Présentation: Autour des pratiques alimentaires chez les Berbères

Marie-Luce Gélard

▶ **To cite this version:**

Marie-Luce Gélard. Présentation: Autour des pratiques alimentaires chez les Berbères. Awal (Cahiers d'études berbères), 2010, 42, pp.5-6. hal-03138009

HAL Id: hal-03138009
https://hal.science/hal-03138009

Submitted on 10 Feb 2021

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

PRÉSENTATION

Marie-Luce Gélard

À Marceau Gast (1927-2010)

Depuis les travaux pionniers de Marceau Gast – on pense naturellement à sa publication majeure : *L'alimentation des populations de l'Ahaggar*[1] et à son ouvrage *Moissons du désert*[2] sur l'utilisation des ressources naturelles en période de famine au Sahara central –, peu d'études, sinon de façon secondaire, se sont consacrées à l'alimentation dans le monde berbère, aux cultures alimentaires et aux représentations sous-jacentes. Dégagées du poncif des études sur la commensalité rituelle, religieuse et/ou festive, que nous apprennent ces pratiques sur les sociétés étudiées ? Quelles transformations, quelles innovations ?

Si la nourriture permet de vivre, elle ne se limite nullement à cette fonction vitale, tant elle contribue aussi à façonner l'identité et les systèmes symboliques des sociétés. Ainsi, une étude attentive permet une meilleure connaissance des groupes.

Se nourrir signifie des préférences particulières et régionales qui manifestent des supports identitaires durables (aliments valorisés, consistances, saveurs, etc.). Si dans les régions sahariennes, les modalités de conservation des aliments ont longtemps nécessité des techniques de séchage rendues moins utiles par l'usage des appareils frigorifiques[3], c'est aussi et surtout pour des raisons culturelles que les nourritures sont séchées. Les préférences gustatives sont importantes et témoignent de leur pérennisation y compris en contexte urbain (Gélard, 2011[4]), la conservation du mulet jaune est à cet égard édifiante.

1. Marceau Gast, *Alimentation des populations de l'Ahaggar. Étude ethnographique*, préface de Gabriel Camps, Paris, Arts et Métiers Graphiques, 1968.

2. Marceau Gast, Moissons du désert, Paris, Ibis-Press, 2000.

3. Dans le Sud-Est marocain (région saharienne de Merzouga), l'introduction des réfrigérateurs au début des années 2000 n'a pas supprimé l'usage du séchage de certaines denrées (viandes, légumes saisonniers, ail, piments, coriandre).

4. « Alimentation, thérapeutiques et rapports de séduction en contexte saharien (Sud-Est marocain) : la valorisation du sec », à paraître. Voir Marie-Luce Gélard in actes du colloque international

Il en est de même du séchage de la viande (*lakhligh*, *acedluh*, *akerdus*), des figues, des olives, des abricots, etc.

Les nourritures se diversifient en fonction des rituels (naissances, accouchements, mariages, etc.) et des événements quotidiens ou saisonniers (repas collectifs, fêtes, retours migratoires, pratiques curatives, etc.) comme le rapportent les différents auteurs.

Les perspectives historiques sont incontournables tant les transformations révèlent les modifications sociétales comme c'est particulièrement le cas en milieu rural. En effet, les restrictions alimentaires (Seconde Guerre mondiale, guerre d'Algérie), les périodes de disettes endémiques (sécheresse, invasion de sauterelles, etc.), qui ont, pour certaines, disparu, demeurent dans les mémoires comme en témoignent les stratégies de contournement de la faim dans la littérature orale.

Dans leurs articles, les auteurs interrogent ces modifications structurelles induites par le changement social : celles des rapports de genres (qui mange quoi ? quand ? et pourquoi ?), celles des groupes sociaux (nomades, sédentaires) et celles des saisons. L'incidence des objets dans la manière de manger, de préparer les aliments (techniques de dessiccation corrélées aux principes gustatifs) sont autant de pistes nouvelles pour la recherche. Il s'agit de mettre en perspective l'invariant historique et l'appartenance culturelle (la présence des céréales orge/blé dans le nord ou du mil dans les régions sahariennes) et d'en étudier les transformations engendrées par les influences extérieures survenues à des moments précis de l'histoire (période coloniale et émigration).

C'est surtout sous forme de questionnements que s'articulent ces contributions[5] autour des pratiques alimentaires en milieu berbère, qui attestent d'une diversité, marque d'une richesse culturelle, ouvrant la voie à d'autres études sur la complexité des problèmes que soulève l'alimentation.

« Les territoires sahariens au XXIe siècle : développement, gouvernance et identités », Centre national de la recherche en anthropologie sociale et culturelle (CRASC), Oran, Algérie, 6 et 7 décembre 2010.

5. Merci à Ourdia Ider et Claudette Vuilsteke pour leur aimable collaboration.