

Techniques agro-alimentaires et modèles de consommation en Méditerranée

Michel Labonne

IL est habituel de diviser le monde entre pays développés, où régnerait la satiété, et pays sous-développés, livrés à l'emprise de la faim. C'est une paresse de l'esprit ; la situation revêt une plus grande complexité qu'il n'apparaît à travers les estimations des bilans alimentaires nationaux. Souvent, chaque pays constitue un cas d'espèce, dont la situation nutritionnelle n'est liée que de manière secondaire au niveau du revenu national par tête et où la répartition géographique et économique des groupes sociaux joue un rôle important. De plus, cette complexité n'est pas fixée : les modèles de consommation, même s'ils se révèlent tributaires des productions locales et des habitudes culinaires, montrent des évolutions parfois très rapides de telle ou telle de leurs composantes. Or, la plupart du temps, la croissance forte de la consommation d'un produit se trouve liée à l'introduction d'une innovation technique qui en fera un produit moderne, mieux adapté aux conditions de vie, tant sous l'angle social qu'économique. Ajoutons que produit moderne ne signifie pas obligatoirement pour nous produit nouveau, mais produit élaboré, mis à disposition ou utilisé de manière nouvelle : ainsi, le poulet de chair n'est pas un produit nouveau, mais les caractéristiques nouvel-

les de sa production industrielle en font un produit moderne.

L'impact de l'évolution des techniques agro-alimentaires se manifeste sur les modes de consommation et, par là, influence largement la vie sociale ; la réciproque est vraie.

Le monde méditerranéen représente, à cet égard, un terrain d'observation du plus grand intérêt. En effet, les pays de cette zone constituent un espace de transition entre les pays riches à surcharge alimentaire et les pays pauvres à sous-nutrition. Grands voyageurs depuis longtemps, ces peuples sont ouverts sur le monde et acceptent facilement les innovations. On ne s'adresse donc pas à des groupes ethniques dignes d'un écomusée, dont l'affirmation de l'identité culturelle passe par l'isolement.

En ce qui concerne la consommation, on se rend compte que les pays méditerranéens, au nord comme au sud du bassin, sortent à peine de la précarité alimentaire ou la connaissent encore. Arthur Young¹, parcourant le midi de la France à la fin du XVIII^e siècle, s'y plaint de la mauvaise alimentation. Pour qu'on ne cherche plus à économiser sur la nourriture, il faudra attendre les années 20 dans le Midi français, les années 50 en Italie ou en Espagne, les années 60 au Portugal et en Grèce. Actuellement, les consommations alimentaires des pays du Maghreb et du Machrek dépassent à peine, en moyenne nationale, la couverture des besoins nutritionnels estimés des individus, laissant des franges importantes de la population en situation difficile. La Turquie est dans le même cas, quoique exportatrice croissante de produits agro-alimentaires.

On voit donc s'accomplir, sous nos yeux et par référence à un passé récent, les diverses modalités qui accompagnent l'évolution des modèles alimentaires en fonction du développement technologique, économique et social.

TABLEAU 1
Disponibilités moyennes par personne et par jour

Pays	Calories		Protéines animales (g)	
	1961-65	1980	1961-65	1980
Algérie	1 904	2 586	10	14,7
Maroc	2 324	2 606	9,4	11,4
Egypte	2 601	3 175	10,4	12,8
Turquie	2 759	2 997	18,2	20,4
Espagne	2 830	3 294	29,7	42,1
Italie	3 067	3 688	30,7	50,1

TABLEAU 2
Disponibilités annuelles de quelques produits
(moyenne 1979-1981, en kg par tête)

	Tunisie	Syrie	Grèce	Espagne	Italie
Céréales	194,1	191,9	151,1	118,5	183,6
Légumes	113,9	205,5	180,9	147,8	166,8
Fruits	86,1	173,2	165,6	127	129,1
Corps gras	15,2	11,5	26,9	20,5	26,3
Mouton	3,6	8,9	8,9	3,4	1,4
Volailles	5,9	5,6	13,8	21,2	17,5

Dans les économies peu développées, ce qui a été longtemps le cas, à quelques exceptions près, de la zone méditerranéenne, le modèle de consommation reste très lié aux systèmes locaux de production. Dans les zones rurales, l'autoconsommation est forte et la faiblesse du système de transfert (transport, stockage, transformation, distribution) favorise les échanges de proximité (petits marchés locaux). Le régime alimentaire participe donc au modèle culturel des habitants d'une même zone écologique.

Toutefois, avec l'urbanisation et l'accroissement des revenus, les systèmes de transfert peuvent se modifier considérablement en intégrant des techniques nouvelles. Nous insistons sur le fait que l'existence de techniques nouvelles ne suffit pas à leur adoption : il faut que le changement des conditions de vie fasse désirer d'autres produits incluant notamment des services additionnels. L'urbanisation et la possibilité qu'elle donne aux femmes d'exercer un emploi salarié jouent un rôle fondamental à cet égard, ainsi que la densité des réseaux commerciaux en ville, qui offrent une plus grande disponibilité de produits².

On peut donc se demander, au vu des différences de revenu existant entre les pays d'une part, les zones urbaines et rurales d'autre part, s'il existe un modèle alimentaire méditerranéen fondamental et si oui, comment il évolue.

Par rapport à l'Europe du Nord, et malgré les divergences importantes dues à des différences culturelles, sociales et économiques, on constate quelques convergences entre les zones et les groupes sociaux méditerranéens à travers les données statistiques portant sur la consommation³ :

- de céréales (blé tendre, blé dur, riz),
 - d'huiles végétales (avec le rôle de référence que joue l'huile d'olive),
 - de fruits et légumes frais, et notamment de tomates,
 - de viande ovine et de volaille,
 - de poisson près des côtes,
- et par une moindre demande de :
- viande porcine,
 - beurre et lait frais.

Ces traits typiques se retrouvent dans la quasi-totalité des pays méditerranéens (en étude comparative et non en moyenne méditerranéenne), les exceptions confirmant la règle ; ainsi la consommation algérienne, relativement atypique par sa faible consommation de fruits et légumes, s'explique par la longue présence française en Algérie et par l'ancienneté de l'émigration algérienne en France. Pourtant, on connaît les différences économiques et culturelles d'un endroit à l'autre de la Méditerranée. La viande de porc n'est pas consommée en pays musulman, mais le Français méditerranéen en mange 20 à 25 pour cent de moins que son concitoyen habitant plus au nord⁴. Le Grec, qui en consommait très peu il y a un quart de siècle, en absorbe quelque dix kilos par an en 1975 et dépasse les quinze kilos en 1980⁵.

Les caractéristiques du modèle méditerranéen montrent bien la liaison fondamentale que l'homme de la Méditerranée entretient avec le milieu social et l'environnement naturel, mais il est capable d'évoluer rapidement

car cette liaison s'affirme ou se distend avec l'évolution technique, économique et sociale.

L'examen des rations moyennes dans le même pays à des époques différentes, dans des pays de niveau de développement différent à la même époque, le recoupement par des données ponctuelles sur certaines zones ou pour certains produits montrent qu'une distorsion du modèle de consommation peut se produire corrélativement à la croissance économique dans un pays, en même temps que l'industrialisation et l'urbanisation, c'est-à-dire avec le changement des habitudes sociales. Les enquêtes alimentaires menées en Algérie, en Tunisie et au Maroc dans les années 70 confirment le clivage villes-campagnes.

L'examen de la réalité montre que dans les pays à bas revenus et à population rurale importante, où l'absorption calorique journalière se situe entre 2 000 et 2 500 calories, une augmentation même forte du revenu se traduit par une variation quantitative de la ration, sans grande variation de sa structure. En effet, une situation de départ de 2 000 à 2 500 calories de moyenne, telle qu'on la rencontre dans les pays du sud de la Méditerranée, signifie que des groupes importants de la population sont dans une situation alimentaire précaire et que l'abondance quantitative est fortement désirée pour conjurer le retour des situations de déficit alimentaire qui ont longtemps prévalu. Le recours aux calories bon marché (sucre, corps gras) constitue un expédient constamment observé au cours de cette phase. Les préparations culinaires diffèrent peu en nature entre les groupes riches et pauvres et on note⁶ que « les pauvres font de remarquables efforts pour se maintenir à un niveau alimentaire acceptable en réalisant un compromis entre la quantité et la qualité ».

L'amélioration qualitative de la ration moyenne ne se manifeste réellement, notamment par une consommation plus substantielle de produits animaux, que dans les pays où l'absorption journalière moyenne dépasse 3 000 calories par tête (nord de la Méditerranée).

Mais si l'accession à la consommation de produits animaux a été pendant longtemps l'expression d'une capacité de dépenses des familles, donc l'expression de la revendication d'un statut social, il en existe maintenant d'autres, qui sont constitués par les produits exotiques ou les produits sophistiqués : les produits et plats cuisinés surgelés en Italie et en Espagne, la « charcuterie de volaille » emballée sous vide, ou les gâteaux cacaotés rapides en Turquie, le lait fermenté (*leben*) conditionnés au Maghreb dans des emballages en matériaux composites, entrent dans cette catégorie, rendus largement disponibles par les réseaux modernes de stockage, de transport, de transformation et de distribution, notamment dans les villes. De même, par la spécialisation de certaines zones favorisées d'un point de vue naturel ou institutionnel, il est possible de développer certaines productions et transformations (conserves appertisées) et de les offrir au public à des prix assez bas. Il en est ainsi des concentrés de tomates, des conserves de harissa (mélange d'huile et de poudre de piment fort), des abricots et des pêches en confiture ou au sirop, etc. Jouant sur les prix et le prestige, certaines filières dites « modernes » du système du transfert, recherchant leur profit propre, influencent par divers moyens (et

notamment la publicité) la consommation des familles et, par là, le modèle alimentaire de la population.

Le plus souvent, la conséquence d'une telle situation se manifeste par un divorce de plus en plus fort du système de production local d'avec le système de consommation, l'évolution du système de transfert jouant un rôle fondamental dans le processus.

En fait, l'homogénéisation du modèle de consommation urbain induit par le développement de la filière moderne du système de transfert peut signifier, dans certaines conditions, une augmentation de la dépendance alimentaire et de la dépendance technologique. La croissance des importations alimentaires atteint un niveau spectaculaire en Méditerranée, de même que les investissements dans l'agro-alimentaire, souvent en « joint-venture ».

Le développement de la consommation de bière fournit un exemple illustratif ; cette boisson présente incontestablement, pour de nombreux Méditerranéens, un caractère exotique et moderne. Sous sa forme actuelle, elle ne se rattache pas à une tradition de consommation.

Quelques documents faisant référence à des régimes alimentaires en Espagne et en Italie au XVII^e siècle montrent que le budget boissons, qui peut constituer le quart de la dépense alimentaire, n'inclue jamais de bière, alors que, vers la même époque, les documents portant sur le nord de l'Europe la mentionnent largement⁷.

En Grèce, elle aurait été introduite vers 1840 par l'entourage des premiers souverains hellènes, d'origine germanique. Cependant peu à peu, elle gagnera droit de cité et, après quelques avatars comme celui de la « vino-bière⁸ » italienne de l'autarcie mussolinienne, elle se répandra largement, soutenue par une publicité intense et des présentations pratiques, avec une qualité suivie.

TABLEAU 3

	Consommation individuelle de bière en litres/an			Consommation nationale en 1975 (en millions d'hl)
	1960	1975	Evolution en %	
Espagne	11	48	335	16,4
Italie	5	14	172	4,4
Grèce	5,5	15	172	1,2

Dans les pays du sud de la Méditerranée, à l'exception de la Libye, la consommation de la bière s'est aussi répandue à partir de productions nationales qui se sont étoffées dans les années 60.

Les mouvements des prix et les accroissements de revenu expliquent insuffisamment cette forte augmentation de consommation. Force est de rechercher une explication technique : caractère industriel de la fabrication permettant l'élaboration régulière et continue d'une gamme de produits adaptés à la demande (bières légères), conditionnements diversifiés (bouteilles et boîtes variées), différents canaux de distribution allant de l'hypermarché au « bar du coin », assurant une grande disponibilité du produit, forte publicité enfin, valorisante pour la marque commerciale. Technique de fabrication, techniques de distribution et techniques publicitaires ont plus fait pour la

bière que le jeu des variables économiques. Les brasseries nordiques ont été très actives dans la création de filiales sur les bords de la Méditerranée et dans la promotion de leurs produits, bénéficiant de savoir-faire et de prestige antérieurs. On sait que les fonctions de consommation ne sont pas toujours suffisamment expliquées par les prix et les revenus, et qu'une tendance résiduelle apparaît dans le schéma de consommation, introduisant ainsi le facteur « temps » comme variable explicative dans la fonction de consommation⁹. Les facteurs généraux les plus communément avancés pour provoquer un effet de tendance sont le progrès technique, les changements de goût, les facilités d'approvisionnement, l'amélioration des moyens de transport et des réseaux de distribution, ainsi que le stockage et la transformation.

S'ajoutant aux effets des baisses de prix, l'effet de tendance constitue l'une des expressions de l'impact des techniques de l'agro-alimentaire sur le système de consommation.

Les changements récents et importants que l'on voit se développer en Méditerranée apportent des champs d'application supplémentaires aux innovations techniques. La forte urbanisation qui sévit sur le bassin fait parfois doubler la population de certaines grandes villes en moins de dix ans, sans que les infrastructures suivent, dans la plus grande anarchie. Qui connaît la population du Caire ?

Cette urbanisation, avec ses ouvriers d'usine et ses gardiens de parking, créant des emplois dans les secteurs secondaire et tertiaire, tant formel qu'informel, constitue la source de modifications substantielles des conditions de vie. Le travail des femmes à l'extérieur du foyer, la monétarisation quasi complète de l'économie, l'exiguïté de l'espace dans les grandes concentrations humaines démarquent considérablement les modes de vie urbains et ruraux. Tout ceci ne manque pas d'influencer le modèle de consommation alimentaire.

Egalement, et de façon assez concomitante, les systèmes de production agricole évoluent vers une capacité technique plus grande, utilisant plus de capital et d'intrants industriels, accroissant la productivité de l'homme et de la terre. Une production mieux maîtrisée, plus régulière en quantité et en qualité, permet au système de transfert (transport, stockage, transformation et distribution) de se développer en articulant mieux l'offre de produits agro-alimentaires avec la demande alimentaire finale. L'adéquation des techniques agro-alimentaires aux modifications des modes de vie s'affirme une évidente nécessité pour les pays qui ne veulent pas payer une note d'importations alimentaires trop lourde.

Les pays méditerranéens, quoique se trouvant à des stades de développement différents, doivent affronter le même problème et la capacité de réponse varie considérablement d'un pays à l'autre. Le cas de la Grèce, pays charnière entre le nord et le sud du bassin méditerranéen, constitue une illustration intéressante.

L'agriculture grecque a toujours reçu de la part des gouvernants une extrême attention : la politique agricole de la Grèce, en tous temps, a été fortement inspirée par la recherche d'une certaine autonomie alimentaire, trouvant

son fondement dans une petite agriculture paysanne très liée à l'autosubsistance et à l'échange de proximité. Cependant, malgré une consommation alimentaire frugale, l'équilibre de la balance commerciale agricole restait fragile.

Le développement économique grec, qui se manifeste vers le milieu des années 60, fait éclater la semi-autarcie rurale par le jeu combiné de l'expansion urbaine, qui accroît la demande solvable, et de l'intensification de la production agricole permise par l'augmentation de recettes issues du premier développement notable des ventes des produits alimentaires. Avec la vulgarisation de l'usage des semences sélectionnées, des engrais et des pesticides, certains rendements doublent ou triplent en moins de dix ans, les équipements agricoles progressent et le travail libéré va s'employer en ville contribuant à l'entretien du processus. Les fruits et légumes grecs partent à l'assaut de l'Europe et du monde arabe voisin.

La demande croissante de protéines d'origine animale impulse le développement de la production de porcs et de poulets.

Par suite, l'agriculture grecque est de plus en plus pénétrée par l'économie marchande avec, pour corollaire, une rupture de l'équilibre antérieur entre les productions, elle-même génératrice d'une diminution de l'autoconsommation.

Un glissement progressif vers un modèle de consommation occidentalisé, parti des villes, gagne petit à petit l'ensemble du territoire. Ce mouvement, qui implique davantage de transformation des produits, vient renforcer l'évolution du secteur agro-alimentaire vers les formes connues en Europe de l'Ouest, avec accroissement de la part de la valeur ajoutée alimentaire due aux industries agro-alimentaires.

Les disponibilités alimentaires à la moitié des années 60, par personne et par jour, tournaient autour de 2 900 calories, dont la moitié venait des céréales, et 30 grammes de protéines animales, le lait en apportant autant que les viandes, soit le tiers. Une décennie plus tard, on atteignait 3 500 calories et 57 grammes de protéines animales, dont près de la moitié apportée par les seules viandes.

Cependant, nous sommes actuellement dans une situation de transition assez confuse car cette évolution se fait assez rapidement sur des structures foncières, démographiques et techniques se prêtant mal à une progression ordonnée et générale du secteur agricole ; il s'ensuit une dislocation et une différenciation technique et sociale intense au niveau des campagnes d'une part, et bientôt au niveau de la distribution alimentaire dans les villes.

Le secteur de la transformation des produits agricoles a très fortement progressé depuis une décennie, en relation surtout avec le renforcement de débouchés extérieurs. Traditionnellement, il existait en Grèce de petites industries agro-alimentaires, à capitaux locaux et familiaux, telles que l'huilerie, la meunerie-semoulerie, la vinification ou le travail du coton. Elles étaient dispersées sur le territoire, en fonction de la distribution des productions.

La mise en œuvre d'une agriculture intensive et efficace a entraîné, appuyée par une politique très volontariste

de l'Etat, l'installation d'industries plus modernes, notamment dans le nord du pays. Ainsi, en 1975, l'industrie agro-alimentaire grecque est le secteur moteur de l'industrie, produisant 24 % de la valeur ajoutée industrielle globale.

La transformation des fruits et légumes occupe la place la plus importante du secteur, avec 28 % de la valeur de la production des industries agro-alimentaires, croissant annuellement à un rythme de 19 %. Près de 45 % de l'investissement brut du secteur se faisait dans cette branche et l'emploi y croissait d'environ 7 % par an. Elle exportait 75 % du total des exportations agro-alimentaires grecques. On doit aussi noter l'essor récent très net des industries liées à la viande et aux produits laitiers.

En ce qui concerne la viande, les efforts consentis dans le passé par l'Etat (amélioration génétique, production fourragère et de maïs) risquent d'être bloqués par les insuffisances des réseaux de commercialisation et des abattoirs, actuellement peu équipés pour la récupération des sous-produits et la fabrication de produits élaborés (saucisses). En cas d'évolution insuffisante, les approvisionnements venant de l'extérieur pourraient accroître leur part de marché (50 % de la viande bovine et 10 % de la viande porcine sont importés actuellement).

Les élevages de porcs et de volaille se sont développés très rapidement, fournissant une viande à bas prix très demandée et qui a contribué très fortement à l'accroissement de la part de la viande dans la ration alimentaire grecque. De plus, il faut souligner que, pour nourrir ces élevages utilisant du maïs, la demande interne de maïs a entraîné tout d'abord des importations très fortes (deux fois la production nationale en 1975), puis un accroissement très net de la production en trois ou quatre ans, qui a quasiment triplé et a stabilisé les importations à leur niveau de 1975.

L'appareil de transformation, très dynamique dans les années 70, tant sur le plan de la production que de l'exportation, reste un atout important, même s'il semble un peu s'essouffler. Cependant, au niveau des produits nouveaux dans des créneaux de consommation urbaine très liés aux circuits modernes de commercialisation, la concurrence existe et permet l'implantation de produits étrangers sur le marché intérieur (produits conservés, produits laitiers notamment).

Dans cette ambiance un peu chaotique, les plats traditionnels se maintiennent avec plus ou moins de bonheur. Le « souvlaki » n'est plus ce qu'il était. Sur les brochettes de viande, le mouton se trouve habituellement remplacé par du porc ; la « feta », fromage frais de brebis accompagnant traditionnellement la salade grecque, vient de Hollande et du Danemark, où elle se fabrique à partir de lait de vache. Le yaourt de lait de vache en emballage portion écoulé dans les supermarchés se substitue au yaourt artisanal de brebis traditionnellement détaillé dans les petits commerces.

Dans les années 30, A. J. Boyazoglu note pour la Grèce¹⁰ : « L'agriculture se fait encore d'une manière extensive et ses produits sont loin de couvrir les besoins du pays. Quelques efforts intéressants ont été faits, ces dernières années, en vue de son industrialisation. Les épizooties constituent la cause presque exclusive de l'insuffisance

des oiseaux de basse-cour et de leurs produits, pour les besoins du pays, par suite des pertes colossales qu'elles causent régulièrement. » Cette protection sanitaire n'a pu se développer et devenir profitable que lorsque les progrès de la nutrition animale ont permis de faire du poulet l'un des meilleurs transformeurs de céréales en viande et œufs. En 1955, les élevages industriels fournissaient 20 % des poulets ; ce taux tourne autour de 90 % à la fin des années 70¹¹. Ils sont arrivés à point, en même temps que l'urbanisation et que la croissance des revenus.

Le phénomène du développement généralisé de la production et de la consommation des « viandes blanches » industrielles se retrouve dans tous les pays méditerranéens, quel que soit leur niveau de développement : porcs et volailles sur la rive européenne, volailles seulement sur les rives asiatiques et africaines. La maîtrise technique et commerciale acquise pour ces produits a fondé leur accroissement de production et de consommation, permettant ou rendant secondaires les baisses de prix et la hausse des revenus.

En Espagne, en vingt ans, les productions de porcs et de poulets sont respectivement multipliées par 4 et par 7 pour dépasser 1 000 000 et 800 000 tonnes au début des années 80.

En Egypte, en Tunisie, en Algérie ou au Maroc, les élevages avicoles constituent les vecteurs privilégiés par les plans nationaux de développement économique pour améliorer la consommation de viande de la population. D'autant plus que la demande est pressante : en 1983, une firme bretonne a expédié à elle seule 10 000 tonnes de volailles en Egypte.

Les changements introduits par les innovations techniques dans la production et le transfert des biens alimentaires dans les modèles de consommation méditerranéenne, bien que leur adoption concrète montre qu'ils répondent à une nécessité, rencontrent de nombreux détracteurs. Nombreux sont ceux qui confèrent à cette évolution la qualification d'« occidentalisation » du mode de vie, marque d'un asservissement économique et culturel¹². Assurément, les importations de produits alimentaires ou de technologies agro-alimentaires coûtent en devises étrangères rares et peuvent servir de vecteur à une dépendance financière, technologique ou alimentaire, inquiétant ainsi, parfois à juste titre, les gouvernants des pays importateurs. Toutefois, l'argument de l'« occidentalisation » se soutient difficilement quand il dérive sur l'aliénation culturelle induite par le changement du modèle alimentaire.

En effet, les produits supposés « aliénants » sont bien connus et font partie depuis longtemps de l'environnement culturel des populations, sinon des pratiques culinaires habituelles de la classe riche ; ils ne sont pas des produits nouveaux. Mais les techniques de production et de transfert modernes, en mettant à la disposition du plus grand nombre un produit plutôt normalisé et de prix non prohibitif, font que ces produits, autrefois de luxe ou de confort alimentaire, sont disponibles en plus grande quantité auprès de la grande majorité des consommateurs. La « course » aux protéines animales illustre cette situation, commune dans le monde, où chacun veut accroître sa

consommation de viande, de poisson et de produits laitiers.

En même temps, *a contrario*, on voit régresser la consommation des mets traditionnels avec l'urbanisation. Le cas du couscous dans le Maghreb constitue un exemple. Plat très populaire de bonne valeur nutritionnelle¹³, le couscous symbolise assez souvent la convivialité en Algérie, en Tunisie et au Maroc. Toutes les femmes étant supposées savoir préparer à la maison la graine de semoule, les responsables du secteur agro-alimentaire n'avaient pas jugé bon d'en développer la fabrication industrielle et la commercialisation. Or, les conditions de vie à la ville (travail à l'extérieur des femmes, exigüité des logements, etc.) rendent difficile la préparation domestique et le couscous concurrencé par le pain et les pâtes tend à disparaître des tables. En Algérie, il devient un plat de jour de fête, d'après la rumeur. En Tunisie, on a pu mesurer son recul en ville : les habitants des grandes villes en consomment environ moitié moins que la moyenne des urbains et près de quatre fois moins que les campagnards¹⁴. Le changement d'habitudes alimentaires traduit ici la pression du changement social, difficilement conciliable avec le maintien des pratiques traditionnelles.

Si l'industrialisation des processus tout au long de la filière agro-alimentaire se définit comme une « occidentalisation », alors le terme est bien choisi. Sinon, on peut simplement dire que les avancées techniques dans le domaine agro-alimentaire « banalisent » auprès des couches moyennes, sinon pauvres, la consommation de produits autrefois réservés aux classes riches. Il est vrai que ce processus d'accès des masses à une alimentation quantitativement et qualitativement satisfaisante s'est développé d'abord dans les pays « occidentaux » depuis un peu plus d'un demi-siècle, mais rien ne dit qu'il ne soit spécifique à ces pays, surtout si l'on se penche sur l'histoire alimentaire de la Méditerranée.

Il ne faudrait pas que la réaction contre l'évolution des techniques masque en fait une réaction contre l'évolution sociale.

CONCLUSION

L'installation progressive, depuis une vingtaine d'années, d'une société de plus grande abondance a d'abord permis que cesse l'état endémique de la sous-nutrition dont, à l'exception de quelques privilégiés de la fortune, pâtissait la population des pays pourtour de la Méditerranée. Ce phénomène a, notamment, été facilité par les progrès de productivité dans les productions carnées qu'on peut rendre indépendantes du sol : porc et volailles.

Il en est résulté une profonde modification dans la structure des consommations et une différenciation croissante entre le mode de consommation des urbains et le mode de consommation des ruraux.

Dans cette évolution, les préparations culinaires antérieures, spécifiques de tel pays ou de telle culture, ont subi des sorts divers, qu'il s'agisse du couscous, des brochettes ou des produits laitiers.

Il semble que la plupart d'entre elles aient persisté,

tantôt au prix d'une adaptation à de nouvelles matières dont le bas prix a permis leur extension, tantôt moyennant un passage de la ration courante au statut de nourriture de fête quand les conditions de leur préparation ne s'accordaient pas bien avec les changements survenus dans les modes de vie. Il ne faut pas exclure certains renversements de situation sur ce point, mais leur occurrence nécessitera une adaptation du secteur de la transformation agro-alimentaire qui soit propre à chacun des pays.

Au total, on peut estimer que l'impact prépondérant du niveau de revenu sur la façon de se nourrir a entraîné, dans les pays méditerranéens, des modifications complexes, qui n'auraient cependant pu se faire sans innovation technologique. L'amélioration du niveau calorique et la réduction des carences en nutriments ne se sont pas effectuées en bouleversant les traditions culinaires. Néanmoins, celles-ci ont dû s'adapter aux nouvelles conditions de l'offre de produits de base, tout en respectant certains impératifs culturels, en particulier religieux pour les pays musulmans.

Notes

1. Young A., *Voyage en France*, Buisson, Paris, 1793.
2. Ceci n'est pas toujours le cas, mais l'exception confirme la règle. Ainsi, en Algérie, on a longtemps bloqué dans les villes le développement des marchés de plein air au bénéfice de l'extension de grands magasins modernes (Souk el Fellah) : le résultat a été un approvisionnement insuffisant des urbains en fruits et légumes.
3. Louis Malassis identifie un modèle alimentaire méditerranéen européen pour les pays du nord de la Méditerranée, alors qu'un modèle agricole traditionnel qualifie les pays du sud de la Méditerranée ; la différence réside dans le niveau général énergétique et dans le niveau des protéines animales. Voir :
— Malassis L. et Padilla M., *la Base alimentaire mondiale*, Série E.R. n° 74, INRA, 1983.
— Malassis L. et Padilla M., *Typologie mondiale des modèles agro-nutritionnels*, Série E.R. n° 72, INRA.
4. INSEE Mercier M.-A., *Consommation et lieu d'achat des produits alimentaires en 1981*.
5. FAO :
— *Basic data on the agricultural sector*, Rome 1984.
— *Food balance sheets. 1979-1981 average*, Rome 1984.
— *Bilans alimentaires - moyenne 1975-77 et disponibilités alimentaires 1961-1977*, Rome, 1980.
6. Perisse J. et Khamoun A., « le Prix de la satiété. Etude de la consommation et du budget des ménages tunisiens », in *Alimentation et Nutrition*, vol. VII, n° 2, FAO, Rome, 1981.
7. Spooner F., « Régimes alimentaires d'autrefois », in *Pour une histoire de l'alimentation*, sous la direction de Hemardinquer J.-J., Cahiers des Annales n° 28, A. Colin, Paris, 1970.
8. Vinobière : boisson obtenue par l'action de la levure de bière sur le moût de raisin.
9. Les premières démonstrations nettes de l'effet de tendance ont été réalisées, en économie alimentaire, par Wold et Jureen en Suède, à propos des consommations de beurre et de margarine, entre les deux guerres (Wold H. et Jureen L., *Demand analysis*, Wiley, New York, 1953).
10. Boyazoglu A. J., *L'économie rurale de la Grèce d'après-guerre*, Berger-Levrault, Paris, 1931.
11. Kitsopanidis G. et alii, *Economics of production and marketing of poultry meat farming*, Aristotelian University, Thessalonique, 1979.
12. Dahmani M., *L'Occidentalisation des pays du tiers monde*, Economica OPU, Paris-Alger, 1983.
13. Chauvet C., *Eloge du couscous*, Séminaire du CREA, « Evolution de la consommation alimentaire en Algérie », Alger, 1981.
14. Calculé à partir de l'enquête alimentaire 1975, menée en Tunisie par l'Institut national de la statistique de Tunis et la FAO.