

# PREPARATION DOMESTIQUE ET PREPARATION INDUSTRIELLE DES ALIMENTS AU MAGHREB: PERMANENCES ET CHANGEMENTS

CLAUDINE CHAULET(\*)

## Un modèle de consommation alimentaire méditerranéenne

La Tunisie, l'Algérie et le Maroc<sup>(1)</sup> sont des pays de climat méditerranéen pour la partie la plus peuplée de leur territoire, et leur production agricole est proche, pour l'essentiel, de celle des pays qui leur font face au nord de la Méditerranée. Des traditions communes, notamment culinaires, se seraient constituées à travers l'histoire des échanges entre les régions qui bordent cette mer. Il y aurait donc un MCA méditerranéen sous-jacent, dont le niveau de réalisation serait fonction des niveaux de développement des différents pays et des niveaux de revenus des consommateurs de chacun d'entre eux, au sein d'une « crise des systèmes agro-alimentaires méditerranéens » diagnostiquée notamment par R.Perez<sup>(2)</sup>.

Une hypothèse optimiste - pour le cas où la crise de l'endettement et des ajustements structurels serait dépassée - inciterait même à projeter l'avenir alimentaire et l'avenir de l'industrialisation alimentaire du Maghreb à partir de la consommation actuelle de l'Italie, de l'Espagne ou de la Grèce<sup>(3)</sup>.

(\*) Institut de Sociologie - Cread, Alger.

<sup>(1)</sup> Faute de disposer de données, on n'évoquera pas ici les deux autres pays de l'UMA, la Mauritanie et Libye

<sup>(2)</sup> R.PEREZ « Les systèmes agro-industriels méditerranéens: une analyse introductive, MEDIT, 1, 1992, p4-14.

<sup>(3)</sup> Du fait de mon incapacité à distinguer ses régions méditerranéennes de la moyenne nationale, le cas de la France ne sera pas examiné ici.

<sup>(4)</sup> Tableau construit par l'auteur sur la base de:

• M. Vanbelle, G. de Visscher M. Focant, E. Teller, « l'évolution des habitudes alimentaires dans la CEE: diversité et convergence-in Actes des 5èmes rencontres internationales Agropolis ». Montpellier, 4-7 décembre 1990, pp 164-196.

• Données statistiques n° 112, ONS, Alger, 1990, qui donne les premiers résultats de l'enquête consommation algérienne de 1988 et cite à titre comparatif des résultats agrégés de l'enquête consommation Tunisienne de 1985 et de l'enquête consommation marocaine de 1984-85. Il est clair que, compte tenu des différences de dates et de méthodes, la réflexion ne peut porter que sur des tendances.

<sup>(5)</sup> Tableau construit par l'auteur sur la base de:

• G Amadei et A. Segre « Le modèle de consommation alimentaire méditerranéenne face au modèle européen: spécificité ou convergence ? Le cas italien ». in Actes des 5èmes rencontres internationales Agropolis. Montpellier, 4-7 décembre 1990, p. 197-213.

• Données statistiques n° 112, ONS, Alger, 1990, qui distingue:

- pour la Tunisie (1985), Tunis et le milieu rural,

- pour le Maroc (1984/85), le milieu urbain et le milieu rural,

- pour l'Algérie (1988), Alger et la « zone éparsée ».

Les limites de la comparaison sont donc encore plus claires pour ce tableau que pour le précédent.

### Abstract

Food consumption in the Maghreb shares with the northern Mediterranean countries a substantial use of cereals (durum wheat) and fresh vegetables and the preference for oil, but it is characterized by a low use of animal products, by the absence of wine and pork, and by the peculiar cooking of cereals (steamed couscous, galettes).

First processing industrialization is widely advanced, but the consumption of ready-to-cook or ready-to-eat products is still low.

At home, women's role helps preserving the tradition of ancient taste. Western preparations are mainly used as «an addition» to meals. New products are especially used by young people out.

Agricultural and food-industries have not changed toward food preparations responding to the expectations of the consumers faithful to the traditional dishes.

### Résumé

Par rapport aux pays méditerranéens du Nord, avec lesquels elle a en commun l'importance relative des céréales (blé dur) et des légumes frais, de la préférence pour l'huile, la consommation alimentaire du Maghreb se distingue par le faible poids des produits animaux, l'absence de vin et de porc, et des modes spécifiques de cuisson des céréales (couscous à la vapeur, galettes).

L'industrialisation de la première transformation est très largement avancée, mais la consommation de produits prêts à cuire ou prêts à consommer reste faible.

Au foyer, le statut des femmes assure la reproduction du système des goûts anciens. Les préparations occidentales interviennent surtout pour les «à côtés» des repas. Hors foyer, les adoptions de produits nouveaux sont fréquentes de la part des jeunes. Les IAA n'ont pas innové pour proposer des préparations compatibles avec les attentes des consommateurs attachés à la structure des plats traditionnels.

Tableau 1 Consommation alimentaire moyenne annuelle des ménages, pour quelques pays méditerranéens du Nord et du Sud, par catégorie de produits, en quantité.

Pays	C.C.E. 1987	Pays méditerranéens CEE (87/88)			Pays maghrébins		
		Espagne	Italie	Grèce	Tunisie (85)	Algérie (88)	Maroc (85)
<b>Céréales</b>	84	72	114	106	204	210	210
<b>Pomme de terre</b>	80	106	38	81	18,3	41	22,2
<b>Sucre</b>	32	24	27	24	14	22	27
<b>Légumes</b>	117	162	171	205	52	76	89
<b>Fruits frais</b>	60	57	74	76	56	45	31,8
<b>Oeufs</b>	13,9	16,2	11,3	12,5	3,9	3	2,9
<b>Produits laitiers</b>	99,5	111,7	75	53,9	37	72	30
<b>Fromage</b>	14,2	4,2	15,6	22,9	0,2	0,15	0,2
<b>Viande</b>	93	93	86	77	16,1	22,3	15,9
<b>Beurre</b>	6	0,5	2,4	1,6	0,3	1,1	1,4
<b>Margarine</b>	4,7	1,6	0,9	2,4	0,1	0,3	0,1
<b>Huiles</b>	14,1	20,4	22,9	20,4	15	16,8	13

ce<sup>(3)</sup>, alors même que celle-ci serait appelée à s'aligner sur les standards européens en conservant tout au plus quelques spécificités gastronomiques.

Le **tableau 1**<sup>(4)</sup> montre qu'effectivement l'Italie et la Grèce se distinguent nettement de la moyenne européenne pour l'importance relative des céréales et des légumes frais, ainsi que la faiblesse relative des produits animaux et des pommes de terre, tandis que l'Espagne ne serait «méditerranéenne» que par sa préférence pour l'huile en tant que base des préparations culinaires. Ce sont bien là des traits communs aux trois pays du Maghreb, mais avec des niveaux de consommation moyenne très in-

férieurs pour les produits «riches», et un poids considérable des céréales, blé dur surtout.

Bien plus, quand on peut distinguer à l'intérieur de la moyenne nationale des ensembles plus ou moins «développés» (Nord et Sud pour l'Italie, ville et campagne pour le Maghreb) l'hypothèse semble confortée. Le **tableau 2**<sup>(5)</sup> suggère effectivement l'idée d'un continuum prassant, par étapes, de l'Italie du Nord-Centre au Mezzogiorno, puis aux villes maghrébines, pour arriver au niveau le plus pauvre et le moins équipé, celui des campagnes maghrébines: comme prévisible, le mouvement est ascendant pour les céréales et descendant

**Tableau 2 Différentiations internes de la consommation alimentaire moyenne annuelle des ménages pour quelques pays méditerranéens, par catégorie de produits, en quantité.**

Pays et strates	Italie 85		Maghreb milieu urbain			Maghreb milieu rural		
	nord et centre	sud	Tunis 85	Alger 88	Maroc 85	Tunisie 85	Algérie 88	Maroc 85 (zone épase)
<b>Céréales</b>	89,2	123,2	166,7	156	169	247	239	242
<b>P.de terre</b>	38		20,4	59,9	27,7	15,8	36,9	18,1
<b>Sucre</b>	17,1	16,2	12,1	21,6	25	14,8	21	28,5
<b>Légumes</b>	171		62,2	103	138,7	45,1	61,1	93,7
<b>Fruits frais/secs</b>	86,3	78,4	61,7	48,3	41,2	45,7	27,8	24,6
<b>Oeufs</b>	7,8	8,4	6,3	5,8	3,6	1,9	1,4	2,4
<b>Lait</b>	81,6	67,2	62	123,8	43,4	27,4	55	20,2
<b>Fromages</b>	12,7	10,5	0,7	0,19	0,4	0,01	0,02	0,01
<b>Viandes</b>	49,8	45,3	25,9	31,6	20,10	9,6	16,6	12,8
<b>Poissons frais</b>	9,5	17	6,6	4,5	9,6	2,1	1,9	0,11
<b>Huiles</b>	25	27,6	15	22,6	14,2	15,1	12,2	12,1

pour les fruits, les légumes et les produits animaux, tandis que le sucre et l'huile restent dans les mêmes ordres de grandeur. On remarque cependant pour le Maghreb la faiblesse du fromage, et la quasi absence du poisson en milieu rural, ainsi que la position exceptionnelle de l'Algérie pour les pommes de terre (production locale) d'une part, l'huile et le lait d'autre part (en très grande partie importés et largement distribués, à l'époque de l'enquête, par des organismes étatiques et à des prix bas). Peut-on pour autant conclure à une représentation méditerranéenne commune du « bien manger » qui s'actualiserait en fonction des pouvoirs d'achat des ménages et des Etats?

Faut-il s'attendre à ce que les catégories sociales les plus favorisées se détachent de la masse pour s'aligner sur les modèles du Nord de la Méditerranée, tandis que dans les campagnes les traditions culinaires seraient entretenues par la pauvreté et le sous-équipement?

## Specificités maghrébines

Il ne le semble pas, pour les raisons suivantes:

1. Le modèle maghrébin, du fait de son intégration dans la civilisation musulmane, diffère radicalement du modèle nord-méditerranéen par deux absences, le porc et le vin.

L'absence totale de porc ne provoque pas seulement l'absence de protéines et de graisses animales de faible coût et faciles à conserver, elle exclut un ensemble de préparations culinaires et de goûts, et l'habitude de recourir à des produits animaux prêts à consommer (charcuterie).

L'absence de vin et de boissons alcoolisées dans la consommation ordinaire des ménages (s'il y a une certaine consommation, ressentie comme illégitime, elle se fait essentiellement hors foyer et reste très limitée) confère à d'autres boissons (café, thé,

de plus en plus sodas) le statut de boisson de convivialité.

D'autres différences apparaissent dans les pratiques: la réticence à l'égard des viandes dont on n'est pas sûr qu'elles viennent de bêtes égorgées rituellement, la réticence à l'égard du poisson en dehors de villes côtières (et l'absence de mode de conservation traditionnel du poisson qui lui est liée), la non utilisation du fromage et de la crème dans la cuisine, alors que les préparations à partir de lait frais («petit lait», lait caillé) sont nombreuses et appréciées. Si on pense que l'industrialisation de la préparation alimentaire en Europe s'est construite principalement à partir de la concentration des préparations traditionnelles de charcuterie, vin, poisson et fromage, on peut penser que l'industrialisation maghrébine de deuxième et troisième transformation démarre sur des bases nettement différentes.

2. Le modèle maghrébin se caractérise d'abord par le mode de préparation des céréales.

Le couscous, composé de «grains» obtenus en «roulant» à la main de la semoule (de blé dur, ou d'orge dans les situations plus difficiles) est cuit à la vapeur. Ce mode de cuisson très ancien est spécifique au Maghreb<sup>(6)</sup>. Il se différencie des modes de préparation du blé dur au nord de la méditerranée – «la pasta» – par la consistance du met autant que par son goût: les «grains» doivent rester bien individualisés, sensibles dans la bouche, donc l'accompagnement (bouillon, lait) est versé dessus au dernier moment. La même façon de servir est utilisée pour les pâtes traditionnelles (il en existe de nombreuses variétés) qui sont également cuites à la vapeur.

Les pains et galettes de blé dur ou d'orge, de leur côté, sont préparés de façon à obtenir une consistance sèche et à absorber la sauce dans laquelle les morceaux sont trempés pour chaque bouchée (et la mie du pain de blé tendre produit par les boulangeries de type français est peu appré-

ciée, souvent jetée).

La complémentarité entre la consistance «granulée» des préparations de céréales et l'onctuosité des bouillons et sauces (abondantes, avec morceaux de viande et légumes très cuits, colorées, épicées) est la caractéristique structurale de l'alimentation traditionnelle. On la retrouve dans les autres préparations culinaires (introduction de légumes secs dans les ragoûts de légumes tendres, utilisation de la viande hachée en contraste avec les légumes et les morceaux de viande moelleux, des pâtes de fruits secs en contraste avec les autres composantes des gâteaux...). On peut noter d'autre part la rareté de la cuisson par friture ou au four (celui-ci étant réservé aux pains et certains gâteaux) et le caractère exceptionnel de la cuisson par grillade (méchouis de fête ou d'hospitalité uniquement, brochettes, les uns et les autres étant préparés et consommés «dehors», et par des hommes). La viande est toujours préférée bien cuite (rejet de la viande saignante), les légumes crus étaient inconnus jusqu'à une date récente, les fruits sont souvent préparés, et mangés en dehors des repas.

Notons enfin la présence, dans la cuisine citadine, d'une association viande/sucré (viande aux fruits secs).

3. Le modèle maghrébin a refusé, jusqu'à présent, l'industrialisation de la conservation/préparation des constituants principaux des repas.

On considère ici qu'il s'agit d'un «refus», et non pas d'un simple effet du sous-équipement, pour les raisons suivantes:

a) l'industrialisation de la première transformation alimentaire est acquise (après une phase de motorisation des moulins artisanaux pour les grains et les olives), souvent avec des usines modernes et de grande capacité (minoteries, semouleries, fabriques de pâtes; huileries et sucreries; le lait importé fait l'objet d'un double processus industriel de dessiccation dans le pays d'origine et de reconstitution dans le pays d'arrivée tandis que le lait local passe largement par des centrales laitières).

b) pendant la période coloniale, des conserveries s'étaient installées (fruits, légumes, poisson). Au Maroc et en Tunisie cette base s'est développée et modernisée, grâce à des politiques favorables aux PMI et aux investissements étrangers, en particulier pour l'exportation et à destination de la clientèle touristique. En Algérie, où la politique a longtemps été différente, ce secteur a été l'un des seuls où l'initiative privée a pu s'implanter, et depuis la libéralisation des années 80, s'élargir. Il y a donc une capacité de production de produits alimentaires partout, de même que toutes les agglomérations comptent des boulangeries «modernes».

c) la disparité des revenus et des conditions de vie laisse place à des couches so-

<sup>(6)</sup> G. CAMPS «Massinissa ou les débuts de l'histoire» Libyca, VIII, 1er semestre 1960, p 103.

ciales urbaines favorisées qui ont à la fois l'accès aux produits alimentaires préparés et les revenus pour les acheter, qui donc pourraient adopter des préparations alimentaires industrielles semblables (pour celles qui sont licites) à celles qui sont devenues d'usage courant au nord de la Méditerranée.

## La consommation de préparations alimentaires industrielles au Maghreb

Les enquêtes<sup>(7)</sup> montrent que la consommation par les ménages de produits «prêts à cuire» ou «prêts à consommer» reste limitée (tableau 3).

Les légumes, les fruits, la viande et le poisson sont presque toujours achetés à l'état frais (y compris au Maroc qui a une importante industrie d'exportation de conserves de poissons et de fruits); Les seules adoptions de produits préparés industriellement restent le concentré de tomate, et dans une moindre mesure les pâtes alimentaires, si on met de côté les consommations hors repas (biscuiterie, confiserie, sodas).

La situation a pu évoluer depuis les enquêtes dont les résultats sont utilisés ici, mais l'observation du commerce de détail et les difficultés rencontrées par les entrepreneurs du secteur permettent de faire l'hypothèse d'une faiblesse de la demande interne.

Pour plus de précision, examinons le détail des données, dont nous disposons pour l'Algérie (1988).<sup>(8)</sup>

Le tableau 4 confirme les interprétations précédentes, tout en permettant quelques observations supplémentaires.

Il y a une certaine demande pour les biscuits (et pas pour les biscottes), la pâtisserie «moderne», la confiture, la confiserie, les crèmes glacées; les produits laitiers frais (yaourts, «petits suisses») ont du succès en ville. Au contraire viandes, poissons et légumes en conserve sont très peu consommés, sous la forme sous laquelle ils étaient disponibles au moment de l'enquête du moins (absence de purée de pomme de terre en flocons, de potages deshydratés, de congelés).

Des produits industriels servant à la pâtisserie domestique non traditionnelle (levure, flancs, arômes) apparaissent. Les assaisonnements de types occidental (mayonnaise, moutarde) ne sont pas demandés. Les boissons fraîches (sodas et non jus de

**Tableau 3 Consommation d'aliments préparés industriellement par rapport à la consommation totale du même produit - Maghreb - (moyenne nationale annuelle).**

Produits	Pays		
	Tunisie	Algérie	Maroc
<b>Céréales T.</b>	204	(210)	210
- pâtes alimentaires		5,49	3,66
- couscous industriel	?	0,64	1,91
- pain boulangerie		38,37	13,2
<b>Légumes T.</b>	52	76	89
- en conserves	2,3	0,1	0,1
<b>Fruits frais T.</b>	56	45	31,8
- en conserves	?	0,5	0,02
<b>Viande en conserve</b>	0,01	0,01	0,01
<b>Poissons frais</b>	6	3,3	6,07
- en conserve	0,1	0,1	0,13
<b>Tomates fraîches</b>	11,1	13,7	21,7
- en conserves	6,1	3,2	

fruits) sont importantes. Quand elles sont servies au cours des repas, l'association sucré/salé ne choque pas.

La récente ouverture du marché Algérien aux importations informelles de produits alimentaires finis et nouveaux - qui bénéficiaient de la publicité des chaînes étrangères radio et T.V. captées par paraboles - confirme ces tendances. Le seul succès durable (compte-tenu des prix très élevés) semble avoir été remporté d'une part par la biscuiterie-confiserie (barres chocolatées) et le fromage fondu en portions, d'autre part par les boissons gazeuses qui profitent, par rapport aux équivalents locaux, de leurs nouveaux emballages et de leur nom de marque.

Rien dans tout cela ne concerne la préparation et la composition des repas au foyer. La disponibilité à l'égard des nouveaux produits de l'industrie alimentaire semble restreinte aux «à côté» des repas, et spécialement à ce qui sert à faire plaisir aux enfants ou a pour sens d'être offert.

Le cœur du système alimentaire - le mode de préparation, les préférences, de goût, d'odeur, d'aspect et de consistance, les règles sociales qui régissent la façon de manger en famille - ne semble pas atteint. Les seules pénétrations significatives de l'industrie de préparation alimentaire dans les repas au foyer restent le concentré de tomate, l'huile des salades et des fritures avec, en ville, les préparations fraîches à base de lait et le «pain de boulanger».

Les pâtes alimentaires n'ont pas pris la place des préparations traditionnelles du blé dur.

## Les voies du changement

Cette résistance à l'industrialisation de la préparation des aliments peut étonner, alors que les «facteurs économiques, sociaux et culturels (urbanisation, travail des femmes, éclatement de la cellule familiale, etc.)<sup>(8)</sup> sont réunis en partie, du moins pour les grandes villes.

Les «modifications rapides, parfois drastiques, des modes de consommation» observées ailleurs sont-elles amorcées, sans que les moyennes et les enquêtes de consommation auprès des ménages permettent de le saisir?

On cherchera à répondre à cette question en examinant trois points généralement considérés comme essentiels dans la transformation des pratiques alimentaires, la restauration hors foyer, le souci d'allègement des tâches domestiques féminines, les nouvelles préoccupations diététiques.

### La restauration hors foyer

Les métropoles du Maghreb sont de très grandes villes qui connaissent les problèmes de transport classique entre domicile et lieu de travail ou de formation. De plus, la recherche de travail ou de formation provoque souvent de longs déplacements même pour les habitants de petites agglomérations ou de la campagne, voire des installations individuelles provisoires loin de la famille.

De nouveaux établissements ont en charge le repas de midi ou l'hébergement complet d'un nombre importants de personnes (cantines d'usines, internats scolaires, restaurants universitaires, hôpitaux, casernes, prisons, etc...).

Les défauts de la restauration institutionnelle nourrissent une restauration commerciale modeste importante (gargottes, restaurants mobiles, marchands de casse-croute, «pizzerias» et «fast-food», restaurants modestes pour habitués...) tandis que le prestige des établissements pour touristes ou de luxe pourrait attirer, à titre de «loisir», quelques résidents.

Cette restauration hors foyer reste très mal connue. La restauration institutionnelle est par définition austère, même quand les politiques sociales tentent de l'utiliser pour compenser les déficiences nutritionnelles des régimes familiaux, ce qui a été le cas pendant longtemps en Algérie.

La rigueur de la situation financière des trois pays amène à une réduction de ces ambitions: les menus en gardent pourtant la trace (Crudités, apports en protéines animales - viande congelée, poisson, oeufs -, ou végétales - légumes secs, fruits frais). La composition et la préparation des plats reste de type «occidental» dégradé, avec recours aux conserves et aux pâtes alimentaires, modes de cuisson sommaire, et accompagnement de pain de boulangerie.

Ce type de contact contraint avec le M.C.A occidental tendrait plutôt, si on en croit les plaintes des assujettis, à révaloriser la nourriture familiale.

<sup>(7)</sup> même source pour le Maghreb que les 2 tableaux précédents.

<sup>(8)</sup> Je remercie Y. Bazizi, de l'O.N.S (Alger), de m'avoir communiqué certaines données détaillées de l'enquête 1988, et la thèse qu'il a dirigée: Sid Ali Ramdane, «Éléments d'analyse de la consommation alimentaire et nutritionnelle en Algérie à travers l'enquête ONS 1988», thèse d'ingénieur agronome, INES d'agronomie, université de Blida, 1991-92 qui traite les données par strates (Alger, zone agglomérée, zone éparsée) et par tranches de dépenses alimentaires.

**Tableau 4 Niveau de transformation des produits alimentaires acquis par les ménages - Algérie-1988.**

Niveau de transformation Produits	Acquis en l'état	Après 1ère transformation	«prêt à cuire»	«prêt à consommer»	T.
<b>Céréales</b>	4,6	farine 8,1 semoule 92,5	couscous indus 0,6 pâtes indus 5,1 pâtes artisan 0,1	pain 39 biscuits 0,5 pâtis. moderne 0,4 pâtis. orientale 1,5 biscottes 0,00	(210)
<b>Sucre</b>			17,5	confiture 0,4 chocolat 0,06 confiserie 0,3 (crème glacée 0,7) sodas 26,5	22
<b>Lait</b>	9,7		laitsachet 28,5 lait poudre 4,1	petit lait 5,7 lait caillé 1,7 yaourt 0,5 crème 0,007 fromage blanc 0,2 fromage 0,1 crème glacée 0,7	72
<b>Viandes</b>	mouton entier 0,279	22	viande congelée 0,06 merguez 0,2	cachir 0,02 poulet rôti 0,004 corned beef 0,001 pâté viande 0,000 pâté poulet 0,001	22,3
<b>Poisson</b>			pois. congelé 0,07	pois. conserve 0,02	3,4
<b>Légumes</b>					
tomates fraîches	13,7		concentré 3,2		
harissa			0,2		
petits pois	1,7		conserve 0,1		
haricots verts	2,6		conserve 0,007		
p.de terre	42,5		flocons 0		
<b>Fruits frais</b>	agrumes 11,4 raisins 4 melon-mastèque 4,8	fruits secs?		(confiture 0,4) jus 0,12	
<b>Autres</b>			flan poudre 0,17 arômes 0,2 sucre vanillé 0,01	mayonnaise 0,000 repas préparés 0,02 moutarde 0,002 soda 26,4	
<b>Boissons non alcoolisées</b>		café 2,7 thé 0,4		eau minérale 0,9 sirop 0,15	

La restauration commerciale modeste reste plus proche des habitudes anciennes: plats avec sauces abondantes dont on imbibe le pain (ici de boulangerie), brochettes.

Mais un autre type de restauration commerciale à bas prix s'est largement répandu depuis une dizaine d'années, en Algérie du moins.

On y sert surtout des pommes de terre frites, avec ou sans omelettes ou viande hachée, le tout mangé en sandwich ou avec beaucoup de pain de boulangerie, et accompagné d'un soda. Les prix sont relativement bas. La clientèle est très majoritairement composée de jeunes gens (les convenances écartent les jeunes filles des lieux publics, et celles-ci semblent préférer les gâteaux).

Il faut noter que ces établissements fonctionnent sans l'amont industriel (frites et

viande hachée congelées, boulangeries industrielles) qui caractérise les «fast-food» des pays du nord.

Quant aux restaurants soignés, ils sont peu fréquentés par les familles ou en couples, et relativement chers. Au total, si la restauration hors foyer classique semble peu à même d'influencer les habitudes domestiques, les «fast food» locaux, avec l'ambiance d'autonomie et de rupture des habitudes qu'ils offrent, ont certainement contribué à intégrer les frites dans la «culture jeune». Cela a pu inciter indirectement les mères de famille à intégrer les frites dans leur pratiques culinaire, comme en témoigne, outre les enquêtes en cours, les grosses quantités d'huile et de pommes de terre consommées dans les ménages algérois (59,9 k et 22,6 l., voir **tableau 2**).

Il semble qu'il y a bien là un processus de

changement des habitudes alimentaires et culinaires qui est amorcé, d'autant plus significatif que les frites ne sont apparemment pas compatibles avec la structure de goûts ancienne, mais qui n'est pas initié par l'industrie de préparation alimentaire, ni porté par le prestige des groupes sociaux privilégiés.

#### Rôles féminins et préparation domestique

Introduire de la culture dans la nature en transformant les produits agricoles en nourriture humaine, dotée de goût et de sens, est partout dans le monde un des rôles traditionnels essentiels des femmes. Dans les sociétés qui sont organisées autour de la division sexuelle des espaces et les rôles, l'image de la mère nourricière de

sa famille est très forte, et les femmes n'ont pas tendance à se dérober devant ces tâches valorisantes pour elles et pour les leurs. Au prix de contraintes de temps et de fatigue lourdes, elles assurent, au moins pour les fêtes, pour recevoir, pendant le Ramadhan la reproduction des traits structurels de la bonne nourriture qu'aucune préparation industrielle ne réalise, et les normes de préparation, composition, présentation, service qui donnent au repas sa signification sociale.

Certes l'emploi féminin, en principe incompatible avec le temps nécessaire au respect strict des modes de préparation traditionnels, a progressé dans les trois pays<sup>(9)</sup>. Il reste que la majorité des femmes qui travaillent (jeunes filles) ne sont pas «maitresses de maison», qu'une part importante du travail féminin est effectué à domicile, qu'il y a souvent, autour de l'épouse du chef de famille, des parentes, des alliées, des grandes filles pour participer aux travaux ménagers, que les travailleuses mariées abandonnent souvent après la naissance du premier ou du deuxième enfant.

De plus, même les mères de famille qui continuent à travailler ne démissionnent pas de leur dignité de nourricière, quitte à avoir recours aux services d'une salariée ou d'une artisanne des préparations traditionnelles, ou à l'aide d'une parente. Les algéroises n'hésitent pas à se mettre à faire du «pain de maison» ou des gâteaux, à mettre du lait à cailler. Les salades, les hachis, les sauces sont préparés avec minutie, le rituel du café est respecté.

L'allègement des tâches est plutôt recherché dans l'équipement ménager (après la cuisinière à gaz et le frigidaire, largement répandus, la «cocotte minute», les mixers, le petit appareil italien à découper les pâtes fraîches, le congélateur permettant de préparer à l'avance des plats raffinés) et tout une ingéniosité est déployée pour adapter les appareils venus d'ailleurs aux exigences de la tradition, tandis que les us-

tensiles traditionnels restent présents (grands plats de bois, couscoussiers, plats de terre et plaques métalliques pour la galette...).

Le recours aux plats «vite faits», dont le prototype est «les frites», est une contrainte imposée par la pauvreté (impossibilité d'acheter de la viande), les horaires décalés des enfants scolarisés et des travailleurs, les réclamations des jeunes, l'exiguité des logements, la fatigue et le découpage.

Les familles favorisées restent fidèles, avec quelques emprunts, à la cuisine traditionnelle, dont elles peuvent acheter les composants (certains font figure de produits de luxe: la viande, les fruits secs, l'huile d'olive, le beurre local, le lait cru) et qui les valorise. Parmi elles, celles qui sont d'origine rurale adoptent la vieille cuisine citadine raffinée, comme signe de leur intégration à la ville.

Ce sont les pauvres qui sont condamnés à vivre de ces produits importés traités industriellement qui induisent des modes de préparation/consommation nouveaux (frites, omelettes, pâtes industrielles, pain de boulangerie...).

Dans ces conditions, le modèle alimentaire occidental ne bénéficie d'aucun prestige, on ne lui emprunte que les «à-côté», pour les enfants attirés par la nouveauté, les emballages ou la publicité, et pour la sensation de fraîcheur attendue des boissons (sodas).

Les préoccupations diététiques nouvelles pénètrent lentement. Les jeunes hommes sont souvent soucieux de leur forme, les mères sont soucieuses de la santé de leurs enfants (le mot «vitamines», censées donner de la force, est passé dans le langage courant) mais la vigilance nutritionnelle est rare chez les femmes, sans doute du fait que les porteuses de la norme culinaire appartiennent à une génération très largement analphabète.

D'ailleurs la cuisine traditionnelle maghrébine ne mérite pas les critiques que les nutritionnistes adressent aux cuisines européennes classiques. Le blé dur, cuit à la vapeur ou en pain, est riche en protéines végétales et digeste. Les apports en lait et légumes frais ou secs sont abondants, la viande est limitée, les graisses animales quasi-absentes. L'ensemble forme un régime sobre mais relativement équilibré<sup>(10)</sup>. Dans l'histoire des familles, comme dans la réalité actuelle de beaucoup d'entre elles, la question première était et reste de «manger à sa faim». Les notions de restriction ou d'équilibre des apports alimentaires ne le sont pas d'actualité pour la majorité.

Cependant, certains jeunes, soucieux de leur forme ou de leur ligne, incriminent les plats traditionnels jugés «lourds» (alors que les frites sont jugées «légères») et la mie du pain de boulangerie, considérée comme indigeste. Inversement, une certaine sensibilité «écologiste» tend à renforcer le refus des conserves, l'inquiétude à l'égard des produits industriels importés (lait-huile), la

suspicion à l'égard des produits lancés par les IAA locales, le scrupule religieux envers les viandes importées. Rien dans tout cela ne prépare à une adoption rapide des produits allégés ou des plats tout préparés, alors qu'on ne remarque pas de réticence à l'égard des boissons gazeuses, de la confiserie ou des crèmes glacées qui peuvent paraître plus inquiétantes: la norme diététique semble venir confirmer les pratiques sociales plutôt que les orienter.

## Conclusion

Le degré et les formes de pénétration des aliments préparés industriellement sont une des manifestations de la structure et de la culture des sociétés maghrébines.

Si la transformation de la cuisine traditionnelle en rituel réservé aux fêtes familiales et religieuses, après banalisation de la nourriture quotidienne, est loin d'être achevée au Maghreb, cela est certainement en relation avec le statut des femmes et la définition sociale des rôles féminins.

C'est aussi la conséquence du fait que les IAA ne proposaient que le modèle de nourriture de leurs pays d'origine, orientées qu'elles étaient pas les marchés de la population coloniale et touristique, ou d'exportation. L'effort d'innovation technologique pour proposer des produits compatibles avec les attentes des consommateurs, en particulier pour la consistance, (couscous, pains, produits laitiers) à long-temps tardé<sup>(11)</sup>. La dépendance des pays du Maghreb, et le mythe de l'alignement inéluctable des différents modes de consommation alimentaire du monde sur le modèle «occidental» y sont certainement pour beaucoup.

Quant à l'expansion de la restauration hors-foyer, et à l'industrialisation de son amont, c'est une question d'investissements, de pouvoir d'achat, d'organisation de la distribution, donc de situation économique et sociale globale. «Fast-food» artisanal, maintien de la prépondérance du petit commerce: des innovations comme la «charcuterie» de boeuf, les patés de volaille, les sauces semblent bloquées par leur coût, alors que le succès des «frites» en Algérie s'explique par le soutien à la culture des pommes de terre, comme aux prix de l'huile et de l'huile et du gaz.

Reste le domaine des «à-côtés», largement ouvert par le poids démographique des enfants à qui on cherche à faire plaisir, et par la fidélité aux traditions de convivialité qui intègrent désormais la sensation de froid. C'est dans ce domaine que les IAA locales ont le plus innové ou adapté, mais se trouvent aussi le plus exposées à la concurrence de firmes mieux équipées et portées par la publicité internationale.

Quoiqu'il en soit, si les pratiques alimentaires maghrébines évoluent, c'est de façon non linéaire, en suivant les chemine-ments ouverts par l'évolution socio-culturelle, et au rythme des aléas de l'économie globale. ●

<sup>(9)</sup> Les données chiffrées sont difficilement comparables (importance de l'économie informelle, mode de prise en compte du travail à la maison et du travail en tant qu'aides familiales dans l'agriculture...).

Voir la collection dirigée par Fatima MERMISSI (réédition Alger, Bouchère, 1991).

Alya Cherif Chamari: la femme et la loi en Tunisie; Nouredine Saadi: la femme et la loi en Algérie; Abdemalek Moulay R'Chid: la femme et la loi au Maroc; et: «caractéristiques socio-économiques des pays du Grand Maghreb»; Alger, ONS (collection statistiques, n. 10) 1988; Geneap (Alger) Panorama des économies maghrébines contemporaines, 1991.

Pour l'Algérie, l'enquête MOD-1990 a trouvé 333-500 femmes «occupées» et 177-545 travailleuses à domicile, soit un taux brut d'activité de 3,36. Les occupées dans l'administration et les services à la collectivité sont 224-990 sur 333-500, les occupées dans l'agriculture 12.730 et dans l'industrie de transformation 31.620. Les ouvrières d'usine semblent avoir un poids plus important en Tunisie, et les occupées dans l'agriculture au Maroc.

En Algérie l'évolution du taux de scolarisation des filles (33% en 1965, 73% en 1986) est dissociée du taux d'occupation: voir «séries statistiques retrospectives 1962-1990», statistiques n. 31, 1991.

<sup>(10)</sup> C. Chaulat «Eloge du couscous» in *l'évolution de la consommation alimentaire en Afrique: le cas de l'Algérie*, CREA-Alger et IIES, Genève, 1982.

<sup>(11)</sup> Des recherches sont en cours, en particulier pour le couscous.