

À propos de la Globalisation

(On Globalisation)

Garine, Igor de

Centre National de la Recherche Scientifique. Siège: 3, rue Michel-Ange. 75794 Paris cedex 16
garine@wanadoo.fr

BIBLID [1137-439X (2011), 34; 13-18]

Récep.: 09.04.2010

Accep.: 12.05.2010

La « globalisation » rapporte à la mondialisation de l'économie alimentaire, qui amène une uniformisation générale. Cette mondialisation est souvent conçue de façon simpliste, mais il faut y regarder de manière plus attentive. Les Masa du Nord du Cameroun, en fournissent un bon exemple pour analyser ces rapports entre alimentation et globalisation.

Mots-Clés : Alimentation. Globalisation. Anthropologie. Masa. Cameroun.

La “globalización” hace referencia a la mundialización de la economía alimentaria, que parece llevar a una uniformización general. Esta mundialización es concebida a menudo de manera simplista. Sin embargo, hay que observar de manera más atenta. Los Masa del norte de Camerún, constituyen un buen ejemplo para analizar estas relaciones entre alimentación y globalización.

Palabras Clave: Alimentación. Globalización. Antropología. Masa. Camerún.

“Globalizazioa”-ren bidez elikagai ekonomiaren mundializazioa aipatzen da, zeinak uniformizazio orokorrera bide daraman. Mundializazio hori maiz aski era sinplistan ulertzen da. Nolanahi ere, arreta handiagoz begiratu beharra dago. Kamerungo iparraldeko Masa direlakoak adibide ona dira elikatzearen eta globalizazioaren arteko harreman hauek analizatzeko.

Giltza-Hitzak: Elikatzea. Globalizazioa. Antropología. Masa. Kamerun.

L'alimentation est un besoin primaire de l'homme, mais les anthropologues ne lui ont accordé un intérêt majeur que de façon tardive. On peut mentionner ici les noms d'Audrey Richard (1932) et de Guthe et Mead (1945). Le thème est aujourd'hui à la mode et il est des centaines de groupes de recherche qui s'y consacrent. Un bon exemple de cet intérêt aujourd'hui est la *International Commission on the Anthropology of Food (ICAF)*, qui a été formée en 1978. L'ICAF possède quelques caractéristiques spécifiques qui nous montrent aussi les tendances les plus actuelles en anthropologie de l'alimentation: il est pluridisciplinaire ; il s'attache à développer une collaboration entre les sciences biologiques et humaines. Il s'efforce de traiter de thèmes originaux pu très peu étudiés...

Par rapport aux liens entre « Alimentation et Globalisation », il faut constater que « globalisation » est un terme général qui se rapporte ici à la mondialisation de l'économie alimentaire. Cette mondialisation est souvent conçue de façon simpliste. Comme l'expansion du modèle culturel de la société industrielle occidentale et son influence sur la consommation alimentaire amènent une uniformisation générale, il faut y regarder de plus près. Assiste-t-on à la disparition de la variété des systèmes alimentaires ?

Il existe des facteurs universels : la monétarisation de l'économie, l'efficacité de la production alimentaire, la facilité des transports, la puissance des médias qui a amené la prise en considération des aspects nutritionnels, le passage à une relation avec le temps très contraignante liée en particulier au travail salarié qui se répercute sur la consommation alimentaire (Jabs ; et al., 2006).

L'alimentation n'est plus liée principalement à l'écologie locale. La variable explicative principale est le revenu monétaire. Il n'existe pas de culture mondiale universelle. Le processus de globalisation varie selon les lieux et la culture. Il n'est pas le même à New York et à Rome. Il n'est pas le même en milieu urbain et un milieu rural, chez un ingénieur et chez un ouvrier agricole... Il faut donc, dans chaque situation considérée, effectuer une analyse spécifique qui mettra en évidence la hiérarchie des déterminismes (c'est ainsi que, par exemple, dans les nations islamisées, la religion apparaît comme un facteur essentiel).

Les conditions qui autorisent l'accès à un modèle alimentaire moderne industriel ne sont pas présentes partout et en particulier dans les pays en voie de développement où l'accès à un revenu monétaire régulier est loin d'être universel et où opère dans une large mesure l'auto consommation.

1. ALIMENTATION ET GLOBALISATION ? L'EXEMPLE DES MASA DU NORD DU CAMEROUN

Les Masa, une population rurale des savanes du Nord Cameroun, en fournissent un bon exemple de cette adaptation singulière des sociétés à la *globalisation*. Ils sont, par ordre de préférence, éleveurs, pêcheurs et

agriculteurs. L'auto consommation joue chez eux un rôle important, le revenu monétaire est faible et le salariat régulier peu fréquent. Le régime alimentaire est lié à l'écologie et aux variations saisonnières au cours desquelles on note des périodes de disette. Il existe un aliment de base, le sorgho rouge pluvial (*Sorghum caudatum*). Il est consommé surtout sous forme d'un pain de porridge épais, « la boule », accompagné d'une sauce qui renferme les aliments végétaux et protéiques : poisson et plus rarement viande. Le lait est surtout consacré aux veaux et aux cures d'engraissement (*guru*) auxquelles se livrent les hommes.

Les Masa, et les populations qui leur sont voisines, sont soumis à la même écologie, ils disposent pour s'alimenter d'une même technologie et ils s'intermarient. On pourrait imaginer que se généralise le système alimentaire le plus efficace sur le plan biologique. Il n'en est rien. Les Masa, qui ne disposent que d'une seule culture vivrière, le sorgho rouge pluvial, ont longtemps répugné à adopter les variétés utilisées par leurs voisins Tupuri qui réalisent trois récoltes principales, une de sorgho pluvial et deux de sorgho repiqué (*Sorghum durrah*). Les Masa n'ont pas une vision flatteuse de la culture tupuri. Dans le canton de Guisey, cette répugnance s'appuie sur la croyance qu'un cultivateur suffisamment téméraire pour cultiver du sorgho repiqué (*dongolonga*) risquerait de mourir avant d'en voir la récolte, puni par la terre nourricière pour avoir cultivé une plante vivrière qu'elle n'apprécie pas.

Quels sont les produits alimentaires issus de l'industrie moderne disponibles aux Masa ? Les mercuriales disponibles depuis 1957 montrent relativement peu de changements par rapport à 2010. Les condiments : sel, sucre, huile, assaisonnement Maggi, sauce tomate. Les boissons : boissons gazeuses, bière manufacturée 33, Beaufort ; plus récemment whisky, vin rouge. Actuellement, boissons alcoolisées nommées « whisky », manufacturées au niveau national et vendues conditionnées dans des enveloppes en plastique. En dehors des islamisés et des protestants, la consommation de boissons alcoolisées est un véritable marqueur socioéconomique. Les pauvres boivent de la bière et de l'alcool de mil ; les classes moyennes consomment de la bière manufacturée ; chez les riches, il s'ajoute aux boissons précédentes le vin et le whisky. On doit encore mentionner les friandises, les bonbons et les beignets à la farine de blé, qui sont devenus de consommation très courante.

Le cas de l'aliment de base mérite d'être examiné. Celui-ci reste le sorgho, mais il évoque un passé jugé rétrograde. Le fait que la boule et les excréments des Masa sont de la même couleur ne milite pas en sa faveur et est objet de moquerie dans les populations voisines, surtout chez les jeunes.

Le riz, dont la région est productrice, est utilisé mais il souffre d'une mauvaise image car il rappelle le riz sauvage (*Oryza barthii*), un aliment de famine. On considère aussi qu'il n'apporte pas facilement la satiété. Enfin, il coûte cher. Un élément plaide en sa faveur : il n'exige pas le long travail de décorticage et de mouture auquel étaient astreintes les ménagères. Le statut de la femme, son émancipation et le souci de gagner du temps sont aujourd'hui

en tout lieu des éléments de l'évolution du système alimentaire. C'est un peu dans cette perspective que l'on doit envisager chez les Masa l'adoption du pain et des conserves, en particulier des sardines.

L'adoption de ces produits extérieurs n'est pas liée au hasard mais au souci d'adopter un style de vie auquel on attribue un statut élevé (Garine, 1995 : 205). Si l'on peut parler du processus de globalisation chez les Masa, celle-ci s'effectue par l'entremise de modèles culturels jugés enviables et que l'on désire imiter. Il en existe quatre chez les Masa :

1.1. Le style négro urbain

Un style lui-même inspiré du style colonial européen, et qui emprunte de nombreux éléments aux cultures traditionnelles du sud : consommation de tubercules et de fruits, consommation élevée des produits animaux (poisson, viande y compris celle du porc), consommation de lipides (huile de palme), produits sucrés de toutes sortes, boissons de toutes sortes, en particulier alcooliques, consommation fréquente hors de la maison (snacks, bars et restaurants).

1.2. Le style foulbé

C'est le premier modèle auquel ont été confrontés les Masa. Islam, interdiction de la viande de porc et de l'alcool. Aliment de base : bouillie de couleur claire, lait, laitages. Produits sucrés, friandises, boissons gazéifiées, abondance de viandes, poisson frais de grande taille. Ce style de consommation s'accroît avec les progrès de l'islam.

1.3. Le style masa traditionnel

Valorisation des céréales locales, du lait, de la viande et du poisson. Ce style qui apparaît obsolète semble vivifié par une tentative de restaurer la civilisation traditionnelle. Depuis six ans, les Masa organisent tous les deux ans une réunion, le Tokna Masana, rassemblant les Masa dispersés au Cameroun, au Tchad, au Nigeria, en République Centrafricaine. En 2009, on a procédé à une restauration de l'initiation du Labana, interdite depuis 1956. L'avenir dira si ce souci de retour à l'authenticité traditionnelle se traduira sur le plan alimentaire. Il semble qu'il ait eu un impact sur l'ivrognerie. Ce n'est peut-être pas pour rien que la déclaration préliminaire de 2009 était :

« Haro sur l'acculturation, la pauvreté et l'alcool ». Peut-être la perte de prestige du modèle culturel européen suscitera-t-elle une nouvelle dynamique ? Nous sommes, en tout cas, loin de l'époque où les jeunes gens considéraient que manger des macaroni les rendait similaires aux « blancs » et leur donnait un « estomac administratif » !

1.4. Le style « protestant »

Un quatrième style s'observe, c'est celui qui marque la fraction protestante de la population masa. Il se caractérise par le rejet des boissons alcoolisées, le rejet du style traditionnel et en particulier de l'hospitalité alimentaire, de la générosité qui caractérise la culture masa. Au cours de la famine de 1985, les protestants ont refusé de recourir aux plantes de famine, indignes des « fils de Dieu », se privant ainsi d'une ressource utile (Garine, 1993 : 165).

2. CONCLUSION

Nous nous sommes efforcés de montrer à propos des Masa la complexité du mécanisme en cours dans la globalisation des habitudes alimentaires. Le champ de l'alimentation est soumis à deux types de dynamismes, ceux qui vont dans le sens d'une uniformisation et qui répondent surtout à des facteurs économiques. Ceux-ci tentent de marquer une certaine spécificité répondant à des facteurs sociaux. C'est ce que nous avons vu avec les Masa mangeurs de sorgho rouge par rapport aux Tupuri plus éclectiques.

Ce rôle de marqueur social est essentiel. Comme l'écrivait à la fin du XIX^{ème} siècle Brillat Savarin (1885) « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es ». Ce même auteur avait inventé ce qu'il appelait « les éprouvettes gastronomiques » durant lesquelles l'appréciation de certains plats révélait l'origine sociale du consommateur, la subtilité de la perception gastronomique révélant un statut social élevé de la stratification sociale. C'est dans une même perspective que Bourdieu (1979) a glosé sur la « distinction », le souci de marquer par rapport aux autres groupes une spécificité porteuse d'excellence. Il peut s'agir d'érudition, de l'exercice d'un art ou de gastronomie, etc.

Dans le domaine de l'alimentation, Bourdieu fait remarquer (1979 : 209-210) à propos des aliments carnés que le passage des viandes braisées aux viandes grillées en plus ou moins grande quantité, enfin aux cuisines exotiques sont des marqueurs de l'élévation socioéconomique. Parallèlement à la richesse, la culture, la maîtrise d'un art, la subtilité gastronomique peut apparaître comme un critère d'excellence qui tend à se répandre dans la plupart des pays même ceux où régnait un certain rigorisme nutritionnel. Il est devenu seyant d'être un gastronome averti, un fin connaisseur de vin en Grande Bretagne ou aux Etats-Unis.

L'hédonisme est en marche. Cette évolution va dans le sens du maintien de la variété des cuisines et des aliments. La critique du modèle occidental de civilisation, la crainte de la pollution, l'écologisme valorisant des systèmes culinaires et des aliments qui lui sont extérieurs. Vive les cuisines régionales ! La recherche du « vrai » goût des aliments. Vive les produits dont on connaît l'origine et qui échappent à l'anonymat de la grande distribution ! Vive les spécialités régionales, les appellations contrôlées ! Le jambon de pata negra doit venir de Jabugo, les volailles de Bresse, les cassoulet de Castelnaudary... Nous assistons aujourd'hui à une généralisation des tentatives menées à l'encontre de la globalisation.

BIBLIOGRAPHIE

- BOURDIEU, P. *La distinction - critique sociale du jugement*. Paris : Editions de Minuit, 1979.
- BRILLAT-SAVARIN A. *La Physiologie du Goût*, Tome I. Paris : Librairie de la Bibliothèque Nationale, 1885.
- GARINE, I. de. "Coping strategies in case of hunger of the most vulnerable groups among the Massa and Mussey of Northern Cameroon". In: *Geo Journal*, 30, 2. Dordrecht, Boston, London: Kluwer Academic Publishers, 1993; pp. 159-166.
- . "Food and the Status Quest in Five African Cultures". In: WIESSNER, P.; SCHIEFHENHOEVEL, W. (Eds.). *Food and the Status Quest*. Oxford: Berghahn Books, 1995; pp. 193-218.
- . "Food preferences and taste in an African Perspective : A word of caution". In : MACBETH, H. (Ed.). *Food Preference and Taste: Continuity and Change*. Oxford: Berghahn Books, 1997; pp. 187-207.
- . "Views about food and culture in our contemporary world". In: CRESTA, M.; TETI, V. (Eds.). *The Road of Food Habits in the Mediterranean Area. Rivista di Antropologia*, Supplemento vol. 76. Rome: Istituto Italiano di Antropologia, 1998; pp. 255-270.
- GUTHE, C. E.; MEAD, M. "Manual for the Study of Food Habits". In: *Bulletin of National Research Council*. Washington: National Academy of Sciences, n° 111. 1945.
- JABS, J.; DEVINE, C. M. "Time Scarcity and Food Choice: An Overview". In: *Appetite*, 47. 2006; pp. 196-204.
- RICHARDS, A. I. *Hunger and Work in a Savage Tribe. A Functional Study of Nutrition among the Southern Bantu, with an Introduction by B. Malinowski*. London: Routledge, 1932.