

Nicolas BRICAS

Socio-économiste, chercheur au Cirad à Montpellier,
responsable du Laboratoire de socio-économie alimentaire

Comportements alimentaires : les leçons du Sud ?

Peut-on parler, en quelques pages, des changements alimentaires dans des pays du Sud aussi différents que la Chine, le Brésil, l'Angola, l'Afrique du Sud ou les îles Fidji ? Peut-on parler globalement des changements dans ces pays sans répondre à une attente largement convenue ? Celle de rappeler que ces pays souffrent encore de malnutrition, que la mondialisation libérale rapide risque de ruiner certaines de leurs agricultures, réduire leurs biodiversités, laminier leurs cultures pour imposer celle de la société de consommation, maintenir leur bas niveau de revenu, voire même appauvrir leur population, que la concentration et la privatisation des capacités de recherche agricole et agroalimentaire risquent de rendre ces pays encore plus dépendants.

En un mot, peut-on parler d'alimentation dans les pays du Sud sans chercher à relativiser les crises alimentaires du Nord nanti face aux difficultés et risques autrement plus graves que connaissent ces pays ?

Rappeler ces situations est inévitable si les pays du Sud sont d'abord perçus comme un ensemble de sociétés pauvres et dépendantes. Mais comme toute situation complexe, ce Sud peut être considéré comme une bouteille à moitié vide ou à moitié pleine. À moitié vide si l'on pense aux manques (de capitaux, de technologies, de for-

mations, etc.). Choisir, comme souvent, d'évoquer plutôt cette moitié, c'est contribuer à imaginer que les solutions pour le Sud sont au Nord, au travers de relations Nord-Sud plus équitables, plus respectueuses. C'est risquer d'aller dans le sens d'une coopération telle qu'elle est aujourd'hui encore largement pratiquée : à sens unique, par des transferts du Nord vers le Sud.

Rééquilibrer le dialogue Nord-Sud

Parler de la moitié pleine (de richesse des savoirs et savoir-faire, des ressources, des cultures, des innovations, etc.), ce n'est pas oublier les manques et les problèmes. Mais c'est, pour une fois, contribuer à imaginer en quoi le Sud peut éclairer certaines réflexions du Nord, militer pour une vision du Sud moins économico- et technico-centrée, rappeler ses richesses dans la perspective d'un dialogue Nord-Sud plus équilibré. C'est aussi répondre à l'agacement des gens du Sud de n'entendre parler, sous les plumes de ceux du Nord, que de leurs problèmes, jamais ou rarement de leurs réussites.

Le risque est bien sûr ici d'idéaliser ces sociétés qui auraient encore de vraies valeurs, une authenticité que le Nord cherche à retrouver, notamment dans ses rapports à l'alimentation et, au-delà, à la nature. Mais il n'existe plus guère de « bons sauvages » au Sud, si tant est qu'il en ait existé un jour.

Les sociétés du Sud sont aujourd'hui comme celles du Nord au sens où elles se posent les mêmes questions à propos des changements alimentaires [1] et [2] : celle de l'uniformisation de leur alimentation, celle des risques sanitaires et des OGM, celle de l'accroissement parfois spectaculaire de l'obésité en même temps que le maintien de malnutritions par carence, celle des rôles de l'État et du secteur privé dans les politiques alimentaires...

La différence entre Nord et Sud tient cependant à une différence de rythme. L'urbanisation, les changements de revenus à la baisse ou à la hausse, l'ouverture aux échanges internationaux et aux réseaux de communication mondiaux, l'industrialisation agroalimentaire et les révolutions de la biotechnologie se sont opérés en Europe ou en Amérique du Nord sur près d'un siècle. Ils se produisent aujourd'hui dans le Sud à l'échelle de quelques années, au plus d'une génération. La distanciation des rapports à l'alimentation, aboutissement d'un processus long au Nord, s'opère en parallèle d'un maintien de fortes relations de proximité dans des sociétés du Sud encore largement rurales ou d'origine rurale récente en ville.

C'est sans doute parce que l'inertie du système alimentaire industrialisé est moins forte au Sud, parce que s'y combinent dynamiques endogènes et changements exogènes, que le champ des possibles paraît plus ouvert, si tant est que l'on porte plus d'attention à ce qui s'invente au quotidien.

Quantité et qualité

Une idée simple domine encore largement les représentations des questions alimentaires sur la planète. Au Nord, la question principale de l'alimentation tourne autour d'un maître mot : la qualité. Au Sud, le problème essentiel resterait celui de la quantité. Les récents rapports de prospective sur les situations alimentaires et nutritionnelles du Sud nous rappellent que la transition démographique de ces pays n'est pas achevée, qu'il faut nourrir chaque semaine 1,7 million de personnes supplémentaires et que 800 millions de personnes souffrent encore de malnutrition par carence.

C'est en particulier sur ces constats que s'appuient les défenseurs d'une nouvelle révolution agricole combinant si possible les plus récents acquis de la recherche biotechnologique et les préoccupations environnementales. La question alimentaire du Sud n'aurait donc que peu à s'occuper de qualité. Le problème des pauvres serait d'abord de remplir leur ventre et moins de savoir avec quoi et comment.

Il n'est pas inutile de rappeler ici à quel point, même en situation de précarité extrême, ces pauvres ne mangent pas n'importe quoi qui satisfasse leurs besoins nutritionnels quotidiens. À Kinshasa, où la grande majorité des ménages n'ont plus les moyens de préparer plus d'un repas par jour, la demande reste forte pour les bâtons de manioc fermenté, les *kwangas*, véritables produits de terroirs spécifiques. Ces *kwangas* ne sont pas les aliments de base les moins chers sur les marchés. Mais ils ont la préférence des consommateurs parce qu'ils sont les supports essentiels de leurs cultures [3].

À Ouagadougou, l'une des principales préoccupations des ménagères, y compris les plus pauvres, est de réduire leur incertitude sur la qualité sanitaire des aliments proposés sur les marchés ou dans la rue. La multiplication des intermédiaires, notamment de jeunes formatrices d'aliments n'ayant reçu qu'une formation rudimentaire, et la faible crédibilité de l'État pour contrôler la qualité créent une suspicion sur la qualité des produits. Dans ce contexte, les ménagères privilégient les relations fidélisées avec les vendeurs pour éviter les risques liés à l'anonymat des échanges marchands [4]. Dans tous les pays d'Afrique de l'Ouest et du Centre, la transformation des céréales locales comme le mil, le sorgho ou le maïs s'effec-

tue en très large majorité par le biais de petits meuniers de quartier fonctionnant en prestation de service sous la surveillance des clientes. La vente de farine ou de semoule reste très limitée car les ménagères doutent de leur qualité. Seul un contrôle par elles-mêmes ou l'instauration d'une relation de confiance avec un opérateur leur permet de lever cette incertitude [5]. Au plaisir qu'ils ajoutent à la fréquentation des marchés, le marchandage généralisé et les échanges de plaisanteries flatteuses entre vendeurs et clientes, montrent l'importance du lien social dans les pratiques d'achat.

De telles pratiques, qui mettent en jeu les relations interpersonnelles pour instaurer la confiance, sont largement dominantes dans les approvisionnements alimentaires des pays du Sud. Elles permettent notamment d'expliquer le rôle prépondérant que joue l'artisanat alimentaire dans l'offre en produits, en particulier sur les marchés urbains.

Artisanat et industrialisation

de nombreuses tentatives d'industrialisation de la transformation agroalimentaire des produits locaux traditionnels se sont soldées par des échecs, en particulier en Afrique [6]. Les industries ont été confrontées en amont à des difficultés d'approvisionnement en matière première. En aval, les produits ont rarement rencontré l'adhésion des consommateurs. Bien que leur qualité soit objectivement plus contrôlée, qu'ils se conservent plus longtemps, qu'ils apportent des avantages de commodité d'usage et se présentent de façon plus moderne (en emballages hermétiques imprimés), les produits industriels apparaissent trop standardisés alors que les consommateurs recherchent de la « typicité » et des produits frais. La multiplicité des produits artisanaux et les filières courtes répondent de ce fait mieux aux attentes.

Parmi les produits, on retrouve ceux de leurs terroirs ruraux d'origine, plus ou moins réputés et pas toujours très anciens. L'*attiéké* ivoirien, granules de manioc fermenté, était la spécialité de longue date des Ébriés de la lagune d'Abidjan. Il est depuis une vingtaine d'années largement produit par leurs voisins Adiokrous même si les consommateurs considèrent qu'il est moins authentique. À partir d'un procédé très différent, des artisanes guinéennes, béninoises et de bien d'autres pays africains, fabriquent désormais un produit similaire, baptisé aussi *attiéké* [7].

En Colombie et au Brésil, une multitude de producteurs de manioc extraient son amidon, le font fermenter et sécher au soleil dans des petites agro-industries rurales, les *rallanderias*. Ils obtiennent un produit entièrement panifiable alors que le manioc est exempt de gluten, la

protéine qui permet à notre pain de lever. On prépare avec cet amidon aigre des petits pains au fromage, *pan de bono* et *pan de yuca*, qui sont aujourd'hui vendus dans des *fast-food* spécialisés des villes brésiliennes [8]. C'est ainsi qu'émergent dans l'artisanat de nombreux produits ou mets nouveaux qui font aujourd'hui la modernité alimentaire urbaine du Sud.

La restauration populaire est l'un des principaux véhicules des nouvelles cuisines. Environ 20 % des dépenses alimentaires des citadins sont consacrées à l'alimentation hors domicile en Afrique. Le célèbre *ceebu jën* sénégalais (riz au poisson et aux légumes) est une invention culinaire qui date d'un siècle, faite à partir de brisures de riz autrefois importées d'Indochine, d'huile d'arachide industrielle locale et de légumes dont une bonne part des cultures ont été introduites par les Portugais et les Français. C'est un plat dit *ben cin* en wolof, autrement dit une marmite, alors que les plats traditionnels au Sénégal sont des *niari cin* (deux marmites) où la céréale est cuite indépendamment de la sauce. De toute évidence, le plat national sénégalais n'a rien d'un mets traditionnel ancestral. Il est pourtant aujourd'hui dans le monde l'un des symboles de la cuisine sénégalaise, voire africaine, et sous aucun prétexte, même de retour aux racines, les Sénégalais ne s'en passeraient le midi.

Valoriser les ressources locales

à observer le dynamisme de cet artisanat, à soulever les marmites dans les petits restaurants, on est donc loin de l'image de citadins du Sud abandonnant leurs cuisines locales pour adopter, par acculturation et mimétisme comme cela a souvent été dit, le modèle de consommation internationale de la pizza, du hamburger et du Coca-Cola, même si ces produits pénètrent les styles alimentaires des Mexicains, Indonésiens, Sud-Africains ou Mélanésiens et de bien d'autres [9].

Tout comme émerge aujourd'hui une conception multifonctionnelle de l'agriculture, il faut reconnaître ce même caractère à l'alimentation [10]. Acquérir des aliments, les préparer, les combiner et les manger de différentes façons ne sert pas seulement à satisfaire des besoins biologiques. C'est, on le sait bien, se faire plaisir, tisser du lien social [11] et construire son identité individuelle et collective.

Transformer les produits ne sert pas uniquement à les rendre comestibles, plus commodes d'emploi, à faire gagner du temps aux cuisinier(e)s et à contrôler plus scientifiquement leur qualité sanitaire. Cela sert aussi à valoriser ces ressources locales : ressources génétiques, savoir-faire culturellement construits et réseaux sociaux. Cela permet de créer des emplois et des revenus : dans des zones

rurales où la seule vente de matières premières agricoles ne permet plus d'obtenir un revenu suffisant du fait de la concurrence accrue entre régions et pays et en milieu urbain où ces activités assurent une bonne part des revenus, en particulier pour les femmes dans les pays du Sud. On perçoit là tout l'enjeu des négociations sur le commerce international où les aliments ne sont encore largement perçus que comme des nutriments sans spécificité culturelle.

Que montrent au final les changements alimentaires dans les pays du Sud ? D'abord que les dimensions qualitatives, sociales et culturelles de l'alimentation ne sont pas vécues comme des préoccupations secondaires qui n'émergent qu'une fois les questions nutritionnelles réglées. Ensuite que la distanciation des rapports à l'alimentation est indissociable du développement de relations de proximité et que les consommateurs entretiennent une ambivalence dans ces relations [12].

D'un côté, ils cherchent à s'affranchir des contraintes de la nature en consommant des produits hors du temps (hors saison) et de l'espace local de leur production, ils profitent de l'anonymat urbain pour satisfaire leurs goûts individuels et s'affranchir des contraintes familiales, ils s'aventurent à la découverte d'objets comestibles non identifiés, ces OCNI chers à Fischler [13]. De l'autre côté, ils recherchent tout à la fois des produits frais, propres à leurs terroirs d'origine, ils reconstruisent des groupes sociaux familiaux et non familiaux à travers leurs pratiques d'achat et de commensalité, ils s'inquiètent de la qualité et de l'origine des nouveaux produits.

Cette ambivalence implique de regarder les comportements alimentaires comme la résultante de forces contradictoires qui tiraillent chaque consommateur. Malgré les changements extraordinairement rapides auxquels sont soumises les sociétés du Sud, on ne peut qu'être frappé de la relative stabilité des comportements alimentaires, ce qui, bien sûr, ne signifie pas qu'ils n'évoluent pas, mais ils le font comme s'ils étaient soumis à une tectonique des plaques. Si les produits changent en surface, les pratiques changent moins vite, et moins encore les représentations à la base. Ce qui semble donner une certaine stabilité au système relève plus des dimensions sociales et culturelles de l'alimentation.

Dans un contexte de fortes incertitudes, les consommateurs déploient de nombreuses tactiques d'adaptation, de ruses et de détournements [14] qui leur permettent de donner du sens à leur alimentation. C'est pourquoi les débats sur les questions alimentaires finalement bien communes au Nord et au Sud ne peuvent davantage être menés par les seuls experts.

Le terme même de consommateur ne convient plus à une représentation du système alimentaire où le mangeur n'est plus le dernier maillon, passif, en fin de chaîne. Il est autant acteur des changements que les entreprises et les experts et doit, à ce titre, participer pleinement au débat et ne plus être un sondé dont on vérifie régulièrement le niveau d'inquiétude. ■

À lire

- [1] N. Bricas et A.-L. Raoult-Wack, « Pour un développement agro-alimentaire maîtrisable dans les zones tropicales », *Cahiers Agriculture* 6 [6], 1997, p. 577-589.
- [2] A.-L. Raoult-Wack et N. Bricas, « Ethical issues related to food sector evolution in developing countries : about sustainability and equity », *Journal of Agricultural and Environmental Ethics* 15, 2002, p. 325-334.
- [3] N. Luzietoso, *Processus de standardisation alimentaire urbaine et organisation des activités agro-alimentaires : le cas des fufus et des kwangas à Kinshasa (République démocratique du Congo)*, Thèse d'économie du développement agricole, agro-alimentaire et rural, Université de Montpellier I et Ensam, 1999.
- [4] E. Cheyns, « La qualification des produits artisanaux : du marché de proximité à l'échange à distance. Le souboumbala au Burkina Faso », in P. Moity-Maïzi, C. Sainte Marie, P. Geslin, J. Muchnik et D. Sautier, *Systèmes agroalimentaires localisés. Terroirs, savoir-faire, innovations*. Etud. Rech. Syst. Agraires Dév. [32], 2001, p. 65-78.
- [5] N. Bricas, « Les caractéristiques et l'évolution de la consommation alimentaire dans les villes africaines », in J. Muchnik, *Alimentation, techniques et innovations dans les régions tropicales*, éd. L'Harmattan, 1993, p. 127-160.
- [6] N. Bricas et B. Bridier, « La valorisation des produits vivriers : avec quelles entreprises agro-alimentaires ? », in J. Muchnik, *Alimentation, techniques et innovations dans les régions tropicales*, éd. L'Harmattan, p. 295-306.
- [7] M. Sotomey, E. Ategbo, E. Mitchikpe et M.-L. Gutierrez, *Innovations et diffusions de produits alimentaires en Afrique. L'attiéké au Bénin*, série « Alimentation, savoir-faire et innovations agroalimentaires en Afrique de l'Ouest », Cerna, Cnearc, Cirad, 2001, 97 p.
- [8] G. Chuzel, « The cassava processing industry in Brazil : traditional techniques, technological development and new markets », *The African Journal of Food and Nutritional Security*. 1 [1], 2001, p. 46-59.
- [9] S. Bessis, *Mille et une bouches ; cuisines et identités culturelles*, éd. Autrement, série « Mutation Mangeurs » 154, mars 1995, 182 p.
- [10] A.-L. Raoult-Wack et N. Bricas, « Food sector development : multifunctionality and ethics », *Agricultural Engineering International : the CSIR Journal of Scientific Research and Development* III, 10, 2001, www.afen.tamu.edu/cigr/
- [11] Revue *POUR* n° 129.
- [12] N. Bricas, « Consommateurs en quête d'identité », *Histoires de Développement* [27], 1994, p. 34-37.
- [13] C. Fischler, *L'omnivore*, éd. Odile Jacob, 1990, 414 p.
- [14] M. de Certeau, L. Giard et P. Mayol, *L'invention au quotidien*, tome I : *Arts de faire*, tome II : *Habiter, cuisiner*, Union générale d'éditions, 1980, 374 + 316 p.