloppent les autres.

## Ouvert

Les 27 numéros publiés au cours des 10 dernières années couvrent un large éventail de disciplines et de formes d'expression, y compris l'image de couverture reproduisant d'une affiche entièrement faite de chocolat (réalisée par Luciana Godoy, professeure de cuisine et candidate au doctorat [2021]<sup>5</sup>). Le fait que l'affiche ait finalement été partagée et mangée témoigne

de l'ouverture d'esprit de la revue en matière de consommation de contenu.

## Collaboration

Dans les études sur l'alimentation, le travail ne se fait pas de manière isolée ni dans des départements cloisonnés. De nombreuses publications de CFS/RCÉA sont le fruit d'une collaboration entre des professeurs et des étudiants, des chercheurs autochtones et allochtones, et des chercheurs et des praticiens. Les auteurs collaborent entre eux et avec la communauté, mais ils s'efforcent également d'explicitier ce à quoi la collaboration ressemble dans la pratique et ce qu'elle permet de ressentir, y compris les obstacles à surmonter et les relations à tisser. Comme l'écrivent les membres du collectif RAIR<sup>6</sup>, « ce travail de responsabilisation relationnelle est une forme de “travail sur le terrain” [*field work*] – ou de “travail sur les sentiments” [*feels work*] comme l'appellent certains de nos membres » (Kepkiewicz et al., 2023, p. 13).

## Transition

Les contributeurs de CFS/RCÉA se sont engagés à documenter et à défendre le changement dans les systèmes alimentaires – y compris dans la perspective du féminisme poststructuraliste, de l'antiracisme, de la recherche intégrée aux arts, de l'écologie politique, des études culturelles, de la géographie humaine et des modes de connaissance autochtones, pour ne nommer que quelques approches. Et, bien que le changement puisse être positif et que des possibilités soient explorées pour des systèmes alimentaires plus justes, durables et sains, nos auteurs et autrices prennent soin de délimiter

<sup>5</sup> On peut consulter une image de l'affiche à l'adresse suivante : <https://canadianfoodstudies.uwaterloo.ca/index.php/cfs/issue/view/29>.

<sup>6</sup> RAIR est le collectif Relational Accountability for Indigenous Rematriation.

\*Corresponding author: [clevkoe@lakeheadu.ca](mailto:clevkoe@lakeheadu.ca)

Copyright © 2024 by the Author. Open access under CC-BY-SA license.

DOI: [10.15353/cfs-rcea.v11i2.702](https://doi.org/10.15353/cfs-rcea.v11i2.702)

ISSN: 2292-3071

les tensions et les luttes, les évolutions préoccupantes et les récits parfois contestables qui peuvent accompagner nos meilleurs efforts. Ryan Katz-Rosene (2020), par exemple, note les appels de plus en plus nombreux à une « transition alimentaire mondiale » pour sauver la planète et améliorer la santé humaine (p. 5). Mais, demande-t-il, cela signifie-t-il que nous devons tous cesser de manger de la viande et des produits laitiers et oublier cette « distraction romantique » qu'est l'alimentation locale ?

### Pédagogie

En 2016, Jennifer Sumner (2016) a observé que « les personnes qui étudient l'apprentissage n'ont pas

souvent tourné leur regard vers l'alimentation, tandis que ceux et celles qui étudient l'alimentation ont généralement négligé l'apprentissage qui y est associé » (p. xix). Le nombre considérable d'articles centrés sur l'enseignement et l'apprentissage, y compris une section thématique spéciale dans le numéro 8.4 (2021, « Food Pedagogies in Canada »), permet de nuancer cette déclaration incisive. Les auteurs s'engagent dans une pédagogie de l'alimentation réflexive et critique et participent au « tournant pédagogique » (Flowers et Swan, 2012, p. 424), élargissant, comme l'écrit Ellyse Winter (2020), « la définition de la pédagogie pour inclure les espaces et les sites d'enseignement et d'apprentissage en dehors du système d'éducation officiel » (p. 132).

### Perspectives d'avenir

Alors que le monde de l'édition académique devient de plus en plus achalandé, compliqué et trouble, nous espérons que CFS/RCÉA continuera à être un point de rencontre et un espace de prise de risque pour les chercheurs et chercheuses communautaires et académiques, les praticiens et praticiennes de l'alimentation, les activistes, les artistes et les créateurs de médias. Le domaine interdisciplinaire des études sur l'alimentation s'est considérablement développé et a évolué au cours de la dernière décennie, et CFS/RCÉA s'est efforcé de créer un espace pour diverses idées, personnes et approches afin de réfléchir et de s'engager de manière critique dans des idées et des actions liées à l'alimentation et aux systèmes alimentaires dans le monde humain et le monde plus qu'humain (more-than-human). En plus de publier des articles de recherche et de synthèse de grande qualité, tout en nous appuyant sur ce qui a déjà été accompli, nous visons à

faire de CFS/RCÉA un espace pour des formes nouvelles et créatives d'études sur l'alimentation et les systèmes alimentaires.

Les études sur l'alimentation et le monde qui nous entoure continueront d'évoluer, tout comme CFS/RCÉA. À l'avenir, la revue veillera à rester fidèle à ses valeurs, mais aussi flexible et ouverte à de nouvelles idées et de nouveaux processus. Les revues scientifiques doivent être plus qu'un répertoire des recherches universitaires et un véhicule pour l'avancement professionnel. Alors que le monde académique s'enracine de plus en plus dans les structures politico-économiques dominantes et que les universités et les collèges sont aux prises avec leurs mandats et objectifs, les espaces de pensée critique, de rigueur et de créativité tels que ceux de CFS/RCÉA doivent être défendus. Dans une critique cinglante des établissements d'enseignement supérieur qui se subordonnent aux

valeurs des entreprises et du marché, Henry Giroux (2017) affirme que « les éducateurs doivent entamer une conversation nationale dans laquelle la salle de classe est défendue comme un lieu de recherche délibérative et de pensée critique, un lieu qui fait appel à l'imagination radicale et au sens du courage civique ». Les revues savantes sont à l'avant-garde de ce changement et jouent un rôle essentiel dans les discussions, les débats et l'opposition en vue de créer des sociétés plus justes et plus équitables.

De nombreuses revues comme CFS/RCÉA ont du mal à gérer les tâches liées à la gestion d'une publication en libre accès à but non lucratif. Alors que les universitaires titulaires bénéficiant de la sécurité d'emploi peuvent souvent se consacrer à une part du travail (par exemple, la direction, l'édition, l'évaluation par les pairs), les tâches administratives essentielles nécessitent un ensemble de compétences et de connaissances spécialisées (par exemple, la coordination, la révision, la mise en page, le travail informatique, les communications). Or, il est de plus en plus difficile de trouver le financement nécessaire pour soutenir le personnel qui en est responsable. Le défi est d'autant plus grand que le monde de l'édition universitaire devient de plus en plus assourdissant et désorganisé, avec un contenu de plus en plus important publié plus

rapidement et de manière plus chaotique. Alors que le domaine de l'édition est dominé par quelques grandes entreprises, de nouvelles revues voient le jour à un rythme effréné. Il devient donc toujours plus complexe de déterminer lesquelles sont légitimes et lesquelles sont négligentes et lesquelles ne le sont pas, se contentant de profiter du travail universitaire financé par des fonds publics. Certaines, souvent gérées par des conglomérats dont les intérêts principaux sont financiers, ne se soucient guère d'encourager et de soutenir le débat critique. Dans ces revues, la précipitation et le caractère négligé de l'évaluation par les pairs et de la prise de décision sont évidents, car elles privilégient le volume au détriment de la qualité du contenu. Plus inquiétant encore, certaines entreprises disposant d'un grand nombre de revues en libre accès ont modifié leur modèle de revenus, passant des frais de publication et des abonnements au commerce des données de publication. Ces informations ont commencé à devenir un moyen pour les établissements universitaires de prendre des décisions quant au recrutement ainsi qu'au financement ou à la suppression des programmes de recherche et d'établir des priorités pour les orientations futures des facultés et des départements (Aspesi et al., 2019).

## Conclusion

La bonne nouvelle est que les institutions de financement au Canada et dans le monde s'engagent de plus en plus en faveur de la publication en libre accès, ce qui ouvre de grandes possibilités pour des revues telles que CFS/RCÉA. Cependant, cela comporte également des risques quant à la qualité du processus éditorial.

Nous continuerons à travailler pour nous assurer que la communauté de la recherche au Canada et dans les territoires autochtones a accès à un espace de publication en libre accès qui fait rayonner leur travail, tout en veillant à ce que les chercheurs et chercheuses en

études sur l'alimentation puissent publier de manière à échanger des idées riches, nouvelles et variées.

Nous concluons en exprimant notre gratitude à la communauté de la revue CFS/RCÉA, notamment à ses

lecteurs et lectrices, ses auteurs et autrices, ses créateurs et créatrices, ses évaluateurs et évaluatrices et ses réviseurs et réviseuses. Ensemble, nous faisons de cette revue un lieu de recherche rigoureuse et différente.

**Dr Rachel Engler-Stringer** est professeure au Département de santé communautaire et d'épidémiologie du Collège de médecine de la University of Saskatchewan et chercheuse à la Saskatchewan Population Health and Evaluation Research Unit. Ses intérêts de recherche touchent les programmes d'alimentation scolaire, la sécurité alimentaire des communautés, les environnements alimentaires et l'accès à la nourriture, la promotion de la santé et la recherche communautaire et participative.

**Laurence Godin** est professeure adjointe au Département de sociologie de l'Université Laval et chercheuse au Centre NUTRISS – Nutrition, santé et société. Ses travaux se concentrent sur la consommation durable, la sociologie de l'alimentation et les inégalités sociales. Elle s'intéresse particulièrement à la manière dont l'alimentation, la durabilité et les inégalités se croisent dans les ménages et leur vie quotidienne, ainsi qu'aux dynamiques de transformation des pratiques quotidiennes.

**Charles Z. Levkoe** est titulaire de la Chaire de recherche du Canada sur les systèmes alimentaires équitables et durables, membre du Collège de nouveaux chercheurs et créateurs en art et en science de la Société royale du Canada et professeur au Département des sciences de la santé de Lakehead University. Ses recherches axées sur l'engagement communautaire utilisent la perspective des systèmes alimentaires pour mieux comprendre l'importance de la justice sociale, de la régénération écologique, des économies régionales et de l'engagement démocratique actif, ainsi que les liens entre ces éléments.

**Alexia Moyer** est titulaire d'un doctorat en études anglaises de l'Université de Montréal et, avec le soutien financier du FRQSC, elle a réalisé un postdoctorat au Département d'anglais et à l'Institut d'études canadiennes de l'Université McGill. Forte de son parcours en études littéraires, en études culturelles et en études alimentaires, elle écrit sur les livres de cuisine, les récits gastronomiques, les histoires culinaires et d'autres formes de littérature culinaire. Elle dirige le collectif de réviseuses et de traductrices savantes redline-lignerouge.

**David Szanto** est un chercheur indépendant qui travaille sur la culture et les systèmes alimentaires. Il agit à titre d'enseignant, de chercheur, de rédacteur et d'expert-conseil pour diverses institutions au Canada, en Europe, aux États-Unis et en Australie, et a beaucoup écrit sur l'alimentation, le design, la performance et l'écologie. Il est l'animateur et le producteur du balado *Making a Meal of It* et a co-dirigé deux ouvrages collectifs en libre accès : *Food studies: Matter, meaning, movement* et *Showing theory to know theory: Understanding social science concepts through illustrative vignettes*.