

ADAPTATION A LA DIVERSITE DES CULTURES ET DES BESOINS

Montpellier, 13 décembre 2001

DIVERSITE DES CULTURES : A PROPOS DE L'ALIMENTATION MAGHREBINE

Martine PADILLA¹

Le choix des aliments contribue à l'édification de la personnalité et au rôle social des individus. L'alimentation est investie d'une charge identitaire forte et constitue un révélateur des diversités culturelles.

Le Languedoc-Roussillon : une terre d'asile et une région attractive

En 25 ans la population régionale a crû plus qu'au cours du siècle et demi précédent grâce aux apports migratoires importants tout au long de son histoire moderne (90% de la croissance de la population est due au solde migratoire). La région accuse le plus fort taux de croissance de la population parmi les régions françaises : +0,91% par an entre 1990 et 1999 (INSEE, 1999). Vieille de plus d'un siècle, l'immigration politique (hispaniques) puis économique (maghrébins) prend aujourd'hui un caractère plus familial. Cette population est essentiellement marocaine, espagnole, algérienne et portugaise. En 1968, 3 étrangers sur 4 étaient espagnols, ils sont 1 sur 4 en 1990. Les maghrébins qui représentaient 7% des étrangers en 1962, en représentent aujourd'hui 46%. La Région a aussi accueilli de nombreux français d'Afrique du Nord, ce qui a créé des conditions propices au mélange des cultures. Aujourd'hui, le Languedoc Roussillon compte 6,5% d'étrangers, 5,3% de français par acquisition de nationalité et 16% sont nés hors de France. L'immigration est stable depuis le début des années 90.

Les habitudes de consommation des populations maghrébines immigrées

Une enquête réalisée en 1997 en Seine-saint-Denis (Valensi, 1995) montre que les apports caloriques sont très supérieurs chez les sujets maghrébins par rapport aux sujets français (+ 500 kcal). Cette différence est particulièrement nette chez les femmes. Ils consomment plus de glucides, mais moins de protéines et moins de lipides. Le rapport entre protéines animales et protéines végétales est plus faible et la quantité de fibres est plus élevée. L'apport d'acides gras monoinsaturés, traditionnellement élevé dans l'alimentation méditerranéenne, est inférieur à celui des français. Ceci serait dû à l'abandon de l'huile d'olive, trop chère. Par contre il y a une augmentation de la consommation d'huiles et de beurre, ainsi que de produits laitiers (surtout les yaourts considérés comme un luxe bon pour la santé)

Les habitudes alimentaires des maghrébins en France se caractérisent par une ***ambivalence forte, où les pratiques d'acculturation se combinent avec les processus de conservation et/ou de transmission d'une certaine identité culturelle.***

¹ Administrateur scientifique à l'Institut Agronomique Méditerranéen Montpellier

Les modes d'approvisionnement sont distincts selon les produits :

1. Pour les produits d'épicerie, les achats se font en gros au mois chez les grossistes maghrébins. Les produits pour les enfants se font en GMS (confiserie, gâteaux, chocolat, sodas...). Les huiles sont choisies en fonction de leur prix : tournesol, colza, arachide, olive.
2. Pour les fruits et légumes, c'est un achat quotidien au marché.
3. Pour les viandes, achats par l'intermédiaire d'un réseau particulier ou dans les boucheries hallal.
4. Produits spécifiques du pays : par la famille (épices, piment, pâtisseries, orge, smen, viande séchée, huile d'olive...)

La présence au foyer de produits d'origine a une dimension symbolique (rappel du pays) et participe à la conservation et à la genèse du goût alimentaire des enfants.

Les femmes disent préparer en même temps des repas « comme chez nous » pour les parents et des repas « plutôt légers » (francisés) pour les enfants.

Le repas « manger léger » signifie sec (pas en sauce), non gras, pas épicé, restreignant la variété de légumes, remplaçant la sauce tomate par du beurre, supprimant la salade, introduisant les surgelés (poissons panés), les fromages (pour les hommes) et les yaourts (pour femmes et enfants) en fin de repas.

Les discours sur cette double cuisine sont intéressants.

<i>La cuisine « d'ici »</i>	<i>La cuisine de « chez nous »</i>
Blanche, fade, légère, simple	Rouge, épicée, lourde
rapide	Compliquée, longue
Pas très savoureuse	Très savoureuse
Ne rassasie pas	Rassasie bien
Plutôt bonne pour la santé	Plutôt pas bonne pour la santé

Les modalités de prises de repas

La pratique des repas s'établit fréquemment par groupe d'âge. Deux types de plats coexistent à la table familiale. Les parents mangent ensemble des plats plutôt traditionnels. Les ados et les enfants rejettent souvent la cuisine du pays. Les ados ont tendance à faire bande à part en grignotant à l'extérieur avec les copains. Il y a une **faible ritualisation des repas** « on mange quand on a faim ». La prise des repas en commun ne fait pas partie des préoccupations des maghrébins. (Shabou, Miossec, Valensi, 1995).

Les parents réussissent par contre à transmettre les interdits religieux.

Pratiques alimentaires et religions

Les pratiques alimentaires varient grandement suivant les religions. Les variations nationales sont aussi importantes.

D'après le tableau suivant, on peut avoir une idée plus précise de la situation.

	Advent.	Bouddh.	Orthod.	Hindou.	Juif	Mormon	Musulm.	Cathol.
Bœuf		A		X				
Porc	X	A		A	X		X	
Toutes viandes	A	A	R	A	R		R	R
Œufs/Lait	O	O	R	O	R			
Viande et prod. laitiers					X			
Poisson	A	A	R	R	R			
Fruits de mer	X	A	O	R	X			
Alcool	X			A		X	X	
Café/thé	X					X	A	
Viandes d'animaux tués selon les rites					+		+	
Cons. modérée	+	+				+	+	
Jeûne		+	+	+	+	+	+	+

X : Interdit ou vraiment déconseillé

A : A éviter pour les plus fervents

R : A limiter suivant le type

O : Autorisé mais certains à éviter suivant l'aspect

+: Praticqué

Source ; EatEtnic.com, Four wind food specialists

Les musulmans sont au nombre de 4 millions en France dont 2,2 sont de nationalité française. Les algériens, marocains, tunisiens représentent 82% de la population musulmane étrangère en France.

Une enquête de l'INED montre que le respect des rituels alimentaires serait le suivant :

Nationalités	Rituels alimentaires		
	Jeûne	Porc	Alcool
Turcs	70	70	58
Algériens	74	74	63
Marocains	84	77	69
Wolofs, Peuls	77	75	72
Mandés	82	77	77

Dans tous les cas, l'attachement au jeûne est supérieur ou au moins égal à l'attachement à l'interdit qui frappe le porc. Cependant il est frappant de voir que s'agissant des populations d'origine maghrébines, il semble plus facile de transgresser la prohibition de l'alcool que celle du porc.

Il semble que dans la culture maghrébine, la stricte observance des tabous alimentaires est bien plus lourde de sens que la pratique régulière de la prière ou le pèlerinage à La Mecque, non pas parce que ces deux prescriptions religieuses sont obsolètes mais parce qu'il existe à

leurs yeux plusieurs cercles d'appartenance communautaire. Le minimum que l'on puisse exiger d'un individu est de ne pas absorber des aliments interdits. C'est la marque de sa culture (Benkheira, 2000).

Cas spécifique de la viande

Un des interdits touche la consommation de viande non rituelle : la viande hallal.

On observe que paradoxalement la consommation moyenne annuelle de viande par la population musulmane en France est supérieure à celle de l'ensemble des français (87,5 Kg/an ^{ec} contre 67,3 kg ^{ec}²). Cette viande doit être abattue selon un rituel précis, c'est la viande hallal. Ce marché en expansion, se chiffre à plus de 350 000 tonnes en France et ce type de viande constitue aujourd'hui un réel segment du marché de la viande.

Une récente enquête (Foursa, 1999) dans le sud de la France auprès de 150 jeunes musulmans et 150 consommateurs non musulmans, révèle que ces pratiques, religieuses à l'origine, sont considérées comme un critère identitaire. Les jeunes français de 2ème génération consomment tous de la viande hallal mais la moitié d'entre eux consomment aussi de la viande non hallal. Les jeunes musulmans pratiquants nés dans le pays d'origine, restent fidèles aux habitudes acquises durant l'enfance. Ils consomment uniquement de la viande traditionnelle achetée dans des boucheries spécialisées. Ils constituent près de 50% de l'échantillon. 12% sont indifférents à l'origine de la viande ; ils sont nés en France et non pratiquants. Enfin le troisième groupe (40% des jeunes) est constitué de jeunes qui ne respectent que le jeûne du ramadan et consomment tous types de viandes y compris la viande hallal. Ils sont nés soit dans le pays soit en France, de parents nés dans le pays d'origine ou l'un d'eux né en France.

Il est clair sur ces bases, que la persistance d'un critère identitaire se perd avec l'effet générationnel. Plus l'origine de la migration est lointaine, moins les pratiques culturelles perdurent, ce qui ne constitue pas une surprise en soi.

Quelques recommandations

Sur la base de ce constat, il est conseillé de ne pas stigmatiser le problème de l'alimentation des enfants scolarisés d'origine maghrébine. Les réels interdits ne sont pas si nombreux et sont gérables pour la plupart.

Si l'interdit de manger le porc reste la pratique la plus fréquente, il suffit de présenter une alternative à cet aliment et éviter le contact avec les autres plats et ustensiles.

Pour la viande ritualisée, il apparaît irréaliste de vouloir faire une proposition dans ce sens. Les modalités d'approvisionnement, de préparation, de manipulation sont si restrictives qu'elles ne sont pas gérables dans une communauté, laïque de surcroît.

La principale recommandation peut être la diffusion de l'information accompagnée de discussions pour mieux comprendre et tolérer.

² ec : équivalent carcasse