

**Entre alimentation (*makla*) et nutrition (*taghdia*):
Arbitrages et réinvention au quotidien des pratiques
alimentaires en contexte urbain**

Between Food (*makla*) and Nutrition (*taghdia*):
Arbitration and Daily Reinvention of Food Practices
in an Urban Context

Hayat Zirari

Université Hassan II de Casablanca

Abstract: This article is intended to be a particular look at the changes in eating practices and rituals in urban areas. The search for an understanding of the changes, which the food model of urban Casablanca families (from middle class to poor) knows, has enabled us to locate food as one of the entry keys for the exploration and understanding of mutations. social services in urban areas. In this sense, the analysis of the relationship to food and diet refers, on the one hand, to the experience and social roles of gender and, on the other hand, to the cultural and symbolic dimensions relating to representations surrounding food, as worn by the actors in interaction with their context of life. One of the results revealed by our field research concerns the existence of multiple tensions that question the relationships between different food categories. The focus is on the dynamic modalities underlying these distinctive categories and the resulting intermingling process. Ultimately, this contribution aims to highlight these changes and their implications on perceptions and representations of the food fact beyond the prism of symbolic and cultural oppositions, taking into account the adaptations of the eating practices of “eaters” – particularly women – to the various normative injunctions and constraints of urban life.

Keywords: City, Gender, Eating Practices, Representation, Brewing, Food/ Nutrition, *Beldi/Roumi* /“Cross.”

1. Le fait alimentaire: Un objet d'intérêt pour les sciences sociales

L'alimentation¹ a constamment suscité l'intérêt des observateurs et chercheuses en sciences sociales. “Fait social total,” elle marque de sa présence plusieurs facettes de la vie individuelle et collective et se retrouve, par conséquent, au cœur de l'organisation sociale et ce, sur différents plans.

1. L'alimentation recouvre, dans une perspective anthropologique, plusieurs dimensions allant de l'acquisition des aliments (ou de la nourriture) et leur préparation aux différents modes de leur consommation et rituels qui les accompagnent. Voir Tristan Fournier, Julie Jarty, Nathalie Lapeyre et Priscille Touraille “L'alimentation: Arme de genre,” *Journal des anthropologues* 140-141, 1-2 (2015): 19-49.

La quête de la nourriture a, de tous temps, fondé et modelé l'un des domaines d'interaction et de vie clé des rapports humains. L'ensemble des composantes de la vie d'une société, familiale, communautaire, économique, culturelle et même politique, dépend de la production de la nourriture.²

Les aspects culturels des "systèmes alimentaires" ont été approchés mettant en avant le lien entre "faits biologiques" et "faits sociaux."³

Si le fait alimentaire (et culinaire) interpelle toutes les facettes de la vie sociale, individuelle, collective, identitaire et interpersonnelle, ce sont les aspects religieux et "rituels surnaturels" qui ont attiré en premier l'attention des fondateurs de l'anthropologie⁴ avant que celle-ci n'investisse l'alimentation comme champ permettant une compréhension fondamentale des différentes formes de l'organisation de la vie sociale, culturelle, politique et symbolique.⁵

La nourriture constitue l'une des grilles de compréhension du fonctionnement des sociétés humaines, ce qui expliquerait l'intérêt particulier que lui accordent les sciences sociales et humaines. La cuisine est notamment reconnue comme "système de signes" et "comme langage et structure de communication"⁶ permettant d'explorer les "formes," par lesquelles "la nourriture s'offre à l'Homme⁷ et oriente son intérêt vers les modes et rituels de préparations."⁸

Plus tard, l'investissement, par les sciences sociales de l'alimentation, comme champ d'intérêt interdisciplinaire, a permis de l'admettre parmi "les nouveaux objets de l'histoire" notamment à l'initiative de Braudel.⁹ La fin des années soixante et le début des années soixante-dix ont été marqués par

2. Audrey I. Richards, *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia: An Economic Study of the Bemba Tribe* (Oxford: Oxford University Press, 1939).

3. Mary Douglas, "Les structures du culinaire," *Communications* 31 (1979): 145-70.

4. Jack Goody rappelle que, dès le début, les fondateurs de l'anthropologie James George Frazer, Ernest Crawley, Robertson Smith ont porté un regard sur les aspects religieux de la consommation alimentaire et "rituels et surnaturels." Voir Jack Goody, *Cuisines, cuisine et classes* (Paris: Centre Georges Pompidou, 1984), 28-31.

5. Il est rappeler que Richards est l'une des premières anthropologues à avoir tenté de démontrer que la quête de la nourriture fonde et modèle les rapports humains et toute la vie sociale. Voir Richards, *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia*.

6. Roland Barthes, "Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine," *Annales. Histoire, Economies, Sociétés, Civilisations*. 16, 5 (1961): 977-86.

7. Le passage de la nature à la culture a été explicité par l'opposition établie entre présence et absence de la cuisine, tel que l'auteur l'a souligné dans son premier ouvrage des mythologiques. Claude Lévi-Strauss, *Les mythologiques. Le cru et le cuit* (Paris: Plon, 1964), 396. A partir du "triangle culinaire," Lévi-Strauss a voulu montrer qu'il existe des catégories empiriques pertinentes et opératoires dans toutes les cultures, malgré leurs variabilités.

8. Yvonne Verdier, "Pour une ethnologie culinaire," *L'Homme* IX, 1 (1969): 50.

9. Voir notamment, Fernand Braudel, "Alimentation et catégories de l'histoire," *Annales, Economies, Sociétés, Civilisations* 16, 4 (1961): 723-28.

un intérêt particulier de la part des historiens de l'école des Annales. Par ailleurs, les années 80 ont connu le développement du champ de la recherche en anthropologie alimentaire et ethnologie culinaire.¹⁰

De manière générale, l'alimentation commence à se profiler comme thématique de recherche amenant à questionner plusieurs autres dimensions de la vie sociale et des rapports sociaux qui en découle.

Au Maroc, la non exhaustivité des recherches, portant sur l'alimentation en sciences sociales, a été soulignée assez tôt. Ainsi Gast, – pour qui l'alimentation est le point de départ de la description et de l'analyse de l'organisation sociale, matérielle et culturelle d'un groupement humain au Maghreb – soulignait le peu d'intérêt porté à l'alimentation des populations de l'Afrique du nord et déplorait le faible nombre de chercheurs s'intéressant à ce domaine.¹¹

Il est cependant à noter que l'alimentation a été présente dans de nombreuses monographies classiques de l'anthropologie coloniale,¹² mais souvent associée, dans des parties ou sous-parties, aux activités féminines et tâches domestiques.¹³ Les historiens y ont manifesté un intérêt précurseur,¹⁴ mais qui ne lui permet pas encore de s'ériger en champ autonome de recherche. Malgré tout, l'histoire sociale de l'alimentation et des pratiques culinaires laisse entrevoir un intérêt grandissant pour ce domaine.¹⁵

10. Igor De Garine, "Anthropologie de l'alimentation et pluridisciplinarité," *Ecologie humaine* VI, 2 (1988): 21-40; Verdier, "Pour une ethnologie culinaire;" Goody, *Cuisines, cuisine et classes*; François Ascher, *Le manger hypermoderne* (Paris: Odile Jacob, 2005); Jean-Pierre Poulain et Jean-Pierre Corbeau, *Penser l'alimentation entre imaginaire et rationalité* (Paris: Privat, 2002); Claude Fischler, *L'omnivore. Le goût, la cuisine et le corps* (Paris: Odile Jacob, 1990); Annie Hubert, "Cuisine et politique: Le plat national existe-t-il?," *Revue des Sciences Sociales* 27 (2000): 8-11.

11. Marceau Gast, *Alimentation des populations de l'Hagggar* (Paris: Arts et métiers graphiques, 1968).

12. Georges Hardy et Charles Robert Richet, fils, *L'alimentation indigène dans les colonies françaises, protectorats et territoires sous mandats* (Paris: Vigots Frères, 1933).

13. M. Castells, "Notes sur la fête de l'Achoura à Rabat," *Archives berbères* I, 4 (1916): 230-44; M. Gaudry, *La femme Chaouia de l'Aures: Etude de sociologie berbère* (Paris: Geuthner, 1929), 135-54; A.-M. Goichon, *La vie féminine au Mزاب: Etude de sociologie musulmane* (Paris: Geuthner, 1927); Emile Laoust, "les cérémonies des feux de joie chez les Berbères du Haut-Atlas et de l'Anti-Atlas. I^o partie," *Hespéris* (1921): 3-66; E. Levy-Provençal, "Pratiques agricoles et fêtes saisonnières des tribus Djebalah de la vallée moyenne de L'Ouargha," *Archives berbères* 3 (1918): 83-108; Jeanne Jouin, "Valeur symbolique des aliments et rites alimentaire à Rabat," *Hespéris*, XLIV, 3-4 (1957): 299-327; E. Michaux-Bellaire, "Quelques tribus de montagne de la région de Habt," *Archives marocaines* XVII (1911); Edward Westermarck, *Les cérémonies du mariage au Maroc* (Paris: Leroux, 1921).

14. Mohamed Oubahli, *La main et le pétrin: Alimentation céréalière et pratiques culinaires en Occident musulman au Moyen Age* (Casablanca: Fondation du Roi Abdul-Aziz Al Saoud, 2011); Abdelahad Sebti et Abderrahmane Laksassi, *Mina as-shāy 'ilā al-'atāy. Al-'āda wa at-tārīkh*, (Rabat: Publications de la Faculté des Lettres et des Sciences Humaines, 1999); Halima Ferhat, "Frugalité soufie et banquets de zaouyas: L'éclairage des sources hagiographiques," *Médiévales* 33 (1997): 69-79.

15. Mohamed Houbaba et Mohamed Monkachi, "Histoire de l'alimentation au Maroc: Etat bibliographique," *Horizons Maghrébins. Le droit à la mémoire, Manger au Maghreb* 55 (2006): 166-73.

Plus récemment, des études marquantes en anthropologie du présent lui ont accordé une place significative en la replaçant au cœur des rituels, des représentations et symboles qui lui sont reliés, d'une part, et de la vie religieuse, politique et culturelle,¹⁶ d'autre part.

L'intérêt pour la relation alimentation et genre¹⁷ n'a été abordé généralement que sous le prisme de la différenciation sexuée de la domination masculine,¹⁸ de la discrimination et de la division sexuelle du travail et peu sous le prisme du changement,¹⁹ des dynamiques, des différents processus de changements et rôle des acteurs/ces, de la formation de nouveaux modèles de masculinités. Dans ce sens, "l'attention a surtout été concentrée sur les femmes, alors que l'alimentation au masculin reste souvent inexplorée."²⁰

Partant de ce rappel, l'objet de cet article est de contribuer à une compréhension des reconfiguration des rapports de genre en milieu urbain et ce, en questionnant l'"ordre alimentaire genré" et la manière dont il s'articule avec les systèmes alimentaires.²¹ L'approche genre²² met à disposition des

16. Abdelhaï Diouri, "Symbolique et sacré: Les mets levés du ramadan au Maroc," *Annuaire de l'Afrique du Nord* XXXIII (1994): 94-112; idem., "Laḥlu, nourriture sacrificielle des Gnaoua du Maroc," in *Alimentacion en las Culturas Islamicas*, eds. Manuela Marin & David Waines (Madrid: Agencia Española de Cooperación Internacional, 1994), 169-216; Abdellah Hammoudi, *La victime et ses masques. Essai sur le sacrifice et la mascarade au Maghreb* (Paris: Le Seuil, 1988); Hassan Rachik, *Sacré et sacrifice dans le Haut-Atlas Marocain* (Casablanca: Afrique-Orient, 1990).

17. Fournier et al. "fait apparaître l'alimentation comme un moyen – une arme – très efficace de reproduction de l'ordre du genre. Il invite à prendre la mesure de ce que nous appelons ici l'ordre alimentaire genré, de sa capacité à se reconfigurer de société en société en autant d'avatars de l'inégalité sociale." Voir, Fournier et. al., "L'alimentation," 42.

18. A noter que plusieurs recherches ont consacré le champ de l'alimentation en tant qu'espace de distinction et de différenciation sexuées. Qu'il s'agisse du partage de la nourriture, de sa distribution ou de sa consommation, de multiples pratiques, croyances et normes sociales perpétuent le système de différenciation entre hommes et femmes dans les rapports à l'alimentation. Voir notamment, Sophie Ferchiou, "Différenciation sexuelle de l'alimentation au Djerid (sud tunisien)," *L'Homme Revue française d'anthropologie* 8, 2 (1968): 64-86; Achi Amédée-Pierre Atse et Kouadio Patrick Adon, "Laisse-moi manger ta viande," *Journal des anthropologues* 140-141 (2015): 193-212; Mathieu, Nicole-Claude. "Quand céder n'est pas consentir. Déterminants matériels et psychiques de la conscience dominée et quelques-unes de leurs interprétations en ethnologie," In *L'arraisonnement des femmes: Essais en anthropologie des sexes* (Paris: ed. EHESS 1985), 169-245; Françoise Héritier, "La valence différentielle des sexes au fondement de la société," *Journal des anthropologues* 45 (1991): 67-78.

19. L'appel en cours "Genre et alimentation à l'épreuve de la vie urbaine," voir: https://www.chaireunesco-adm.com/IMG/pdf/appel_a_com_manger_en_ville_3.pdf

20. Nicoletta Diasio et Vulca Fidolini, "Garder le cap. Corps, masculinités et pratiques alimentaires à l'âge critique," *Ethnolonogie française* 176, 4 (2019): 751-67.

21. Implique les différents éléments constituant du système alimentaire: repas, rituels et habitudes alimentaires, organisation familiale autour du repas, rôle et place des aliments, moments ordinaires et moments extraordinaires, répartition des tâches, cuisine, etc.

22. Le genre en tant qu'approche et méthodologie de compréhension et d'analyse de la construction sociale et culturelle du féminin et du masculin. La notion de genre renvoie aux statuts, rôles des attributs qu'une société accorde aux hommes et aux femmes. Ces distinctions tendent à expliquer les hiérarchies et les différenciations entre les deux. L'approche genre quant à elle permet de tenir compte des

outils d'analyse pertinents pour la compréhension des rapports de pouvoir qui se jouent entre hommes et femmes, en particulier autour de l'alimentaire à travers la prise en compte de la dynamique relationnelle et culturelle où s'opèrent leurs relations.

Ces rapports, nullement figés et/ou structurels, accompagnent les changements socioculturels que connaît la société et consacrent ses dynamiques internes d'évolution.

2. Une exploration, des constats et des questionnements

Différentes observations ont été dégagées d'un travail d'investigation ethnographique mené sur les rituels de familles urbaines autour des repas et des pratiques alimentaires dans la ville de Casablanca, l'un des objectifs étant de contribuer à une compréhension des reconfigurations des rapports de genre en milieu urbain et ce en questionnant l'"ordre alimentaire genré" et la manière dont il s'articule avec les systèmes alimentaires.²³ Cette recherche de terrain s'est appuyée sur trois supports de recueil d'information: les entretiens individuels, des focus groupes et l'observation participante au cours de rencontres répétées avec les enquêtées.

C'est dans ce cadre que 60 entretiens individuels ont été menés: 40 avec des femmes et 20 avec des hommes ayant des enfants et habitant des quartiers populaires à moyen.

L'âge des interviewés est situé entre 20 ans à 45 ans. Une partie de la population féminine exerce une activité rémunérée. Les entretiens se sont déroulés, pour la majorité, dans les foyers de ces dernierEs et parfois sur des lieux de consommation snack, café, etc... à différents moments de la journée ou de la semaine.

Le moment des achats, les préparations et repas partagés en famille ont constitué des moments privilégiés d'observation. Plusieurs configurations familiales sont concernées et intègrent des paramètres tels que le statut socio-professionnel, le quartier de vie et/ou de travail, la nature des activités professionnelles et rémunérées, le nombre et âge des enfants.

contextes socio-historiques et socio-culturels de la construction des identités sexuées marquant ainsi la distance par rapport aux approches essentialistes du féminin et du masculin. Voir notamment, Judith Butler, *Trouble dans le genre: Pour un féminisme de la subversion*, traduit de l'anglais (américain) par Cynthia Kraus (Paris: Éditions de la Découverte, 2005); Françoise Héritier, *Hommes, femmes, la construction de la différence* (Paris: Pommier, 2005).

23. Implique les différents éléments constituant du système alimentaire: repas, rituels et habitudes alimentaires, organisation familiale autour du repas, rôle et place des aliments, moments ordinaires et moments extraordinaires, répartition des tâches, cuisine, etc.

Ce travail d'enquête de terrain mené tout au long des trois dernières années est venu s'ajouter à des observations empiriques capitalisées au fil des années et qui m'ont permis de mûrir des questionnements autour du fait alimentaire et des rapports de genre au Maroc.

En tant que terrain privilégié de cette recherche, la ville catalyse les changements sociaux et de rôles à l'œuvre dans la société. Le constat de l'émergence de nouvelles pratiques alimentaires et d'une réorganisation et un assouplissement des normes et règles qui l'accompagnent le confirme.

Des agencements nouveaux dans l'organisation et la consommation des repas se sont imposés à l'observation et touchent notamment à l'émergence de pratiques nouvelles qui concernent les modes et contexte de consommation des repas (consommation individuelle, hors maison, etc.), et le développement de différentes temporalités d'alimentation (quotidienne, semaine, week-end, etc.).

Il est à rappeler qu'en ville, les mangeurs ont moins d'emprise sur le temps et l'espace alimentaires du fait de l'accélération du rythme de vie, de l'absence d'ancrage alimentaire saisonnier, de l'industrialisation, ainsi que de la diversification des espaces, des pratiques culinaires, de convivialités et de loisirs.

Il va sans dire que l'évolution des pratiques alimentaires en ville est à appréhender en relation avec l'ensemble des changements, plus larges, que connaît la société marocaine²⁴ préfigurant également des changements relatifs aux statuts, rôles et attributs des hommes et des femmes dans l'organisation de la vie sociale, professionnelle et domestique.

En effet, sa complexité d'appréhension, du fait notamment de sa diversité et de l'espace urbain, illustre bien les différentes formes d'expressions, représentations et pratiques, notamment de genre, en matière de rapports à l'alimentation, offrant ainsi des éléments pertinents d'analyse en genre en tant qu'approche et méthodologie de compréhension et d'analyse de la construction sociale et culturelle du féminin et du masculin. Dans ce cadre, "l'étude de l'alimentation aurait-elle tout à gagner à intégrer la grille de lecture fournie par le genre, et les études sur le genre enrichiraient et renouvelleraient leurs cadres d'analyse."²⁵

24. En quelques décennies, ces évolutions ont été significatives sur plusieurs plans: renforcement des espaces et champs de mixité, changement de modèles familiaux, nucléarisation des familles, élargissement de l'espace urbain.

25. Fournier et. al, "L'alimentation," 26.

Effectivement, les observations empiriques font ressortir une évolution significative dans les rapports des femmes et des hommes à l'alimentation. De nouvelles configurations familiales tendent à réajuster un tant soit peu les attributs des rôles des hommes et des femmes.

Du fait que l'espace urbain est caractérisé par une pluralité de styles de vie et d'usages sociaux, il constitue une avant-scène des transformations sociétales en prémisse. De manière générale, les dynamiques des changements sociaux sont plus accentuées et plus visibles en milieu urbain, lieu privilégié de transformations et de diffusion de nouveaux modèles de vie et d'organisation sociale.

3. Premiers constats: Nouvelles pratiques, oppositions et brassage

Dans ce qui suit, nous présentons les premiers éléments d'analyse ayant permis de dégager des représentations et discours autour de l'alimentation (*makla*), à même d'éclairer les changements en cours des pratiques alimentaires en relation avec les statuts et rôles des hommes et des femmes en milieu citadin.

L'un des premiers constats de l'analyse des discours et l'observation des pratiques et usages alimentaires paraissent renvoyer à la prégnance des représentations binaires et des polarités récurrentes dans les propos des acteurs/actrices.

Trois catégories se dégagent de prime abord: la nutrition, l'alimentation du dehors et l'alimentation du dedans et, enfin, l'alimentation endogène, issue de la tradition locale, et celle exogène, extra-domestique voir industrielle.

D'emblée, l'évocation de la notion de nutrition (*taghdia*) et celle d'alimentation (*makla*) paraît renvoyer à des catégorisations opposant et/ou différenciant l'alimentation à la maison (*makla diāl dār*), qualifiée de traditionnelle, locale (*beldi*) et l'alimentation à l'extérieur (*makla diāl zanka*) apparentée à l'extra-domestique, moderne comme industriel.

L'exploration du système de sens que ces derniers mettent en œuvre de par leurs pratiques et usages, les perceptions de ces derniers, nous amènent à interroger ces distinctions en mettant en exergue les dynamiques et logiques internes qui les animent. La distinction établie spontanément par les interviewéEs entre ces deux notions serait à mettre en relation avec celle mentionnée auparavant relative aux notions d'alimentation (*makla*) et de nutrition (*taghdia*).

A regarder de près l'ensemble de ces oppositions – *makla/taghdia*, *makla diāl dār/zanka*, *roumi/beldi* – dans les pratiques des femmes et hommes, leurs

contextes, les différentes fonctions et significations qui s’y attachent, on s’aperçoit que les sens et attributs qui leur sont associés ne sont pas figés. Dans ce sens, il semble pertinent, par conséquent, de dépasser les schémas dichotomiques et de les inscrire dans une dynamique spatio-temporelle et culturelle de développement et de diversification des pratiques et des sens associés à l’alimentation dans l’espace urbain casablancais.

Autour des différenciations établies entre ces catégories, les contours se dissipent et les frontières s’amenuisent et, parfois, se creusent. Cela laisse supposer que ce sont des catégories en mouvement et en construction permanentes à l’image de la diversité et du brassage des pratiques alimentaires en cours.

Une telle diversité et brassage nous amène à porter un regard plus affiné sur les dynamiques et tensions internes qui animent ces dualités.²⁶

En effet, ces dynamiques sont indicatrices d’une forme de prise de conscience naissante du rapport à l’alimentation et de l’appréciation de ce qui est “bon à manger”²⁷ (*makla zwina*) ou de ce qu’il est “bien de manger” (*makla meziāna*), en renvoyant à des facteurs à l’œuvre au niveau des représentations et symboles orientant les choix et pratiques alimentaires. Le recours à cette notion permet une ouverture vers les logiques qui sous-tendent les pratiques des acteurs et actrices.

La notion de brassage dans ce contexte permet de révéler la mixité et la diversité qui caractérisent les pratiques alimentaires et culinaires en ville. Elle ne signifie nullement la dilution de l’identité d’une catégorie dans l’autre mais permet de faire coexister les identités intrinsèques à chaque catégorie en créant des espaces alternatifs ou intermédiaires.

Dans ce qui suit, nous allons présenter successivement l’ensemble des oppositions dégagées en mettant en exergue l’hétérogénéité dans les pratiques et cultures urbaines. Ces dernières sont appréhendées en tant qu’entités ouvertes formant “un ensemble mouvant qui est lui-même un champ structuré de relation.”²⁸

26. Ces dualités comme le rappelle Rhani constituent une sémantique élastique et dynamique (...) pour et contre laquelle le dire et l’agir prennent sens,” Zakaria Rhani, *Le pouvoir de guérir: Mythe, mystique et politique au Maroc* (Leiden: Brill 2014), 163.

27. “Pour qu’un aliment soit ingéré, il ne suffit pas qu’il soit bon à manger; il faut aussi qu’il soit bon à penser,” Lévi-Strauss, *Les mythologiques*.

28. Jean-Loup Amselle, *Logiques métisses. Anthropologie de l’identité en Afrique et ailleurs* (Paris: Payot, 1990), 55.

Cette hétérogénéité, mise en œuvre par des pratiques actuelles, démontre comment la tradition est renégociée, reformulée et réadaptée – au-delà de toute pensée antinomique – dans la pratique au quotidien.²⁹

2. Alimentation et nutrition (*makla* vs. *taghdia*): Des arbitrages au quotidien

Ces distinctions, associations, oppositions et récurrences opérées aussi bien dans les discours que dans la pratique et usages des acteurs renseignent sur les représentations et les valeurs qu'ils/elles accordent à leur alimentation au quotidien. Nous les avons privilégiées car elles constituent un périmètre significatif, du point de vue du sens porté par les femmes et les hommes, et sont proposées comme l'une des clés d'entrée et d'explication du rapport établi aux aliments et à l'environnement du mangeur.

Plusieurs attributs sont associés à l'alimentation (*makla*) dont les plus récurrents sont relatifs au plaisir de manger: réjouissance (*nachat*, *zerda*), gourmet et gourmand au sens de raffinement (*chhiwat*, *douwak*) vs gourmand au sens d'excès (*ghalaq*), plaisir (*mout 'a*); à une manière de manger (*taghmas*, *zerda*) et au sentiment de satiété (*cheba 'a*) qui en découle. La dimension prégnante du plaisir³⁰ associée à l'alimentation est constamment présente dans les propos associés à l'alimentation (*makla*).

La nutrition (*taghdia*) serait représentée par une catégorie culinaire associée à une alimentation saine (*makla meziana*), dont la cuisine à la vapeur (*mfouar*), au sans sucre (*blā sukār*), sans sel (*messūs*), le sec ou sans sauce (*nāchef*), à l'absence de matières grasses (*blā douhniyat*) et, en définitive, au régime alimentaire de toute personne supposée avoir des problèmes de santé, voire être malade.

La nutrition serait associée à la santé (*ṣaḥa*), à l'équilibre alimentaire (*at-tawāzun al-ghidāi*), à la notion de limite à ne pas dépasser (*hudūd*) et à la vigilance permanente (*trad lbāl*). L'équilibre alimentaire serait une garantie de l'équilibre sanitaire et donc de la prévention des déséquilibres, renvoyant à la maladie.

L'enjeu consisterait, pour les femmes surtout, à arbitrer entre les différentes injonctions par la recherche de solutions alimentaires optimisant budget, goût, facilité de préparation, accessibilité (modes, normes, etc.). “Je

29. Abdellah Hammoudi, The Annual Rajni Kothari Chair Lecture on ‘Giving and Receiving Yeast: Or How to Keep Radically Differing Identities Together.

30. A propos du plaisir alimentaire, voir notamment Anne Dupuy et Jean-Pierre Poulain, “Le plaisir alimentaire,” in *Dictionnaire des cultures alimentaires*, ed. Jean-Pierre Poulain (Paris: Presses Universitaires de France, 2012), 1027-39.

fais très attention à ce que je mange (...). Je me mets des limites à moi-même pour manger sain (*sihi*). Sinon, je me connais, je vais me laisser tenter par *chhiwāt* (petits plaisirs et petits délices), les fritures, un fond de sauce bien onctueuse! (Secrétaire, 38 ans).”

Le “bon à manger” ou une alimentation goûteuse, *makla zwina*, serait rattachée au plaisir, au bien-être, au partage, à l’absence d’injonctions restrictives et, surtout, au lâcher prise, en opposition à la peur³¹ et l’appréhension de la maladie.

En observant le rythme alimentaire dans ses différentes temporalités, on y décèle une propension et des tentatives de conciliation entre deux polarités: la santé et le plaisir, soit entre ce qui est recommandé, bon pour la santé d’une part, et ce qui est apprécié, bon à manger car porteur de plaisir, d’autre part.

Face aux différentes injonctions, les mangeurs trouvent des stratégies de contournement leur offrant des intermèdes et des marges permettant de faire cohabiter une alimentation bonne à manger et une autre bonne pour la santé:

“En semaine, je cuisine des plats entre deux (*ma bin o bin*), des tagines peu gras, pas de friture et je me lâche en fin de semaine (...).

On se fait plaisir, on va manger à l’extérieur (...). On se rend également chez ma belle-mère qui nous prépare souvent des bons plats de chez nous (Employée, 42 ans).”

Ne pas renoncer au plaisir de manger et maintenir une alimentation saine, telle est la recherche d’équilibre optimal mobilisant les mangeurs, en distinguant les moments de plaisir (commensalité, repas familiaux, repas de fin de semaine, fêtes et rituels, etc.) et les moments de vigilance alimentaire (manger équilibré en semaine, se lâcher le week-end.

En effet, les différentes injonctions, intéressant les notions d’alimentation et de nutrition, s’avèrent renvoyer à un contexte général où l’alimentation occupe et préoccupe les mangeurs, en devenant à la fois source de plaisir et foyer de peur et d’inquiétude.³²

La peur de la maladie tendrait à constituer le motif majeur de recherche d’un équilibre nutritionnel (*at-tawāzun al-ghidāi*), se traduisant par un intérêt soutenu pour ce qui est incorporé par-delà la quête de plaisir à travers l’alimentation.

31. Madeleine Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires: Du Moyen-Âge à l’aube du xx^e siècle* (Paris: Le Seuil, 2002).

32. L’enquête de terrain a confirmé le rôle important joué par les nouveaux médias et réseaux sociaux, notamment comme relais d’information en relation avec l’alimentation (*makla*), la nutrition (*taghdia*), “l’alimentation faite maison” et le “*beldi*” associé à l’alimentation saine et naturelle.

“Je surveille mon alimentation pendant toute la semaine et je me lâche le week-end (...) à commencer par le *couscous* du vendredi chez ma mère, parfois la *rfissa*³³ du dimanche, des grillades de viande ou des fritures de poisson lors des sorties, etc...), (Secrétaire, 36 ans).”

Cet ensemble d'éléments nous amène à conclure que ces deux registres, d'apparence opposés, cohabitent et interagissent au niveau des représentations, des habitudes et des comportements alimentaires dans des contextes spécifiques, à l'instar de ce qui se mobilise et entre en jeu comme logique d'approche dans la gestion des rapports entre les repas à la maison et ceux pris à l'extérieur.

3. L'alimentation “du dehors et du dedans” (*makla diāl dār vs. makla diāl zanka*)

La récurrence de l'évocation, dans les discours des femmes et des hommes rencontrés, de ces deux périmètres alimentaires significatifs nous invite à interroger le sens que ces acteurs et actrices leur accordent au quotidien.

L'exploration des représentations entourant les catégories en jeu nous permettra d'éclairer la compréhension de ces tendances parmi lesquelles l'émergence de changements dans les rôles et statuts sexués.

Makla diāl zanka, littéralement l'alimentation de rue, auparavant stigmatisée et rejetée,³⁴ fait désormais partie du paysage urbain. “Difficile de faire autrement. Manger en ville c'est aussi manger ailleurs qu'à la maison (Commercial, 25 ans).”

Toutefois, tout en se développant, elle n'arrive pas à supplanter la valorisation de *makla diāl dār*, à savoir l'alimentation domestique et familiale, associée au rôle nourricier de la mère en plus de sa dimension plaisir lié au bon goût (*benna, madāq*).

En effet, l'engouement pour le fast-food (sandwichs, hamburgers, panini, pizza, etc.) ne semble pas s'être substitué ou avoir réussi à constituer une alternative à l'attachement aux plats domestiques, surtout de la part des hommes rencontrés et interviewés.

33. La *rfissa* est un met composé de crêpes et du bouillon avec son poulet. Les crêpes sont découpées en petits morceaux, arrosées de la sauce et servies avec le poulet. Il est servi notamment à l'accouchée. A ce sujet voir notamment, Hayat Zirari, “Les deux sacrifices de la naissance: Féminin et masculin en jeu (Maroc),” in *Sacrifices en Islam: Espaces et temps d'un rituel*, eds. Pierre Bonte, Anne-Marie Brisebarre, Altan Gokalp. Pierre Bonte, Anne-Marie Brisebarre, Altan Gokalp (Paris: CNRS Éditions, 1999), 161-76.

34. Pour des raisons d'hygiène mais également et, surtout parce qu'aux femmes incombe la responsabilité principale de nourrir les différents membres de sa famille. Pendant longtemps, seuls les hommes célibataires et seuls mangeaient à l'extérieur (*zanka*, litt. La rue).

Chez eux, la récurrence dans leur discours de l'importance de *makla diāl dār*, laisse entrevoir des catégories significatives relatives à la persistance de représentations de leurs rôles sociaux et des attributs qui leur sont associés.

En cela, ces discours paraissent consacrer encore, voire renforcer l'assignation des femmes au rôle sexué et domestique dont celui de cuisinières garantes de l'équilibre alimentaire, de la santé et de la qualité des repas familiaux.

Des discours porteurs de nouvelles injonctions, qui fondent leurs propos notamment sur l'importance d'un retour aux pratiques culinaires et habitudes alimentaires dites traditionnelles.

Makla diāl dār s'avère représenter, un vecteur d'ancrage du rôle sexué assigné à la femme. Elle serait associée à la confiance que prodigue le fait-maison, qualifié de *beldi* (terroir), *taqlīdī* (traditionnel) liée à la maîtrise du mode de préparation et à la qualité intrinsèque de l'alimentation dite naturelle (*tabi'iya*).

Le discours de ces hommes est souvent empreint de sublimation de la cuisine, du temps alimentaire d'avant, de la cuisine de chez soi (*beldia, diāl dār*) et de la cuisine de la mère *diāl mima* (la maman). S'ils se donnent la liberté et trouvent les moyens de consommer certains repas à l'extérieur, ils maintiennent cependant leurs exigences quant aux repas pris à la maison. "Je mange parfois dehors (...) un sandwich à la *maḥlaba* (laiterie faisant office de snack) près de là où je travaille, des brochettes de viande ou même le couscous du vendredi, mais ceci ne remplace jamais le goût de celui de ma mère (*diāl mima*) ou des différents plats préparés par mon épouse (Fonctionnaire, 38 ans)."

En parallèle, pour les femmes, tout en reconnaissant la valeur et le statut de l'alimentation faite maison (*diāl dār*), elles expriment les difficultés qui accompagnent leur rôle de redevable et de responsable de la qualité de l'alimentation familiale. Bien qu'appréhendée au début de manière critique (propreté, hygiène, ingrédients industriels et de qualité douteuse), *Makla diāl zanka* reste attractive et génératrice d'une attitude ambivalente: "impropre peut-être, mais bonne quand même (Mère de famille, 45 ans)."

Dans les discours féminins, *makla diāl zanka* ouvrirait, notamment, le champ à des ruptures, temporaires ou périodiques en relation avec l'activité domestique de gestion et de préparation de la cuisine. "Parfois, quand les enfants ou mon mari mangent un sandwich, un panini, ou une tranche de pizza dehors, je suis tranquille car je n'ai plus besoin de me casser la tête pour le dîner (*Mourchida*/conseillère religieuse, 40 ans)."

Makla diāl zanka constitue pour elles un moment de répit autant physique que mental par rapport à leur rôle nourricier et sexué: allègement de la routine et divertissement (sorties). “J’aime sortir le dimanche, aller manger des grillades de viande, pique-niquer ou aller chez ma mère. Ça me change de la semaine et, surtout, je mange un plat que je n’ai pas préparé ou des petits plats mitonnés (*chhiwāt*).”

4. Manger en ville, c’est aussi manger ailleurs qu’à la maison

La ville se caractérise par une diversification des modes de vies et des pratiques sociales, impactant naturellement les modes et espaces de consommation. Elle tend à connaître un afflux de plus en plus croissant vers la consommation en dehors de l’espace domestique. La nature des plats consommés tend à varier selon le lieu de vie, les moyens économiques, les quartiers d’habitation et les temps et moments de consommation.

L’un des impacts significatifs que l’on peut aisément observer concerne la diversification et la multiplication des espaces, des lieux et des modes de consommation: manger à l’extérieur devient un acte banalisé et accepté concernant l’ensemble des membres de la famille (ensemble et/ou séparément). Les lieux de consommations dans la ville se sont vus ainsi multipliés: snacks, laiteries, restaurants, alimentation de rue saisonnière et ambulante, stations-services, friteries de poissons, enseignes de fast-food internationales et pizzerias de quartier confirment ainsi l’émergence de nouvelles pratiques et habitudes alimentaires.

Manger à l’extérieur de la maison constitue un phénomène grandissant chez l’ensemble des catégories sociales. L’alimentation en dehors du foyer familial s’inscrit dans une tendance générale encouragée par deux facteurs structurels.

Le premier est lié à l’évolution urbaine qui tend à rendre difficile le maintien du déjeuner au sein du foyer familial, particulièrement en raison de l’éloignement des lieux de travail – des hommes et des femmes quand ces dernières travaillent – par rapport aux lieux d’habitation. Cette tendance a favorisé le développement de l’offre de restauration rapide pour différentes couches socioéconomiques dans l’environnement des lieux de travail, plus généralement.

Le deuxième facteur est à mettre en relation avec le développement des loisirs et des sorties familiales, lors des fins de semaine. Manger dehors, notamment en fin de semaine, tend à s’instituer comme un moment pour manger “ailleurs qu’à la maison et différemment” et constitue de ce fait un

répét pour manger ce “qui ne soit pas préparé et pensé par soi.”³⁵ Il reste que, malgré ces évolutions, cet attachement à l’alimentation tend à indiquer la persistance de la responsabilité des femmes dans le rôle du maintien des traditions et habitudes culinaires.

Leur mission alimentaire représente l’une des charges, notamment mentales, les plus importantes et prégnantes de la vie quotidienne des femmes, en plus de leurs différentes responsabilités afférentes au mode de vie urbain avec ses multiples contraintes ainsi que les différents arbitrages et réaménagements qu’elles opèrent au quotidien.

Les femmes critiquent clairement et spontanément la cuisine comme leur principale activité exigeante, générant une surcharge de temps et de travail.³⁶ L’une des stratégies acceptée et adoptée, pour gérer ces contraintes et s’inscrivant dans une évolution, consiste à s’ouvrir à de nouvelles pratiques culino – alimentaires comme le recours à la congélation, mais surtout à déléguer ou sous-traiter, dès que possible, les tâches relatives à la cuisine.

S’ils apparaissent au premier abord comme opposés, ces deux espaces de consommation (dehors-dedans) cohabitent en fait sans grande conflictualité, laissant même entrevoir des évolutions significatives dans les modes de vie et de pensée citadins caractérisés par la diversité, le “métissage”³⁷ et le brassage.³⁸

35. Hayat Zirari, “(S’en) sortir de la cuisine! Reconfiguration de rapports de genre et pratiques alimentaires à Casablanca,” in *Manger en ville. Regards socio anthropologiques sur les mangeurs en ville d’Afrique, d’Asie et d’Amérique latine*, eds. Audrey Soula, Chelsie Yount-André, Olivier Lepiller et Nicolas Bricas (Versailles: Éditions QUAE, 2020), 33-45.

36. “Qu’on aborde le travail alimentaire sous l’angle des tâches domestiques (s’approvisionner, préparer, réchauffer, servir), parentales (nourrir l’enfant) ou ménagères (ranger, disposer, nettoyer), celui des charges mentales et physiques (prévoir, penser, faire, organiser) ou bien qu’on le questionne en combinant tout ceci avec les affects mobilisés dans le travail émotionnel et relationnel (aimer, donner, bien nourrir, partager), les disparités entre femmes et hommes résistent, et ce, partout. Anne Dupuy, “La division sexuelle du travail alimentaire: Qu’est-ce qui change?” in *Que manger? Normes et pratiques alimentaires*, ed. François Dubet (Paris: La Découverte, 2017), 165.

37. Quant aux métissages, notamment celui “des goûts,” ils s’inscrivent selon Corbeau “dans trois types de scénarios. Celui du métissage imposé, imbriqué dans des formes de domination symbolique, celui du métissage désiré où l’on signifie son ouverture à l’autre, celui enfin du métissage “non pensé” où les mutations gustatives ne sont pas perçues par l’acteur qui s’imagine toujours dans une forme de reproduction d’un modèle à “l’authenticité” mythifiée,” Jean Pierre Corbeau, “Le goût dans tous ses sens,” in *Quand manger fait société* (Villeneuve d’Ascq: Presses Universitaires du Septentrion, 2017), 78.

38. La notion de brassage renvoie à celle de métissage et est le “fait d’ambivalence et de coexistence, de va-et-vient entre des normes et des logiques parfois contradictoires (...). Son étude ne peut se satisfaire ni de l’hétérogénéité, ni de l’homogénéité mais relève de l’entre-deux,” Elisabeth Cunin, “Chicago sous les tropiques ou les vertus heuristiques du métissage,” *Sociétés contemporaines* 43, 3 (2001): 36.

Entre la maison (*dār*) et la rue (*zanka*), existe un entre deux: *makla diāl zanka fi dār* (autrement dit, du street-food fait maison) soit des préparations adaptées au goût notamment des enfants et adolescents permettant aux mères de leur préparer à la maison des recettes prisées à l'extérieur (sandwich "McDo," panini, pizza, chawārma, etc.). Parmi les solutions trouvées par les mères aux contraintes nouvelles, une consiste à préparer des repas à la maison comme ceux proposés à l'extérieur; un entre deux rapprochant deux espaces de consommation supposés inconciliables et brassant par la même occasion différentes cuisines. Par ailleurs, le fait-maison s'externalise à son tour. Ainsi, des mets faits maison sont proposés dans les lieux publics de restauration permettant de "manger à l'extérieur comme à la maison."

L'offre grandissante de préparations maisons (pains, variétés de crêpes, pâtisseries, etc.) favorise la vente à emporter de préparations maisons. Ces changements s'inscrivent dans un contexte plus global d'évolution des modes de socialisation et de développement des nouvelles pratiques dans la société urbaine.

La dernière catégorie concerne les qualificatifs de *beldi* et *roumi*. Ces dernières semblent s'inscrire au cœur des changements en cours relatifs au modèle alimentaire et à la redéfinition des rôles alimentaires genrés en cours.

5. Le "goût d'autrefois:"³⁹ Le *beldi* vs *roumi*

En effet, en restant attentif aux propos de nos interviewés, d'autres antonymes et oppositions apparaissent et s'imposent à l'analyse, particulièrement les qualificatifs de *beldi/roumi* qui reviennent constamment dans les discours et semblent guider les pratiques et l'appréciation de la qualité de consommation.

L'observation de leur quotidien fait apparaître plusieurs distinctions relatives à différentes catégories d'aliments, de leurs modes de préparation, de leur origine et, enfin, de leurs attributs. Le *beldi* ou le *roumi* sont deux qualificatifs désignant, en les différenciant, deux catégories distinctives en termes d'origine, d'appartenance et de qualité.⁴⁰ En s'inscrivant dans le

39. Titre Emprunté à Olivia Ange, "Le goût d'autrefois," *Terrain* 65 (2015): 34-51.

40. Qu'il s'agisse de nourriture, d'animaux, d'habits, d'ameublement, les deux notions induisent une appréhension du "local," "authentique" (أصيل) "*assil*" et de l'intrus (دخيل) "*dakhil*" et extérieur à soi. Voir à ce propos les travaux de: Hassan Rachik, "Roumi et beldi. Réflexions sur la perception de l'occidental à travers une dichotomie locale," *Égypte/Monde arabe* Première série, Les visions de l'Occident dans le monde arabe 30-31 (1997): 293-302; Isabelle Jabirot, "'Beldi-roumi: Hétérogénéité d'une qualification ordinaire,'" *Les études et essais du Centre Jacques Berque* 25, janvier (2015): 3-15; Romain Simenel, "Beldi/Roumi: Une conception marocaine du produit de terroir, exemple des Aït Ba'amran," *Hespéris-Tamuda* XLV (2010): 167-75; Gilles Sarter, "Entre *beldi* et *roumi*: Préférences des consommateurs urbains production de poulets au Maroc," *Cahiers Agricultures* 13, 1 (2004): 75-78.

bled (localité, territoire, pays), le *beldi* s'oppose au *roumi* (étranger, venant d'ailleurs).

Les produits *beldi* sont issus d'une production locale, domestique ou nationale alors que les produits *roumi* vont être associés à l'industriel (y compris local), à l'étranger, voir même à l'occidental.

Concernant l'alimentation, la cuisine et l'écosystème qui la fonde, l'évocation du *beldi* est souvent imprégnée de nostalgie,⁴¹ d'un désir de retour aux sources, soit un idéal alimentaire dont les femmes seraient les garantes et les gardiennes par le maintien et la reproduction des techniques de préparation et de cuisson transmises par leurs mères et grands-mères. "Ce n'est pas parce qu'elles travaillent qu'elles doivent faire tout vite et boudier nos recettes et manières de faire d'avant (Fonctionnaire, 28 ans)."

Dans le discours comme dans la pratique, il est indéniable que le *beldi* est associé à la tradition et au local. D'ailleurs, plusieurs produits supposés *beldi* sont onéreux ou peu adaptés au quotidien urbain et à ses exigences (temps de préparation et de cuisson). Il préside, par ailleurs, les rituels religieux et les fêtes familiales. "Manger *beldi* signifie le bon goût (*benna*), le vrai goût des aliments de chez nous, de nos traditions, une culture qu'il faut surtout maintenir (Instituteur, 35 ans)."

De ce fait, le *beldi* peut prendre le sens de *taqlīdī* (traditionnel): "Pour moi, la cuisine *beldi*, c'est bon, mais c'est aussi pour respecter nos traditions, ce que nous sommes et ce qui nous caractérise (Commerçant, 40 ans)."

Quant à l'alimentation à base de produits *roumi*, elle est perçue comme étant fade (*bāssel*) en comparaison avec un produit *beldi* et comme étant moins bénéfique pour la santé, si pas nocifs. "Quand tu manges du poulet *beldi*, ce n'est pas la même chose que de manger du poulet *roumi* et le bénéfice santé n'est pas du tout le même. Tu as vu les américains comment ils sont énormes à cause de toutes ces hormones qu'ils ingèrent, des additifs, etc, (Infirmier, 30 ans)."

Ces deux notions sont bien présentes et peuvent se prêter à plusieurs interprétations dont celle consistant à y voir une opposition tranchée entre deux univers et référentiels dont, principalement ceux opposant la tradition à la modernité, la vie contemporaine à la "vie d'avant," le rural à l'urbain, l'industriel au naturel.

41. A paraître: Audrey Soula et Hayat Zirari "Le goût des origines. Industrialisation et tradition culinaire en milieu urbain au Maroc."

Les attributs accordés à ces deux notions diffèrent, en fait, selon les contextes et les qualificatifs positifs ou négatifs qui leur sont attribués, l'un et l'autre pôle peut être valorisé ou critiqué.

Ainsi, le *beldi* tant glorifié peut être apprécié négativement en tant que produit désuet, démodé ou dépassé. Une personne *beldiya* indique que cette dernière est traditionnelle dans le sens d'*old school* (style, valeurs, croyances, comportement). Un style *beldi* peut, selon les circonstances, être jugé comme démodé. Cependant, lors des fêtes ou des cérémonies, ce style maintient sa fonction de faire vivre la tradition et d'être adapté à la circonstance.

Pour la catégorie opposant *beldi/roumi*, le renvoi semble clairement motivé par trouver dans l'alimentation de type industriel les possibles qualités reconnues et attribuées aux produits dits naturels, biologiques, locaux, etc. et considérés comme peu affectés par des procédés et/ou composants qui diminuent leur qualité nutritionnelle et leur goût.

“Quand tu regardes de près tout ce que nous consommons aujourd'hui et qu'on s'interroge sur son origine, on prend peur: l'huile, les œufs, le lait, le poulet, la viande, la farine (...) tout sort des usines (...), (Commerciale, 32 ans).”

6. L'entre deux: L'alternative des mangeurs “tiraillés”

Parallèlement à ces deux catégories, une troisième a émergé et s'impose comme une alternative alimentaire face au *beldi/roumi*, à l'instar du poulet *croisé*. Le *croisé* (en arabe dialectal) est issu d'un croisement entre le poulet fermier (*beldi*) et poulet d'élevage ou de batterie (*roumi*).

Il offre certains avantages du poulet *beldi* (qualité, goût, valeur, etc.) sans ses inconvénients (le coût, temps de cuisson lent, etc.) et en assimilant certains avantages du *roumi* (quantité, rapidité, coût, etc.).

Le *croisé* a un statut propre, un entre deux, où se mêlent les deux identités permettant la coexistence des qualités intrinsèques à chacun des deux. Les différences sont ainsi acceptées et intégrées, les pratiques culinaires s'adaptent et s'accommodent de leurs différenciations et caractéristiques respectives supposées être négatives ou positives.

Ainsi, différentes manières de cuisiner le poulet *croisé* s'avèrent-elles révélatrices des attributs négatifs ou positifs du *beldi* et du *roumi*.

Le *croisé* peut être considéré comme une émanation d'un processus d'évolution des rapports des mangeurs aux catégories en opposition, l'atténuation de la distance les séparant, et le développement d'un champ

intermédiaire de déploiement de pratiques conciliant les attributs positifs de chacun des deux.

Dans ce sens, le croisé semble se présenter comme l'illustration d'une forme de dépassement de la radicalité de l'essence – conférée au *beldi* et au *roumi* – leur permettant, tout en préservant leurs identités respectives, de voir émerger et se développer une notion tierce “mixte” qui prend de chacun certains attributs, “positifs” tout en s'adressant à une demande – moins ostentatoire et disposant de moyens économiques plus modestes – plus ouverte au brassage et à la mixité, à l'instar de ce qui se déroule et est adopté en matière de consommation de biens (meubles, habits, électroménagers, etc.), de services, de loisirs, d'aménagement de l'espace domestique, de produits de consommation.

Ainsi, pouvons-nous conclure que l'évolution des rapports à l'alimentation tend à s'exprimer par des tensions auxquelles sont exposés les mangeurs et mangeuses au quotidien, dans leur rapport à la nourriture mais également au corps, à la santé et aux morales alimentaires.⁴²

Les arbitrages qu'ils effectuent au quotidien démontrent le rôle actif qu'ils/elles mobilisent et où ils/elles tendraient à investir des chemins plus agiles, plus ouverts sur les combinaisons et les brassages.

En cela, leurs pratiques deviennent moins centrées sur l'essence intrinsèque attribuée aux produits et aliments et ce, dans une sorte de recherche d'équilibre et de bricolage dépassant les différentes oppositions inhérentes aux deux pôles ou catégories opposés.

Conclusion

En cela, leurs pratiques deviennent moins centrées sur l'essence intrinsèque attribuée aux produits et aliments, et ce dans une sorte de recherche d'équilibre et de bricolage dépassant les différentes oppositions inhérentes aux deux pôles ou catégories opposés.

Au fil de ce parcours d'exploration, il s'est avéré qu'un “entre deux” se situe dans l'interstice de ces catégories alimentaires en opposition – et s'impose à l'observation et à l'analyse en renvoyant à des dimensions multiples et sous-jacentes aux catégorisations binaires évoquées.

42. Dans le cas de l'alimentation, les morales à l'œuvre sont multiples et interpellent des valeurs, des croyances et mobilisent des comportements en référence à la religion, l'écologies, la santé/hygiène, etc. Elles impliquent une représentation du monde, de soi et de l'autre.

Cette position d'entre-deux permet une ouverture sur des espaces intermédiaires, au-delà des polarités et permet de réfléchir et d'agir en terme de brassage et de mixité dans les pratiques alimentaires.

Cet entre-deux s'avère constituer également l'un des résultats significatifs de notre recherche. Nous y voyons une forme de lien entre les attributs des catégories opposées, à travers leurs caractéristiques, leurs modes de préparation, chacun référent à l'un ou l'autre des qualificatifs distinctifs de chacune.

Cela permet les faire coexister dans un contexte urbain en mutation caractérisé par le brassage permanent des populations, des pratiques et des savoirs faire, ce qui peut constituer l'une des clés de lecture et de recherche du rapport entre hier et aujourd'hui, l'ancien et le nouveau, le "traditionnel" et le "moderne."

Cette lecture me semble pouvoir s'élargir aux multiples brassages et "métissages" que l'on peut observer dans d'autres champs de pratiques sociales et culturelles tels que la musique, l'habillement, la religion.

Remerciements

Je remercie Jamila Bargach, Saad Benkirane, Rahma Bourqia, Aomar Boum, Farid Grich, Paola Gondolfi et Zakaria Rhani pour leurs commentaires, suggestions et appui à la réalisation de cette article.

Bibliographie

- Amselle Jean-Loup. *Logiques métisses. Anthropologie de l'identité en Afrique et ailleurs*. Paris: Payot, 1990.
- Ange, Olivia "Le goût d'autrefois." *Terrain* 65 (2015): 34-51.
- Ascher, François. *Le manger hypermoderne*. Paris: Odile Jacob, 2005.
- Atse, Achi Amédée-Pierre et Kouadio Patrick Adon. "Laisse-moi manger ta viande." *Journal des anthropologues* 140-141 (2015): 193-212.
- Avakian, Arlene Voski et Barbara Haber. "Feminist Food Studies: A Brief History." In *From Betty Cracker to Feminist Food Studies: Critical Perspectives on Women and Food*, eds. Arlene Voski Avakian et Barbara Haber, 1-26. Amherst and Boston: University of Massachusetts, 2005.
- Barthes, Roland. "Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine." *Annales. Economies, Sociétés, Civilisations*. 16, 5 (1961): 977-86.
- Braudel, Fernand. "Alimentation et catégories de l'histoire." *Annales Economies, Sociétés, Civilisations* 16, 4 (1961): 723-28.
- Butler, Judith. "Introduction." In *Trouble dans le genre: Le féminisme et la subversion de l'identité*, 25-50. Traduit de l'anglais (américain) par Cynthia Kraus. Paris: Éditions de la Découverte, 2006.
- Castells, M. "Notes sur la fête de l'Achoura à Rabat." *Archives berbères* I, 4 (1916): 230-44.
- Chiva, Matty. "Le mangeur et le mangé: La complexité d'une relation fondamentale." In *Identités des mangeurs, images des aliments* éd. Ismène Giachetti, 11-30. Paris: Polytechnica, 1996.

- Corbeau, Jean-Pierre. "Les rapports sociaux de sexe dans "la filière du manger."" In *Femmes et villes*, ed. Sylvette Denèfle, 167-79. Tours: Presses Universitaires François Rabelais, 2004.
- _____. "Le gout dans tous ses sens." In *Quand manger fait société*. Villeneuve d'Ascq: Presses Universitaires du Septentrion (2017): 67-78.
- Cunin, Elisabeth. "Chicago sous les tropiques ou les vertus heuristiques du métissage." *Sociétés contemporaines* 43, 3 (2001): 7-30.
- De Garine, Igor. "Anthropologie de l'alimentation et pluridisciplinarité." *Ecologie humaine* VI, 2 (1988): 21-40.
- Diasio, Nicoletta et Vulca Fidolini. "Garder le cap. Corps, masculinités et pratiques alimentaires à l'âge critique." *Ethnolonogie française* 176, 4 (2019): 751-67.
- Diouri, Abdelhaï. "Symbolique et sacré: Les mets levés du ramadan au Maroc." *Annuaire de l'Afrique du Nord* XXXIII (1994): 94-112.
- _____. "Lahlu, nourriture sacrificielle des Gnaoua du Maroc." In *Alimentacion en las Culturas Islamicas*, eds. Manuela Marin & David Waines, 169-216. Madrid: Agencia Española de Cooperación Internacional, 1994.
- Douglas, Mary. "Les structures du culinaire." *Communications* 31 (1979): 145-70.
- Dupuy, Anne. "La division sexuelle du travail alimentaire: Qu'est-ce qui change?" In *Que manger? Normes et pratiques alimentaires*, ed. François Dubet, 164-79. Paris: La Découverte, 2017.
- Dupuy, Anne et Jean-Pierre Poulain. "Le plaisir alimentaire." In *Dictionnaire des cultures alimentaire*, ed. Jean-Pierre Poulain, 1027-39. Paris: Presses Universitaires de France, 2012.
- Ferchiou, Sophie. "Différenciation sexuelle de l'alimentation au Djerîd (sud tunisien)." *L'Homme. Revue française d'anthropologie* 8, 2 (1968): 64-86.
- Ferrières, Madeleine. *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen-Âge à l'aube du XXè siècle*. Paris: Le Seuil, 2002.
- Fischler, Claude. *L'omnivore. Le goût, la cuisine et le corps*. Paris: Odile Jacob, 1990.
- Fournier, Tristan, Julie Jarty, Nathalie Lapeyre et Priscille Touraille. "L'alimentation: Arme de genre." *Journal des anthropologues* 140-141, 1-2 (2015): 19-49.
- Gast, Marceau. *Alimentation des populations de l'Haggar*. Paris: Arts et métiers graphiques, 1968.
- Gaud, M. "L'alimentation indigène au Maroc." *Bulletin de l'Institut d'Hygiène du Maroc*, 1-2 (1933): 5-64.
- Gaudry, M. *La femme Chaouia de l'Aurès: Etude de sociologie Berbère*. Paris: Geuthner, 1929.
- Gilles Sarter. "Entre *beldi* et *roumi*: Préférences des consommateurs urbains et production de poulets au Maroc." *Cahiers Agricultures* 13, 1 (2004): 75-78.
- Goichon, Amélie-Marie. *La vie féminine au Mزاب: Etude de sociologie musulmane*. Paris: Geuthner, 1927.
- Goody, Jack. *Cuisines, cuisine et classes*. Paris: Centre Georges Pompidou, 1984.
- Hammoudi, Abdellah. "The Annual Rajni Kothari Chair Lecture on 'Giving and Receiving Yeast: Or How to Keep Radically Differing Identities Together.'" YouTube: <https://youtu.be/XdxV274f0H8>. December 15, 2010.
- _____. *La victime et ses masques. Essai sur le sacrifice et la mascarade au Maghreb*. Paris: Le Seuil, 1988.
- Hardy Georges et Charles Robert Richet, fils. *L'alimentation indigène dans les colonies françaises, protectorats et territoires sous mandats*. Paris: Vigots Frères, 1933.
- Héritier, Françoise. "La valence différentielle des sexes au fondement de la société." *Journal des anthropologues*, vol. 45 (1991): 67-68.

- _____. *Hommes, femmes, la construction de la différence*. Paris: Pommier, 2005.
- Houbaiba, Mohamed et Mohamed Monkachi. "Histoire de l'alimentation au Maroc: Etat bibliographique." *Horizons Maghrébins. Le droit à la mémoire. Manger au Maghreb* 55 (2006): 166-73.
- Houbaida, Mohammed. *Le Maroc végétarien: Histoire et biologie: 15^{ème}-18^{ème} siècles*. Casablanca: Édition Wallada, 2008.
- Ferhat, Halima. "Frugalité soufie et banquets de zaouyas: L'éclairage des sources hagiographiques." *Médiévales* 33 (1997): 69-79.
- Fishler, Claude. *L'Homnivore: Le goût, la cuisine et le corps*. Paris: Odile Jacob, 1990.
- Hubert, Annie. "Cuisine et politique: Le plat national existe-t-il?" *Revue des Sciences Sociales* 27 (2000): 8-11.
- Jabiot, Isabelle. "'Beldi-roumi': Hétérogénéité d'une qualification ordinaire." *Les études et essais du Centre Jacques Berque* 25, janvier (2015): 3-15.
- Jouin, Jeanne. "Valeur symbolique des aliments et rites alimentaire à Rabat." *Hespéris* XLIV, 3-4 (1957): 299-327.
- Laoust Emile. "Les cérémonies des feux de joie chez les Berbères du Haut-Atlas et de l'Anti-Atlas. I^{ère} partie." *Hespéris* (1921): 3-66
- _____. *Mots et choses berbères: Notes linguistiques et d'ethnographie. Dialecte du Maroc*. Paris: Challamel, 1920.
- Lardellier, Pascal. *Risques, rites et plaisirs familiales*. Paris: EMS, 2013.
- Lepiller, Olivier et Yount-André Chelsie. "La politisation de l'alimentation ordinaire par le marché." *Revue des Sciences Sociales* 61 (2019): 26-35.
- Lévi-Strauss, Claude. *Les mythologiques. Le cru et le cuit*. Paris: Plon, 1964.
- Lévy-Provençal, Émile. "Pratiques agricoles et fêtes saisonnières des tribus Djebalah de la vallée moyenne de L'Ouargha." *Archives berbères* 3 (1918): 83-108.
- Mathieu, Nicole-Claude. "Quand céder n'est pas consentir. Déterminants matériels et psychiques de la conscience dominée des femmes et de quelques-une de leurs interprétations en ethnologie." In *L'arraisonnement des femmes: Essais en anthropologie des sexes* ed. Nicole-Claude Mathieu, 169-245. Paris: Edition de l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales (Cahiers de l'Hommes), 1985.
- Michaux-Bellaire, E. *Quelques tribus de montagne de la région de Habt*. Series Archives marocaines XVII. Paris: E Leroux, 1911.
- Oubahli, Mohamed. *La main et le pétrin: Alimentation céréalière et pratiques culinaires en Occident musulman au Moyen Age*. Casablanca: Fondation du Roi Abdul-Aziz Al Saoud, 2011.
- Oubhali, Mohamed, ed. *Manger au Maghreb. Approche pluridisciplinaire des pratiques de table en Méditerranée du moyen âge à nos jours*. Toulouse: Presses Universitaires du Mirail, 2008.
- Poulain, Jean-Pierre et Jean-Pierre Corbeau. *Penser l'alimentation entre imaginaire et rationalité*. Paris: Privat, 2002.
- _____. "Socio-anthropologie du "fait alimentaire" ou food studies. Les deux chemins d'une thématization scientifique." *L'année sociologique*, 67, 1 (2017): 23-46.
- Rachik, Hassan. "Roumi et beldi. Réflexions sur la perception de l'occidental à travers une dichotomie locale." *Égypte/Monde arabe*. Première série, Les visions de l'Occident dans le monde arabe, 30-31 (1997): 293-302.
- _____. *Sacré et sacrifice dans le Haut-Atlas marocain*. Casablanca: Afrique-Orient, 1990.
- Rhani, Zakaria. *Le Pouvoir de guérir: Mythe, mystique et politique au Maroc*. Leiden: Brill, 2014.
- Richards, Audrey I. *Hunger and Work in a Savage Tribe – a Functional Study of Nutrition among the Southern Bantu*. London: Routledge, 1932.

- _____. *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia: An Economic Study of the Bemba Tribe*. Oxford: Oxford University Press, 1939.
- Sebti, Abdelahad et Abderrahmane Lakhsassi. *Mina as-shāy 'ilā al-'atāy. Al-'āda wa at-tārīkh*. Rabat: Publications de la faculté des lettres et des sciences humaines, 1999.
- Simenel, Romain. "Beldi/Roumi: Une conception marocaine du produit de terroir, exemple des Ait Ba'amran." *Hespéris-Tamuda* XLV (2010): 167-75.
- Verdier, Yvonne. "Pour une ethnologie culinaire." *L'Homme* IX, 1 (1969): 49-57.
- Westermarck, Edward. *Les cérémonies du mariage au Maroc*. Paris: E. Leroux, 1921.
- Zirari, Hayat. "Les deux sacrifices de la naissance: Féminin et masculin en jeu (Maroc)." In *Sacrifices en Islam: Espaces et temps d'un rituel*, eds. Pierre Bonte, Anne-Marie Brisebarre, Altan Gokalp. Pierre Bonte, Anne-Marie Brisebarre, Altan Gokalp, 161-76. Paris: CNRS Éditions 1999.
- _____. "(S'en) sortir de la cuisine! Reconfiguration de rapports de genre et pratiques alimentaires à Casablanca." In *Manger en ville. Regards socio anthropologiques sur les mangeurs en ville d'Afrique, d'Asie et d'Amérique latine*, eds. Audrey Soula, Chelsie Yount-André, Olivier Lepiller et Nicolas Bricas, 33-45. Versailles: Éditions QUAE, 2020.

بين الطعام (الأكل) والغذاء (التغذية): التحكيم والتجديد اليومي للممارسات الغذائية في سياق حضري

ملخص: تهدف هذه المقالة إلى إلقاء نظرة خاصة على التغييرات الطارئة على صعيد الممارسات الغذائية وطقوسها في المناطق الحضرية. وقد سمح لنا البحث عن فهم التغييرات التي يعرفها النموذج الغذائي لعائلات الدار البيضاء الحضرية (من الطبقة المتوسطة إلى الفقيرة)، بتحديد مكان تناول الطعام باعتباره أحد مفاتيح الدخول لاستكشاف التحولات الاجتماعية في المناطق الحضرية وفهمها. وبهذا المعنى، يمكننا تحليل العلاقة بالطعام والتغذية، من ناحية أولى، على تجربة الحياة اليومية والأدوار الاجتماعية للجنس أو النوع، ومن ناحية ثانية، على الأبعاد الثقافية والرمزية المتعلقة بالتمثيلات المحيطة بالطعام، تبعاً في ذلك لما يمارسه المعنيون بالأمر في تفاعلهم مع السياقات الخاصة بحيواتهم المختلفة. وتتعلق إحدى النتائج التي كشف عنها بحثنا الميداني بوجود توترات متعددة تساءل العلاقات بين فئات الطعام المختلفة، وتشكك فيها. ويتركز الاهتمام على الطرائق الديناميكية الكامنة وراء هذه الفئات المميزة وعملية التداخل الناتجة عنها. وفي نهاية المطاف، تهدف هذه المساهمة إلى تسليط الضوء على هذه التغييرات وتحديد آثارها على تصورات وتمثيلات حقيقة الطعام خارج منظور المعارضات الرمزية والثقافية، مع مراعاة تكيفات ممارسات التغذية لدى "الأكلين" - وخاصة النساء - مع مختلف الضرورات المعيارية والإكراهات التي تفرضها قيود الحياة الحضرية.

الكلمات المفتاحية: المدينة، الجنس، ممارسات الأكل، التمثيل، التخمر، الطعام/التغذية، البلدي/الرومي/"الكروازي"، (الهجين).

Entre alimentation (*makla*) et nutrition (*taghdia*): Arbitrages et réinvention au quotidien des pratiques alimentaires en contexte urbain

Résumé: Cet article se veut un regard particulier sur les changements des pratiques et rituels alimentaires en milieu urbain. La recherche de compréhension des changements, que connaît le modèle alimentaire des familles urbaines Casablancaises (de classe moyenne à pauvre), nous a permis de situer l'alimentation comme l'une des clés d'entrée pour l'exploration et la compréhension des mutations sociales en milieu urbain. Dans ce sens, l'analyse du rapport à la nourriture et à l'alimentation renvoie, d'une part, au vécu et rôles sociaux de genre et, d'autre part, aux dimensions culturelles et symboliques relatives aux représentations entourant l'alimentation, telles que portées par les acteurs/trices en interaction

avec leur contexte de vie. L'un des résultats révélés par notre recherche de terrain concerne l'existence de tensions multiples qui interrogent les relations entre différentes catégories alimentaires. L'intérêt est porté sur les modalités dynamiques sous-jacente à ces catégories distinctives et sur le processus de brassage qui en résulte. In fine, cette contribution vise à mettre en exergue ces changements et leurs implications sur les perceptions et représentations du fait alimentaire par-delà le prisme des oppositions symboliques et culturelles, tenant compte des adaptations des pratiques alimentaires des "mangeurs"⁴³ – particulièrement des femmes – aux différentes injonctions normatives et contraintes de la vie urbaine.

Mots-clés: Ville, genre, pratiques alimentaires, représentation, brassage, alimentation/nutrition, *beldi/roumi* "croisé."

43. La notion de 'mangeur' a été introduite en socio-anthropologie alimentaire dans le souci de distinguer l'acteur/mangeur du consommateur.