

Milestones for Food Studies in Tunisia

Jalons pour les études sur l'alimentation en Tunisie

Leïla Temime Blili

Université de la Manouba

Abstract: Taking stock of studies on food, drawing up a summary inventory and opening perspectives are the main issues raised in this contribution. The first ethnological studies date back to the colonial era (1881-1956). They were mainly conducted by doctors who were keen to better understand “indigenous” pathologies to control and better dominate them. When the country gained independence, this research declined and resumed in the 1990s, with the enthusiasm observed at a global level for intangible heritage. The research perspectives value disciplinary transversality and geographical openness to the Maghreb countries in order to provide answers to the threats to the right to food.

Keywords: Tunisian Food, Colonial Era, Maghreb, Eating Practices.

Etablir un état des lieux relatif aux études sur l'alimentation en Tunisie dépasse le cadre d'un bref article et nécessite sans doute une réflexion collective et pluridisciplinaire. Ainsi devons-nous considérer ce papier comme un premier jalon.

Globalement, on peut dégager deux grands moments de recherche sur la question: l'époque coloniale qui s'est distinguée par une approche ethno-sociologique sous la plume de médecins praticiens et chercheurs; une émergence de la recherche sur la question depuis trois décennies liée à l'intérêt général porté au patrimoine immatériel et aux *Food Studies*.

L'époque coloniale

Les recherches ethnologiques ont constitué un support du projet colonial. Mieux connaître pour dominer et “civiliser” pourrait être le slogan à appliquer à l'ensemble des travaux qui ont abordé les sociétés occupées par les puissances impérialistes européennes. Médecins, voyageurs, diplomates ont observé et écrit sur les nourritures des “indigènes,” par simple curiosité ou pour répondre au discours hygiéniste dominant avec sa vision humaniste. Cette approche ressort dans les nombreuses études menées par les médecins, qui partent de leurs consultations quotidiennes ou d'observations de terrains, en tant que praticiens civils ou militaires. Ces derniers, affectés dans des zones éloignées de la capitale, devaient faire face aux maladies, à la malnutrition et à la surmortalité. Dans l'exercice de leurs métiers, il arrive souvent que ces médecins se découvrent de nouvelles vocations, élargissent leurs terrains de recherches et se muent en ethnologues.

Dans cette veine, trois médecins se sont distingués, Charles Nicolle, Etienne Burnet et Ernest Gobert. Si le premier est connu pour ses travaux en microbiologie, les deux autres ont un intérêt considérable aux études

sur l'alimentation tunisienne.¹ Le docteur Burnet a rédigé plusieurs articles dont une enquête sur l'alimentation et une autre plus spécifique sur le pain et les céréales dans l'alimentation tunisienne.² Poussant plus loin la conversion, on peut considérer le docteur Ernest Gobert (1879-1973) comme un pionnier. Médecin et chercheur, il s'intéresse à l'ethnologie et publie divers articles sur des sujets variés dans les revues de l'époque, telles que les Archives de l'Institut Pasteur, de l'Institut des belles lettres arabes et le Bulletin économique et social de la Tunisie.

Affecté à la Compagnie des phosphates de Gafsa, il s'intéresse à la préhistoire, et rédige de nombreux articles sur l'époque capsienne.³ Son éclectisme le mène également vers des enquêtes sur l'alimentation des Tunisiens qui retiennent l'attention par la méticulosité de la collecte d'informations. Cependant, les recherches de Gobert tout en se voulant scientifiques, devaient en fait servir la cause coloniale en assurant que plusieurs aliments, notamment les bouillies, *'aṣīda*, étaient d'origine romaine. Ainsi, après l'archéologie qui a exhumé les vestiges et fixé l'image de la romanité, le continuum culinaire venait parfaire le tableau.⁴

L'ensemble de ces travaux s'inscrit à la fois dans un projet colonial, non dénué toutefois d'humanisme, et dans la tradition de médecins aux savoirs éclectiques, nourris d'eurocentrisme tout en étant sincèrement attachés aux sociétés exotiques auxquelles ils ont consacré leurs vies. En dépit des à priori que l'on pourrait adresser à ces travaux, inscrits dans leur temps, on ne peut nier qu'ils ont rassemblé des matériaux non dénués d'intérêt. Cette matière documentaire ainsi que les lectures orientées qui les ont accompagnées, ont été quelque peu abandonnées au lendemain de l'indépendance du pays où on constate une coupure par rapport à ces recherches, et plus généralement à l'ensemble du savoir colonial.

La jeune Université tunisienne, née à l'indépendance, était animée par d'autres objectifs et n'a accordé aucun intérêt aux études ethnologiques. Les enjeux de la recherche historique et sociologique et plus généralement en sciences sociales et humaines, se situaient ailleurs, dans l'étude des institutions, particulièrement celle de l'Etat national, de ses choix économiques et de développement. L'anthropologie, classée comme savoir colonial, avait mauvaise presse.

Cependant, l'accumulation de connaissances entreprise par les chercheurs dans le cadre de ce que fut la "Direction des Antiquités" n'est pas

¹ Charles Nicolle (1866-1936) a exercé à Tunis où il occupa le poste de directeur de l'Institut Pasteur.

² Etienne Burnet (1873-1960), médecin humaniste, sous-directeur de l'Institut Pasteur.

³ Georges Souville, "Docteur. E. G. Gobert (1879-1973)," *Antiquités africaines* 8 (1974): 17-24.

⁴ Ernest-Gustave Gobert, "Les références historiques des nourritures tunisiennes," *Cahiers de Tunisie* III, 12 (1955): 501-542.

jeté aux oubliettes, et l'ancienne institution est convertie en 1957 en Institut National d'Archéologie et d'Art (INAA), devenu plus tard Institut National du Patrimoine (INP). Dans cette vieille-nouvelle institution, quelques sociologues, femmes en majorité, ont continué à mener des études ethnologiques sur les pratiques alimentaires notamment, publiées dans les Cahiers de l'INP. Cette génération de chercheuses, Alia Beyram, Samira Sethom, Aziza Ben Tanfous et d'autres, n'avait pas la prétention de constituer une école, mais, plus modestement, de contribuer à fixer des faits relevant de la vie quotidienne, dans l'alimentation, les techniques de conservation, le mobilier ou le vêtement. La qualité de leurs recherches, nées d'observations et d'enquêtes de terrain, a permis de constituer un fonds documentaire appréciable mis à la disposition des chercheurs travaillant dans ce qu'il est convenu d'appeler aujourd'hui les sciences du patrimoine.

Cette première veine d'études ethnologiques qui remonte aux années 1960-1970, a fait peu d'émules. Il faut attendre la mise en place à l'Université de Tunis d'un master en patrimoine en 1999, sur appel de l'Unesco, et de la création de nombreux instituts supérieurs de patrimoine, pour que fleurissent par milliers des mémoires sur les traditions culinaires régionales, dans lesquelles "il y a à boire et à manger!".

Il est trop tôt pour établir une évaluation de cette pléthore de travaux. On peut d'ores et déjà dire que, outre leur invisibilité, accumulées dans les bibliothèques universitaires de plus en plus désertées, ces recherches sont trop éclatées pour donner lieu à un savoir constitué et capitalisable.

Il est important d'ajouter que ces dernières années, une "niche" s'est constituée à l'INP autour de projets d'inscriptions de certains produits alimentaires au patrimoine mondial.⁵

La consécration de la harissa grâce à une mobilisation de chercheurs confirmés, va stimuler les recherches et les découvertes de produits de terroirs dignes d'être exhumés et mis en valeur.

En tout état de cause, l'intérêt pour la "chose culinaire" s'est mis en place dans les départements de Sociologie, de Civilisation et d'histoire, à une cadence timide, mais qui prend, ces dernières années, une allure soutenue.

Chez les historiens, la découverte a été tardive. Les historiens médiévistes ont été peu sensibles à la question en dépit de l'abondance des sources. La regrettée Mounira Remadi Chapoutot a incité quelques-uns de ses

⁵ Inscription de la harissa au patrimoine mondial le 1^{er} décembre 1922.

étudiants à tenter l’aventure. Citons entre autres Rachida Bessrour qui a composé un ouvrage sur la cuisine mamlouke.⁶

Chez les historiens modernistes, l’engouement est plutôt mitigé. Yassine Essid fut l’un des premiers à s’intéresser à la question en publiant sous forme d’ouvrage les deux articles d’Ernest Gobert, et en organisant un séminaire sur la question.⁷

Moi-même, dans mes recherches sur les familles et sur la Maison beylicale, je me suis intéressée subsidiairement aux pratiques alimentaires en exploitant des sources documentaires originales, les registres de notaires, les inventaires après décès ainsi que les achats du *bayt khaznadar*, l’intendance du palais. Si l’approche fut à plusieurs égards passionnante, je me suis résignée à l’évidence que les sources disponibles pour l’époque moderne étaient limitées et qu’une recherche prometteuse devait nécessairement s’inscrire dans la longue durée et englober à la fois le Moyen-âge et l’époque contemporaine.

Jamel Ben Tahar, fin connaisseur des archives du beylik a publié un article stimulant sur le pain des riches et le pain des pauvres, dans une approche plutôt sociale que relevant stricto-sensu d’une recherche sur le fait alimentaire.⁸

Sadok Boubaker, historien moderniste, a animé un groupe de recherches sur la question alimentaire, du point de vue des échanges commerciaux en Méditerranée.⁹ Quelques thèses ont été soutenues dans ce cadre.¹⁰

Pour finir, on évoquera les travaux réalisés par des chercheurs rattachés à l’Institut du Maghreb contemporain (IRMC) qui s’appuient essentiellement sur les archives coloniales et s’intéressent en priorité à la période contemporaine.¹¹

La dynamique de recherche sur ce thème que nous observons aujourd’hui, est venue d’une chercheuse en civilisation arabe, rattachée au département de langues, ayant une bonne connaissance des textes médiévaux.

⁶ Rachida Bessrour, *Dirāsāt fī tāriḫ Miṣr al-’ijtimā’i khilāl al-’ahd al-mamlūkī* (Tunis: Markaz sirsina li-lbuḥūth fī al-juzur al-mutawaṣiṭiyya, 2006), 2 vol.

⁷ Yassine Essid (ed.), *Usages et rites alimentaires des Tunisiens: leur aspect domestique, physiologique et social, suivi de Les références historiques des nourritures tunisiennes* (Tunis: Mediacom, 2003).

⁸ Jamel Ben Tahar, “Khubz al-’aghniā’ wa khubz al-fuqarā’ bi-lbilād al-tūnusiyya khilāl al-’aṣr al-ḥadīth,” in *al-Mughayyabūn fī tāriḫ Tūnis al-’ijtimā’ī* (Carthage: Beīt al Hikma, 1999), 183-223.

⁹ Laboratoire “Histoire des économies et des sociétés méditerranéennes,” Faculté des sciences humaines et sociales de Tunis.

¹⁰ Rached Lakhali, *Nourrir la ville et L’Etat. Approvisionnement en viande de la capitale, de l’armée et de la cour en Tunisie aux XVIII^e et XIX^e siècles* (Tunis: Dar al-Massira, 2021).

¹¹ Nessim Znaien, *Les raisins de la domination. Une histoire sociale de l’alcool en Tunisie à l’époque du Protectorat (1881-1956)* (Paris: Karthala, 2021).

Sihem Debbabi Missaoui, a soutenu en 2004 une monumentale thèse d'État intitulée "Nourriture et boisson dans le patrimoine arabe."¹² Ce travail pionnier, qui sera suivi de plusieurs autres recherches, a enrichi les travaux académiques par l'exploitation de différentes sources médiévales englobant l'Ifriqiya, le Maghreb et l'Andalousie.

L'originalité des travaux de Sihem Debbabi réside dans leur ouverture sur les sciences sociales, ce qui constitue en soi une percée, les spécialistes de sa discipline d'origine étant réputés assez frileux quant aux frontières disciplinaires. Sihem Debbabi a fait basculer les études de civilisation vers un domaine que certains considèrent comme "mineur" face aux grandes questions conventionnellement étudiées, notamment celles qui portent sur le fait religieux.

Dans le cadre de ses activités pédagogiques, Sihem Debbabi encadre à l'Université de la Manouba un groupe de doctorants qu'elle initie à la traduction d'articles méthodologiques sur les différentes approches du fait alimentaire. Ces jeunes chercheurs s'attellent à établir des ponts entre leur spécialité et le savoir constitué en Occident, particulièrement sur les approches spécifiques aux *Food Studies*.

Forte de cette expérience, la chercheuse a initié à l'académie des Sciences et des Arts, Bayt al Hikma, la constitution d'un groupe d'études pluridisciplinaire auquel participent des chercheurs en sciences sociales et en sciences dures, particulièrement des généticiennes et des nutritionnistes.

Ce groupe promeut l'histoire et l'anthropologie de l'alimentation et s'attelle à mettre en place une structure pluridisciplinaire qui mettrait ses résultats de recherches à la disposition des décideurs. Plusieurs problématiques sont mises en chantier: outils et méthodes, migrations et influences, crises et insécurité alimentaire, transmissions et apprentissages, maladies transmissibles et génétique. A travers les disciplines convoquées, les chercheurs tentent de poser des interrogations qui, tout en relevant de l'universalité, cherchent à déterminer les spécificités locales.

Mais de quel local parlons-nous?

Dès les premières investigations, il est apparu que le cadre national est trop étroit pour un tel projet, et que l'ouverture sur le Maghreb comme zone de contact, qui s'appuie sur un fond écologique commun était une nécessité.

Difficultés et perspectives

Ce survol des études sur l'alimentation en Tunisie, nous renvoie à un chantier, celui de la construction d'un objet: les études alimentaires sur le

¹² Sihem Debbabi-Missaoui, *A-Ta 'ām wa-sharāb fī at-turāth al-'arabī* (Manouba: Faculté des Lettres, des Arts et des Humanités, 2008).

Maghreb. Pour ce faire, il faut braver un ensemble de difficultés méthodologiques.

Première difficulté: dépasser les frontières nationales et réfléchir en termes de Maghreb.

Comme pour l'ensemble des disciplines en sciences sociales, les savoirs constitués sur les pays du Maghreb se distinguent, à quelques exceptions près, par l'attachement aux frontières nationales, comme si chacun des trois, (ou quatre en incluant la Libye) ne partagent pas une aire géographique et un héritage historique et social qui remonte au moins à l'Antiquité et qui pourrait s'étendre à l'Espagne.

Comment se réapproprier la "Maghrébinité" par ces temps de conflits (question du Sahara entre Maroc et Algérie, dépendance tunisienne à l'égard du gaz algérien)?

En optant de travailler sur le Maghreb, les chercheurs ne sont pas sans ignorer les difficultés à faire émerger un champ de connaissances qui ne serait pas seulement une juxtaposition d'articles sur chacun des quatre pays, mais une approche qui exhume le fonds commun et ses transformations au gré des influences imposées par l'histoire et la politique, avant d'en arriver à l'apparition d'identités culinaires nationales aux frontières, en somme, assez ténues.

Largement ouverts sur la Méditerranée, ces quatre pays ont été, durant leur histoire, au centre de plusieurs migrations et circulations d'est en ouest et du sud au nord. Ainsi, hommes, femmes, marchandises, idées, savoir-faire divers, n'ont cessé de se déplacer. On peut inventorier les cadres dans lesquels ces déplacements purent se réaliser en commençant par la lointaine antiquité punique, romaine et puis byzantine, aux vagues d'immigrations arabes du haut Moyen-âge, aux dynasties berbères médiévales et à la grande globalisation du XVI^e siècle qui a vu une intensification des contacts entre les rives de la Méditerranée.¹³ Le rattachement des pays du Maghreb (sauf le Maroc) à l'empire ottoman, lui-même "connecté" aux régions asiatiques et balkaniques, et plus tard la colonisation, accentuent les interactions et les influences. Celles-ci se déploient en temps de paix comme en temps de guerre. La course en Méditerranée, l'augmentation du nombre de "renégats" et d'esclaves africains, les échanges commerciaux, l'expulsion des morisques, la colonisation de l'Algérie, le Protectorat sur la Tunisie et le Maroc, l'occupation de la Tripolitaine par les Italiens, la participation de soldats maghrébins à la Première Guerre mondiale, les mariages mixtes, nous

¹³ Fernand Braudel, *La Méditerranée* (Paris: Flammarion, 2017).

semblent, malgré la violence des contacts, des moments d'échanges et de transferts culinaires.

Deuxième difficulté, transdisciplinarité et transversalité: des vœux pieux?

En dépit de tous les appels et de toutes les déclarations d'intention, l'interdisciplinarité et la transversalité demeurent aujourd'hui encore de faible pratique. Ceci constitue un frein dans l'avancée des études alimentaires qui sont au centre de cette approche.

La transdisciplinarité et la transversalité, requièrent en effet un dépassement des champs disciplinaires, pour mieux appréhender la complexité et la globalité de la question. Comment croiser les différentes approches, celles des historiens, des sociologues, des spécialistes en civilisation, des anthropologues, des nutritionnistes et des généticiens? Comment élaborer des interrogations communes autour des aliments, de leur histoire, de leur symbolique, des influences subies ou de leurs migrations? Comment battre en brèche les nombreux mythes sur les origines des mets? Sur la supposée supériorité de la cuisine andalouse, ou sur "l'aristocratique" cuisine turque? Comment intégrer les parents pauvres, cuisines de terroirs et cuisines locales?

Troisième difficulté: des états de lieux à plusieurs vitesses.

Il existerait une grande disparité relative aux recherches par pays. On connaît mal l'état des lieux en Lybie. Pour l'Algérie, il semblerait que les études culinaires soient assez récentes. Les dernières que nous avons pu voir concernent la gastronomie comme vecteur de développement du tourisme durable.¹⁴

Dans leur article stimulant, Mouhamad Houbaida et Mouhamad Monkachi ont mesuré les difficultés à construire un savoir maghrébin, pour conclure qu'il serait préférable de travailler sur le Maroc avant d'élaborer une synthèse à l'échelle du Maghreb.¹⁵

En conclusion

En sciences sociales, les chercheurs ont hérité d'une tradition de cloisonnement et de savoirs éclatés. Les études sur les questions de l'alimentation cherchent encore leur voie. Elles sont encore dispersées et ne se donnent pas à voir comme un champ constitué, aux contours définis.

Pour ce faire, il convient de positionner la recherche en Tunisie et au

¹⁴ Ratiba Bouali, "La préservation du patrimoine gastronomique Algérien, levier pour le développement du tourisme durable," *El Bâhith* 12, 2 (2020).

¹⁵ Mouhamad Houbaida et Mouhamad Monkachi, "Histoire de l'alimentation au Maroc: état bibliographique," *Horizons Maghrébins* 55 (2006): 166-73.

Maghreb par rapport aux grandes thématiques théoriques, mais également comme appui pour la sauvegarde du patrimoine immatériel, comme démarche pour l'inscription dans le patrimoine mondial, mais également comme question de santé publique.

Tout en travaillant à reconstruire une représentation du passé qui tient compte du substrat commun, il semble impératif d'étudier la question alimentaire dans le cadre du Maghreb contemporain, intégré et menacé par une économie globalisée.¹⁶

Les études récentes montrent que, par le biais de la dette, les instances économiques internationales poussent les pays dépendants à une transformation de leurs économies en les appelant à vendre leurs terres aux grandes sociétés internationales qui exercent également leur contrôle sur les richesses minières et sur l'eau. Cette perte de contrôle sur les terres risque d'impacter défavorablement l'agriculture, par la disparition des cultures vivrières au profit d'une agriculture de profit, et de faire disparaître à long terme les traditions alimentaires, saines et écologiques.

Les recherches doivent être impérativement transversales, menées sur l'ensemble du Maghreb, enjambant les périodes historiques afin de réconcilier le Maghrébin avec son terroir.

Bibliographie

- Ben Ammar Elgaaéd, Amel (dir). *Les Tunisiens qui sont-ils, d'où viennent-ils? les révélations de la génétique*. Carthage: Beït al Hikma, 2022.
- Ben Tahar, Jamel. "Khubz al-'aghniā' wa khubz al-fuqarā' bi-lbilād al-tūnusiyya khilāl al-'aṣr al-ḥadīth," in *al-Mughayyabūn fī tārikh Tūnis al-'ijtimā'ī*. Carthage: Beït al Hikma, 1999.
- Bessrou, Rachida. *Dirāsāt fī tārikh Miṣr al-'ijtimā'ī khilāl al-'ahd al-mamlūkī*. Tunis: Markaz sirsina li-lbuḥūth fī al-juzur al-mutawaṣiṭiyya, 2006, 2 vol.
- Blili Temime, Leïla. "Réformes politiques et vie privée dans la cour beylicale de Tunis au XIX^e siècle (1830-1881)." In *Réforme de l'Etat et réformisme au Maghreb*, ed. Moreau Odile, 91-15. Paris: L'Harmattan, 2009.
- _____. "La cuisine dans le palais beylical: un métissage de goûts?." In *La cuisine du Maghreb n'est-elle qu'une simple histoire de couscous?*, eds. Stengel Kilien et Debbabi Missaoui Sihem, 165-74. Paris: L'Harmattan, 2020.
- Boubaker, Sadok. "L'approvisionnement de Tunis à l'époque moderne, XVII^e-XVIII^e siècles." In *Nourrir les cités de Méditerranée, antiquité, temps modernes*, eds. Brigitte Marin et Catherine Virlovet, 443-60. Paris: Maisonneuve et Larose, 2003.
- Burnet, Etienne. "Enquête sur l'alimentation en Tunisie." *Archives de l'Institut Pasteur* XXVI (1937).
- _____. "L'alimentation en Tunisie." *Archives de l'Institut Pasteur* XXVII (1938).
- Burnet, Etienne, Viscontini. "Le pain et les céréales dans l'alimentation tunisienne. Composition de quelques mets tunisiens." *Archives de l'Institut Pasteur* XXVIII, (1939).

¹⁶ Sassi Saskia, *Expulsions, brutalité et complexité dans l'économie globale*, traduit de l'anglais par Pierre Guglielmina (Paris: Gallimard, 2016).

- Debbabi-Missaoui, Sihem. *A-Ta'ām wa-sharāb fī at-turāth al-'arabī*. Manouba: Faculté des Lettres, des Arts et des Humanités, 2008.
- _____. *Mā'idatu 'Ifriqiyyata. Dirāsa fī 'alwān a- ta'ām*. Carthage: Beit al-Hikma, 2017.
- Debbabi-Missaoui, Sihem & Laribi Wissem (ed.). *Khiṭāb al-ta'ām fī al-thaqāfa al-'islāmiyya*. Manouba: Faculté des Lettres, des Arts et des Humanités, 2014.
- Essid, Yassine. *Alimentation et pratiques de table en Méditerranée*. Paris: Maisonneuve et Larose, 2000.
- Msellati, Héla. *Piments et compagnie. Chroniques gourmandes de Méditerranée*. Tunis: Arabesques, 2023.
- Najjar, Sihem. "Pratiques alimentaires des Djerbiens, étude socio anthropologique." thèse en sociologie, Paris V, 1993.
- Kouki, Mohamed. *La cuisine d'ommok sannafa'*. Tunis: Imprimerie al Asria, 1974.
- Frini, Mohamed. *Zayt al-zaytūn fī al-'lyāla al-tūnusiyyatiyya: tāriḫ mādat ghidhā'iyā 'asāsiyya fī al-'ahd al-ḥadīth*. Tunis: Université de Tunis, laboratoire Histoire des économies et des sociétés méditerranéennes, 2016.
- Gobert, Ernest-Gustave. *Usages et rites alimentaires des Tunisiens: leur aspect domestique, physiologique et social*, suivi de: *Les références historiques des nourritures tunisiennes*, préface de Mohamed Yassine Essid. Tunis: Mediacom, 2003.
- M'layah-Hamzaoui, Sonia. *Modernité et tradition, les pratiques culinaires des citadins de Tunis, essai d'anthropologie culinaire*. Tunis: Centre des publications universitaires, 2006.
- Stengel, Kilien et Sihem Debbabi Missaoui (eds.). *La cuisine du Maghreb n'est-elle qu'une simple histoire de couscous*. Paris: L'Harmattan, 2020.
- Znaim, Nessim. *Les raisins de la domination. Une histoire sociale de l'alcool en Tunisie à l'époque du Protectorat (1881-1956)*. Paris: Karthala, 2021.

العنوان: معالم في الدراسات الغذائية في تونس

ملخص: إن تقييم الدراسات المتعلقة بالأغذية، ووضع قائمة جرد موجزة وفتح وجهات النظر هي القضايا الرئيسية التي أثيرت في هذه المساهمة. تعود الدراسات الإثنولوجية الأولى إلى العصر الاستعماري (1881-1956). تم إجراؤها بشكل أساسي من قبل أطباء حريصين على فهم الأمراض "المحلية" بشكل أفضل، من أجل السيطرة عليها والسيطرة عليها بشكل أفضل. وعندما نالت البلاد استقلالها، تراجعت هذه الأبحاث واستؤنفت في التسعينيات، مع الحماس الملحوظ على المستوى العالمي للتراث غير المادي. تعزز وجهات النظر البحثية تقاطع التخصصات والانفتاح الجغرافي على بلدان المغرب العربي من أجل تقديم استجابات للتهديدات التي تؤثر على الحق في الغذاء.

الكلمات المفتاحية: المطبخ التونسي، الحقبة الاستعمارية، البلاد المغاربية، الممارسات الغذائية.

Titre: Jalons pour les études sur l'alimentation en Tunisie

Résumé: Faire un bilan des études relatives à l'alimentation, en dresser un état des lieux sommaire et ouvrir les perspectives sont les principales problématiques posées dans cette contribution. Les premières études ethnologiques remontent à l'époque coloniale (1881-1956). Elles ont été menées essentiellement par des médecins soucieux de mieux comprendre les pathologies "indigènes," afin de les contrôler et de mieux les dominer. A l'indépendance du pays, ces recherches ont décliné pour reprendre dans les années 1990, avec l'engouement observé à un niveau mondial pour le patrimoine immatériel. Les perspectives de recherches valorisent la transversalité disciplinaire et l'ouverture géographique aux pays du Maghreb afin d'apporter des réponses aux menaces qui pèsent sur le droit à l'alimentation.

Mots-clés: Cuisine tunisienne, époque coloniale, Maghreb, pratiques alimentaires.