



Mohamed Houbaida.- *Al Maghrib an-nabāti: az-zirā'a wa al' aghdiya qabla al Isti'mār*, (Casablanca: La Croisée des Chemins, 2018), 195p.

محمد حبيدة.- المغرب النباتي. الزراعة والأغذية قبل الاستعمار (الدار البيضاء: لاکروازي دي شومان، 2018)، 195 ص.

Le livre de Mohamed Houbaida, *Le Maroc végétarien* publié en 2008 chez Wallada, est paru en arabe au cours de l'année 2018 dans les éditions La Croisée des Chemins. Traduit par l'auteur lui-même, le livre reste fidèle à la version originale, si ce n'est un recueil de 25 textes sur l'agriculture et la nourriture précoloniales, placé en annexe.

Structurée en cinq chapitres, avec une préface écrite par Abdelahad Sebti, cette étude de 195 pages est basée sur un corpus bibliographique varié, soit 78 références de documents et d'ouvrages en arabe et 170 en langues européennes. A la fin du livre le lecteur trouvera une conclusion étalant des perspectives et des orientations en matière de recherche en histoire de l'alimentation, ainsi qu'un lexique de mots arabe, dialectal et amazigh, employés par l'auteur.

L'on peut aborder ce livre en mettant l'accent sur deux points essentiels. L'un porte sur la production, l'autre sur la consommation. Mais, sans séparer l'un de l'autre, Mohamed Houbaida parle des conditions liées à l'économie de subsistance et l'environnement, des aliments quotidiens et des aliments de disette, des manières de table, et ce selon une approche combinant biologie et anthropologie. L'auteur montre comment les nourritures végétales, socialement pauvres mais diététiquement riches, ont préservé l'intégrité biochimique des paysans et même des citadins tout au long de l'histoire du Maroc avant l'introduction des structures modernes initiées par le colonialisme européen. Il montre aussi comment les gens se nourrissaient non seulement d'aliments mais de symboles également. Dans une société de rareté alimentaire et de disette, les notions de baraka et de satiété, vénérant ceux qui mangeaient peu et jeûnaient beaucoup, furent les symboles phares grâce auxquels l'on a pu résister à la faim.

En premier lieu, l'auteur expose la production agricole dans sa physionomie (*blād al-būr* ou culture en sec et bled seguia ou culture irriguée), sa variété (céréales, légumineuses, légumes et fruits), mais surtout dans ses potentialités et ses contraintes, en insistant sur le fait que malgré la fertilité du sol, le rendement était faible, à cause non seulement des conditions climatiques mais principalement de la structure sociale et économique, à savoir une démographie en dents de scie, des révoltes permanentes, une fiscalité dévorante et des techniques archaïques. En mettant l'accent sur cette structure, l'auteur analyse le fonctionnement du système rural. Là, le régime du "*Khemmasa*" est placé au cœur de la question, car tous les rapports de production étaient basés sur les prestations de service. En échange de ses efforts agricoles, le "*Khemmas*" reçoit souvent une part en nature. Résultat: le paysan ne produit que pour subvenir aux besoins immédiats de sa famille, et la circulation de la monnaie est restée un phénomène strictement urbain.

Les deuxième et troisième chapitres, eux, sont consacrés à la consommation. D'abord, les aliments du quotidien (pain, couscous et '*ašida*'), ensuite les nourritures de disette (herbes, racines et fruits sauvages). Toute la nourriture dans le Maroc précolonial était dominée par les végétaux, notamment l'orge, cette céréale de base, moins chère que le blé, ainsi que divers légumes, frais et secs, et les huiles, d'olive et d'argan, alors que la viande était un aliment festif lié aux grandes occasions, familiales et religieuses. Même le poisson, pourtant abondant dans le pays grâce à deux façades maritimes et un réseau fluvial considérable, n'était que rarement consommé, surtout en ville (l'aloise en particulier). Le paysan marocain était peu ichtyophage. Mais paradoxalement, en temps de famine, souligne l'auteur, les gens deviennent carnivores, dévorant tout ce qui leur tombe sous la dent, à savoir des animaux d'entourage (chats, chiens, ânes), et même des animaux sauvages, comme le sanglier. Toute l'équation religieuse, fondée sur la distinction entre licite (*ḥalāl*) et illicite (*ḥarām*) s'effondrait. Mais, la "Nécessité passe illicéité," disaient les juristes de l'époque. L'auteur ne manque pas de souligner l'état de désordre social qui régnait en temps de famine (vente des enfants, prostitution, désertion) et de montrer, en contre partie, à quel point les institutions religieuses (*zaouia-s*) jouaient un rôle atténuateur, en donnant à manger aux nécessiteux.

Dans le quatrième chapitre intitulé "végétarisme et nutrition," l'auteur élabore une thèse selon laquelle les Marocains étaient des végétariens par défaut, à cause des conditions de l'environnement et de la dominance d'une économie de subsistance. Mais, en se basant sur les recherches des sciences dures, il se démarque de la notion de précarité, et insiste sur la biologie. Les nourritures végétales sont certes socialement pauvres, mais diététiquement riches. Avec un "régime minimal," les gens pouvaient "vivre et être en équilibre de bilan." Le problème se posait quand la ration quotidienne manquait. Là encore ce sont les habitués d'une nourriture frugale qui montraient une réelle résistance à la faim. "le grand dénutri n'a pas faim," disent les biologistes dont les recherches concordent parfaitement avec Ibn Khaldoun qui, à six siècles d'écart, affirme qu'à la différence des citadins, habitués à une "nourriture abondante," les ruraux qui mènent une vie austère résistent mieux à la faim, et par conséquent les famines font les premières victimes parmi les "gros consommateurs citadins," épargnant ainsi les mangeurs d'orge et d'huile d'olive.

Reste, “Les hiérarchies de table,” ce cinquième et dernier chapitre où l’on se rend compte d’une différenciation à tous les niveaux, géographique entre les régions, comme entre les villes et les campagnes, sociale entre les couches de la société, familiale entre les hommes et les femmes. Mais c’est la différenciation sociale qui retient l’attention. L’hospitalité, considérée comme vertu majeure de la culture arabo-musulmane, obéit strictement à cette règle ségrégationnelle, à savoir “traiter les gens suivant leurs rangs sociaux,” comme disent les textes hagiographiques. Dans les *zaouia-s*, la coutume de l’*it’ām* (prestation de nourriture), permettant aux gens de manger en temps de disette comme en temps ordinaire (du pain d’orge et du fruit pour les gens du commun, du pain blanc et du poulet pour ceux d’un rang plus élevé et de la viande de mouton pour les plus éminents), témoigne de manière explicite de la disposition réelle des groupes dans la société, d’un codage alimentaire hiérarchique et de la reproduction de l’ordre social.

L’étude s’achève sur des orientations pour les chercheurs voulant fouiller dans les nourritures consommées par les Marocains dans diverses périodes, de l’Antiquité à nos jours: 1. Entamer des investigations ethnographiques dans toutes les régions du pays (plaines, montagnes, oasis) et établir une carte alimentaire des produits, des habitudes et des préférences; 2. Voir au-delà des denrées alimentaire et être attentif à leurs sensibilités et à leurs symboles; 3. S’ouvrir sur le XX<sup>ème</sup> siècle pour mesurer l’impact des structures modernes sur les habitudes alimentaires, de plus en plus visible de nos jours avec la consommation accrue des produits carnés et sucrés notamment dans les grandes villes.

Le livre de Mohamed Houbaida est une contribution stimulante à l’histoire sociale et à l’anthropologie historique. Un livre qui “procure le plaisir d’un texte bien construit et bien écrit,” et qui “assume le défi de dialoguer avec des sciences dites “exactes,” selon les mots du professeur Abdelahad Sebti qui l’a préfacé.

**Boujemaâ Raouyane**  
Université Ibn Tofail de Kénitra