



UNIVERSITE
DE TOULOUSE
LE MIRAIL

UNIVERSITÉ DE TOULOUSE II - LE MIRAIL
INSTITUT SUPERIEUR DU TOURISME,
DE L'HÔTELLERIE ET DE L'ALIMENTATION



MASTER ALIMENTATION

Parcours

« Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation »

MÉMOIRE DE PREMIÈRE ANNÉE

Comprendre le contraste entre la malnutrition chronique et la disponibilité des ressources naturelles

Cas de Madagascar

Présenté par :

RAZAFIARIMANANA Hobisandra

Année universitaire : **2012 - 2013**

Sous la direction de : **ANNE DUPUY**



UNIVERSITE
DE TOULOUSE
LE MIRAIL

UNIVERSITÉ DE TOULOUSE II - LE MIRAIL
INSTITUT SUPERIEUR DU TOURISME,
DE L'HÔTELLERIE ET DE L'ALIMENTATION



MASTER ALIMENTATION

Parcours

« Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation »

MÉMOIRE DE PREMIÈRE ANNÉE

Comprendre le contraste entre la malnutrition chronique et disponibilité des ressources naturelles

Cas de Madagascar

Présenté par :

RAZAFIARIMANANA Hobisandra

Année universitaire : **2012 - 2013**

Sous la direction de : **ANNE DUPUY**

“L’ISTHIA de l’Université de Toulouse Le Mirail n’entend donner aucune approbation, ni improbation dans les projets tutorés et mémoires de recherche. Les opinions qui y sont développées doivent être considérées comme propres à leur auteur(e)”.

« L'aliment doit non seulement être un objet nutritionnel, mais aussi faire plaisir et posséder une signification symbolique. Un aliment est une denrée comportant des nutriments, donc nourrissante, susceptible de satisfaire l'appétit donc appétant et habituellement consommée dans la société considérée, donc coutumière » (Pr Jean TREMOLIERE, 1969)

REMERCIEMENTS

L'exercice d'un travail de mémoire n'est jamais aisé surtout quand divers éléments sont interdépendants et ne peuvent être mis de côté pour pouvoir comprendre un sujet assez complexe. Cependant, ces facteurs peuvent se révéler être, dans le même temps, une source de motivation sans précédents quant aux découvertes ou de nouvelles interrogations faites au cours de l'élaboration du mémoire, en cours des expéditions de recherche et des entretiens.

Si le travail rendu a pu être mené à terme, c'est tout d'abord grâce au suivi, au soutien et conseils avisées de notre maître de mémoire. Mes premiers remerciements vont donc à Anne DUPUY, Maître de conférence en sociologie et Post doctorante au CERTOP, pour l'aide qu'elle a pu nous apporter pendant et en dehors des accompagnements et pour toutes ces occasions où elle a su nous aiguiller et répondre à nos questionnements.

Je souhaiterai signifier ma gratitude aux intervenants des cours tout au long de l'année scolaire en SSAA, particulièrement, Yves C. MARTIN-PREVEL, en tant qu'intervenant en nutrition pour son cours concernant la malnutrition chronique, en ayant confirmé le cas « exceptionnel » de la malnutrition chronique à Madagascar.

Je remercie également Olivier LEPILLER de m'avoir permis de lire sa thèse, cette occasion m'a permis de préciser mon thème de mémoire qui auparavant s'orientait uniquement sur des aspects assez superficiels « les aliments naturels de Madagascar ».

Je remercie également les experts interviewés lors de nos entretiens ressources, sans qui notre travail n'aurait pas trouvé d'intérêt pratique notamment une experte et chercheur au CNRS, ayant déjà travaillé sur les questions de migration des élites malgaches en France ainsi que sur l'identité des étudiants malgaches; un Head of Programming au sein d'un ONG, travaillant entre autres sur les questions de malnutrition infantile, un enseignant et consultant pour ses suggestions, les mères de familles interviewés. Enfin, je compte remercier mes parents et mes proches qui m'ont toujours soutenu dans mes études.

SOMMAIRE

Remerciements	
Sommaire	
Introduction Générale.....	8
Partie I. Cadrage Théorique du sujet	11
A-Présence de la malnutrition chronique à Madagascar dans chaque classe.....	12
B-Madagascar : Un biotope riche en ressources naturelles	24
C-Modèles alimentaires variés et métissés	40
Problématisation	54
Partie II. Présentation des Hypothèses	55
A-Déni de la dénutrition et rationnalité en valeurs.....	56
B-Non exploitation des ressources mises à disposition par le biotope.....	67
Partie III. Méthodologie	86
A- Méthodologie d'élaboration du méméoire et résultats	87
B- Méthodologie probatoire.....	93
C-Limites et perspectives des hypothèses et du terrain.....	95
Conclusion	96
Bibliographie.....	98
Table des annexes	
Glossaire	
Table des figures	
Table des matières	

INTRODUCTION GENERALE

Madagascar à l'Est de l'Afrique dans l'Océan Indien, se trouve être la quatrième plus grande île au monde avec ses 1600km de long et ses 500 km de large. Le climat est tropical et très favorable aux cultures de divers aliments. En effet, selon le **National Council for Science and the Environment** (NCSE), « Madagascar dispose de conditions de production agricole favorables : climats diversifiés, allant du tropical humide sec en passant par un climat tropical d'altitude ; pédologies variées (sol tourbeux, argilo-limoneux, alluvions) ; superficie arable disponible pour la culture à grande échelle ; main d'œuvre rurale jeune et abondante. » *L'île est d'autant plus connue par sa beauté que pour sa pauvreté.* Outre les crises politiques freinant incessamment l'évolution de l'économie et du tourisme, les maladies chroniques comme la malnutrition freinent les performances des Malgaches mais aussi leur production. Malgré les efforts des ONG sur place pour faire face à cette pathologie, elle n'a cessé de progresser et touche de plus en plus tant la population des milieux urbains que des milieux ruraux. Elle est vraisemblablement associée à l'augmentation de la pauvreté mais aussi de facteurs plus complexes. En effet « L'idée selon laquelle les causes de la malnutrition infantile seraient exclusivement d'ordre alimentaire et biomédical est révolue »¹. Notons néanmoins que la même source réfute en partie le fondement de notre étude sur les causes socioculturelles de la malnutrition tout en appuyant une partie. En effet, on y qualifie de « notions passe-partout et commodes », ce qui relate la « mauvaise habitude », l'« ignorance » ... des mères de famille, les « tabous alimentaires ». D'un autre côté, il y est mentionné que « Si l'on ne peut prévoir les malnutritions ou les associer systématiquement à une configuration sociale et culturelle particulière, il est désormais admis que certaines situations sont potentiellement à risque et donc favorable à leur apparition ». Situations qui relatent des « déterminants socioculturelles » dites complexe, non quantifiables et non-hiérarchisables mais que nous devons mobiliser dans notre étude tout en les replaçant dans l'espace sociale alimentaire des Malgaches. Sinon comment expliquer qu'uniquement dans la société malgache, les riches sont

¹Gruénais, 1985 et Suremain, 2007 in POULAIN Jean-Pierre et al. Dictionnaire des cultures. Paris : Presses Universitaires de France, 2012, 1465 p

équitablement touchés par cette maladie chronique que les pauvres. Cette réflexion, nous amène alors à définir nos cibles. La malnutrition chronique ou par carence doit être différenciée de la malnutrition aiguë et sévère qui sévit le Sud de l'île.

« Le fait de passer ainsi de la collecte à la production des aliments eut souvent pour effet d'augmenter la quantité de nourriture dont on pouvait disposer ; mais il provoqua aussi un rétrécissement tendanciel du spectre alimentaire, si bien qu'une ou plusieurs cultures principales en vinrent à fournir l'essentiel de ce que l'on mangeait. Ce fut, pour l'espèce humaine, un bouleversement environnemental qui entraîna, partout où il se produisit, un déplacement des pressions sélectives. Chez les peuples préagricoles, la famine, ou la sous-alimentation est un risque sérieux. Chez les agriculteurs c'est plutôt la malnutrition, c'est-à-dire une insuffisance de certains nutriments, à redouter. »²

La malnutrition par carence a des enjeux importants dans l'avancement d'une société. A Madagascar, elle concerne toutes les classes, des régions où l'on retrouve assez de ressources pour pouvoir diversifier son alimentation. Nous étudierons les villes à fortes potentielles en ce qui concernent la fertilité des sols, la richesse des forêts (tropicaux) et la facilité à l'accès à la nourriture : Antananarivo, Antsirabe, Fianarantsoa, Tamatave. Elle touche surtout les enfants et les mères de famille. On peut lutter contre la malnutrition infantile, chez les mères et les femmes en âge de procréer mais elle est irréversible si on n'agit pas avant les deux ans de l'enfant.

Dans un premier temps, nous avons présenté la malnutrition chronique dans le contexte de notre étude, puis les ressources du biotope pour aboutir vers les modèles alimentaires des Malgaches. Dans un second temps, nous avons essayé de répondre à notre problématique en mettant en avant le déni de la malnutrition chronique qui se justifie, entre autre, par la représentation des normes corporelles par les Malgaches, puis, en essayant de comprendre les rationalités qui dictent les choix alimentaires et qui ne

² GAULIN Steven J. C.. Choix des aliments et Évolution. In: *Communications*, 31, 1979. La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation [en ligne]. p. 33-52. Disponible sur http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/comm_0588-8018_1979_num_31_1_1468 (Consulté le 04 avril 2013)

permettent pas l'exploitation des ressources du biotope pour enfin proposée des possibilités de piste pour une action de sensibilisation efficace. Au final, nous arriverons à la méthodologie qui nous a permis d'élaborer non seulement le mémoire mais aussi d'envisager un terrain d'application et de vérification des hypothèses avancées. Nous déterminerons aussi les limites et les difficultés rencontrées

Partie I : Cadrage Théorique du sujet

A- Présence de la malnutrition chronique à Madagascar dans chaque couche sociale.

1. L'insécurité nutritionnelle ou la malnutrition chronique

Paradoxe abondance & Faim dans la monde

Selon le discours du millénaire : « La production mondiale est aujourd'hui plus que suffisante pour nourrir convenablement 6 milliards d'êtres humains mais 800 millions de personnes souffrent toujours de la faim et des maladies liées à la sous-alimentation » (FAO, Rapport mondial 2000 sur l'alimentation et l'agriculture). Sur ce discours, on peut tirer que la faim n'est pas seulement une question de production **mais aussi une question économique, sociale et culturelle.**³ (cf. annexe A. données sur la malnutrition)

LA MALNUTRITION

La malnutrition se définit comme « tout état nutritionnel anormal, pathologie de pléthore : (surcharge pondérale) et de **carence(s) (dénutrition)**. La malnutrition peut donc être considérée comme un **problème majeur de santé publique** au niveau mondial, tant **au niveau des pays industrialisés que dans les pays en développement**. Elle correspond à une **nutrition déséquilibrée** portant sur un **ou plusieurs macronutriments ou micronutriments**. *Les malnutritions sont en principes complètement réversibles avec un traitement nutritionnel adapté, une complémentation, une alimentation artificielle ou un régime. Cette affirmation doit néanmoins être fortement nuancée selon les situations et les contextes.* »⁴

Elle est aussi identifiée comme un « **État nutritionnel qui s'écarte de la normale** définie par les physiologistes et qui est la **conséquence d'une alimentation mal équilibrée en quantité et/ou en qualité**. (Les malnutritions regroupent la sous-alimentation, la suralimentation, la mauvaise assimilation.) » Larousse.fr (2013). Mais encore, c'est aussi un « Etat physiologique déséquilibré traduisant un défaut d'adaptation de l'alimentation aux conditions de vie des individus

³ Cours Yves MARTIN-PREVEL, UMR204 NUTRIPASS'-IRD, UM2, UM1 « Préventions des Pathologies et des malnutritions et Pathologies Associées » Février 2013.

⁴ ZAZZO Jean-Fabien, CRENN Pascal. *Dictionnaire de nutrition et diététique*. Paris : Maloine, 2010, 359 p.

ou populations concernées.» Dictionnaire Petit Robert, 2012. Elle peut s'agir d'excès ou **insuffisance ...** » (Dictionnaire Petit Larousse, 2012)

Selon la FAO : C'est un état pathologique relevant d'un **déséquilibre de l'état nutritionnel causé par l'insuffisance et la déficience** (sous-nutrition) ou l'excès (surnutrition) **d'un ou de plusieurs nutriments essentiels** pendant une période prolongée. « Dans le langage courant, **malnutrition désigne sous-nutrition.** ». Dans ce mémoire, on entendra donc parler de malnutrition chronique pour désigner la sous-nutrition.

On peut distinguer deux sortes de dénutrition ou malnutrition selon l'intensité de leur conséquence et leurs rapprochements par rapport à la mortalité :

- La **malnutrition aiguë** ou **sévère**, plus grave parce que sa conséquence directe est le « wasting » ou la maigreur qui peut conduire directement à ou causer la mort ;
- La **malnutrition chronique** ou **par carence** cause majeure de la « stunting » ou le retard de croissance.
- Un autre type de malnutrition peut causer une insuffisance pondérale mais ce « underweight » peut aussi résulter des deux types suscités surtout de la première.

Plasticité de l'alimentation du Sud : cas de Madagascar

On peut traiter le sujet de la « malnutrition à Madagascar » d'une manière plus technique à travers une entrée par l'économie, par les politiques par les disciplines de l'agro-alimentaire et du développement durable. On pourra émettre l'idée selon laquelle la production du pays est très orientée vers les tubercules, principalement le riz. Ce manque de variété est une des principales causes de la malnutrition chronique et de façon sous-jacente de la malnutrition aiguë (en faisant la culture sur-brûlis pour pouvoir cultiver du riz, certaines populations de l'île ont dévastés les forêts et rendues ces terres non arables sur le long terme et à causer ainsi des fléaux climatiques assez percutants). On peut déduire que :

Cette production ne peut pas satisfaire à la définition de la sécurité alimentaire au niveau d'un pays mais aussi au niveau des ménages, définit par la FAO comme suit : « l'accès de tous les êtres humains, à tout moment, à une nourriture leur permettant de mener une vie saine et active. ». On devra ainsi considérer l'importance de cette orientation (comme l'a d'ailleurs préconisé nos experts), notamment, celui du riz dans la vie quotidienne des paysans, des Malgaches parce que la forte

demande sur le marché peut conditionner cette orientation. L'importance du riz est-elle qu'en plus de ces productions intensives de riz, avec des stratégies politiques quelques peu discutables, le gouvernement a décidé d'importer plus 200 tonnes de riz en 2005. D'ailleurs, le gouvernement de l'époque s'est porté garant des exportations sous la condition que les Malgaches essaient de changer leurs habitudes alimentaires « *pour qu'ils ne consomment plus de riz !* » Un acte risqué et encore considéré aujourd'hui comme offusquant, d'autant plus que de cette même source, à travers une affirmation, remet aussi en cause la stratégie du gouvernement: « *nous produisons un excellent poulet de race locale qui plaît beaucoup aux Etats-Unis. Eh bien, on nous impose de manger du «poulet de chair», élevé en 45 jours et qui n'a aucun goût, pour pouvoir exporter notre poulet malgache !* ». Outre les aspects politiques qu'on pourrait éternellement critiqués et analysés en appuis des sources journalistiques et plusieurs œuvres respectables, de toutes les façons, on devra étudier les points de vue culturel et social très ancrés dans la vie des Malgaches (les dons, les sacrifices et les étiquettes sociales étant encore aussi très résistants).

Cette production limite les possibilités de varier l'alimentation des Malgaches. En effet, l'alimentation y est essentiellement glucidique avec des apports protéiniques et lipidiques faibles.

Selon la seconde experte interviewée, en 1991 quand elle y est allée pour la première fois, elle y a remarquée une réelle potentielle de l'agriculture. On y retournant en 2009, elle n'a pas constaté d'évolution mais encore, cette production s'oriente plus vers la culture de riz (riziculture) et que cela peut dépendre des politiques alimentaires internes.

La malnutrition chronique ou par carence

DEFINITION ET PRINCIPALE CAUSE

La sécurité nutritionnelle doit être détaché et différencié de la sécurité alimentaire. En effet, elle prend en compte de nouvelles dimensions au-delà de la seule alimentation. Yves MARTIN-PREVEL, intervenant au sein de l'ISTHIA, épidémiologiste à l'Institut de Recherche pour le Développement, propose la définition suivante : « La sécurité nutritionnelle implique non seulement la **consommation de calories** et de **nutriments en quantités suffisantes** mais également le savoir et les **aptitudes nécessaires à l'adoption d'un régime alimentaire équilibré** et de **bonne**

⁵ «Madagascar fait partie du Common Market of Eastern and Southern Africa (COMESA) et il est projeté que le pays soit son fournisseur en riz. Madagascar produit environ 3 millions de tonnes de riz par an et sa population en consomme 3 millions deux cent mille.» Entretien a été réalisé par ALMEDIO Consulting - Mateo REGAZZONI avec le soutien de la Fondation Charles-Léopold Mayer pendant le Forum mondial de la Reforme agraire (Valencia, Espagne, 5-8 Decembre 2004). Disponible sur <http://www.madagascar.com/alimentation.html>.

qualité, notamment en ce qui concerne les besoins **spéciaux des jeunes enfants et des femmes en âges de procréer**, et encore l'accès aux services de santé et un environnement salubre, garantissant l'utilisation biologique effective des aliments consommés. »⁶.

Le **manque de diversité alimentaire** est une cause directe et immédiate de la malnutrition par carence⁷ La faim dans le monde concerne exactement 868 millions de personnes de 2010-2012 selon la FAO. L'étude de la malnutrition semble encore un peu généralisée (sévère ou aiguë et chronique) comme les actions semblent ciblées sur la plus grave.

Le schéma ci-dessous, issu des travaux de l'UNICEF (Fond des Nations Unies pour l'Enfance) corrobore la version d'Yves MARTIN-PREVEL :

Ici, nous nous intéresserons surtout aux causes sous-jacentes qui revêtent de phénomènes dépendant de l'environnement social et culturel.

⁶ MARTIN-PREVEL Yves. Nutrition. Situations Nutritionnelles et leur évolution dans les pays en développement. Cours de Master 1 SSAA., département ISTHIA, Université de Toulouse 2, 2013.

⁷FAO. Faim dans le monde. Disponible sur <http://www.fao.org/hunger/hunger-home/fr/> (consulté le 06.2.2013)

FAO. Module 3: La Malnutrition. Disponible sur <http://www.fao.org/docrep/003/X6958F/X6958F03.htm> (consulté le 06.2.2013)

MARTIN-PREVEL Yves. Nutrition. Situations Nutritionnelles et leur évolution dans les pays en développement. Cours de Master 1 SSAA., département ISTHIA, Université de Toulouse 2, 2013.

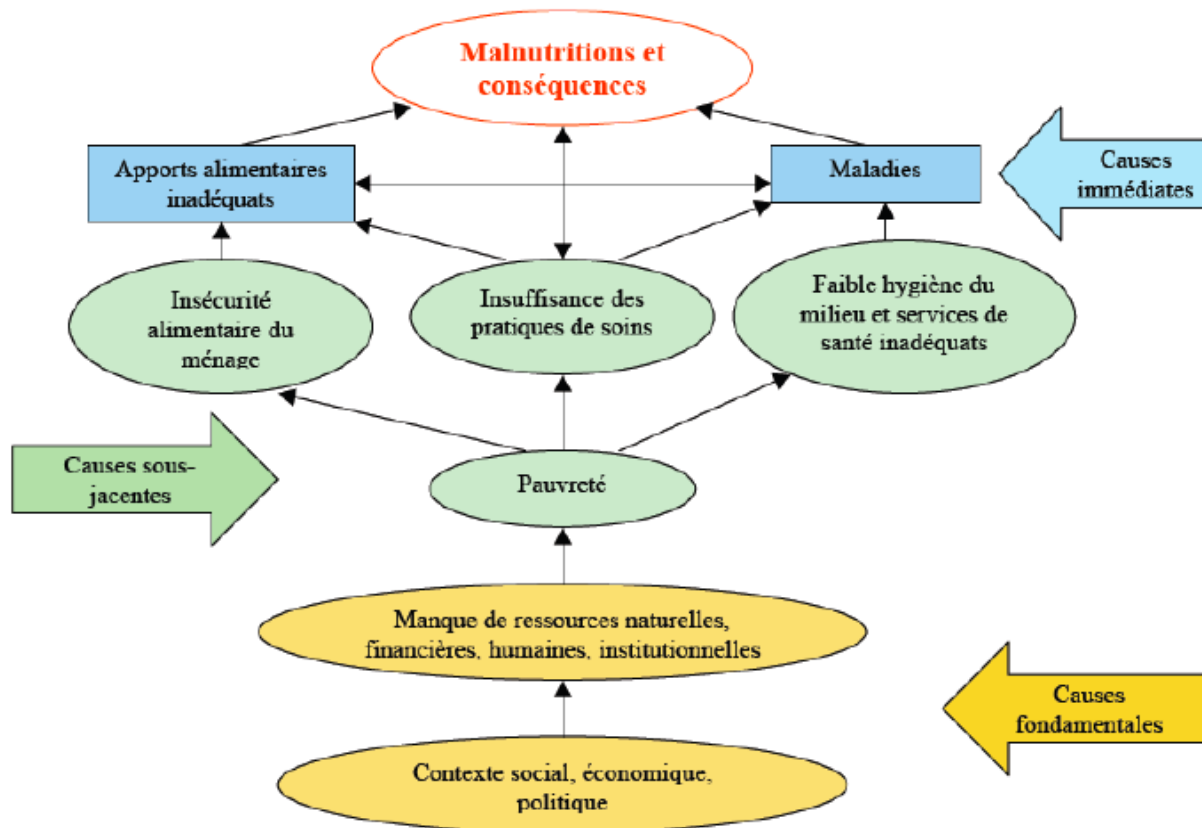


Figure 1. Cadre conceptuel de la malnutrition. Source : UNICEF

2. Faim cachée présente dans chaque couche sociale

La malnutrition chronique à Madagascar

CAS DE MADAGASCAR



Figure 2. Prise de mesure par un institut de sondage dans le cadre d'un projet de P'ONN. Source : Rindra Ramasomanana

Selon la FAO, l'IRD et l'Unicef, le retard de croissance ou « stunting » est un signe apparent de la malnutrition par carence. Vingt pays concentrent cette caractéristique de la pathologie chronique, parmi eux, Madagascar avec plus de 30% de prévalence⁸. Si l'on attribue cette cas d'insuffisance nutritionnelle à la pauvreté (cause sous-jacente et fondamentale : insuffisances des

⁸ HAUBS Carl. 2007 World Population Data Sheet. Washington DC: Population Reference Bureau, 2007. Black et al. 2008

ressources financières), dans le **cas exceptionnel de Madagascar, elle concerne cependant équitablement les pauvres (50%) comme les riches (50%)**. Selon l'IRD, toutes les populations des pays en développement sont toutes touchées par la sous-alimentation chronique et parmi elles **10 à 40 %** sont concernées par la **malnutrition maternelle** (petite taille et/ou taille faible corpulence) **surtout les femmes en âge de procréer**. Madagascar est respectivement passé, durant les périodes 2004 - 2006, 2007 - 2009 et 2010 -2012, de 28% soit 5 million (sur 17,9 million de personnes), puis de 29% soit 6 million (avec 19,6 million de population totale) à 33% soit 7 million de personnes (sur 21, 3 million). Il est donc un des six pays qui présente la majorité de cas de malnutrition dans le monde.

INDEPENDAMMENT DE LA CLASSE SOCIALE ET DU REVENUE

Selon notre premier expert : *« cette malnutrition chronique est réellement présente à Madagascar et dans toutes les couches sociales : tout comme on peut trouver des enfants bien nourris au sein de familles pauvres, on peut tout aussi bien trouver d'enfants malnutris chez les riches ; elle est aussi présente dans tous les régions et même celles où l'on retrouve des ressources abondantes comme dans le Sud-est où l'on retrouve beaucoup de verdure et de fruits, dans le Centre où l'on retrouve beaucoup de marchés et où l'accès à la nourriture n'est pas un problème majeur mais aussi plein de rizière et de plantations en zone rurale. Aussi, dans le Nord où le sol est très fertile, où les moyens financiers sont assez élevés parce que l'on y retrouve beaucoup de produits de rentes. On peut constater qu'elle concerne à la fois tant les familles en précarité, à moyen revenu et les familles dites aisées. Elle ne dépend vraiment pas de la richesse, ni de la région où l'on se trouve. Même en milieu urbaine, là où les produits alimentaires sont abondants, l'on a accès facilement à la nourriture, elle est omniprésente et elle se traduit par l'obésité qui est aussi une forme de malnutrition.»*

Le schéma suivant prouve ces affirmations.

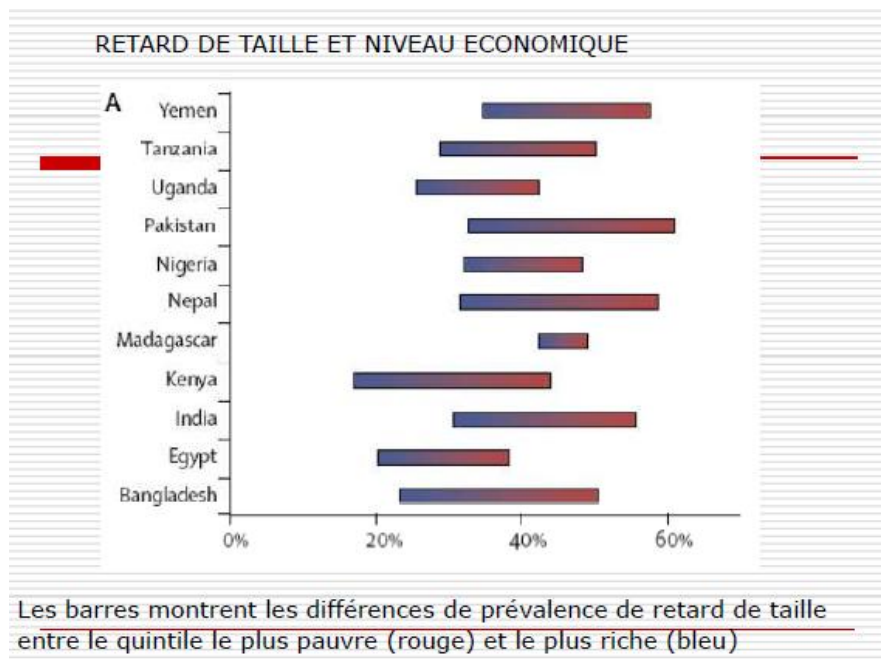


Figure 3. Répartition de la prévalence de retard de taille par classe sociale. Source : Lancet's Series⁹

CONSEQUENCES, ENJEUX ET IMPACTS SOCIAUX-ECONOMIQUES

« MADAGASCAR – La crise silencieuse de la dénutrition chronique » titre un quotidien très sérieux du pays selon les sources de l'agence Fides. D'ailleurs, les ONG comme la FAO, le GRET et l'UNICEF entre autres, soutiennent cette affirmation à travers des études. Cette dénutrition chronique jugée comme silencieuse est l'un des problèmes majeurs du pays. Cet article révélateur de ce quotidien relayé par plusieurs sites à Madagascar, décrit la malnutrition chronique ou sous-nutrition comme étant une des causes sur le long terme de la pauvreté qui est aussi censée être une de ces causes majeures. En effet, en raison d'un cycle qui régit la malnutrition tout au long d'une vie et d'un individu à sa progéniture, la malnutrition ne peut se résoudre à court terme. (cf. annexe A. données sur la malnutrition – cycle générationnel).

⁹ MARTIN-PREVEL Yves. Nutrition. Situations Nutritionnelles et leur évolution dans les pays en développement. Cours de Master 1 SSAA., département ISTHIA, Université de Toulouse 2, 2013.

Le schéma suivant explique comment une mère de petite taille qui surement, est malnutrie, donne naissance à un bébé de petite taille de naissance qui va elle aussi probablement, un jour, sans intervention avant ses deux ans, donner naissance à un enfant de petite taille et ainsi de suite.

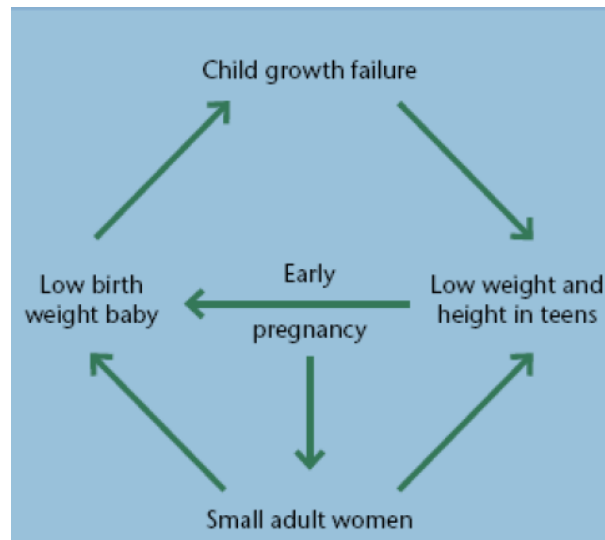


Figure 4. Cycle vicieux de la malnutrition chez la mère et son enfant. Source : ACC/SNC (1992)

- Selon toujours notre premier expert : *« Au final, nous devrions prendre conscience des conséquences sur le long terme pour l'avenir du pays parce que cette malnutrition par carence a non seulement des conséquences à court terme, déjà sur la concentration en cours, les performances des individus restent limités et sur le long terme cela se répercutent sur celle de l'économie, la production du pays. »* D'abord, chez l'adulte, ce cercle vicieux ralentit la productivité au niveau individuel et accumulé par nombreuses personnes peut alors causer des déficits économiques considérables au niveau d'un pays. Selon le professeur Roger Andrianasolo, nutritionniste de santé publique : *« Cette malnutrition n'affecte pas seulement la santé. L'insuffisance en éléments nutritifs diminue également la productivité chez l'homme »*. Selon lui, les Africains comme les Asiatiques, qui ont comme aliment de base le riz, sont considérés ou taxés comme paresseux alors que cette paresse n'est pas du tout génétique mais due à l'insuffisance de fer qui diminue le dynamisme. Chez les adultes, l'efficacité dans le travail diminue, surtout lorsque cette sous alimentation sévit en fin de saison sèche et en début de saison humide au moment où les travaux des champs sont les plus lourds, la perte de poids est parfois importante et atteint 10 à 15 % du poids habituel. La malnutrition latente chez les adultes

peut entraîner successivement une chute de la productivité, un faible revenu et la détérioration des conditions de vie de la famille. Le schéma (repris par l'auteur) proposé par le FAO, l'IRD et l'UNICEF synthétise cette version.

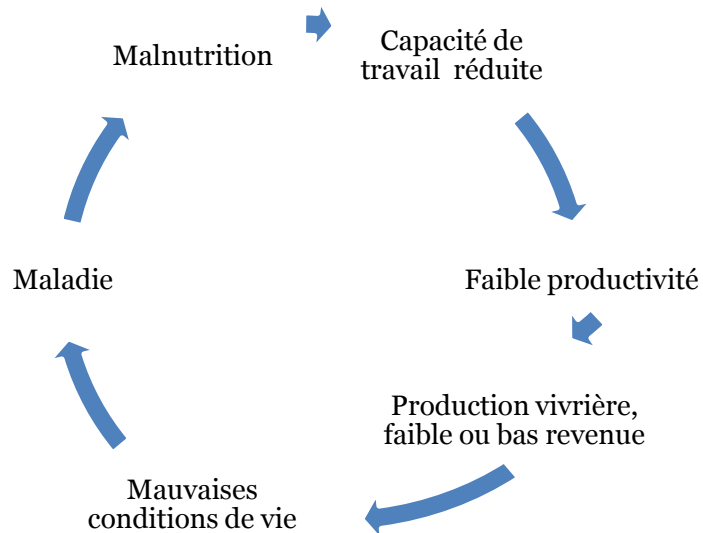


Figure 5. Cercle vicieux de la malnutrition chez l'adulte. Source : FAO

- La sous-alimentation chez les femmes enceintes se traduit par un faible gain de poids et conséquemment un faible poids du nourrisson. L'entraîneur de l'équipe de rugby national, relaté dans le même article suscitée, préconise aux joueurs d'épouser des femmes « grandes » pour avoir des progénitures de bonne taille pour jouer au rugby. Cet état de malnutrition est responsable d'une augmentation des taux de mortalité maternelle et infantile (FAO). La malnutrition peut aussi causer chez les femmes enceintes ou en âge de procréer, une anémie qui peut provoquer la stérilité ou la perte du bébé à la naissance : « *C'est très variable selon les cas (mais généralement). Généralement, les femmes enceintes perdent leur bébé à la naissance. Pour les enfants, c'est surtout la diarrhée, en plus, les enfants vivent dans un milieu assez hostiles, donc, ils attrapent une infection respiratoire et le paludisme qui est une maladie presque endémique de Madagascar. (Silence) L'anémie touche aussi beaucoup les femmes malgaches.* » Premier expert interviewé.
- Une expression bien connue des Malgaches : « Raha noana ny vantana mivezivezy ny fanahy » littéralement traduit en français : « si le corps a faim, l'esprit (dans le sens de la pensée et de la

réflexion) vagabonde ». La malnutrition par carence due au manque notamment de fer et d'iode a une répercussion sur la concentration et le développement intellectuel sur le long terme mais aussi avec des conséquences plus évidentes : les résultats scolaires. Un enjeu majeur en sachant que les jeunes ont un réel potentiel d'apprentissage « Etudiants en licence, master ou en thèse, les jeunes malgaches rencontrés se caractérisent tous par une carrière scolaire d'un très bon niveau à Madagascar. »¹⁰

- Un enfant de petite taille a une immunité défaillante :
« *Au final, nous devrions prendre conscience des conséquences sur le long terme pour l'avenir du pays parce que cette malnutrition par carence a non seulement des conséquences à court terme, déjà sur la concentration en cours, les performances des individus restent limités et sur le long terme cela se répercutent sur celle de l'économie, la production du pays.* » Premier expert interviewé. Cette malnutrition chronique constitue un frein au développement socio-économique de la population au niveau d'un quartier, d'une ville, d'une région ou d'un pays tout entier. « Cette population pénètre alors dans un cercle vicieux que seules des actions coordonnées de développement peuvent briser. »¹¹

Cette faim qualifiée de « cachée » par les ONG et les instituts dont l'IRD est « à la différence de la dénutrition sévère, qui se manifeste au travers d'une perte de poids importante, les effets de la dénutrition chronique sont moins évidents et se traduisent par un retard dans la croissance. Souvent, les parents ne se rendent pas compte que leurs propres enfants en souffrent, alors même qu'ils sont plus fragiles et plus vulnérables que les enfants en bonne santé à des maladies telles que la diarrhée ou le paludisme. Leur développement cognitif est par ailleurs limité et les enfants qui souffrent de cette dénutrition n'ont pas de bons résultats scolaires. »¹²

¹⁰ CRENN Chantal. Fabrication des soi par l'invention de pratiques culinaires mondialisées et individualisées : les étudiants malgaches de Bordeaux. Le mangeur Ocha, 2010, p 52 [en ligne] Disponible sur <http://www.lemangeur-ocha.com/texte/fabrication-des-soi-par-linvention-de-pratiques-culinaires-mondialisees-et-individualisees-les-etudiants-malgaches-de-bordeaux/> (consulté le 02.03.2013)

¹¹ Agence Fides. AFRIQUE/MADAGASCAR - La crise silencieuse de la dénutrition chronique, l'un des problèmes majeurs du pays. Disponible sur <http://www.fides.org/fr/news/33452?idnews=33452&lan=fra#.UV01z6JQYuo>. (consulté le 15.12.2013)

RAKOTONDRAVONY Alain. MADAGASCAR: Varier l'alimentation pour lutter contre la malnutrition chronique [en ligne]. Express de Madagascar, 2012. Disponible sur http://ipsinternational.org/fr/_note.asp?idnews=7110 (consulté le 15.12.2013)

¹² Agence Fides. AFRIQUE/MADAGASCAR - La crise silencieuse de la dénutrition chronique, l'un des problèmes majeurs du pays. Disponible sur <http://www.fides.org/fr/news/33452?idnews=33452&lan=fra#.UV01z6JQYuo>. (consulté le 15.12.2013)

RAKOTONDRAVONY Alain. MADAGASCAR: Varier l'alimentation pour lutter contre la malnutrition chronique [en ligne]. Express de Madagascar, 2012. Disponible sur http://ipsinternational.org/fr/_note.asp?idnews=7110 (consulté le 15.12.2013)

ACTIONS DE LUTTE ET PROBLEMATISATION

A Madagascar, plusieurs actions sont mises en place à travers des projets travaillant sur la malnutrition en général. Des programmes comme le Nutrimad conduits par le GRET en collaboration avec l'IRD et ses partenaires locaux, œuvrent dans l'optique de permettre aux mères de famille de varier l'alimentation des enfants : atelier « potager », hotelin-jazakely ou cantine sociale, vente de koba (poudre de légumes séchés), suivis avant et après actions, etc.

Les équipes d'accompagnement travaillent sur le projet durant une année (renouvelable) et laissent le temps aux mères d'adapter les acquis.

Malgré que plusieurs projets continuent d'être renouvelés, la malnutrition à Madagascar a augmenté. Néanmoins, aucune de ses études n'ont pas clairement différenciées la sécurité alimentaire (reliée à la malnutrition aigue) et la sécurité nutritionnelle (malnutrition chronique). Sans compter que les actions sont concentrées au niveau des populations en précarité qui ne sont pas les seules concernées à Madagascar : En effet, *« plusieurs actions de sensibilisations existent à Madagascar mais se focalisent essentiellement sur la malnutrition aigue. Ces actions sont à l'échelle nationale, régionale comme le Nutripass, Nutrimad et plus restreinte au niveau de quartier. Nous pouvons tout de même citer les missions ou projet de l'ONN, l'Office Nationale de la Nutrition comme le zaza tomady consistant à diffuser des additifs à des plats du quotidien, lors des séances de sensibilisation, les animateurs apprennent des bases de la nutrition sur comment varier l'alimentation. Cette action s'intéresse déjà un peu sur la malnutrition chronique mais reste toujours très focalisé sur la malnutrition aigue. »* Selon le premier expert interviewé

DIFFICULTES ET LIMITES DES ACTIONS

On constate un problème de ciblage et d'orientation. Selon notre expert du CRS : *« Les vraies difficultés partent du fait qu'on n'effectue pas réellement un travail de fond et que l'orientation des actions ne vont pas dans la même direction, on voit un gamin avec une ventre assez grosse et toute maigre, tout de suite, on s'oriente vers la malnutrition aigue et on se focalise là-dessus, on préfère amorcer une bombe sur le court terme, on peut y remédier pour un temps mais la malnutrition chronique perdure dans le temps et est irréversible sur le long terme. C'est donc un grand problème de coordination à agir dans la même direction et qui a un impact assez élevé au niveau des résultats. Parfois, c'est aussi un problème de cibles, on cible c'est vrai les mères de famille sont concernées mais on oublie de cibler les femmes en âge de procréer. C'est une faute de ciblage. »*

Il y a aussi des difficultés à induire les changements de comportements chez les cibles : *« Nous avons commencé ce projet il y a 8 ans de cela et on l'a renouvelé depuis et nous avons constaté son efficacité, cependant, comme tout projet, cela attire beaucoup de personnes lors du durée du projet dans leur région. Il y en a qui sont convaincus et adoptent les bonnes attitudes au quotidien et y en a qui sont justes là pour profiter le temps du projet. Mais comme je l'ai dit, nous valorisons les produits existants donc cela permet d'être indépendant des produits extérieurs qui ne seront pas tout le temps disponibles et dont l'accès est assez cher. Les traditions tiennent encore leur place, il faut effectuer un changement de mentalité, de prise de conscience. La mentalité habitué à voir des projets et des programmes juste pour en tirer des profits et non pas des connaissances. »*

LES REGIONS CIBLES DE NOTRE ETUDE

La sécurité alimentaire au sein du ménage est défini par le FAO comme étant « l'accès de tous les êtres humains, à tout moment, à une nourriture leur permettant de mener une vie saine et active. » (2012) Ces quatre composantes étant la disponibilité, l'accès, l'utilisation et la stabilité. Puisque la disponibilité a été prouvée dans les cas de Madagascar comme dans tous les pays avec un climat tropical. Il est vrai que l'accès est très limité dans les coins les plus reculés, plus isolés où la malnutrition aigue sévit. L'objet de notre étude se portant essentiellement sur la malnutrition ou sous-nutrition par carence, nous ne considérerons pas l'accès inexistant en période de soudure ou de

famine visible surtout dans le Sud de l'île. D'ailleurs, seule une descente approfondie sur le terrain pourrait concrétiser une étude sur le sujet et ce, même si certains experts peuvent doré-et-déjà nous renseigner sur le sujet. Cette inexistence ou inaccessibilité se reporte uniquement à la malnutrition aigue.

Les cas de malnutrition chronique à Madagascar concernent surtout les parties comme :

- Antananarivo où l'on retrouve des échoppes un peu partout, des supermarchés, des marchés du lundi au dimanche, de petits marchés pour chaque quartier; dans les périphéries où se regroupent les abattoirs, les fermes traditionnelles certes mais assez rentables ;
- Fianarantsoa et Antsirabe où l'on retrouve les terres volcaniques les plus arables du pays ;
- Toutes les classes aisées qui ont largement les moyens d'effectuer leurs achats chez n'importe quel distributeur du pays. L'accès et la pénurie (contraire à la stabilité) ne sont donc pas les principales causes de la sous-nutrition à Madagascar.

Par conséquent, nous nous concentrerons surtout sur les ressources mises à disposition, par le biotope, les choix alimentaires qui passent par l'approvisionnement, ainsi que leur utilisation.

Pour ce qui est de l'avenir de Madagascar, notre premier expert pense que : « *Malheureusement, nous n'en sommes même pas à la moitié du chemin, la résolution de la malnutrition ne peut se faire à court terme, cela prendra peut-être encore 30 ou même 50 ans. Aussi, la priorité pour les acteurs reste la malnutrition aigue.* »

B- Madagascar : Un biotope riche en ressources naturelles

1. Des ressources naturellement abondantes

Naturellement biologique

Nous aurions souhaité diriger notre étude dans un premier temps vers l'alimentation biologique de Madagascar notamment à travers une valorisation mais cela s'avère être compliqué en raison des discussions qui se font sur la naturalisation, l'engouement autour des produits biologiques qui se révèlent être aujourd'hui bénéfiques uniquement sur le plan environnemental en incluant les notions

de développement durable¹³. Nous avons tenu à parler du « bio » parce que chez certaines mères de famille interrogées et acteurs cités, ils préfèrent parler de produits bio pour valoriser justement les produits naturels de Madagascar. Ces produits n'ayant pas de différence particulière sur le point technique à Madagascar.¹⁴

« L'agriculture était "biologique" jusqu'à l'époque où l'exode rural se faisait sentir en Europe, ceci se traduisait par une main d'œuvre qui devenait rare et chère dans les campagnes, provoquant ainsi une baisse considérable de la production agricole. [...] Par la suite, les consommateurs des pays industrialisés ont appris qu'ils avaient consommé pendant des années du veau aux hormones, des poulets à la dioxine, de la vache folle et tout cela aux dépens de leur santé. Ils ont aussi remarqué que les légumes et les fruits perdaient de plus en plus de leur goût et de leur arôme malgré leur belle apparence. Se nourrir plus sain devient alors aujourd'hui, le souci majeur des consommateurs occidentaux. Leur engouement pour le retour au "*biologique*" est associé à un besoin de sécurité alimentaire et d'authenticité des produits, avec la conscience d'avoir à sauvegarder la planète pour que les générations futures continuent de s'en nourrir. »¹⁵. L'agriculture biologique bouleverse la consommation et attise de plus en plus la convoitise des opérateurs économiques et commerciaux dans le monde. Or, les aliments issus de l'agriculture malgache sont essentiellement biologiques. Le manque de moyens financiers ne permet pas aux paysans et agriculteurs d'investir dans les intrants chimiques et dans un mode de production augmentant le rendement à l'hectare. Les produits agricoles ont alors un réel potentiel pour être commercialisés vers l'exportation sous le label AB en ne citant que les litchis, la vanille, le girofle, le cacao mais aussi le riz rouge. « L'Océan Indien ambitionne depuis un certain temps de faire de Madagascar le grenier à riz de la région. Un grenier dans lequel la Réunion compte bien puiser pour son avantage. L'île voisine projette d'acheter des rizières malgaches pour sa propre production, laquelle sera rapatriée sur son territoire. Il s'agit notamment d'une production de riz d'Agriculture biologique (Riz AB) dans le domaine duquel Madagascar présente un fort potentiel. Ce projet entre dans le cadre d'une législation qui contraint les restaurants et cantines scolaires réunionnaises de ne pas servir du riz, outre celui labellisé AB. »¹⁶. Ce marché de l'exploitation et de l'exportation de produits bio, qui semble très rentable, ne risque-t-il pas d'épuiser les ressources destinées à la population locale ?

¹³ En effet, la jachère permet de conserver durablement les qualités du sol.

¹⁴ Respect du procédé de l'agriculture biologique sans pouvoir investir financièrement dans les procédés de demande de certification.

¹⁵ PNUD, 2000 & Cours du Professeur MONDY Bernard. Développement agro-alimentaire. Cours de Master 1 SSAA., département ISTHIA, Université de Toulouse 2, 2013.

¹⁶ Tananews rapportant le projet de la haute instance réunionnaise, initié par Roland Robert du Conseil Régional & Jean Yves Minatchy président de la Chambre de l'Agriculture réunionnaise.

D'un autre côté, la demande de certification ou d'agrément « Label Bio » restent hors de portée des agriculteurs malgaches. Peu de produits et principalement des produits dites rares, de rente et à fortes valeurs ajoutées comme les épices, le cacao, le coton, les crevettes tigrés ... restent les rares produits commercialisés sous le label AB ou label rouge. Les produits dites « vivrières » ou de premières nécessités ne sont donc pas éventuellement rentables pour l'exportation et peuvent être potentiellement exploités sur place.

« Mais que restera-t-il aux malagasy quand toutes les conditions seront réunies pour satisfaire aux normes de l'exportation qui est plus rentable pour certains que la consommation locale ? (la croissance démographique augmente et surtout dans les campagnes alors que la superficie des terres cultivables stagne pour ne pas dire qu'elle régresse.) Il en sera de la consommation locale comme de l'artisanat local où toutes les matières premières de qualité -en production insuffisante- sont exportées, il ne reste plus que le second choix. » selon une mise en réflexion soulevée par notre quatrième expert.

Ambivalence « naturel – artificiel »

Selon Jean Pierre POULAIN, dans le dictionnaire des cultures alimentaires, la distinction entre naturel et artificiel, fondée sur le critère de l'occurrence d'une intervention humaine est centrale malgré que cette opposition naturel | artificiel soit paradoxale et fragile.

La « nature » dans notre cas, se ramène à « une force abstraite qui **mène** spontanément les choses à **l'existence** et cause leurs changements, en opposition avec les causes liées à **l'intervention technique humaine** (comme dans les expressions « la nature fait bien les choses [...]»). Elle recourt aussi à une **identité essentielle**, la vérité d'une entité (notion de « vraie nature »).¹⁷

Dans le domaine alimentaire, l'opposition entre naturel et artificiel est fondamentale. La frontière entre ce qui est « naturel » et de ce qui est « artificiel » reste très floue. « Le naturel possède plusieurs significations. Le critère marquant la frontière entre ce qui est naturel et ce qui ne l'est pas **n'est pas fixe. Ce critère est celui de l'intervention humaine** » (Olivier LEPILLER, 2013)¹⁸.

« Cette opposition fondamentale est au cœur du goût alimentaire pour le naturel » ou pour ce qui est artificiel. Le Naturel est **assimilable** au **brut**, au **vulgaire**, à **l'impur**, au **dépassé**, mais aussi positivement, à la **pureté native**, aux **qualités originelles riches et complètes**. L'artificiel quant à

¹⁷ Poulain Jean-Pierre et al. Dictionnaire des cultures alimentaires – Le Naturel. Paris : Presses Universitaires de France, 2012, 1465 p.

¹⁸ LEPILLER Olivier. Sociologie de l'alimentation : Critiques de l'alimentation industrielle et valorisation du naturel (fin des années 1960 – aujourd'hui). Cours de Master 1, département ISTHIA, Université de Toulouse 2, 2013.

lui peut être assimilable au dénaturé, artificieux, au raffinage appauvrissant et à **l'altération risquée** mais est aussi, d'un autre côté, synonyme de **qualité sanitaire**, de **purification** et de **praticité**.

Nous mobilisons cette ambivalence pour pouvoir aborder la perception des produits bruts qualifiés de « naturels » de Madagascar mais aussi pour les valoriser d'un point de vue économique, ne nécessitant pas d'intrants chimiques coûteux. Ce critère limitant le surcoût, permet de faciliter l'accès à ces produits. On remarquera néanmoins que l'intervention de l'homme pour pouvoir définir ce qui est naturel et ce qui ne l'est pas, peut être très variable. Dans un premier temps, on peut relever que des plantes médicinales et des épices ont été apportés depuis des échanges commerciaux avec les Arabes depuis le XII^{ème} siècle (cf. Partie I | C- Modèles alimentaires variés & métissés). Ces produits exportés sont-ils donc considérés comme naturels de Madagascar ?

L'intervention de l'homme sépare ce qui est « naturel » à ce qui est « artificiel » mais les hommes faisant lui aussi en partie « en nature », on ne peut jamais affirmer la totale artificialité des choses qu'ils créent.

Nous tiendrons comme définition de ce qui est artificiel « ce qui se produit, ce qui se fabrique par l'intervention humaine » (Olivier LEPILLER, 2012)¹⁹

. Néanmoins, cette frontière reste très floue, très variable selon le contexte et la société. A Madagascar, on peut, par exemple, considérer comme produit artificiel, tous les produits issus de l'industrie agro-alimentaire, de l'importation c'est-à-dire tout produit dont on ne peut identifier ou imaginer l'origine de la plupart des ingrédients (conservateur, produits manufacturés, produits chimiques, produits non cultivés sur place...). Aussi, on y considère comme naturels, certains produits fournis par des activités telles que la cueillette, la pêche et parfois la chasse donc presque provenant de leur état de nature ou à l'état sauvage. Cette frontière influe sur la perception des produits naturels ou artificiels par chaque type de mangeur et peut permettre de justifier une éventuelle dépendance des produits provenant de l'extérieur²⁰.

¹⁹ LEPILLER Olivier. Sociologie de l'alimentation : Critiques de l'alimentation industrielle et valorisation du naturel (fin des années 1960 – aujourd'hui). Cours de Master 1, département ISTHIA, Université de Toulouse 2, 2013.

²⁰ LEPILLER Olivier. Sociologie de l'alimentation : Critiques de l'alimentation industrielle et valorisation du naturel (fin des années 1960 – aujourd'hui). Cours de Master 1, département ISTHIA, Université de Toulouse 2, 2013.

Grâce à l'observation des actions d'ONG et des recherches de scientifiques, on a pu constater que tous les acteurs rejoignent l'idée du Cirad selon laquelle Madagascar possède une exceptionnelle biodiversité²¹. Nous citerons quelques unes de leurs introductions :

- « Grâce aux **conditions climatiques favorables**, la **variété et la qualité du sol**, la **main d'œuvre abondante**²², Madagascar peut offrir une **gamme très étendue de produits agricoles**. D'une part, certains éléments favorisent l'agriculture à Madagascar. Grâce à ses multiples climats, ses terres arables disponibles et ses mains d'œuvre abondantes, Madagascar offre une gamme assez étendue de produits agricoles diverses » (PNUD, septembre 2000).
- « Madagascar est une île magnifique **dotée de richesses naturelles immenses**. **Ses ressources**, sa faune et sa flore, en font un endroit unique. La plupart des espèces que l'on retrouve sur l'île sont endémiques. Tous ces atouts sont attrayants d'un point de vue touristique, et la croissance de ce secteur d'activité est importante. Mais la population dispose également d'autres moyens pour vivre : **pêche, agriculture**, extraction minière, industrie textile. Madagascar étant l'un des pays les plus pauvres de la planète, de plus en plus d'industriels viennent délocaliser leurs activités à forte main d'œuvre dans l'île (...). »²³
- « L'île de Madagascar, paradis de la biodiversité, a développé une faune et une flore uniques en leur genre, où le taux d'endémisme est extrêmement élevé : environ 100 des espèces végétales et 100 des espèces animales de Madagascar ne se rencontrent en effet dans aucune autre région du monde. (Future-Environnement²⁴, Philippe MESPOULHE, Doctorant en Biologie, Université de bourgogne).
- L'IRD et le GRET, à travers leur projet Nutrimad, dans une vidéo de présentation, soutiennent que Madagascar est doté « d'abondantes ressources naturelles » et possède « un potentiel agricole formidable ».

²⁵Science du vivant, c'est-à-dire tous les processus, les modes de vie ou les fonctions qui conduisent à maintenir un organisme à l'état de vie. » Ce concept étant beaucoup trop large pour avoir une véritable connotation scientifique. http://www.futura-sciences.com/fr/definition/t/developpement-durable-2/d/biodiversite_3625/ Consultation 24.02.2013

²²Compte tenu des phénomènes d'exode rural, de migration, de « désertification » des métiers tertiaires en raison de leur dévalorisation au profit des métiers en zones franches, des vendeurs en échoppes en ville, ... « La capitale voit affluer de plus en plus de gens qui cherchent du travail. Et qui finissent dans les bidonvilles qui entourent Antananarivo. La ville devrait d'ailleurs dépasser les 2 millions d'habitants dans quelques temps. »

PopulationData.net, <http://www.populationdata.net/index2.php?option=pays&pid=127&nom=madagascar> Consultation le 23.02.2013

²³PopulationData.net, <http://www.populationdata.net/index2.php?option=pays&pid=127&nom=madagascar> Consultation le 23.02.2013

²⁴Future-environnement, http://www.futura-sciences.com/fr/definition/t/developpement-durable-2/d/biodiversite_3625/ Consultation le 24.02.2013

Plusieurs organismes et institutions s'accordent sur les richesses en biodiversité de Madagascar et sur la fertilité de ses sols. Au delà de cette richesse, quels sont les produits qui peuvent constituer des aliments ? Des aliments comestibles ? Ceux-ci peuvent faire l'objet de tabou ou interdits alimentaires dans certaines régions et qui peuvent être un met festif et très délicieux au sein de certaines régions. Il convient donc de définir ce biotope²⁵ et ce qu'elle peut offrir à travers un bref inventaire du patrimoine alimentaire malgache ; pour ensuite élargir notre vision sur la perception de ces produits naturels par la population locale.

2. Patrimoine alimentaire des Malgaches

Le patrimoine alimentaire malgache est le résultat de plusieurs apports en provenance de diverses cultures. Ces influences variées continuent de façonner peu à peu les modèles alimentaires du pays et de chaque région tout au long de l'histoire du pays que nous aborderons plus tard (cf. Partie I | C- Modèles alimentaires variés & métissés). Le brassage culturel de l'île se voit, se sent et se ressent jusque dans les plats. En effet, Madagascar regorge de produits alimentaires très diversifiés et de spécialités régionales spécifiques adaptées et héritées d'un métissage culturel riche. Les commentaires de nombreux touristes, d'amateurs de cuisine sur les sites internet que nous avons pu consulté en témoignent²⁶. On a pu remarquer que cette cuisine résiste dans les souvenirs auprès de ce qui y ont goûté. Plusieurs exportateurs nationaux ont même fait de leur cœur de métier, la commercialisation de plats typiques et produits de Madagascar²⁷. Malgré qu'elle persiste dans le temps grâce à l'héritage transmis de mère en fille (certes de moins en moins automatiquement), la cuisine traditionnelle malgache n'est ni concrètement ni officiellement « enregistrer » et revendiquer. D'ailleurs, sa transmission s'est toujours effectuée oralement à travers les fables, de mères (ou de grands-mères) en filles et de plus en plus seulement sur demande de la future mariée (On reste toujours dans l'optique qu'une femme doit connaître les bases de la cuisine pour bien nourrir son foyer et surtout son mari). Si plusieurs cours de cuisine se tiennent aujourd'hui dans la capitale, aucune ne propose un cours de cuisine malgache même si le « romazava » (plats traditionnels) est proposé avec les plats allégés entant que plats gastronomiques. Un seul restaurant se dédie à mettre à l'honneur cette cuisine

²⁵Regroupant celui des villes étudiées: Antananarivo, Tamatave, Antsirabe, Fianarantsoa

²⁶Des plus sérieuses, des guides reconnus à celles des plus vulgarisées : routard.com, workdtravelguide.com, mapsofworld.com, world-food-and-wine .com... mal formulé

²⁷Codal <http://www.codal-madagascar.com/codal/codal-typical-madagascar.html> consulté le 19.03.2013

AuZoma <http://www.auzoma.com/> consulté le 19.03.2013
Paris Store, Hyperasia...

simple et traditionnel : la table de Mariette et elle se destine à la faire découvrir aux touristes.²⁸ Néanmoins, à travers, certes une cuisine de routine, plus précisément des recettes routinières, la cuisine traditionnelle malgache se maintient.

Le patrimoine alimentaire

Le patrimoine alimentaire désigne « l'ensemble des éléments matériels ou immatériels liés à des productions et à l'univers agricole et à un héritage collectif territorial. Concrètement, ce patrimoine comprend l'ensemble des produits agricoles bruts et transformés, les savoirs et savoir-faire mobilisés, les productions artisanales associées à l'activité agricole, ainsi que tout objet et savoir liés à cet ensemble. » « Marqueur de lien temporel, il perpétue une continuité entre le passé et le présent, l'élément patrimonial est indissociable du fait traditionnel. Sa valorisation apparaît comme un enjeu de société. Lieu d'objet et de mobilisation, elle **participe** (...) aux **dynamiques de développement des territoires**. »²⁹

Comme toutes les cultures, l'étude du patrimoine alimentaire dans son ensemble reste assez complexe et ne se trouve pas au cœur même de notre sujet. Pour conforter la première partie de notre sujet sur l'« abondance des ressources naturelles », nous mobiliserons le patrimoine alimentaire des Malgaches. Nous présenterons ainsi les produits agricoles bruts du biotope, les techniques culinaires dont les savoirs-faires qui font non seulement entrer en culture les aliments (C Lévi Strauss, 1964) mais permet aussi la conservation de l'aliment afin que l'aliment soit mangeable : nous nous nourrissons au moins autant de symboles que de nutriments, pour reprendre la célèbre déclaration du nutritionniste Jean Trémolières. Nous aborderons enfin mais assez rapidement les ustensiles culinaires, les outils, les étiquettes, codes et manières de table.

Les produits agricoles bruts

Nous présentons les aliments naturels de chaque région à Madagascar. Bien sûr, un aliment peut être cultivé et produits dans plusieurs régions mais nous prendrons en compte sa provenance la plus naturelle et surtout les zones que nous étudions : Tamatave, Antsirabe, Fianarantsoa et la capitale, Antananarivo.

²⁸ Justifier par son positionnement : tarifs, langues et présence sur tripadvisor qui est un prescripteur payant et se destine à cibler le marché occidental et américain.

²⁹ Cours Mme Laurence TIBERE, Master alimentation, patrimoine, socio-anthropologie & dictionnaire des cultures alimentaires



TAMATAVE

Tamatave ou Toamasina signifiant « c'est salé ! », à l'Est de Madagascar est la 2^{ème} plus grande ville, la première ville économique et portuaire de l'île. Elle se situe à 376 km de la capitale et est reliée à cette dernière par la route nationale 2 ou RN2. Climat tropical (chaude et humide) avec des périodes cycloniques³⁰, elle est la région où l'on retrouve le plus de fruits tropicaux, de fruits de mer et de poissons grâce au canal de Mozambique. Cependant, la ville ne produit pas beaucoup de légumes. Ces derniers y sont d'ailleurs assez coûteux parce qu'ils sont pour la plupart acheminés depuis la capitale et ses environs. La population s'y compose majoritairement de métisses chinois (cantonais pour la plupart) et des Indo-pakistanaïes. On y déguste les meilleures soupes dites chinoises du pays. Pour profiter de la mer, il faut aller à Mahambo, vers 30 km ou à Foulpointe, une des plus belles stations balnéaires du pays où l'on aime apprécier de bons langoustes et tilapia grillés (cf. annexe B. Les Produits de Tamatave).



Figure 6. Vente de fruits tropicaux sur la route entre Tamatave et Foulpointe. Source : Masy Andriantsoa



Figure 7. Paysages de Tamatave et ses environs. Sources : Masy Andriantsoa et Madagascar en photos



ANTSIRABE

Antsirabe, littérairement « là où il y a beaucoup de sel », 3^{ème} plus grande ville de Madagascar en nombre d'habitants, est surnommée la « Vichy Malgache » en raison des nombreuses sources d'eau thermale ou minérale toujours exploitées à ce jour. Elle est aussi la capitale des pousse-pousses et se trouve être actuellement le premier centre industriel du pays. Ses



Figure 8. Maisons typiques en zone rurale Antsirabe. Source : Rindra Ramasomanana

³⁰ Excepté en ces périodes, on peut retrouver ces produits des mers, des eaux douces, des forêts tout au long de l'année

industries lui permettent une indépendance au niveau des produits manufacturés et de les commercialiser dans toute l'île: le fameux fromage Byba et le non moins célèbre fromage fondu, la bière locale THB qui a encore obtenue une médaille d'or lors de la sélection mondiale à Bruxelles et ses dérivés, etc. Antsirabe est aussi une des villes les plus artisanales³¹ tant au niveau des sculptures, des broderies, des dentelles, des ferronneries, des vanneries... que des produits alimentaires tels que les fromages artisanales³² (meules type gruyère, type raclette, type reblochon; fromage frais, crottin, fromage blanc, bleu d'Antsirabe,...), le yaourt, le lait directement traie sur place, etc. (cf. Partie I | C- Modèles alimentaires variés & métissés). On y connaît le climat le plus frais du pays (jusqu'à -4°C). Pourtant ses sols volcaniques permettent la culture de nombreux fruits dont plusieurs variétés de pomme et d'orange, de divers légumes, plusieurs féculents comme les pommes de terre ainsi que l'aliment de base : le riz. Ces produits sont cultivés par plusieurs petits exploitants familiaux. Sa proximité géographique avec Fianarantsoa, permet de faire bénéficier de l'approvisionnement en zébus³³. En 1955, l'histoire de la ville fut marquée par l'exil de Mohammed V et son fils, le futur roi Hassan II du Maroc mais surtout par la colonisation. En effet, après Diego-Suarez, on y retrouve encore, le plus des représentations des vestiges coloniales (maisons, gare, hôtels,... à l'image des bâtiments français ancien). (cf. annexe C. Les Produits d'Antsirabe).



Figure 9. Bière locale THB



Fig. 10. Meule type raclette.
Source : Lactimad



Fig. 11. Le Bleu d'Antsirabe.
Source : Lactimad



Fig.12. Meule type Tomme.
Source : Lactimad



Fig.13. Fromage blanc. Source : Lactimad

³¹ Typique de la région du Sud- Ouest de Madagascar

³² LACTIMAD <http://www.lactimad.com/fromage%20lactimad.html> consulté le 17.03.2013

³³ Race de bétail à bosse aujourd'hui spécifique de Madagascar, introduit en l'an 1000 ap. JC par les Colons de l'Afrique de l'Est. ZAMMIT Jean. GENERALITES SUR L'ALIMENTATION ET LA NUTRITION ET LEUR EVOLUTION DANS LA PREHISTOIRE ET L'HISTOIRE DE L'HUMANITE. Cours de Master, Alimentation, ISTHIA, UTM, 2012.



FIANARANTSOA

Fianarantsoa, capitale de la région Betsileo, est au « centre de l'île, un peu vers le sud, entre monts découpés et verts du Betsileo (...). Ses 150 000 habitants en font une véritable ville, capitale de la région, **connue pour son thé et son vin**. Fianarantsoa, en tant que foyer chrétien de longue date, est riche de nombreux édifices et établissements religieux. C'est là que se trouvent beaucoup d'intellectuels donnant à la ville un aspect culturel intéressant. » (Routard.com, 2013). On y



Figure 14. Scène de la vie quotidienne en zone rurale Ambositra Fianarantsoa, source : photographe amateur sur Wikipedia

rencontre plusieurs troupeaux de **zébu**, qui, plus qu'approvisionnement en viande, sont des animaux domestiques allant du sacré au signe de richesse. Les habitants sont les artisans les plus habiles du Sud et même de l'île : maître dans l'art du Zafimaniry (sculptures racontant la vie des vivants et des ancêtres et apposés pour la plupart sur les tombeaux), du papier Antemoro (très difficile à maîtriser),...etc. Ce sont aussi les plus traditionnalistes : culte des ancêtres, habitation et vêtements traditionnels,...etc. Fianarantsoa présente un climat chaud. Elle forme avec Antsirabe un petit berceau du riz rouge et du riz long blanc. On y trouve à peu près les mêmes légumes et féculents (surtout l'igname, le manioc qui est un aliment destiné aux bétails) qu'à Antsirabe mais avec moins de variété. Les fruits, comme dans la côte Est, poussent à l'état sauvage ; on peut y retrouver quelques variétés de pommes et de pêches ainsi que les suivants:

**Ananas | Goyave | Jujube | Pomme de sahel | Margousier | Mangoustan | Jatropha |
Pomme cajou | raisin blanc | raisin noir | etc.**



ANTANANARIVO

En tant que capitale du pays, elle est la ville la plus urbanisée avec ses routes goudronnées, la plus moderne avec ses grandes édifices (banques, administrations centrales, etc.) et ses marchés. Malgré une politique de décentralisation promue par l'Etat, les grandes institutions (tribunaux, trésor, etc.) et les décisions nationales restent du ressort d'Antananarivo. C'est aussi la capitale des rizières. Bien qu'elle ne produise pas les mêmes quantités de riz qu'Antsirabe et Fianarantsoa, la ville et ses périphéries sont un vrai musée de contraste entre leurs maisons modernes et leurs rizières périurbaines (bien que de plus en plus, elles soient

transformées en terrain de fabrication de briques). En zone rurale, on y retrouve non seulement des rizières en étages selon les techniques de culture chinoises, où se côtoient zébus, plusieurs petites exploitations et plantations de tubercules mais aussi des fruits à l'Etat Sauvage. Y vivent surtout les retraités, les Malgaches en immigration et de retour au pays ou encore les expatriés qui ont les moyens financiers pour les installations (l'acheminement de l'eau, l'électricité, la sécurité, etc.) et surtout les moyens de transport pour rejoindre leur lieu de travail et d'étude. En ville, plusieurs propriétaires de maisonnettes font pousser dans leur jardin, surtout en guise de geste pour l'environnement (inquiétude par rapport à la pollution ou pour bien entretenir leur extérieur), des légumes ou des fruits tropicaux (chayotte, coco vari-masaka, papaye, goyave, etc.). Ils entretiennent ainsi de petits potagers dans leur jardin avec une assez faible production (cf. annexe D. Les Produits d'Antananarivo).



Figure 15. Mandrozeza à 45 minutes de route du centre de la ville d'Antananarivo, vers 18h. Source : Rindra Ramasomanana

La nourriture foisonne de partout : « Dans les grandes villes de l'île, on trouve un ou plusieurs supermarchés. (...) A Tananarive il existe 2 Jumbo Score. De la taille d'un hypermarché en France, on y trouve de tout. Les prix sont en conséquence car tout est importé de France (...). Passé les supermarchés, la nourriture de base s'achète dans les échoppes que l'on trouve dans les rues. Il y en a partout ! Ouvert 7 jours sur 7 jusqu'à la tombée de la nuit. »³⁴ Dans certains quartiers, on y trouve autant de magasins, de petites commerces, d'épiceries et d'échoppes que de maisons. « Il est très facile de grignoter à toute heure. Partout on trouve des boutiques sommaires proposant de la nourriture à emporter. »¹⁴ Antananarivo compte autant de marchés que de jours dans la semaine. « Il est bien agréable de se promener dans les marchés. On y trouve de tout. Tout est bio (!) et souvent d'une grande fraîcheur »¹⁴. D'ailleurs, tous les produits des autres régions (du Nord au Sud) y sont acheminés. (cf. annexe D. Les Produits d'Antananarivo)

« Tout bon cuisinier malgache essaiera autant que possible de conserver la saveur naturelle de chaque ingrédient en utilisant à bon escient les épices qui se marient bien avec chaque plat. Les épices les plus utilisés et les plus accessibles à travers la Grande Île sont l'oignon, le poivre, l'ail et le gingembre. »³⁵ Cependant, divers types d'épices et condiments de toutes provenances y sont cultivés. (cf. annexe D. Les Produits d'Antananarivo -Les épices de Madagascar)

³⁴ Madascope <http://www.madascope.com/alimentation.html> consulté le 18.03.2013

³⁵ Blog Recette de la cuisine artisanale d'Ambanja, <http://recettedecuisineartisanaledambanja.blogspot.fr/>, consulté le 16.03.2013

Les piments, le plus souvent pilés et en purée, sont servis et accompagnés d'achards de mangue ou de chayotte ou de carotte etc. Le plus doux pour les Malgaches est considéré comme un des piments les plus forts par les étrangers. Comme en témoigne un touriste "Malagasy food is not very spicy, as in hot and spicy, although they do have a highly charged pepper paste called Sakay or Piri-Piri which should carry a health warning because it is so hot! The first time we tried it, at least 3 of us nearly had a heart attack, all while our Malagasy guides were having a good giggle at our sufferings"³⁶. Le « tsy lanin-dimilahy » constitue le piment le plus fort pour les papilles des malgaches. D'ailleurs, littéralement son nom signifie « ne peuvent être mangé même par 5 hommes ». On retrouve aussi des épices qui proviennent d'Inde comme le massale, le marsala, le safran et le tandoori et divers épices arabes. Les Tananariviens ne mélangent jamais les épices et les assaisonnements contrairement aux Tamataviens qui mélangent à la fois la sauce soja ou le nuoc mam avec plusieurs épices et un peu de sucre roux pour mariner la viande.

La **canne à sucre et son extrait** ainsi que **les fruits secs** et leurs multiples dérivés font partie intégrantes de l'alimentation des Malgaches. On peut citer : les **bonbons pistaches** (faits avec des arachides en réalité) | **cacahuètes caramélisés** | **cacahuètes enrobés** | **cacahuètes grillés salés** | **cacahuètes salés** | **cacahuètes sucrés** | **cacahuètes pillés salés ou sucrés** | etc.

« Madagascar est **célèbre pour son cacao** »³⁷ « ainsi que sa **vanille de qualité supérieure**, et dont les récoltes sont en grande partie destinées à l'exportation³⁸. Dans les zones côtières de Madagascar ou dans les restaurants haut de gamme dans les Hautes terres, la vanille est aussi utilisée dans la préparation de sauces savoureuses accompagnant de la volaille. On peut aussi y trouver de très bonnes graines de café robusta et arabica, de cacao dans le Nord-est et le fameux thé de la ville de Sahambavy à 55 km de Fianarantsoa.



Figure 16. Vanille.
Source: Espaceagro.mg

Les produits présents actuellement sur l'île, ayant acquis des noms d'appellation en Malgache, connus depuis des siècles et transmis de génération en génération, ont été importés par différentes civilisations du Monde. Nous pouvons citer par exemple, la goyave de Chine, aujourd'hui appelé en Malgache « goiavy tsinahy ». Il en est de même pour les savoir-faire culinaires comme le bonbon coco (qui détient encore la même appellation) indien ; le chao niam ou encore le Mi-xao

³⁶Roots of the sky <http://www.rootsofthesky.com/madagascar/people/food/index.html>

³⁷JANICK Jules et Robert E. Paul, The Encyclopedia of Fruit & Nuts, Cambridge (Massachusetts), États-Unis, Cabi, « Bombacaceae: Adansonia Digitata Baobab », 2010, p. 174–176 & MOTAVALLI Jim, *Sweet Dreams: Fair trade cocoa company Theo Chocolate*, The Environmental Magazine, novembre/décembre 2007, p. 42-43.

³⁸HUBERT Diana, *Chocolate made in Madagascar: A Labor of Love*, The Epoch Times, 3 août 2010.

chinois aujourd'hui Mi-sao, Misao ou encore Min-sao en malgache ; mais aussi pour les ustensiles comme la râpe coco indonésien de plus en plus adapté selon les contraintes reliés aux tâches ménagères etc.

Des savoirs faire : un héritage de diverses provenances

« Madagascar, une île continent qui non seulement possède des paysages d'une incroyable beauté, une population accueillante et chaleureuse mais qui est aussi une référence en matière culinaire. Des produits d'une grande qualité, un savoir faire séculaire qui se transmet de mère en fille et la créativité de la nouvelle génération font de cette cuisine pleine de saveurs et d'originalité un plaisir pour les papilles. Tsara Bé ! C'est très bon ! »³⁹

La majorité des plats du pays sont des adaptations de plats chinois, parfois Indo-pakistanaïes et indiens à Tamatave, de plats français et plus européens à Antananarivo, de plats africains à Fianarantsoa.

LA CONSERVATION

Depuis environ quatre siècles, afin de pouvoir transporter les aliments, de les acheminer vers d'autres régions, les marchés éloignées et les conserver plus longtemps (inexistence auparavant de réfrigérateur ou de glacière), les Malgaches ont développés des techniques de séchage au soleil et/ou de fumaison et/ou de salaison pour les viandes de porc et de bœuf, les poissons, les piments, les brèdes, le thé, etc. On obtient alors, entre autre, du bœuf séché fumé appelé le « Kitoza » qu'on peut laisser à l'air libre plusieurs jours sans se détériorer.

De même, on peut aussi avoir du poisson séché salé appelé « trondro maina » qu'on peut garder à l'air libre plus d'un mois. Outre ces techniques, les feuilles de papaye sont utilisées pour garder la viande plus longtemps toujours sans réfrigérateur : On en recouvre la viande de porc ou de zébu.



Figure 17. Kitoza ou bœuf séché et fumé. Source : Blog « Fièrè d'être Malagasy » et wikipedia



Figure 18. « Trondro maina », méthode traditionnelle de séchage de poisson. Source : Wikipédia

³⁹ NORAULT Gilles, *Madagascar*, Edition ORPHIE, Saint-Denis, La Réunion, collection Meilleures recettes du monde, 2010, 64 pages.

En milieu rural, pour conserver le lait et ses dérivés (yaourt, crème) au frais ainsi que les jus naturels⁴⁰, on les place dans une barrique remplie d'eau puisée avant le levé du soleil et provenant directement du puits, qui fera à la fois office de réfrigérateur et de citerne d'eau.

Outre le pilage pour obtenir une purée pour pouvoir garder les condiments pour une durée plus longue, faire « confire » voir « fermenter » les produits dans du vinaigre blanc, constitue aussi une technique très répandue. On obtient ainsi des achards⁴¹ ou des chutneys de mangues, de citrons ou un mélange d'ails, de gingembres et d'échalotes.



Figure 19. Achards de mangue en jaune et de citron en orange et en vert. Sources : Blog « Fièr d'être Malagasy » & Wikipedia

LA RENTABILISATION

Les Malgaches sont habiles dans l'utilisation voir la récupération de toutes les parties d'un produit. La maxime « Rien ne se perd, tout se récupère prend réellement ici sens. A l'exemple du coco⁴² (cf. annexe E. Les savoir-faire des malgaches – rentabilisation du coco). De même, le bananier mais aussi le zébu, ce qui ne se mange pas devient des outils, des ornements, des bijoux, ... et même des ustensiles de cuisine. Toutes les viandes se mangent y compris la bosse. (cf. I. C- Modèles alimentaires variés et métissés).

ALIMENT ET SANTE : UN LIEN AU VERTUS CURATIFS

Les Malgaches font beaucoup recourt à la médecine traditionnelle. Cette société croit considérablement aux « pouvoirs » des plantes (notamment par l'utilisation des huiles essentiels et de plantes médicinales) pour guérir. Ils croient aussi aux vertus curatives de certains aliments⁴³ et plus rarement aux vertus préventives surtout lors de périodes marquantes comme la gestation. (cf. annexe E. Les savoir-faire des malgaches – Vertus des aliments).

⁴⁰ Appellation utilisée pour designer les jus à bases de fruits

⁴¹ « L'origine des achards date de l'époque des corsaires qui par ce mode de conservation emportaient à bord des légumes contenant des vitamines pour éviter le scorbut. Les achards s'associent à tous les plats, relèvent les salades et permettent la confection d'excellents canapés. » Codal Madagascar <http://www.codal-madagascar.com/codal/codal-tropical-condiments.html> Consulté le 19.03.2013

⁴² L'odyssée de Tatum <http://tatum.canalblog.com/archives/2006/08/14/2467582.html> Consulté le 21.03.2013

⁴³ Blog Recette de la cuisine artisanale d'Ambanja, <http://recettedecuisinartisanaledambanja.blogspot.fr/>, consulté le 16.03.2013

On peut retrouver plusieurs pouvoirs attribués aux aliments (papaye, cannelle, banane, chocolat, *bonbon anglais*, *pecto*, *contre-toux*⁴⁴, etc.) véhiculés par des fables et actuellement des blogs et forums culinaires et culturels où l'on retrouve des termes succédant la description ou inclus dans cette dernière comme : « remède pour » (allant des furoncles aux douleurs menstruelles), « pour guérir de », « pour soigner ... », « très bon pour ... (la santé du) », etc. D'une certaine manière, la modernité émergeant peu à peu des villes, a fait apparaître les mêmes formes d'inquiétude par rapport à l'alimentation sur les blogs et les réseaux et certains entretiens, on peut lire « manger 5 fruits et légumes par jour, c'est bon pour la santé ». Selon notre experte notre seconde experte, l'immigration des élites et les échanges effectuées avec l'extérieur, ont accrue cette réflexivité par rapport à l'alimentation.

LES PATISSERIES LOCALES

Ces « petites douceurs » se raccrochent à une histoire de famille dans chaque foyer : goûté partagé autour des contes de grand-mère lors des réunions des petits enfants souvent le mercredi ou le samedi après-midi, en famille en fin de journée ou le week-end lors des saisons des pluies, entre pairs après une séance de marelle appelé « vitsily » etc. Véritables héritages, ces pâtisseries⁴⁵ font non seulement partie intégrante du patrimoine alimentaire des Malgaches mais surtout présentent dans les modèles alimentaires de chaque région, de chaque ville. Bien qu'elles puissent être reliée à une région, une province, elles sont reconnaissables par toute personne ayant vécu au pays et propre à Madagascar même si on regardant du côté des Indonésiens, on retrouve des similarités dans le mode d'élaboration et de cuisson des produits. Les mères de familles les font découvrir à leurs progénitures dès leur plus tendre enfance. Gourmandises tolérées, elles promettent aux enfants de vrais découvertes et que de bons souvenirs aux plus grands. « Les Malgaches sont les rois des fritures dont des beignets »⁴⁶ (cf. annexe E. Les savoir-faire des malgaches – Pâtisseries locales).

DES SAVOIRS à « AVOIR & FAIRE »

Des savoirs et savoir-faire sont requis pour être une bonne épouse et mère de famille. « Fahaizana sakafa malagasy (...) maharitra fanambadihana ». Ce qui signifie que le fait de maîtriser la cuisine

⁴⁴ Limonade malgache & deux bonbons locaux

⁴⁵ Ici fait référence au sucré, à tous ceux qui sont beignets sucrés, confiseries, assimilables aux puddings, ...

Sources recettes, description & photos Blog : Recette de la cuisine artisanale d'Ambanja,

<http://recettedecuisineartisanaledambanja.blogspot.fr/>, consulté le 16.03.2013 ; Alimentation de Madagascar <http://madagascar-mc.e-monsite.com>

consulté le 22.03.13 ; L'odyssée de Tatum <http://tatum.canalblog.com/archives/2006/08/14/2467582.html>.

Consulté le 21.03.2013

Page du restaurant Le Rouguail – La cuisine malgache Facebook, consultée le 22.03.2013

Geo.fr consulté le 22.03.2013

⁴⁶ L'Alimentation de Madagascar <http://madagascar-mc.e-monsite.com>. Consulté le 22.03.13

malgache contribue grandement à maintenir et faire durée le mariage. Comme nous l'avant mentionné auparavant, la jeune femme, peu avant son mariage, va « se remettre à niveau » ou s'initier à la cuisine traditionnelle malgache auprès de sa mère, sa tante ou sa grand-mère. Cette maîtrise peut concerner la cuisson du riz, l'art du « miady varotra » (négociation des prix fréquents sur les marchés) ; la reconnaissance des bons produits (poulet ou oie vivant, avocat, ananas, fruit de la passion, manioc, fruits tropicaux des autres régions, viande de zébu ou de porc etc.) au visu ou au touché ; les savoirs préparer les produits (tuer et plumer les volailles, attendrir la viande, éplucher le papaye pour qu'il ne soit pas amer, enlever tous les « akotry » (sorte de grumeaux) par le vannage du riz) ; les recettes et ne jamais rater les cuissons habituels comme celui du riz sous peine d'être réprimander par sa belle-mère ou de peur du « que dira-t-on ». Dans les zones rurales, ces exigences peuvent être encore plus élevées : Savoir cultiver du riz, piller le riz, les pistaches etc. et bien sûr avoir la force nécessaire pour le travail des champs.

LES USTENSILES & OUTILS

Les femmes malgaches donnent beaucoup d'importance à la cuisine où elle ou le personnel de maison, passe jusqu'à 4h30⁴⁷ par jour. Outre les matériels, ustensiles et outils de base très européens, les indispensables : cocotte minute, plaque, gazinière, friteuse, réfrigérateur, toasteur, rice-cooker, poêle, économe, louche etc., une vraie cuisine malgache⁴⁸ (indépendamment des revenus de chaque ménage et de l'origine géographique et culturel) doit comporter des ustensiles et outils traditionnels adaptés. Le mixeur à jus, introduit vers les années 2000, a complètement été intégré sur les échoppes des vendeurs de fruits et dans chaque ménage. Cet ustensile contribue à l'augmentation de la consommation de fruits. Cependant, nous verrons que le coût de l'électricité est trop important à Madagascar. (cf. annexe E. Les savoir-faire des malgaches – Ustensiles et outils).

Nous ne rentrerons pas dans les détails en ce qui concerne les micronutriments apportés par chaque aliment. Les spécialistes⁴⁹ préconisent la diversité des aliments pour éviter la carence. Néanmoins, on peut affirmer que Madagascar, spécialement les régions étudiées, dispose de diverses sources et ressources pour pouvoir satisfaire aux besoins nutritionnels. Comment les Malgaches

⁴⁷ Comprend les heures de préparation des « goûters », se basant sur les entretiens et en tenant compte que les plats en flux tendus (plus de 2h)

⁴⁸ D'ailleurs, ces outils, ustensiles & matériels indispensable dans la cuisine malgache se retrouvent dans les proverbes, adages et citations malgaches et ont des représentations fortes reliés aux ancêtres.

⁴⁹ Steven Lauwerie -UNICEF, FAO, OMS, IRD (Nutrimad), Docteur Raharimanana Toky (médecin-chef du centre de santé Mahambo), Angelo Tiandrazana (Coordonnateur Régional de l'Office National de Nutrition –région Analanjirofo), etc.

intègrent-ils ces aliments potentiels dans leur espace sociale alimentaire, dans leurs modèles alimentaires ?

C- Modèles alimentaires variés et métissés

1. Modèles alimentaires ancrés et basés dans une mixité sociale

Avant de pouvoir rechercher les causes de la malnutrition par carence au près de la population étudiée, nous devons présenter comment mangent les Malgaches et quels sont leurs modèles alimentaires ?

Jean Pierre POULAIN dans le dictionnaire des cultures alimentaires propose la définition suivante: «Un modèle alimentaire est une **configuration de l'espace social alimentaire**. Il correspond donc à un **ordre du mangeable** particulier, un **système alimentaire**, un **système culinaire**, un **système de consommation**, un **système de temporalité** et à un ensemble de **différenciation interne**. C'est aussi un ensemble des règles de sélection, de préparation, de service, de consommation...etc.

«Les modèles alimentaires sont des **ensembles sociotechniques et symboliques qui articulent un groupe humain à son milieu, fondent son identité** et assurent la mise en place de **processus de différenciation sociale interne**. Ils sont un corps de connaissances technologiques **accumulées de génération en génération, permettant de sélectionner des ressources dans une espace naturel, de les préparer pour en faire des aliments, puis des plats et les consommer**. Mais ils sont en même temps des **systèmes de codes symboliques** qui mettent en scène les valeurs d'un groupe humain participant à la construction des identités culturelles et aux processus de personnalisation »

Claude Fischler utilise le concept de « système culinaire » comme étant l'ensemble des principes de préparation des aliments. Avec une signification plus ou moins étendue, une conception restreinte rend compte du jeu des catégories et de symboles qui s'articulent sur les opérations techniques culinaires et participent à la construction sociale des aliments ». Il définit la cuisine comme un « ensemble d'ingrédients et de techniques mis en œuvre pour faire entrer un aliment dans la catégorie des aliments (comestibles) dans une culture donnée.

« "Le Fady" est un ensemble de tabous concernant l'utilisation de certaines substances, principalement de la nourriture et la temporalité de certaines actions et rites. Ils continuent à réguler une partie importante de la vie malgache. Le sujet des tabous est très important pour la société malgache. Chaque tribu, chaque région possède son lot de comportement ou d'actions " interdites ". Les fadys se transmettent de génération en génération et certain sont simplement crée par l'astrologue (ou Ombiasa) ou par la personne la plus respectée du village ou de la région. Par exemple, refuser l'hospitalité à un étranger est considéré comme Fady. Suivant un autre fady, il est mauvais de s'asseoir sur le pas de la porte d'entrée de la maison pendant que le riz pousse. L'explication étant que le seuil de la maison est comparable au " chemin " de la naissance et que s'asseoir dessus pourrait empêcher le riz de naître. Certains endroits sur l'île sont sacrés car les gens croient que les esprits de certains ancêtres y résident. Il leur est offert des sacrifices des zébus, de poulet ou de rhum mais jamais de sacrifice humain. Dans les cérémonies traditionnelles, les poulets et le rhum sont des symboles important. » Selon Jean Pierre POULAIN dans son ouvrage « Penser et manger la chair »⁵¹, le tamarinier abrite un esprit et porte le fady.

« Il est important de se rappeler que les "fady", surtout ceux liés à l'alimentation varient beaucoup d'un endroit à un autre ou d'un groupe ethnique à un autre. La vie de tous les jours à Madagascar est régie par de nombreux "fady" (tabous) qui varient d'une région à l'autre. Les interdits peuvent porter sur des aliments (porc, lémurien, tortue...), le port d'habits d'une couleur particulière, la baignade dans une rivière ou un lac après avoir manger du porc etc. Les fady sont attribués aux ancêtres, auxquels les Malgaches vouent un culte respectueux quelque soit leur religion. Il est préférable de respecter ces interdits afin de ne pas les offenser, même si leur bien fondé est parfois très discutable. Ils peuvent concerner l'individu, la famille, le clan ou même l'ethnie tout entière. Ainsi les Antemoro sont fady de cochon, et d'une espèce d'anguille.»⁵²

D'après notre entretien avec notre second expert « (...) *je suis allé sur le terrain, j'ai su que par exemple les Merina, les descendants des Hova ou des Andriana ne consomment pas de rognons*

⁵⁰ Fomba Malagasy <http://razafimalala.free.fr/Fomba/fady.htm> Consulté le 22.03.2013

& RAZAFIMPAHANANA Bertin, Extrait de Les Fady ou les Tabous, étude sociologique et psycho-sociologique,

⁵¹ Fomba Malagasy <http://razafimalala.free.fr/Fomba/fady.htm> Consulté le 22.03.2013

& RAZAFIMPAHANANA Bertin, Extrait de Les Fady ou les Tabous, étude sociologique et psycho-sociologique, et le type de restaurant (généralement, les gargotes, les échoppes, les restaurants asiatiques et les petits restaurants familiaux)

⁵² RAZAFIMPAHANANA Bertin, Extrait de Les Fady ou les Tabous, étude sociologique et psycho-sociologique, et le type de restaurant (généralement, les gargotes, les échoppes, les restaurants asiatiques et les petits restaurants familiaux)

et de chèvres. Plusieurs régions ne mangent pas de chèvres mais je ne sais pas pour quelles raisons. Certaines populations ne mangent pas de porc. Là où il y a par exemple les petites crevettes, là (...) oui le lac Aloatra. »

Afin de pouvoir étudier les choix des aliments, la décision alimentaire des Malgaches, nous allons présenter l'ordre du mangeable et le non-mangeable et leurs sous-catégories, puis exposer comment mangent les Malgaches (en étroite relation avec le lieu) ? À travers la temporalité ; avec qui ? (Commensalité), suivant quel étiquette et que mangent-ils ? (Plats traditionnels, plats dits festifs)

Les catégories alimentaires : aide à la décision

(cf. annexe F. Tableau sur les « catégories du non comestibles » par les Malgaches)

(cf. annexe G. Tableau sur le « registre du mangeable » par les Malgaches)

Dans ces tableaux, on peut encore, par exemple déconstruire la classe aisée en deux groupes : le groupe des « nobles », de la bourgeoisie et celui des « nouveaux riches » (qui aspirent quand même à intégrer le premier groupe). Selon cette classification, on peut trouver que le cola ou le noix du kolatier, qui selon les Malgaches augmenterait la virilité des hommes qui en consomment (Principe de l'incorporation⁵³), passe du statut d'un aliment « mangeable mais n'apprécie pas » pour le premier groupe à un statut d'aliment « agréable au quotidien » voir indispensable pour le second groupe (habitué peut-être à en acheter auparavant). Tandis que dans la classe intermédiaire, on retrouve un groupe de mangeurs qui tend vers les caractéristiques de la bourgeoisie qui ne s'imposent pas de règles très strictes par rapport à la nourriture mais qui font très attention à l'hygiène alimentaire. Or, le cola est commercialisé dans les rues par des vendeurs ambulants sur des sahafa en argent ou fer avec les pistaches et sans couvercles. Ce premier groupe constitue un ensemble d'intellectuels : professeurs d'université, médecins, ingénieurs, etc. Le second groupe de la classe intermédiaire constitue des personnes qui proviennent des zones rurales avec des activités commerciales florissantes (épiceries, grossistes, fournisseurs de bois polis, etc.) ou qui proviennent de classe très modeste et qui n'ont pas forcément continuer leur étude mais ont réussi à gagner leur vie. Ce groupe apprécie les petits plaisirs de la vie et intègre totalement le grignotage des fruits secs et des noix tels que le cola dans leur modèle alimentaire.

⁵³ On devient ce que l'on mange, pensée magique.

Les formes (temporalité) et lieux (spatiales) de prises alimentaires

Nous nous inspirons du troisième tableau de la partie sur les « catégories alimentaires et contextes d'action » de Jean Pierre POULAIN, dans le dictionnaire des cultures alimentaires, mais tout en reliant la temporalité et les lieux de prise de repas qui sont étroitement liés pour les mangeurs malgaches.

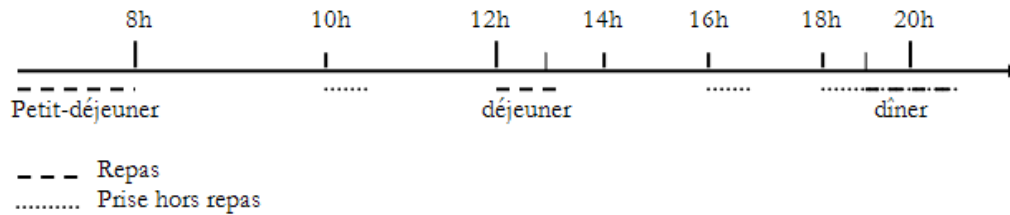


Figure 20. Temporalité des repas. Source : auteur.

LES REPAS

Un repas normal (autre que le petit déjeuner), pris surtout le week-end en famille, se constitue d'un hors d'œuvre (et non d'une entrée) qui peut être une salade, un achards ou une entrée très élaborée, d'un plat de riz et de laoka et traditionnellement de fruits (de moins en moins) ou de pâtisseries raffinées (assortiments de gâteaux, koba, etc.) ou de salade de fruits. L'ordre des deux premiers composants n'est pas obligatoire : Tout est déjà servi sur la table ! Le repas est pris sur trois temps de la journée : le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner :

- Le **petit-déjeuner** souvent sauté ou pris hors du foyer et rarement pris ensemble (en famille) en raison des horaires différents surtout lorsque les enfants vont à l'université ou travaillent (dans des zones assez éloignées des habitations). Les horaires de départ de la maison sont **entre 5h et 8h00** du matin selon la catégorie socioprofessionnelle⁵⁴. Le petit-déjeuner pris au domicile est organisé comme suit : le pain ou le riz de la veille réduit en « sosoa »⁵⁵ ou les viennoiseries ou les pâtisseries traditionnelles (le mofo gasy, le menakely, le mokary à Tamatave) ou encore des féculents (comme le maïs, le manioc en zone rurale et Fianarantsoa, au coco à Tamatave), sont servis sur la table régulière⁵⁶ réservés aux repas avec un thermos de thé, une cafetière, du lait

⁵⁴ En sachant que les bureaux ouvrent à 8h30 (au plus tard) pour le secteur privé et 9h pour le secteur public, l'école commence à 8h00 pour les plus petits, à 7h30 pour les collégiens et lycéens, à 7h00 pour les universitaires.

⁵⁵ Ici, il « est préparé avec plus d'eau pour créer un porridge de riz sirupeux appelé vary sosoa [var susu] qui est habituellement consommé au petit déjeuner » BOISSARD Pierre, *Cuisine Malgache, Cuisine Créole*, Antananarivo, Madagascar, Librairie de Tananarive, 1997, ...p.

⁵⁶ Une autre table existe dans le salon pour accueillir les invités dans les familles des classes intermédiaires et aisées.

concentré, du sucre, du miel, de la confiture et de plus en plus souvent du fromage, etc. en fonction du budget. Pris hors domicile, il se prend dans les petits kiosques à « mofo gasy », on a alors les mêmes choix qu'on a cité précédemment excepté les viennoiseries mais souvent accompagnés de café (au lait ou fort) et parfois avec moins d'hygiène. En zone rurale et à Fianarantsoa, le petit-déjeuner est capital parce qu'il constitue une source vitale d'énergie pour les travaux des champs qui sont très rudes.

- Le **déjeuner** est rarement pris au domicile durant les jours de travail et ce, même en zone rural. En effet, en raison de l'éloignement du lieu de travail ou d'étude et des lacunes d'organisation au niveau des moyens de transports, les Malgaches préfèrent manger dans les restaurants ou les petits « hotely » des environs. L'inexistence de lieu consacré aux repas des salariés et des étudiants et le manque de temps, les empêchent de préparer et de rapporter leurs propre repas. Dans ces « hotely », sont proposés les menus traditionnels qui se composent normalement d'un plat principal contenant essentiellement du riz et du « laoka »⁵⁷, un achards, des condiments et le jus du riz ou « ranovola », ou des plats plus européens où le riz est substitué par les frites ou des pâtes ou additionné de légumes comme dans le cas du bol renversé. Le choix du déjeuner peut aussi se porter sur les pizzas, les fast-foods et sandwich pour les plus jeunes et pour ceux qui peuvent manger debout et accoster les camions ambulantes (food truck) pour un bol de soupe ou de mi-sao.
- La composition du **dîner** est généralement similaire au déjeuner pris au domicile et parfois constitué du reste de « laoka » du midi qui a été préparé pour ceux qui restent à la maison ou des fritures (saucisses, poulet, frites, etc.) accompagné de « vary soso ». Malgré qu'une sortie en famille au restaurant soit organisée deux à trois fois par semaine ou qu'on ait assisté à une « fety »⁵⁸ (de moins en moins en raison de l'insécurité et de la crise), un bol de riz soso n'est jamais de trop pour « réchauffer le ventre avant de dormir ».

LE RIZ

«**Mihinam-bary** » littéralement « manger du riz » résume le verbe et l'action « **manger** » pour les Malgaches. Pour eux, le riz a une valeur symbolique forte. D'ailleurs, ils en sont les premiers

⁵⁷ « L'accompagnement servi avec du riz est appelé laoka dans le dialecte des hauts-plateaux » in SIBREE James, *A Naturalist in Madagascar*, Londres, Royaume-Uni, J.B. Lippincott Company, p. 106

⁵⁸ Vient de la malgachisation du mot fête. Les Malgaches quels que soient leur milieu social, adorent organiser des événements en grandes pompes (fiançailles, mariages, anniversaires, crémaillères, baptême, etc). Ce qui explique le succès des services traiteurs, des photographes professionnels, des services de location de tête de cortège, des espaces etc. mais surtout des chanteurs et orchestres de musique.

consommateurs au monde. Le riz est souvent servi dans un bol commun où chacun se servira à tour de rôle suivant l'âge et le genre. On peut retrouver au moins cinq variantes de recettes de riz : le vary maina, le vary sosoa, le vary amin'anana, le vary be menaka et plus récemment le riz cantonais.

- Le « vary maina », le riz de tous les jours avec une cuisson normale soit très peu d'eau (environ $\frac{3}{4}$ de la hauteur du riz), cuit avec la cocotte traditionnelle malgache, pour obtenir un riz sec moelleux qui sera toujours accompagné de « ro » ou de sauce (souvent incorporé dans le laoka).
- Le « vary sosoa », comme susmentionné, est obtenue avec plus d'eau que le précédent (environ 2 fois la hauteur du riz), souvent une variété de riz rouge très apprécié des autochtones. Il est souvent accompagné de laoka plutôt sec comme le kitoza (lanières de zébu fumées) ou de fritures comme le poisson frit.
- Le « vary amin'anana », est un sorte de porridge traditionnel obtenu à partir d'un mélange de riz blanc ou rouge, de viande ou de crevettes séchées (« patsa ») et de plusieurs brèdes hachées.
- Le « vary be menaka » (riz arrosée de beaucoup d'huile) consommé surtout lors de cérémonie traditionnelle comme le famadihana⁵⁹. Il s'accompagne toujours de viande de zébu (souvent tué à travers une cérémonie de sacrifice) dont on récupère l'huile pour arroser le riz déjà rationné.
- Le « riz cantonais » n'est pas une recette originaire de la grande île mais de la Chine (cantonaise). Il a aussi été approprié, revisité et adapté par les Malgaches et se compose de macédoines de légumes, de riz, de carry (curry) et de morceau de viande (hachée, tsia-tsou ou charcuterie). C'est une variante très appréciée surtout lors des excursions, réunion de famille ou tout repas « agape ».

LE LAOKA

Le laoka, accompagnement de tout plat de riz, est essentiellement conçu autour de la cuisson de la viande qui est : soit « ritra » (sec sans sauce) et souvent accompagné d'un « ro » à part (jus de cuisson, bouillon, potage clair de légumes ou de brèdes, etc.), soit « ketsaketsa » (avec un peu de sauce de tomate, d'oignons et ails ou sauce brun, etc.), ou carrément composé du mélange « ro » et viande ou ro et crevettes etc.

⁵⁹ Cérémonie de retournement des morts

LE ZEBU

Fortement appréciée à cause de ses valeurs culturelles et nutritionnelles, le zébu étant associé à la sacralité, au pouvoir et à la richesse, sa viande constitue le principal mets d'accompagnement des repas de toutes circonstances depuis les cérémonies rituelles aux simples nourritures



Figure 21. Paysans gardant un zébu en zone rurale. Source et photographe : Rindra Ramasomanana

quotidiennes. La préparation de la viande, la conservation et la cuisson ne diffèrent point

pour l'ensemble de l'île ; la technique et le savoir-faire se transmettent de générations en générations et constituent en partie le référent identitaire de la population malagasy.⁶⁰ La viande par excellence pour les Malgaches est la viande de zébu. Cependant, le statut de cet animal ne serait être confiné à celui d'un simple fournisseur en viande, à un aliment. En effet, le zébu est un aliment qualifié de « sacré », avec une valeur symbolique très forte dans la culture malgache. Il est enraciné dans l'histoire de l'île depuis 1000 ans avant JC⁶¹, en traversant les époques de la royauté et coloniale pour terminer aujourd'hui comme un animal sacré lors des cérémonies traditionnelles tout en étant une viande des quotidiens des autochtones. On peut consacrer toute une étude sur le zébu, les sacrifices et les rites qui l'entourent. Si nous pouvons résumer, le zébu en lui-même est un animal domestique ayant un **symbole de puissance et de prospérité, relié à la royauté**. « A proximité de Fianarantsoa, ville située au Sud Est de Madagascar, se dresse une pierre représentant cinq zébus. Ces derniers matérialisent la gloire ou le déclin des règnes qui se sont succédé sur l'île de 1710 à 1790 (du Roi Ralambovitaony au Roi Andriamanalina III). En fonction de leur puissance respective, les cornes représentées sont plus ou moins longues (...) Aujourd'hui, au-delà de sa valeur spirituelle, le zébu

⁶⁰ RASOARIFETRA Bako (archéologue). La viande de zébu ou *hena omby* dans les traditions malagasy. Taloha, revue scientifique internationale des civilisations, samedi 29 septembre 2012, numéro 20, disponible sur <http://www.taloha.info/document.php?id=1228> (consulté le 22.03.2013)

⁶¹ Race de bétail à bosse aujourd'hui spécifique de Madagascar, introduit en l'an 1000 ap. JC par les Colons de l'Afrique de l'Est. ZAMMIT Jean. GENERALITES SUR L'ALIMENTATION et LA NUTRITION ET LEUR EVOLUTION DANS LA PREHISTOIRE ET L'HISTOIRE DE L'HUMANITE. Cours de Master, Alimentation, ISTHIA, UTM, 2012.

constitue à Madagascar, un placement du capital et sa possession est souvent perçue comme une réussite sociale. »⁶² (cf. H. Le zébu, viande de circonstances et ses morceaux)

Après avoir découvert la signification symbolique du zébu, il ne sera pas donc étonnant de voir que plusieurs plats traditionnels proviennent de l'animal.

LES « LAOKA » TRADITIONNELS

Les Malgaches classifient les plats, en général, en deux catégories : le « matsiro » et le « matsatso ». Le premier qu'on peut traduire comme « ayant beaucoup de goût, succulent et très savoureux » et avec connotation de « faire monter la tension artérielle » pour insinuer le fait qu'en excès ou sur le long terme, sa consommation est très mauvaise pour la santé. Le second se réfère à ce qui est « assez fade », consommé dans un objectif d'épuration, surtout après les fêtes. Les recettes restent très imposées sans libre-arbitre sur les cuissons et les ingrédients routiniers. On les retrouve toujours lors des fêtes plus traditionnelles telles que le « vodiondry » (fiançailles malgaches), le « fanokanana » (inauguration) de moins en moins lors des fêtes plus modernes comme le mariage, les galas.

Les plats « matsiro » contiennent rarement des légumes autres que la tomate, l'oignon et l'ail (souvent sautés à l'huile) (cf. annexe H. Les laoka traditionnels - matsiro).

Les plats « matsato » sont souvent à base de brèdes et de viande de bœuf ou de poulet et de gingembre ou encore des féculents bouillis avec des crevettes sèches (cf. annexe H. Les laoka traditionnels - matsatso).

UNE COMMENSALITE ELARGIE ET LE FHAVANANA

Le fihavanana est une notion qui n'existe qu'à Madagascar. Il s'apparente en quelque sorte à une forme d'entre-aide, à une solidarité sans attendre forcément quelque chose en retour. Elle a été instaurée par les Ntaolo ou les ancêtres afin de régir la société, intégrer des règles et des normes non officielles afin de préserver l'harmonie de la société malgache. Elle découle de l'échange, du don et contre-don. Le but est de donner à ceux qui en ont le plus besoin, entre voisin (don d'aliment), entre amis (don de services), d'aider ce qui sont dans le besoin, en danger, etc. Elle s'est élargie dans l'alimentation par le « manasa hinana » (invitation à manger lors du repas ou lorsqu'on est pris en train de manger), « mandroso hisakafo » (idem à celui d'avant mais s'adresse plus à celui qui passe dehors). Même si le « fihavanana » a peu à peu disparu, elle se reflète dans la volonté de vouloir

⁶² Réseau d'auteurs, Madagascarblog, Madagascar sous toutes les coutures. Disponible sur <http://www.madagascar-id.com/culture/la-valeur-symbolique-du-zebu-a-madagascar> (consulté le 25.03.2013)

partager les aliments lors de cérémonie (on invite le plus de monde dans les villages lors du Famadihana, des mariages, etc.), au quotidien où l'on mange avec la famille la plus élargie possible, les tables dans les restaurants plus traditionnels et chinois sont aménagés de façon à accueillir plus de sept personnes à la même table (qu'on partage parfois avec des inconnus), les échoppes plus fait pour aller à l'encontre de nouvelles connaissances. On peut dire que la cuisine ambulante est une forme de commensalité et de convivialité de rue. Les gens se parlent spontanément dans le bus, dans les gargotes, etc.

A travers la cuisine ambulante et les « fety mitam-pihavanana », les Malgaches veulent maintenir et entretenir leurs relations en invitant les amis de leurs parents à son mariage ou à ses fiançailles, en invitant une amie, une connaissance partageant le même chemin de retour et croisé par hasard à manger à l'échoppe du coin, etc. Des liens sociaux se créent ainsi autour de l'alimentation⁶³.

MES QUATRE- HEURES ET « DIX HEURES » (PAUSES ET RECREATIONS) ET LE TSAKY-TSAKY

« Te hi-tsaky-tsaky » pour exprimer une envie de grignoter. « Handeha hi-tsaky kely miaraka amin'ny akama » pour dire que je vais aller prendre une petite collation avec mes « potes »...Plusieurs expressions tournent autour de ce qui peut être appelé le grignotage en Occident. A travers ces prises hors repas complètement intégré dans le quotidien des Malgaches à travers la consommation des pâtisseries traditionnelles (le sucré), des caca-pigeon, des chips et des beignets (le salé), du tamarin avec de la vinaigrette (l'aigre doux chez les jeunes filles et femme), du « mangidy » (boisson) chez les adultes et personnes âgées des milieux populaires (l'amer).Les quatre goûts de la cuisine malgache se retrouvent dans ces moments de partage ou individuel. Les récréations, les pauses, les gouters, auparavant obligatoires, ont fixés leurs horaires : quatre heure de l'après-midi, à dix heures du matin et vers 18 h de l'après midi pour le tsaky (peut être assimilé à l'apéro du jeudi en France). En raison des contraintes de temps, dans la semaine sauf le « vendredi magnifique », ils sont souvent pris en groupe restreint. Les Malgaches ont ainsi conditionné leurs corps à satisfaire leurs faims à ses heures de la journée.

⁶³ SANDRON Frédéric. *LE FIVAVANANA À MADAGASCAR : LIEN SOCIAL ET ÉCONOMIQUE DES COMMUNAUTÉS RURALES*. Cairn .Info, 2008, n°195, 220 p. [en ligne]. Disponible sur

http://www.cairn.info/resume.php?ID_ARTICLE=RTM_195_0507 (consulté le 03.03.2013)

2. D'une alimentation aux origines métissées aux mutations dans les habitudes alimentaires

Histoire & alimentation

A L'ORIGINE

L'origine de l'alimentation à Madagascar est aussi complexe que l'origine de sa population. « L'origine du peuple malgache demeure à ce jour un mystère »⁶⁴

On peut lire à travers son histoire, toutes les influences qui ont façonné la cuisine traditionnelle malgache. Plusieurs sources⁶⁵ affirment que les premiers occupants de l'île sont venues de l'**Indonésie** (marins austronésiens entre 100 et 500 ap. JC). « Dans leurs pirogues, ils ont ramené des denrées de base de chez eux, dont **du riz, des bananes plantains, du chou chine, et de l'igname ailée. Le sucre de canne, le gingembre, les patates douces, les cochons et les poulets** »⁶⁶. D'ailleurs, les « Merina »⁶⁷ un des 18 ethnies de l'île, se localisant à Antananarivo, est surnommé les « malayo-indonésiens » de Madagascar. On rencontre alors des similarités de la langue malgache qui se rapproche surtout des dialectes indigènes du Sud-est du Kalimantan ; au niveau de l'aspect physique (chevelure ordinairement droite) ; des rituels (sacrifice du buffle et du zébu), mais aussi dans les manières de manger (l'appréciation du grignotage de rue, aliment de base le riz, la riziculture en étage, etc.).

Au XIIème siècle, les Arabes accostent l'île pour effectuer des activités de commerce, plus vers le Nord-ouest. C'est alors que le Malgache s'écrivait en Arabe, on retrace encore à ce jour des similarités avec cette langue à l'oral malgré que le romain fut imposé depuis la colonisation au début des XIXème siècles. On rencontrera encore des Malgaches du Nord qui ont encore des similarités physiques avec les Arabes.

⁶⁴ LEMARCHAND Philippe. Atlas de l'Afrique. Neuilly-sur-Seine (Hauts-de-Seine) : Atlande, 2013, 251p.

⁶⁵ LEMARCHAND Philippe. Atlas de l'Afrique. Neuilly-sur-Seine (Hauts-de-Seine) : Atlande, 2013, 251p.

Madascope <http://www.madascope.com/histoire.html> (consulté le 25.03.2013)

Ratrimo-Andriantefinanahary. Les Merina. http://users.cwnet.com/zaikabe/KI/MERINA_1.HTM (consulté le 25.03.2013)

⁶⁶ GADE Daniel. *Deforestation and its effects in Highland Madagascar*, Mountain Research and Development, vol. 16, no 2, 1996, p. 101–116

BLENCH Roger. *The Indian Ocean in Antiquity*, « The Ethnographic Evidence for Long-Distance Contacts Between Oceania and East Africa ». Londres, Royaume-Uni. British Museum, 1996, 417–438 p,

⁶⁷ A savoir les descendants des Andriana (noblesse) et des Hova

Les premiers Européens à avoir approché l'île ont été les Portugais, puis les Hollandais et les Anglais qui ont souhaités dominer le peuple par le Christianisme mais sans succès. Ils ne tardèrent pas à quitter l'île rouge. A cette même période, la Compagnie Française des Indes Orientales est créée et s'implante alors pour faire commerce mais encore sans grand succès.

ANDRIANAMPONIMERINA, LE ROI INVESTIGATEURS DES RIZICULTURES

De 1684 à 1724, nombreux pirates se réfugièrent sur les côtes (d'où la légende du Libertalia), surtout vers le Nord-est du pays où l'on rencontre différentes formes de métissage jusqu'à ce jour. S'ensuit alors l'époque des royautes : « L'île n'est pas unifiée et chaque région possède son royaume. Le premier roi qui a eu le charisme et la force d'unifier le pays est Andrianampoinimerina (C'est un merina). De 1787 à 1810 il ne cessa d'agrandir son territoire en maîtrisant parfaitement le développement économique et administratif : il développa les marchés, multiplia les alliances, créa un impôt, une justice... Sa mort ne lui permit pas d'atteindre son objectif mais il laissa à son successeur, son fils cadet, le soin de poursuivre sa tâche, avec pour mission "La mer sera la limite de ma rizière" »⁶⁸

Durant son règne, il a exigé les taxes aux riches pour permettre aux plus démunis de cultiver systématiquement des rizières irriguées aux alentours d'Antananarivo. Son stratégie a permis de nourrir la population d'Imerina et en plus, d'acheminer le surplus vers les autres régions. « Des places de marché se sont établies à travers l'île pour servir de points de commerce centraux pour des produits de base tels que des viandes et des fruits de mer fumés et séchés, du maïs séché, du sel, du manioc séché et divers fruits. » Des gâteaux de riz y sont aussi commercialisés par les marchands comme : le fameux « mofo gasy » et le "menakely". La cuisine côtière, elle aussi, a connue des évolutions. En effet, « les voyageurs du début du XIX^e siècle ont rapporté avoir mangé des plats sur l'Île Sainte-Marie préparés avec de la poudre de curry (dont un riz épicé ressemblant à du biryani) et avoir bu du café et du thé ». ⁶⁹

⁶⁸Gwyn Campbell, « *The Structure of Trade in Madagascar, 1750–1810* », *The International Journal of African Historical Studies*, vol. 26, no 1, 1993, p. 111–148

⁶⁹ Heaton Robinson, *Narrative of Voyages to Explore the Shores of Africa, Arabia, and Madagascar.*, 1, New York, États-Unis, J & J Harper [lire en ligne [archive]], p. 112

L'EPOQUE COLONIALE

La royauté merina gouverna alors le pays jusqu'à la colonisation. « En 1895, le général Duchesne contraignit la reine Ranavalona III à accepter le protectorat français. Une violente insurrection entraîna l'annexion de l'île (1896), que Gallieni soumit (1897-1905). »⁷⁰

De cette époque, de nouveaux aliments dérivés du français (langue dominante à l'époque) se sont largement répandus dans les zones urbaines comme les baguettes, une large variété de pâtisseries de l'époque, les desserts français (croissants et chocolat chaud, mille-feuilles, cornets à la crème, etc.), la « salade composée » inspirée de la macédoine de légumes à la française. Le foie gras, aujourd'hui produit local, a aussi été introduit par les Français à l'époque. Dans les régions côtière, les plats à base de volailles ou de fruits de mer ont commencés à être agrémentés de vanille et la noix de coco est devenue un ingrédient banal.⁷¹

Les influences récentes

LES CHINOIS

Les chinois ont débarqué peu à peu vers la fin du règne de la Reine Ranavalona III. Ils ont alors massivement afflué dans la côte Est de l'île. En effet, suite à une annonce du Général Joseph Gallieni, premier gouverneur général de la colonie de Madagascar, sollicitant 3000 travailleurs en provenance de la Chine, pour bâtir la ligne de chemin de fer reliant Antananarivo à Tamatave. Ces migrants chinois en grande communauté, ont alors importés l'actuelle cuisine populaire urbaine dont le riz cantonais, le mi-sao, la soupe « chinoise », les pao (brioches chinoises), les nems, les beignets de crevettes, les cochons de lait et canard laqué, les bouchons, etc.⁷²

LES INDIENS

Dans le Nord, vers les années 80, une « communauté d'environ 200 commerçants s'est établie à Majunga. La population indienne a atteint les 4000 personnes, trente ans plus tard et se sont dispersés un peu partout dans l'île tout en se concentrant le long des ports de la côte nord-ouest, à Antananarivo, puis se mélangea avec les Indo-pakistanaïes de Tamatave. On leur doit alors la

⁷⁰ Blog Recette de la cuisine artisanale d'Ambanja, <http://recettedecuisineartisanaledambanja.blogspot.fr/>, consulté le 16.03.2013

⁷¹ LEMARCHAND Philippe. *Atlas de l'Afrique*. Neuilly-sur-Seine (Hauts-de-Seine) : Atlante, 2013, 251p.

Madascope <http://www.madascope.com/histoire.html> (consulté le 25.03.2013)

Futé, 2009

⁷² AUZIAS Dominique et al. *Le Petit Futé Madagascar*, Paris, France, Petit Futé, 2009

ANDREW David et al. *Madagascar & Comoros*, Melbourne, Australie, Lonely Planet, 2009

Savoir Cuisiner : La Cuisine de Madagascar, Saint-Denis (La Réunion), France, Éditions Orphie, 2004

popularisation du curry, le biryanis, le khimo (devenu spécialité de Majunga), le rougail, mais aussi les fameux sambos (du samoussas indiens), de la cuisine ambulante en-cas incontournable surnommé le « tsaky telo-sosona » relatant sa forme triangulaire.⁷³

Une volonté d'appropriation

DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

« L'alimentation est alors envisagée dans ces familles comme un moyen de s'ouvrir sur le pays d'arrivée. Nous verrons donc, dans cette communication, comment la préparation à l'émancipation va passer par l'apprentissage des rudiments culinaires « français », perçus comme constitutifs des savoir-faire « malgaches »⁷⁴

« Il y a aussi cette appropriation de la gastronomie française, des produits, qui ont été introduites lors de la colonisation, par exemple, le foie gras, près de l'aéroport à Ivato, ils sont arrivés à maîtriser comme en France la production du foie gras et ils pensent que le foie gras fait partie intégrante du patrimoine alimentaire malgache. Il en est de même pour les fromages etc. » d'après notre second entretien d'expert.

Outre le foie gras, comme on a pu voir dans la partie concernant la description sur Antsirabe, la fabrication des fromages artisanaux se réfère aux modèles français (ex : moule type raclette). Les Malgaches se sont appropriés, tout au long de son histoire riche en influences étrangères, à la fois les techniques (fromage, foie gras, van-ta-min, pâtes jaunes, etc.), les noms des produits et parfois même les manières d'être ou de faire (ex : manière de table français) et de la culture qui l'accompagne (boire du vin et manger du pain lors du déjeuner, manger une entrée froide succédée d'une entrée chaude, de plats puis de dessert surtout lorsqu'on reçoit ou lors des fêtes de mariage, etc.). Des influences encore plus récentes se sont rajoutées aux précédentes. Notre entretien avec notre second expert, a confirmé que les Malgaches est un peuple très ouvert à la néophilie, à l'altérité.

⁷³ SAMUEL Oliver, *Madagascar: An historical and descriptive account of the island and its former dependencies. Volume 2*, Londres, Royaume-Uni, Macmillan, 1886

Frederick Martin, *The Statesman's Year-book: Statistical and Historical Annual of the States of the World for the Year 1916*, Londres, Royaume-Uni, St. Martin's Press, « Madagascar », p. 905–908

Espagne-RAVO Angéline, *Ma Cuisine Malgache: Karibo Sakajo*, Paris, France, Édisud, 1997, p. 21-27 & p. 97.

⁷⁴ CRENN Chantal. **Fabrication des soi par l'invention de pratiques culinaires mondialisées et individualisées : les étudiants malgaches de Bordeaux.** Le mangeur Ocha, 2010, p 52 [en ligne] Disponible sur <http://www.lemangeur-ocha.com/texte/fabrication-des-soi-par-linvention-de-pratiques-culinaires-mondialisees-et-individualisees-les-etudiants-malgaches-de-bordeaux/> (consulté le 02.03.2013)

L'ITALIE

L'histoire de l'enseigne « Gastro pizza » est une référence de réussite pour les Malgaches. En effet, le propriétaire de cette chaîne de pizzeria a su sentir le bon filon. Il a créé son premier pizzeria en 2002 et « il a su faire entrer ses pizzas dans les habitudes alimentaires des Malgaches. A force d'abnégation et de travail, cet ancien cuisinier a créé la première chaîne de pizzeria du pays avec ses fonds propres. » Il a ouvert plusieurs points de vente dans toutes les grandes villes de Madagascar, on en trouve même sur les plages durant les hautes saisons. A part les pizzas qui sont réputés comme les meilleurs de l'île, ces points de ventes commercialisent aussi des glaces. A l'autre bout de l'île à Nosy be, les Italiens ont conquis les stations balnéaires : club de vacances, pasta et glaces y sont très répandues. Ils ont commencé à monter peu à peu en ville à Antananarivo et constituent aujourd'hui des concurrents crédibles pour la Gastro-pizza. Selon le témoignage de notre seconde experte, depuis qu'elle est revenue en 2008, l'engouement autour de la cuisine italienne avec l'ouverture de plusieurs pizzerias à Antananarivo est incroyable.

LES ETATS UNIES

Toujours d'après notre experte, les Malgaches surtout les jeunes d'aujourd'hui se ruent vers le style de vie américaine autour de la culture américaine : « *j'ai remarqué un réel attrait pour la culture américaine* ». D'ailleurs, cette influence est considérée comme étant imposée selon les économistes mais en même temps elle très bien perçue auprès de la population, du moins, des jeunes. Cet extrait d'article (paru dans l'Hebdo de Madagascar, hebdomadaire sérieux, perçu comme Le Figaro en France) montre l'engouement autour de « l'américan way of life », en parlant de la récente venue et implantation de KFC à Madagascar. La journaliste reporte son entretien avec RAJAONSON Hugues, un économiste : « **La fièvre de l'American way of life touche la capitale en plein cœur.** Pizzerias, burgers places, bref les fast-foods ont supplanté les restaurants au pavillon malgache. D'autres enseignes viennent grossir les rangs de la restauration spécialisée en rôtisserie, la dernière en date est le « Chicken Academy ». (...)La standardisation du monde a bien commencé. Et la jeunesse malgache joue le jeu. La diffusion de la culture américaine reflète l'exemple parfait de cette réussite. La trajectoire du développement de cette nouvelle façon de vivre, qui **s'impose au monde** actuellement » (...). »⁷⁵

⁷⁵ RAVOAHANGY Ny Aina. Fast Food : KFC pointe son nez à Madagascar. *L'Hebdo de Madagascar*, 25-12-2012, n°0411, disponible sur <http://lhebdomada.com/index.php?p=display&id=1733> (consulté le 25.03.2013)

Problématisation

Dans un premier temps, nous avons pu voir que la malnutrition, dans le cas de Madagascar, est présente dans toutes les classes sociales. Elle cause le retard de croissance mais ralenti aussi le rythme de production et est un frein au développement du pays. Les actions mises en place travaillent peu sur cette faim cachée. Nous avons ensuite constaté que Madagascar possède des ressources naturellement disponibles et concentrées dans les quatre régions que nous étudions : Antananarivo, Antsirabe, Fianarantsoa et Tamatave. Enfin, nous avons pu comprendre à travers les modèles alimentaires quelles sont les règles qui régissent l'alimentation des Malgaches, quelles sont ses influences.

Si ces régions sont riches en fruits, légumes, poissons, zébu ou comme dans le cas de Tananarive qui est le croisement de tous ces aliments⁷⁶ (qui y sont acheminés en une journée), la malnutrition chronique y sévit. Pourquoi plus de la moitié des enfants sont atteints de la malnutrition chronique alors que la nature a été si généreuse ? Une valorisation de ces ressources, de ce « terroir » comme le dit notre seconde experte peut elle permettre d'échapper à cette pathologie ?

La problématique qui se pose est alors « Comment la malnutrition chronique prend elle place aux seins de biotope riche en ressources alimentaires naturelles? »

Pour y répondre, nous avancerons ces trois hypothèses : Les Malgaches ont un déni de la malnutrition chronique, ils n'exploitent pas ses ressources mises à disposition par le biotope mais aspirent à une modernité. Cette « néophilie » pour l'extérieur, des Malgaches, pourrait constituer une entrée pour une action de sensibilisation efficace en se basant sur des techniques de cuisine et de préparation exportés de ces cultures qui les attirent.

⁷⁶ Zone australe (antenne la réunion) Madagascar Antananarivo Gastronomie. Disponible sur http://www.youtube.com/watch?v=Jgowc6_AYQE (consulté le 03.04.2013)

Partie II : Présentation des hypothèses

A- Dénis de la dénutrition chronique et rationalité en valeurs

1. Représentation corporelle et de soi par les Malgaches

_____Dénis des signes de carence et importance des enfants_____

NORMES DE TAILLE, NORME DE CORPULENCE

Selon un article de Faustine REGNIER parue dans la revue française de sociologie⁷⁷, la conformité aux normes se fait à partir des représentations des normes que se font le groupe d'appartenance chez les femmes en surpoids en milieu populaire c'est-à-dire leurs normes fonctionnent par rapport aux corpulences des femmes qu'elles côtoient ce qui amène à relativiser le poids. Elle appuie cette affirmation par la théorie de Schwartz selon laquelle la norme se partage au sein d'un groupe et que ses femmes se trouvent également dans une situation de « normalité de fait dans leur groupe, qui ne les met pas fondamentalement en cause ». Parmi les femmes et mères de famille qu'on a interrogé, elles étaient toutes satisfaites de leurs corps sans se soucier de leur ligne ni remettre en cause leur taille (en moyenne vers 1m60⁷⁸) et si elles ont une idéale corporelle, elles se reflètent dans les stars avec des rondeurs affirmées et de petite taille. La taille n'a pas vraiment d'importance pour les Malgaches où les normes sont la proportionnalité des rondeurs ou l'apparence des rondeurs chez les femmes. Pour notre premier expert « *Nous, les Malgaches, en milieux ruraux surtout, n'ont pas trop de contact avec l'extérieur donc n'ont pas de moyen de comparaison, donc, on pense que c'est tout à fait normal d'être de petite taille, cela n'est pas du tout évident, même en milieu urbain, on retrouve des gens qui sont grands, des vazaha qui sont très grands ou des Africains qui sont grands, on dit simplement « oh qu'ils sont grands ! » mais on ne fait pas du tout le lien avec la malnutrition, ni l'alimentation, la nutrition n'est pas du tout important.* » On assimile même la petite taille à l'origine même des Malgaches. Cette

⁷⁷ REGNIER Faustine. Obésités, goûts et consommation- Intégration des normes d'alimentation et appartenance sociale. Revue française de sociologie. 4.2009. n°50, p.747 -773.

⁷⁸ la norme pour pouvoir être capable d'enfanter un enfant de taille normal, est considéré de petite taille si on dessous.

différence de taille ne semble pas du tout percuter l'esprit des Malgaches qui la relie uniquement à la génétique⁷⁹ et au manque de pratique du basket ou de la natation auxquels on attribue généralement la taille en termes de croissance. D'autant plus qu'elle n'est évidente qu'avec l'avancement de l'âge. D'ailleurs, la petite taille est surtout relativisée comme naturelle ou dû au poids des sceaux ou des paniers portés souvent sur la tête, chez les filles et les femmes. En effet, comme l'on suppose dans le dictionnaire des cultures alimentaires, les expressions de « croissance » et de « développement » de l'enfant ne sont pas trop utilisées dans les sociétés non occidentales. Les Malgaches se reportent à des notions relativement larges comme en Bolivie d'« enfants bons portants » et « mal portants » tout en rajoutant la notion de vitalité ou non vitalité «keli-endaka » associée à la maigreur et celle de la beauté associée aux couleurs « manga »⁸⁰ ou au contraire « tsy ampy vitamine »⁸¹, Comme au Cameroun⁸², les enfants considérés comme en croissance normal ne sont pas ceux qui croient en taille ou grands mais ceux qui sont bien proportionnés et l'âge n'est pas pris en compte dans la comparaison avec la taille ou même avec le poids. Un reproche relatif à l'alimentation est cependant émis par les grands parents envers les parents quand un enfant est trop différent de la taille moyenne de ses cousins et si l'enfant se refuse de manger les plats d'identité lors des repas de fêtes ou communs.

Aussi, une mentalité bien Malgache comme on va le voir dans la partie suivante « le mora mora » (cf. II.B. Non exploitation des ressources mises à disposition par le biotope), qui permet de ne pas trop se compliquer la vie et relativiser tous ceux qui peuvent être perçus comme des problèmes ou contraintes. Ainsi, on peut aussi dire que les « Malagasy people don't diet » (ne fait pas de régime) sauf après les fêtes, après l'accouchement ou en ayant pris du poids mais toujours sur une courte durée. D'où le principe de l'épuration en mangeant des plats « matsatso » après avoir mangé du « matsiro » successivement.

⁷⁹ Non pas de la mère qui est elle aussi atteinte du stunting mais à la mère qui et au père qui sont considérés conçus normalement comme des personnes de petites tailles.

⁸⁰ Beau avec la peau bien mate reflétant pour les malgaches la santé et la suffisance en vitamine C

⁸¹ Considération d'une peau trop pâle considérée comme anormale chez un Malgache non métissé & en considération du climat.

⁸² De Garine, 1987 in Poulain Jean-Pierre et al. Dictionnaire des cultures alimentaires –Enfant (Alimentation de l'). Paris : Presses Universitaires de France, 2012, 1465 p.

Ici, on ne peut pas déterminer de différences entre les normes de corpulence chez la femme riche et chez les femmes avec des revenus assez limitées. En effet, comme l'on retrouve la malnutrition chez les pauvres comme chez les riches, on rencontre aussi des femmes en surpoids tant chez les pauvres que chez les riches (surtout les nouveaux riches). La seule différence reste au niveau esthétique où les femmes des classes aisées ont plus de moyen de se prendre en main et de prendre soin d'elles. Cependant, notre premier expert et les articles confirment que chez les classes aisées, la malnutrition peut se côtoyer avec l'obésité tandis que chez les pauvres, la dureté des tâches quotidiennes s'assimile à une activité physique intense qui peut causer des états de maigreur extrême. Aussi, la maigreur peut signifier une aptitude à travailler sur le terrain au contraire du surpoids qu'on attribue aux travailleurs des bureaux comme les fonctionnaires publiques. « *Sur le terrain, en zone rurale, comme une population que j'ai étudié au Dakar, les gens, les paysans veulent rester maigre parce que cela représentent un corps jeune, fort pour le travail des champs. Mais je sais pas si dans d'autre région ou à Antanarivo, ils ont les même normes.* » *Seconde experte.*

Tandis que chez les descendants des élites, de la noblesse malgache que notre experte a étudiée, ont une « espèce d'ascétisme » vis-à-vis de la nourriture et que les pratiques alimentaires n'y sont pas très revendiquées. Chez les nouveaux riches, pour ce qui en est des « *habitudes de consommation des malagasy (...) c'est un honneur pour la femme que son mari soit "bien portant" pour ne pas dire gros! Dès qu'ils sont financièrement "installés" les malagasy le montrent, ils sont tous en surcharge pondérale -sakafo bien gras, sy hena kisoa ...- alors qu'avec la qualité des produits qu'offre la terre malagasy, ils devraient être les mieux portants du monde.* » d'après notre troisième expert.

LE STATUT DE LA FEMME, DE LA MERE

Il ressort aussi dans la plupart des discours des mères de famille interviewées, cette volonté de faire plaisir à l'homme, au mari. Malgré que notre premier expert, affirme que « *Ces derniers temps, parmi les gens avec qui nous nous sommes entretenus, n'ont*

plus cette mentalité. Les actions d'ailleurs ciblent de plus en plus vers les hommes parce qu'il est important qu'ils connaissent les enjeux en lien avec l'alimentation de leur femme et surtout de leurs enfants. » Cette affirmation s'appuyant sur les déclarations des personnes lors de programme de sensibilisation, peut-on réellement croire que l'équité femme et homme soit concret. En effet, la mère de famille n°02 déclare qu'elle peut se passer du riz mais pas son mari, dans le texte de Faustine Régnier, elle met aussi un point sur le fait que la mère de famille sans activité est une mère nourricière qui se doit de satisfaire à sa famille et à son mari. Dans la tradition malgache, le père de famille est le « hazo-damosina » (la colonne vertébrale), le pilier de la famille, tout tourne autour de lui. Bien qu'on investisse beaucoup et de plus en plus dans les études des enfants (filles et garçon), le père reste la seule autorité à la maison. On lui demande quel plat mangé aujourd'hui, ses goûts sont *priorisés* « *j'aime bien cuisiner les entrées pour mon mari surtout à base de fruits de mer* » alors que cette mère de famille n°01 a déclaré que son enfant ne peut pas manger de fruits de mer. Les fruits de mer, bien qu'ils proviennent même de la côte Est de l'île et est acheminé en une journée ou moins, restent un mets assez coûteux en comparaison à la viande de bœuf, de porc et des légumes. Une autre mère de famille n°04 déclare faire des cakes pour le petit-déjeuner et le goûter parce que son mari aime bien les cakes. Or, le petit-déjeuner et le goûter se partagent en famille et pour ses jumeaux de 2 ans, des apports strictement glucidiques ne suffiront pas pour leur bon développement. Aussi, le palet s'habitue tout comme le corps s'habitue aux formes de prises hors repas (prendre une collation à 10h, à 16h, après les cours). Il y avait une époque où seuls les hommes rapportaient de l'argent à la maison. Pour les « remercier » et être une bonne épouse, leurs femmes faisaient de bon repas (d'où les savoir-faire à avoir dans notre première partie). Ensuite, il fut un temps où la honte était d'avoir une femme qui ne pouvait pas subvenir aux besoins de sa famille. Les femmes ont en effet, peu à peu, eu les mêmes diplômes, les mêmes possibilités d'entreprendre et de travailler que les hommes (d'où le manque de temps pour s'occuper de ses enfants dans la partie suivante). Actuellement, en raison de la crise politique, des pertes d'emplois et de la mise en avant des hommes sur la scène médiatique et politique, les entreprises préfèrent engagés la gente masculine (qui n'ont pas de contraintes familiales, des enfants à garder, etc.). Le

statut de l'homme actif qui subvient aux besoins est réapparu. On prépare un met spécial pour l'homme pour lui faire plaisir (parce qu'il aime bien les entrecôtes, parce qu'il ne supporte pas tel ou tel aliment) mais souvent, on néglige le repas de l'enfant en bas âge. *«(...) c'est un honneur pour la femme que son mari soit "bien portant" pour ne pas dire gros ! Dès qu'ils sont financièrement "installés" »* troisième expert. L'honneur de la famille et la réussite d'une femme actuellement, se reflète sur le fait d'avoir trouvé et épouser en grandes pompes un bon parti⁸³. Or, un adage bien connu des Malgaches dit que seul l'enfant constitue une richesse sûre.

2. Typologie de mères nourricières

Ces typologies seront mobilisées dans nos hypothèses pour tenter d'expliquer pourquoi la malnutrition chronique est ignorée et les ressources naturelles locales non exploitée par les mères de familles nourricières. A travers nos entretiens des cibles et des experts, on a pu déterminer ces différentes catégorisations de mère nourricière. (cf. IX- Limites et perspectives des hypothèses et du terrain). Cette classification n'a pas pour but de culpabiliser les mères de famille mais de comprendre où se trouve les failles de la manière de manger par rapport à la malnutrition par carence et l'exploitation des produits se trouvant dans chaque ville respective. Nous développerons plus celles qui semblent plus correspondre à nos cibles (4 entretiens sur 5⁸⁴). On a remarqué que ces mères de famille sont très contradictoires dans leurs propos. Ceci se vérifiera au cours de cette analyse des typologies et dans nos hypothèses.

⁸³ Sur les bases d'une veille concurrentielle réalisée auprès des concurrents lors de notre travail temporaire auprès d'une espace de mariage : toutes les salles sont pleines tous les samedis, la réservation prend environ 6 mois.

⁸⁴ Un entretien correspondant un peu la première mais avec quelques différences et qu'on n'a pas pu traiter

(cf. annexe I. Re transcription entretien mère de famille n°01)

FICHE SIGNALÉTIQUE

Mère au foyer de 26 ans, avec une fille de 2 ans de 84 cm pour 3,2kg et avec une aide à domicile permanente. Elle vient d'Antsirabe et a passé deux ans d'études à Antananarivo. Elle s'est mariée avec un Tananarivien héritier et possédant une petite compagnie de transport. Elle consacre 40% du budget familial à l'alimentation à domicile et une part importante pour les prises hors domicile. Elle ne fait pas attention à sa ligne. Pour autant, elle ne pèse que 50 kg pour 1, 61m. Son idéal corporel est représenté par Shakira.

NORMES PROFANES

Avec des connaissances nutritionnelles et diététiques profanes, elle croit beaucoup aux effets **de certains aliments sur la santé et a des idées bien définies sur les conséquences** de leur incorporation : « *Oui, bien sur c'est pour ça qu'il faut varier les aliments* ». Pourtant, elle pense que d'autres aliments comme le **riz, le porc et la banane** n'ont **pas de conséquences**. On retrouve ainsi des contradictions comme pour le **sucre**, qui pour elle, est nécessaire au quotidien **pour éviter l'évanouissement**, pour autant elle fait attention au sucre ; les **lipides pour s'hydrater**. Selon elle : « *La viande [est] essentiel pour avoir des forces et assez de sang ; les légumes : diminuent le taux de cholestérol ; les fruits [sont] plein de vitamines ; l'eau : pour s'hydrater et faire circuler l'oxygène dans le sang et éliminer aussi les mauvais cholestérols ; le Riz [procure] énergie et [est] consistant c'est-à-dire pour pouvoir passer la journée sans grignoter.* ». Pour elle, **varier les aliments c'est changé de recettes**. Même si elle **déclare qu'il faut manger des fruits** qui sont « *essentiels parce qu'ils éliminent les mauvais surplus des aliments* » et **des légumes** qui « *donnent des fers et des vitamines* », le « **mahasalama** » (**sain**) passe en **dernière**

⁸⁵ Jeux de mots tirée à partir du Penser l'alimentation- Entre imaginaire et rationalité : « [...] avec une rationalité « magique ». C'est ainsi que la santé peut être recherchée en mobilisant des connaissances nutritionnelles scientifiques ou diététiques profanes.

place après le goût, la présentation, le rassasiant, la découverte ou la nouveauté, le coût. Elle attache beaucoup d'importance au goût, pour elle, « **bien manger** » signifie « **ce que j'ai mangé était succulent** » ; « Manger mieux » c'est « *c'est bien que d'habitude* » ; Une alimentation **saine** se rapporte à la **propreté** et la « **bonne santé** » ; Une alimentation équilibrée c'est « *manger des fruits et légumes par jours, variés tous les jours.* » Elle bannit dans son alimentation le piment, l'oignon (pourtant réputé pour donner du goût et pour ses vertus) et le café (qu'elle a dit prendre au petit-déjeuner ou son mari ?) parce qu'« *ils sont mauvais pour la santé, augmente la tension et je n'aime pas les oignons* ».

PRATIQUES

En pratique, le matin, elle prend du pain, du beurre, du thé ou café ; à midi, du riz et potage de légume avec de la viande de bœuf et le soir du poulet frit et du riz sosoa .Elle aime cuisiner « *Les gratins* ». Totalement **satisfaite des marchés** qu'elle trouve sur place, elle dit qu'on peut tout y trouver et qu'elle ne rencontre pas de contraintes particulières. Elle cuisine surtout les entrées (en sachant comme on l'a pu voir dans les modèles alimentaires, l'entrée ne fait pas partie intégrante des repas quotidiens et que les hors d'œuvre se prend surtout dehors ou les week-ends). Elle prend avec sa famille, trois repas et deux collations par jour.

PERCEPTION DE LA CUISINE ET DES RESSOURCES DE MADAGASCAR

Pour elle, les plats traditionnels de Madagascar sont parfois irremplaçables pourtant sur dix types de plats, les plats « matsatso » sont à la 7ème place et les plats « matsiro » à la 9ème place contre des plats plus modernes, chinois, occidentaux et américains. (Cf. annexe I Retranscription entretien mère de famille n°01 – jeux de classement n°02).

PRISES DE REPAS HORS FOYER

Elle fréquente 3 à 4 fois par semaine les restaurants chinois avec sa belle-famille ou en couple (probablement avec son **enfant** à qui elle **donne** de la **soupe chinoise, des frites ou du poulet frit**) quant elle n'est **pas très motivée pour faire la cuisine**. Elle va dans les restaurants français (appartenant à des Français et employant de grands chefs

diplômés de grands écoles présentant des plats gastronomiques⁸⁶) avec sa belle sœur et apprécient bien les plats qu'on y sert (qui ont d'ailleurs pris la tête de son classement- jeu n°02-concernant les types de plat). Elle considère néanmoins que ces sorties sont mauvaises pour la santé et son budget.

ENFANCE ET ENFANT

Enfant, elle appréciait le riz au fromage et par contre ne supportait pas du tout le ravitoto au coco. Pour son enfant, elle cuisine du potage de légume ou du riz au fromage cuit à la vapeur puis mixer. Sa fille peut tout manger mais elle n'aime pas plusieurs fruits et légumes ; à ses refus, sa mère se résigne. Pour son bon développement, sa mère préconise « *féculent, lipides des aliments qui a beaucoup de vitamines, glucides* ». D'ailleurs, elle classe le riz et les pommes de terre parmi les légumes (ayant les mêmes valeurs nutritionnelles ou autres). Cette appréciation de la pomme de terre comme « sain » ou bon peut s'expliquer de part sa provenance. En effet, les gens d'Antsirabe sont surnommés « mpitsoka ovy » (littéralement soufflant les pommes de terre) parce que là-bas les pommes de terre font parties des cultures les plus répandues et les plus appréciées.

La mère soucieuse avec une « Néophile et Hédoniste⁸⁷»

FICHE SIGNALÉTIQUE

De Fianarantsoa et actuellement à Antananarivo, cadre de 35 ans, cette mère de famille, de 3 enfants, un petit dernier de 5 mois, attache beaucoup d'importance à la quantité (elle a recouru à ce terme plusieurs fois dans son entretien). Elle consacre le 1/3 de son budget à l'alimentation. De plus, les parties logistiques (charbon, gaz, les goûters, le quotidien comme elle le dit, etc.) reliés à son alimentation, prennent aussi beaucoup de son budget.

⁸⁶ Zone australe (antenne la réunion) Madagascar Antananarivo Gastronomie. Disponible sur http://www.youtube.com/watch?v=jgowe6_AYQE (consulté le 03.04.2013)

⁸⁷ Jeux de mots tirée à partir du Penser l'alimentation –Entre imaginaire et rationalité : « [...] avec une rationalité « magique ». C'est ainsi que la santé peut être recherchée en mobilisant des connaissances nutritionnelles scientifiques ou diététiques profanes.

NORMES CALQUEES DES NORMES OCCIDENTALES

Pour elle « bien manger », « mieux manger », « une alimentation saine » ou encore équilibrée c'est « *Manger en quantité suffisante avec de la qualité* ». Pour bien manger, elle recommande « *Protéine, Lipide, Glucide, Vitamines et minéraux = Equilibre entre chaque* ». Les aliments essentiels au quotidien se rapporte « *Protide, glucide, lipide = Alimentation équilibré* » ; ceux qui sont bons pour la santé : « *Viande ou équivalent en protéine, légumes, produits laitiers = Apport nécessaire journalier pour le corps* » et au contraire « *Trop de tout cela c'est mauvais ; trop de graisse, trop de viande, pas assez de légumes* ».

EN PRATIQUE

En pratique, elle privilégie le riz, la viande et divers légumes pour le « *fonctionnement du corps* ». Elle ne banni aucun aliment comestible dans « *sa culture* » et déclare ne pas avoir de tabous. Au petit-déjeuner, elle mange du menakely (cf. annexe E. Les savoir-faire des malgaches – Pâtisseries locales). Elle mange et apprécie « *tout* ». Elle fait attention « *aux graisses, au sel, au sucre* » pourtant elle affirme que « *tout est bon pour la santé, je ne privilégie rien de particulier* ». Pour la question se rapportant au lien entre la santé et l'alimentation, elle a répondu « *Oui, il faut bien manger pour ne pas tomber malade et être résistant* ». Pour elle le goût, l'apport nutritionnel et le rassasiement sont des critères importants pour le choix de plats.

VALORISATION DU FRAIS ET DES PLATS TRADITIONNELS DE SON PAYS

Elle aime bien cuisiner « *J'aime la cuisine. Je cuisine de tout et j'essaie de nouvelles recettes les dimanches pour changer un peu et faire plaisir à la famille* » et fait elle-même ses achats, les repas de sa famille, elle fait son marché sur plusieurs jours parce comme elle a dit « *Oui, car moi j'aime le produit frais sinon il y a les supermarchés pour les produits importés. J'y vais surtout quand j'ai des produits que je ne retrouve pas sur le marché au pavillon Analakely, de nouveau, pour de nouvelles recettes.* ». Elle pense que cette fraîcheur est propre à son pays où « *Bien sur, on peut avoir [des marchés] par quartier, un peu partout, dans les lieux « mythiques » par jour, que du*

frais ». Par rapport à la question de la disponibilité des ressources à Madagascar, elle affirme : « *J'aime, intéressant en termes de quantité et de qualité* ». Elle choisit les produits sur le marché en fonction de sa fidélité aux vendeuses et selon les ristournes accordées mais surtout ses envies.

HEDONISME

« *Dans ma famille il n'y a pas de règles strictes d'heures, je prépare des choses simples, vite fait bien fait* ». Elle écoute beaucoup ses envies et les suggestions des membres de sa famille. Pour son aliment de base : le riz, elle propose des alternatives pour les enfants : les pâtes mais en général, elle dit que rien ne peut remplacer le riz vu que c'est le seul aliment compatible avec le laoka (et vis-versa). Pour elle, le PDJ est très important (peut être toujours en relation avec le rassasiement). Elle ne peut pas rentrer manger en famille à midi. Elle mange « *De tout : chinois, malgache, snack* » avec les amis ou avec la famille deux à trois fois par semaine. Pourtant les restaurants qu'elle cite se retrouvent être des restaurants « gastronomiques » qu'elle n'apprécie pas parce que « *pas assez consistant* » mais aussi des alternatives « *Mofogasy je ne sais pas sinon les mêmes que avant, koba faravohitra, talata volonondry etc.* » (cf. annexe E. Les savoir-faire des malgaches – Pâtisseries locales). Néanmoins, elle reproche au restaurant gasy « *cuisine comme à la maison mais côté hygiène ca laisse à désirer* » tandis que « *Les grands restos ça va, c'est pour être avec les amis* »

REFLEXIVITE

Aussi, elle développe beaucoup de réflexivité par rapport au « junk food » « *trop gras, trop de sel* », le kebab, les plats cuisinés, à ce qui n'est pas bio, qu'elle déclare avoir découvert lors de son séjour et son passage en France. Elle compare le manger d'ici et le manger de là-bas par rapport à ce qui est bon pour la santé ou pas. Parfois le bio, le naturel qu'elle retrouve dans la cuisine malgache regroupe tout ce qui est bon pour la santé (même si ce sont des plats avec peu de légumes, peu de nutriments, etc.). Elle qualifie les plats traditionnels comme « *gustativement bon, plat de mon pays* ».

Dans le jeu de classement sur les aliments, elle a tenu à reconnaître par des désignations aux produits, elle constitue alors quatre groupes plus ou moins comparable à ce que

peuvent être les effets des aliments sur la santé : les protéines, les fruits et légumes (dont les pommes de terre), ce qu'elle pense assez lourds (riz, manioc, tsaramaso, pâte) et les gras.

Elle est très néophile et aspire à la découverte de nouvelles cuisines « *Cuisine mauricienne, indienne, japonaise, américaine, j'essais de découvrir et d'appliquer les nouveautés* » mais pas d'aliments (non mangeable dans ma culture)

ENFANCE ET ENFANTS

Enfant, elle aimait bien le Farilac (marque de poudre de blé pour bébé) même sec mais aussi les potages de légumes et de la « vache qui rit ». Plusieurs aliments ont marqués son enfance (tapioca, ravitoto, banane jusqu'à s'en lasser, letchis, ron'anana ou bouillie de brèdes, etc.).

Pour ces enfants, d'en moyenne de 3,5kg à la naissance, elle donne les mêmes repas que ceux de leurs parents même pour le nouveau né.

LA MERE SOUCIEUSE AVEC UNE « ACTIVE ET INQUIETE» N°03 ET N°04⁸⁸

Elle correspond à deux profils de mère de famille, cadres actives, travaillant dans le milieu de la beauté ou en alternance en gestion des ressources humaines. L'une d'Antsirabe et l'autre d'Antananarivo, leur lieu de résidence actuel. Elles ont fréquenté de grandes écoles ou ont beaucoup d'expériences. Femmes carriéristes, elles n'ont pas assez de temps à consacrer pour s'occuper et faire à manger à leurs enfants. Ainsi, elles ont fait appel à des nounous (à la fois femme de ménage) et en même temps, pour la mère n°04, les déposent à la crèche (pour compenser peut être cette absence et pour atténuer l'inquiétude sur « l'éducation alimentaire » de leurs enfants).

La première, mère (n°03) d'un garçon et la deuxième belle mère (n°04) de deux jumeaux, qui ont à peu près les mêmes âges (respectivement de deux ans et deux ans et demi).

⁸⁸ Jeux de mots tirée à partir du Penser l'alimentation –Entre imaginaire et rationalité : « [...] avec une rationalité « magique ». C'est ainsi que la santé peut être recherchée en mobilisant des connaissances nutritionnelles scientifiques ou diététiques profanes.

Elles se caractérisent par une hyper adhésion aux normes nutritionnelles et de la bonne volonté mais du manque de temps. Elles se retrouvent face à un dilemme : une volonté à se consacrer entièrement à leur ascension sociale par le travail et de la peine pour ne pas pouvoir s'occuper de leurs enfants et de tenir son rôle de bonne mère et de bonne épouse. Ainsi, pendant les week-ends et le mercredi après-midi, elles emmènent leurs enfants dans les endroits convoités par ces derniers (glaciers, cookies shop, etc.).

Avec leur ascension sociale et professionnelle (malgré qu'elles soient issues de bonnes familles), elles aspirent à la modernité (la plus récente) et leurs procurations des aliments en grandes surfaces (même pour les légumes et les brèdes pourtant disponibles sur les marchés, certes insécurisés mais dix fois moins chers) sonnent comme une sorte de « revanche sociale » (moins marquée que celle des deux premiers typologies de mères de famille n°01 et n°02) ou familiale (parfois mère assez avare ou très économique).

Nous aurions souhaité pouvoir interroger une mère « protestante ascétique et traditionnelle » descendante des élites comme l'a désigné notre seconde experte et des mères de famille dans la précarité suivies par les ONG qui au-delà de la pauvreté ont d'autres contraintes plus logistiques, des raisons culturelles et sociales pour diriger leurs choix vers tel ou tel aliment.

B- Non exploitation des ressources mises à disposition par le biotope

1. Rationalité en routine et logistique

Rationalité en finalité, en valeur, en routine, voir logistique, peuvent tous être présents successivement chez le mangeur à la fois libre et surdéterminé⁸⁹. A travers, ces rationalités et en essayant de considérer les circonstances, nous allons tenter de comprendre les comportements alimentaires des Malgaches par rapport à son biotope ainsi que les ressources qui y sont disponibles.

⁸⁹ CORBEAU Jean-Pierre & POULAIN Jean-Pierre. Penser l'alimentation, Entre imaginaire et rationalité. 31080 Toulouse : Edition Privat, 2002, 206 p.209.

CONCEPT : RATIONNALITE EN ROUTINE

Jean-Pierre POULAIN en propose la définition suivante : « Des catégories cognitives mobilisées et de la façon avec laquelle elles s'articulent en chaînages cognitifs plus ou moins implicites dans le cadre de scénarios (tant au niveau des modalités d'achat, de préparation que de consommation). »⁹⁰

Dans son ouvrage avec Jean-Pierre CORBEAU, « Penser l'alimentation entre imaginaire et rationalité »⁹¹. Il nous montre que cette rationalité a été étudiée dans la « sociologie des routines » et peut être assimilé à la légitimation traditionnelle de la rationalité en valeur. « Elle consiste (donc) à mettre en œuvre une pratique au nom de la tradition, du « on a toujours fait ça ».

Saadi LAHLOU appuie cette définition en la définissant comme un « processus validé par l'expérience », « permettant d'agir en mode routine » et de manière efficace sans avoir à réfléchir aux conséquences.⁹² Ici, on peut aussi dire que les mangeurs ne font pas le lien entre alimentation et santé mais que leurs choix alimentaires s'encrent dans leurs habitudes.

Toujours, selon Saadi LAHLOU, « Les routines ne **sont pas seulement ancrées dans le sujet lui-même, mais dans ses lieux d'approvisionnement, l'équipement de la cuisine, ses capacités culinaires, l'organisation de son temps, etc. Il est lié à tout un système de vie. D'ailleurs, un des principaux critères de choix d'un produit alimentaire reste la familiarité que le sujet en a.** »

Nous tiendrons compte de cette affirmation, pour voir tous les éterminants qui régissent les routines des mères de famille Malgaches que nous étudions.

AU PAYS DU « MORA MORA » ?

⁹⁰ Pr. POULAIN Jean-Pierre. Les apports des sciences sociales à la compréhension de l'alimentation humaine : sociologie de la décision alimentaire. Cours de Master 1 SSAA., département ISTHIA, Université de Toulouse 2, 2012.

⁹¹ CORBEAU Jean-Pierre & POULAIN Jean-Pierre. Penser l'alimentation, Entre imaginaire et rationalité. 31080 Toulouse : Edition Privat, 2002, 206 p.209.

⁹² LAHLOU Saadi. Peut-on changer les comportements alimentaires? Cahiers de nutrition et de diététique, 40 (2). pp. 91-96

Deux expressions très utilisées dans la langue malgache au quotidien. Tout d'abord, le « mahazatra » ou le « mahazatra azy » (signifiant dont on est habitué à... ou se référant à l'habitude) que l'on retrouve dans plusieurs chansons populaires étant perçu comme sécurisant et avec des résultats immédiats et positifs. La deuxième, « Le mora mora », bien plus qu'une expression, une façon de penser, une mentalité qui a sûrement permis à Madagascar d'être l'un des pays les plus heureux d'Afrique et aussi incroyable que cela puisse être, de se placer avant la France, selon un classement du Happy People Index (HPI, 2012), alors même que l'on y côtoie une misère sans nom. Le Pays du Moramora a totalement intégré dans sa culture cette façon de vivre à la « doucement doucement ». Cette façon de penser bien à la malgache cache sous cette facette de la « cool attitude », de « ne pas se compliquer la vie » et toujours voir la « vie du bon côté », une fâcheuse tendance pour le laxisme, une flexibilité temporelle hors pair, procrastination (bien qu'universelle), etc.

Ainsi titrent plusieurs articles : « Madagascar, le Pays du Moramora », « Life in Madagascar is Mora Mora », « Madagascar : au pays du « moramora », on finira toujours par s'entendre », « mentalité malgache -Du pays du moramora au Kaizen ».⁹³

Une résignation à ne pas réagir que nous avons ressentie à travers nos entretiens provient probablement de cette façon de penser. La mère de famille « consciente avec une rationalité de type magique » (n°01) que nous avons interrogée reconnaît en quelque sorte que sa fille de 2 ans est « *un peu petite* » pour son âge mais quand son enfant ne veut pas manger toute un répertoire de fruits et de légumes, elle se résigne alors à ne pas lui donner ces aliments. (cf. annexe I. retranscription mère de famille « consciente avec une rationalité de type magique » n°01)

⁹³ [1]Blog Gasy.ImpACT. Du Pays du Moramora au Kaizen (1^{ère} partie) [en ligne]. Disponible sur <http://gasyimpact.wordpress.com/2012/11/30/du-pays-du-moramora-au-kaizen-1ere-partie/#more-278> (Consulté le 29.03.2013)

[2]Presse Madagate.com.Madagascar : au pays du moramora, on finira toujours par s'entendre [en ligne]. Disponible sur <http://www.madagate.com/reportages/photos/1478-madagascar--au-pays-du-lmoramorar-on-finira-toujours-par-sentendre.html> (consulté le 29.03.2013)

[3]LARSEN MAHER Julie. Life in Madagascar is "Mora Mora". [en ligne]. Disponible sur <http://dp.lexar.com/phro-photo/how-did-they/life-madagascar-mora-mora> (Consulté le 29.03.2013)

[4] Blog PATI et Moi. Madagascar, Le Pays Du « Moramora » ?!. Disponible sur <http://patiettoi.wordpress.com/2009/02/23/madagascar-le-pays-du-moramora/> (Consulté le 29.03.2013)

LA RATIONALITE EN ROUTINE DES MERES DE FAMILLE

Comme l'attitude « mora mora », **au niveau de l'achat ou de l'approvisionnement**, le « miady varotra »⁹⁴ est aussi une **tradition** bien malgache. A chaque étale, on demande si l'on peut marchander : « afaka miady varotra ve ? »

La mère « hédoniste et néophile » (n°02) choisit ainsi son marché selon ces critères : « *fidélité, connaissance du produit, habitude. Comme ça on me fait un peu de réduction sur de bons produits et je retrouve toujours plus rapidement les produits que j'ai l'habitude d'acheter.* » (retranscription mère de famille « hédoniste et néophile » n°02)

Notre mère de famille « consciente avec une rationalité de type magique » (n°01) se pose même la question « *qui ne marchande pas ? Je veux dire, quelle bonne mère de famille gasy (malgache) ne sait pas marchander ? hi hi* »

La majorité des mères de famille Malgaches (toute classe confondue) **privilégient** ainsi les marchés, les étales et même **les produits** où l'on **peut avoir des ristournes** sans considération des diversités des produits qui y sont proposés ni de l'hygiène (en effet, sur une même place de marché, on peut retrouver des étales disposés en hauteur, d'autres à même le sol et sans parasol).

Notons ici que la mère « consciente avec une rationalité magique » (n°01) a rédigé une liste avant de faire le marché tandis que la mère « hédoniste et néophile » (n°02) choisit directement les produits « *sur place en fonction de ce que je trouve et mon envie* ». Le choix éventuellement de la mère n°01, ne dépend donc pas seulement des scénarios (marchandage, produits disponibles) qui se déroulent au marché mais aussi des conditions en amont comme des recettes et des aliments bien définis et qui s'encrent dans les habitudes, les routines. Parmi ces choix l'incontournable produit de base des Malgaches : le riz est un produit « routinier ». Tous tournent autour du riz.

⁹⁴ Technique de marchandage « très intense », les mères de famille même sans internet, ont une grande connaissance des prix exercés sur le marché. Plus que le fait de marchander c'est une tradition, presque comme un sport. La satisfaction réside dans le fait d'avoir fait une bonne affaire.

LE RIZ : ALIMENT D'IDENTITE INCONTROURNABLE AU QUOTIDIEN

Comme, on a vu précédemment, les Malgaches ne mangent pas sans le riz (« mihinambary »), ils en sont les premiers consommateurs au Monde. La **plasticité des repas** sont tels que l'on retrouve dans les gargotes du midi des plats autour du « **riz +laoka** » (poulet sauce, poulet grillé, côtelette sauce, steak, etc.). Les recettes sont élaborées autour du riz. Comme tous les « nourritures d'identité » (Cros, 1992) qui se réfèrent à des « aliments centraux dans les systèmes alimentaires locaux » (Cros, 1992), **le riz est parfois donné de façon très précoce**. « *Effectivement, on donne le riz à manger aux enfants dès qu'ils sont assez grands, vers 3, 4, 5 mois environ, sous la forme de bouillie de riz.* » selon notre premier expert.

Aux questions : avez-vous un ou des aliment(s) de base le midi et le soir ? Est-ce que vous pouvez vivre sans ?

Notre mère de famille n°01, a répondu qu'elle peut parfois **se passer** de son alimentation de base : le **riz**, « *mais pas tout le temps, parfois, une fois par semaine, par contre mon mari ne peut pas, c'est un homme.* ». Pour son enfant, souvent, elle aime lui préparer du « *potage de légumes ou riz et fromage* ». Concernant probablement la cuisson des légumes, ils sont cuits « *à vapeur et mixer après* » tandis que pour le riz, elle ne l'a pas précisé mais on peut prévoir, que la portion de riz du bébé est directement prélevée du plat de riz familial (mixée ou réduite en bouillie par la suite).

Pour notre mère de famille n°02, le **riz** reste son aliment de base. Elle ajoute qu' « *On peut vivre sans riz mais généralement le laoka ne peut pas se manger sans riz à cause de la sauce. Les enfants mangent des pâtes et peuvent se passer du riz* ». *Pourtant, elle aime préparer pour ses enfants, qu'elle dit « mangent de tout » (y compris le dernier de 5 mois) du « riz et légumes ou viandes avec beaucoup de sauce sinon tsy lany ny vary raha mainaina*⁹⁵ » ; des plats comme ceux des parents, « *rien de particulier* » pour ceux qui est de la préparation.

Le riz donné aux bébés peut aussi répondre à des questions logistiques. Cuisiner tout en une seule fois répond donc à des difficultés du quotidien. En effet, le fait

⁹⁵ Le riz ne sera pas terminé s'il est trop sec

de cuisiner à Madagascar, engendre des charges importantes au niveau de la consommation d'énergie (l'électricité, le charbon, le gaz est 3 fois plus cher qu'en France en fonction de la devise et par rapport au revenu⁹⁶). Cuisiner c'est aussi allumer les feux de charbon dehors à 6h du matin et attendre l'aliment sur le feu, avec une cuisson assez lente (flux tendu) : pour le riz (plus d'une heure) et du « laoka » (si frit en une demi-heure, ou bouillie en minimum 4 heures). La préparation des aliments le plus souvent à l'état presque brut (vivant pour les volailles sauf pour les poulets de chaires qui sont moins bons, à mettre en portion et mariner pour la viande qui est encore très dur, à éplucher une à une pour les branches de certaines brèdes, écailler et nettoyer les poissons, etc.) nécessite aussi plusieurs heures.

Pouvoir **cuisiner à la maison** nécessite **beaucoup de temps** (plus d'une heure par repas) et **une aide** (nounou, « bonne ») ou encore **des matériels adaptés** (rice-cooker, friteuse, gazinière, etc.). Ainsi pour notre mère « active et inquiète » n°03, elle laisse son enfant à la nounou qui a le temps « *de préparer les repas et d'aller faire les courses assez simples sous mes directives mais comme elle n'est pas formée pour faire de la cuisine, je ne veux pas qu'elle utilise les machines, je ne peux pas contrôler ce qu'elle fait, je ne peux pas lui dire de privilégier tel ou tel cuisson. [...] Du coup, je préfère lui donner des directives simples : du riz pour tout le monde avec du laoka qui revient toute les semaines [...] Pour les achats importants c'est-à-dire chers, je les achète, sur le retour, en rentrant chez moi le soir toujours en pensant à ce qu'elle est capable de cuisiner (trondro maina, voanjobory sy henakisoa)* ». Ces « bonnes » ou « nounou » comme le disent les mères de famille, viennent pour la plupart de Fianarantsoa, d'Antsirabe ou de Tamatave⁹⁷. Les plats communs et connus dans toute l'île sont le riz et les « laoka » traditionnels. Les directives qui leurs sont laissées concernent donc ces plats traditionnels adaptés aux quotidiens avec une **cuisson lente** qui comme l'atteste le Docteur Félicien est « *(l'habitude de cuir les aliments trop longtemps, d')*

⁹⁶ Prouvé lors de l'élaboration d'un BP sur un projet à Madagascar et attesté par notre ancien professeur de gestion et finance IUT A, consultant en cabinet pour le montage de projet hôtelier, qui a déjà, par ailleurs, conçu un établissement hôtelier à Madagascar en 2008. Ce constat peut aussi se faire par le calcul de quotas en divisant le part des dépenses en électricité et en eau (JIRAMA) par rapport aux dépenses mensuelles. L'accès à l'eau potable et à l'électricité restent un frein important dans la construction et pour le développement du Pays.

⁹⁷ Bonne réputation (consciencieuse, intègre, propre, etc.)

une façon à perdre tous les vitamines ». D'ailleurs, ces plats traditionnels du quotidien (« matsatso », pour les fêtes et jours particuliers « le matsiro »), ne sont **pas** ceux qui sont très **appréciés** des enfants, ni des non-avertis (trop fade) comme le confirme notre seconde experte « *le romazava c'est quand même pas génial comme plat quoi et eux ils trouvent ça extraordinaires* » ou encore notre mère de famille n°02, ces enfants n'aiment pas le « *ron'anana matsatso* » dont fait partis plusieurs plats traditionnels comme le « romazava ». Les enfants dont les mères censées être « nourricières » sont substituées par la bonne, associent alors le fait de manger à la maison avec le fait que la cuisine a été faite par celle-ci (sans compter que les parents ne pourront pas rentrer pour manger à midi et que la « bonne » n'a pas trop d'autorité), que les plats sont des plats traditionnels pas très goûteux et préfèrent ne pas manger à la maison surtout les adolescents (qui auront plus d'autonomie) ou de se faire une omelette ou une soupe chinoise vite fait (attitude promue dans plusieurs publicités). Il est vrai que « **cuisiner ces plats** » ne nécessite pas des savoir-faire particulier mais cela **répond aussi à des contraintes logistiques** : stockage comme le poisson séchée ou « trondro maina » qui se trouve être trop salé et fait l'objet de plusieurs dégoûts individuels chez les enfants. Les **légumes** qui sont cuisinés dans ces plats traditionnels trop cuits sont alors associés à de **mauvais souvenirs**, surtout que « les **jeunes** manifestent une **préférence** marquée pour les **légumes crus et croquants** à tremper dans du fromage blanc ou à consommer en vinaigrette ou avec diverses sauces » selon Christine RODIER, dans son article « Goûts dégoûts, représentations des aliments chez les adolescents- L'exemple des légumes et des produits laitiers »⁹⁸. Pour les jeunes, l'assiette doit être « belle » et « propre », à savoir bien ordonnée, sans aliment à consistance gluante ou visqueuse, avec des mets aux formes reconnaissables et des couleurs franches, dans notre cas, tout le contraire de plusieurs plats comme le ron'anana (où l'on distingue plus le vert après avoir bouillie plus de deux heures dans l'eau).

« Manger du riz » c'est manger du concret, du « mahavoky » (consistant), c'est une valeur sure pour les Malgaches, pour pouvoir affronter la journée ou une demi-journée (pour ceux qui n'nt mangent que le midi et le soir). Pour notre mère n°02, qui prône le riz, on

⁹⁸ Colloque Ocha "Alimentations Adolescentes", Paris - 12 et 13 octobre 2009. www.lemangeur-ocha.com. Christine Rodier - "Goûts et dégoûts, représentations des aliments chez les adolescents" - Mise en ligne Octobre 2009.

lui a demandé de classer six critères de choix de plat, le « mahavoky » ou consistant vient en troisième position après le « bon pour la santé » et le « goût ». Elle fait appel plusieurs fois au terme « quantité » dans son entretien « *le plat gastronomique (pas assez consistant)* », « *intéressant en terme de quantité* », « *manger en quantité suffisante avec de la qualité* », « *moins en terme de quantité* », « *rien n'a changé sauf la quantité* », etc.

Or, selon notre troisième expert, « *les Malgaches mangent très salés et beaucoup ont des œdèmes. En effet, le riz est cuit sans sel mais par contre, le laoka est très salé pour compenser la cuisson du riz sans sel* ».

Rationalité logistique ou adaptation imposée?

« [...] *la malnutrition avant toute chose, a quatre causes majeures. Au sein des classe aisées, les mères n'ont pas le temps de s'occuper de leur progéniture et les confie à des nanies euh, oui, c'est ça, nanies, des employés de maison qui n'ont pas de connaissances et qui ne sont pas réellement préoccupé par l'alimentation de l'enfant.* » Nous avons pu voir précédemment que faire appel à une nounou est une commodité pour pouvoir aménager son temps et concilier travail et vie de (mère) de famille. « **Les processus alimentaires peuvent être considérés comme une adaptation écologique du ménage à son environnement compte tenu de ses besoins particuliers.** »

ADAPTATION DE L'APPROVISIONNEMENT POUR LE PETIT-DEJEUNER ET LE DEJEUNER

Par manque de temps comme nous l'avons survolé dans la partie sur le petit déjeuner (cf. Partie 1. C.3. Modèles alimentaires. PDJ), bien que la plupart des Malgaches ne sautent pas le petit-déjeuner, mangent assez rapidement, du mofo gasy, du pain avec du café, ce qui est loin d'être un petit-déjeuner complet. « *Vous avez remarqué que Manger du mofo gasy le matin avec le café à en guise de PDJ, c'est peut être aussi l'une des causes de cette carence*⁹⁹. » en relatant les dires de notre seconde experte. Nos mères de famille n°01, n°02 et la mère « active et inquiète » n°04, ont respectivement mangé avec leurs familles du « *Pain, beurre, thé ou café le matin* », et du « *menakely, kafe* », « *cake, fromage et thé* ».



Figure 22. Kiosques de vente de petit-déjeuner : A gauche et au centre, pâtisseries traditionnelles et à droite, Pain avec les hors-d'œuvre pour la pause de 10 h et quelques pâtisseries

Toujours par manque de temps, les travailleurs et les étudiants qui se trouvent trop loin de leurs domiciles choisissent de manger dans les gargotes et restaurants environnants. Mais est-ce par choix ou est-ce qu'ils subissent ces circonstances. En effet, selon Saadi LALHOU¹⁰⁰, « toute ingestion est le résultat d'un processus en quatre phases qui comprend, en amont, l'approvisionnement, la préparation, et la mise à table ». La phase d'approvisionnement incontournable et vital : « on ne peut manger que ce que l'on peut se procurer. Souvent, on mange ce qu'il y a, éventuellement en opérant un choix entre quelques alternatives. La volonté ne peut intervenir que dans ce moment de choix. Il est éventuellement possible de changer en amont la situation qui engendre des choix, mais

⁹⁹ Notre experte, ici, se réfère à la question de la malnutrition par carence ou chronique interrogé lors de notre entretien
¹⁰⁰Blog Recette de la cuisine artisanale d'Ambanja, <http://recettedecuisineartisanaledambanja.blogspot.fr/>, consulté le 16.03.2013

cela demande des efforts importants ; parfois c'est impossible ». Aussi, par manque de temps et en raison de l'éloignement maison-lieu de travail (ou d'étude), les inconvénients liés aux transports (cherté du frais, lenteur du trafic, mauvais agencement des itinéraires, etc.), le manque de lieux aménagés permettant de ramener sa gamelle et par ailleurs, le manque de temps pour le préparer, les obligent alors à manger au restaurant ou gargote choisi sur des critères de goûts, de compromis (entre collègues et amis, cotisation), ou des critères économiques (financières).

AMENAGEMENT URBAIN ET ENVIRONNEMENT TENTANT



Figure 23. Mise en scène de la vie quotidienne devant une échoppe des bas quartiers de la ville d'Antananarivo (caca-pigeon, cacahuètes, sucrerie, pomme de terre, tamarin, etc.) Photographe et source : Rindra Ramasomanana

Pour ce qui concerne, le grignotage, l'aménagement même des quartiers et de la ville, a été fait de manière à « tenter » les Malgaches à la distraction et au grignotage à tout moment de la journée : échoppes de pâtisseries traditionnelles, de beignets ou de friandises à chaque coin de rue, épicerie dans chaque quartier, restaurants, pizzeria, fast-food dans chaque lieux fréquentés, et ce même, à proximité des écoles primaires. Il y en a pour toutes les classes (budgets) et pour tous les goûts. Sans compter que depuis la colonisation, les récréations sont obligatoires et certaines écoles primaires exigent que les parents fournissent des goûters (ramenés à la récréation pour les moins jeunes) à leurs enfants. Certes, pour les plus âgés, le goûter est remplacé par un argent de poche mais des gargotes sont directement implantés dans les enceintes des écoles, collèges et universités. Les pairs jouent un rôle important dans ces moments où les uns incitent les autres à imiter leur comportement et « il est difficile de rester bon camarade sans être bon « compagnon » (étymologiquement: celui avec qui on partage le pain) » Saadi

LALHOU¹⁰¹. Dans ces circonstances, les enfants comme les grands privilégient des fritures (mofo gasy, mofo sakay, etc.), de la viande transformée (saucisson, saucisse, charcuterie, etc.) et des produits assez gras (koba, glace, etc.) ainsi que des pâtisseries raffinées (glaces, gâteaux, etc.) avec les cafés et les cookies shop qui ont « le vent en poupe » en ce moment ; ici encore, ramené par les personnes en immigration, de retour au pays comme notre seconde experte l'a soulevé. On a vu que les quatre-heure de l'enfance et de l'adolescence ainsi que la pause de 10h sont très importants pour les Malgaches et le tsaky du soir (à la sortie des bureaux et des salles de classes). Cette importance ne revête pas seulement un élément vital pour satisfaire la satiété mais aussi pour pouvoir être avec les amis, la famille et passer de bons moments ensemble. S'éloigner de ces systèmes de socialisation surtout le « tsaky » du soir avec les copains ou avec les collègues, c'est risquer de se retrouver à seul, « manquant ainsi une des principales occasions de sociabilité au travail. Il lui faut alors choisir entre suivre son régime et rester un bon camarade » En effet, « *Il y aussi la gastronomie ambulante, qui rythme énormément la vie des Malgaches, les petites kiosques qu'on retrouve un peu partout, cette culture, c'est aussi un lieu de socialisation externe important (...).* » Derrière les choix des aliments, des Malgaches, des mères de famille se cachent aussi des rationalités en valeur qui se justifient par leurs perceptions des aliments.



Figures 24. Petites épiceries et kiosques à la sortie de l'école et dans tous les quartiers. (Source : Partout)

¹⁰¹ Blog Recette de la cuisine artisanale d'Ambanja, <http://recettedecuisineartisanaledambanja.blogspot.fr/>, consulté le 16.03.2013

2. Perception des « aliments » : symbolisation et rationalité en finalité

Rationalité en finalité et conséquences des aliments ingérés

RATIONALITE EN FINALITE

Une décision en finalité suppose une conscience du lien entre l'alimentation et santé, alimentation et esthétique corporelle, alimentation et état spirituel, alimentation et plaisir, ou l'existence de la conscience des contraintes budgétaires. Ses logiques sont compatibles à la rationalité scientifique et à une rationalité « magique ». C'est ainsi que la santé peut être recherchée en mobilisant des connaissances nutritionnelles et scientifiques ou en diététique « profane »¹⁰². C'est ainsi que plusieurs aliments font l'objet d'un tabou chez les Malgaches, spécialement, chez les femmes enceintes et les bébés parce que l'on pense que ces aliments ont une conséquence grave sur le fœtus ou sur le développement physique du bébé.

TABOU & RATIONALITE EN FINALITE

cf. annexe F. Tableau sur les « catégories du non comestibles » par les Malgaches

Plusieurs tabous s'expliquent par les conséquences que l'on imagine, que l'ingestion de ces aliments tabous peut avoir sur la santé surtout en période de gestation et durant l'enfance. Bien que les tabous ne justifient pas totalement les cas de malnutritions par carence à Madagascar, ils peuvent constituer des causes importantes et des freins dans les campagnes de sensibilisation selon notre premier expert : « *La troisième [cause] est la persistance des usages et coutumes qui peuvent être dangereux pour la santé de la femme, on n'est pas encore conscient que la malnutrition peut aussi concerner la femme enceinte, prenons l'exemple, de la femme enceinte à qui on interdit de manger de l'œuf ou de lait soit disant parce que cela rendra l'enfant muet. Or, ce sont des apports non négligeables en protéines. La malnutrition peut donc atteindre le fœtus.* ». Outre cet exemple, on peut citer, le ravitoto (feuilles de manioc pillées) et les brèdes, que

¹⁰² CORBEAU Jean-Pierre & POULAIN Jean-Pierre. Penser l'alimentation, Entre imaginaire et rationalité. 31080 Toulouse : Edition Privat, 2002, 206 p.209.

L'on ne doit pas manger, sous peine que l'enfant aura beaucoup de tâche sur le visage ; la citrouille sous peine que l'enfant devient toute chauve ; chez les enfants, on ne doit pas non plus se toucher le visage après avoir consommé du chocolat ou manger à même la louche pour ne pas risquer d'avoir une grande bouche. Le principe d'incorporation de Claude FISCHLER, selon lequel « l'homme devient ce qu'il mange » et qu'il héritera des caractéristiques des nourritures ingérées ici prend sens. Or, ces aliments tabous, entre autre l'œuf, le lait, le chocolat (qui pose problème vu qu'on ne peut pas toucher son visage après en avoir mangé) peuvent avoir des apports nécessaires pour le bon développement du fœtus et pour la santé de la mère : protéines, calcium, fer (contre l'anémie qui arrive souvent chez les femmes enceintes) sont alors négligés au profit des valeurs morales transmises oralement et parfois non-fondées. Lors de nos entretiens, les mères de famille ont déclarés ne pas avoir de tabous ainsi que dans leur entourage, en discussion moins formelle (message), on a demandé à la mère de famille n°01, quels sont les aliments « fady » (tabous) au cours de la grossesse ; elle nous a alors cités plusieurs aliments à éviter (raisin, roquefort, citrouille, etc.) en insistant sur le fait que la liste n'est pas exhaustive.

UNE FINALITE ECONOMIQUE ET HEDONIQUE

« mihinana dia ny mbola misy fa ny ampitso tsy fantatra »¹⁰³ ou encore « manaova voky tsara fa tsy fantatra ny ampitso »¹⁰⁴ telles sont les formules répétées aux enfants pour qu'ils finissent leur repas. Ces formules marquent l'inquiétude prochaine d'une pénurie, d'un manque. Le rassasiement qui est très important pour notre mère de famille n°02 devient alors une finalité. Selon notre seconde experte, le manque (même si c'était juste une spéculation sur les prix et sur un manque) lors des crises restent dans l'esprit. Cette possibilité de pénurie (surtout en PPN) terrorisent. Les Malgaches ne veulent plus revivre cette « manque », ce qui les incite à la fois à privilégier des produits rassasiants ou à y pallier par des produits gras. « L'aliment est une source de plaisir. Le plaisir provient en particulier de la palatabilité, et celle-ci est fortement liée aux sucres et aux graisses. Cette

¹⁰³ Faut manger tant qu'il y en a encore assez, demain on ne sait pas s'il y en aura

¹⁰⁴ Fait en sorte d'être rassasié, peut être aussi en relation avec la prière « donnez nous notre pain quotidien »

préférence est d'origine génétique. C'est un héritage des temps où la famine était fréquente, où la sélection faisait survivre ceux s'orientaient de préférence vers les aliments à haute densité énergétique » (Saadi LALHOU). Les Légumes à faible densité énergétique ne sont donc pas considérés comme des aliments (plutôt pour les pauses de 10h en « salade composée », en farces pour le pain, pour le goûter, en achards en condiments). « *La quatrième cause (de la malnutrition) est le comportement et les attitudes vis-à-vis des fruits et des légumes, surtout les fruits que les Malgaches ne considèrent pas comme de vrais aliments, pour eux, ce n'est pas très rassasiant. Il préfère manger des aliments plus consistants comme le riz ou le manioc. Et ce n'est pas seulement une question de diversité alimentaire mais aussi de cuisson, parce qu'on a l'habitude de cuire les aliments trop longtemps, d'une façon à perdre tous les vitamines.* » nous affirme alors notre premier expert.

Concernant les élites, comme les gens financièrement installés, comme le dit notre troisième expert, les nouveaux riches qui aspirent au même mode de vie que les élites et toujours selon notre seconde experte : « *ils ont aussi une affiliation au gras, aux plats gras... des plats traditionnels comme le vary be menaka¹⁰⁵ qui est relié aux ancêtres* ».

Le gras représente ainsi la richesse, le « matsiro » que même les plus pauvres veulent avoir. Ainsi, parmi les aliments préférés des Malgaches, toute classe confondue, se trouve le Koba qui est une pâtisserie traditionnelle nutritionnellement très grasse (cf. annexe E. Les savoir-faire Pâtisseries traditionnelles)¹⁰⁶. Les Malgaches préfèrent donc des aliments à haute densité énergétique comme le riz ou le manioc aux légumes. D'autant plus que le riz est une valeur plus que sûre, une « identité » dans laquelle tous les Malgaches se reconnaissent.

¹⁰⁵ Riz arrosé d'une grande quantité d'huile de cuisson de la viande de zébu

¹⁰⁶ Avis sur le koba par des touristes, des autochtones sur les sites :

Recette du Koba http://razafimalala.free.fr/Recette/komban_dravina.htm (consultée le 15.03.2013)

Recette Malgaches <http://www.madagascar-id.com/recettes-malgaches/le-koba> (consultée le 15.03.2013)

Odysée de Tattum <http://tattum.canalblog.com/archives/2006/10/16/2919210.html> a (consultée le 15.03.2013)

3. Décision alimentaire et rationalité en valeur

CONCEPT RATIONALITE EN VALEUR

Cette forme de rationalité, met le point sur le lien entre l'alimentation et des valeurs morales, la décision et le respect de ses valeurs sans considérer les conséquences. Seuls les aliments autorisés et légitimes sont consommés. Le plus important est de comprendre pourquoi et comment une valeur est considérée légitime par un individu. Les types de légitimation pouvant être : charismatique, traditionnelle, de type rationaliste, de type légal bureaucratique¹⁰⁷

LE RIZ : LEGITIMATION CHARISMATIQUE ET TRADITIONNELLE

« *Donc, chose que l'étranger joue un rôle dans la construction des régimes alimentaires a sa place tout en étant largement atténué par cet enracinement ancestral, la terre des ancêtres [...]* » seconde experte. Les ancêtres ont une place encore très importante chez les Malgaches. Cette importance se reflète à travers le respect consciemment ou inconsciemment de certaines valeurs. La légitimation charismatique renvoie ici, aux codifications religieuses de l'alimentation¹⁰⁸. Le « famadihana » est le rituel le plus célèbre mettant à l'honneur les ancêtres, très combattu par le christianisme, auquel certains Malgaches consacrent beaucoup de budget¹⁰⁹. Nous n'aurons pas le temps de développer ce « coutume des ancêtres ». Le point important à retenir est qu'en mangeant du riz, les Malgaches rendent honneur à un plat des ancêtres, respectent les ancêtres qui ont font d'eux ce qu'ils sont. La légitimation traditionnelle que l'on a déjà vu précédemment concernent non seulement les recettes mitigées¹¹⁰ des plats traditionnelles qui s'adaptent aux cuissons du riz (en bouillie et flue tendue ne permettant pas la conservation des micronutriments) mais aussi au riz même qui se mange à tout les repas ;

¹⁰⁷ CORBEAU Jean-Pierre & POULAIN Jean-Pierre. Penser l'alimentation, Entre imaginaire et rationalité. 31080 Toulouse : Edition Privat, 2002, 206 p.209.

¹⁰⁸RASOARIFETRA Bako (archéologue). La viande de zébu ou *bena omby* dans les traditions malagasy. Taloha, revue scientifique internationale des civilisations, samedi 29 septembre 2012, numéro 20, disponible sur <http://www.taloha.info/document.php?id=1228> (consulté le 22.03.2013)

¹⁰⁹ Ils sacrifient alors beaucoup de zébu qui leur a coûté beaucoup d'argent pour obtenir le vary be menaka. Parfois, l'effort d'une année de travail passe pendant une quinzaine de jours.

¹¹⁰ Recettes non modifiables de génération en génération, à respecter presque à la lettre

mihinam-bary tohin'ny fahagola, tohin'ny fataon'ny Ntaolo (comme le faisais nos ancêtres jadis). « *Oui le riz ! C'est sacré, dans la population que j'ai étudiée, il est relié aux terres des ancêtres, à la sacralité surtout chez les adultes, les personnes plus âgés, pas n'importe qui mais les intellectuels, les descendants des Andriana et des Hova. Et du coup, ils ont je crois, le sentiment de ce qu'ils me racontent à priori, d'être renforcé dans le travail sur l'identité, « malgachité » en mangeant du riz et en même temps renforcé dans leur appartenance familiale, donc, d'être pur aussi, [...] on voit du riz un peu partout. Le riz et le rice cooker a été complètement adopté, (...) le riz est omniprésent, ce serait presque commun, il y aurait peut être l'« aina » (vie), il y aurait peut être du riz qui coule dans le sang.* » Seconde experte.

LE ZÉBU, UN ALIMENT SACRÉ ET DOMESTIQUE

Comme le riz, le zébu a un statut particulier, comme on l'a d'ailleurs vu dans la première partie (cf. annexe H. Le zébu, viande de circonstances et ses morceaux. Les Plats traditionnels). Il est à la fois signe de richesse et de sacralité surtout à Fianarantsoa où il n'est abattu ni manger qu'à la mort de son propriétaire (souvent tout un troupeau). Aliment de circonstance, le zébu est une viande sacrée reliée à des rituels traditionnels à l'honneur des ancêtres. Le zébu à entretenir tous les jours, passe de la place de l'animal sacré à l'animal domestique. Pour ce qui est de l'apport en lipides, ce ne sont pas les viandes qui manquent mais les circonstances pour pouvoir les consommer.



Figure 25. A gauche, zébu vers Tuléar à l'abri du soleil. Source : MadagascarBlog. A droite, sculptures « aloalo » apposés au dessus des tombeaux des défunts à Fianarantsoa pour retranscrire ce qui a marqué sa vie : richesse, femmes, enfants ; etc. (ici, preuves qu'il a eu beaucoup de zébus de son vivant). Source : Fière d'être Malagasy

PRODUITS NATURELS VS PRODUITS INDUSTRIELS

Dans notre cas, les fruits et les légumes selon notre premier expert., les Malgaches ne considèrent pas les légumes et les fruits comme des aliments. Dans les parties précédentes, nous avons vu que les premiers sont surtout utilisés :

- pour les achards, en condiments avec des modifications de leurs aspects, avec une sauce pimentée et marinée ;
- pour les laoka à des cuissons très lente (et long) afin de purifier ces aliments.

Dans les deux cas, ces aliments ont subis des traitements « hygiéniques » (lavage avec de l'eau de javel, du sur'eau, du vinaigre...).

Tous ceci laisse à penser que les Malgaches, bien qu'elles ne rechignent pas à faire le marché dans des endroits boueux (marché des paysans) et à choisir des produits étalés à même le sol, elles s'inquiètent réellement de l'hygiène voir la non salubrité de ces aliments. Les produits provenant des marchés traditionnels sont donc considérés comme sales et leurs aspects laissent à désirer (non traité et non sélectionné) pourtant de très bon goût. Les seules exceptions restent les viandes qui d'ailleurs ne pourront se manger cru (on préfère donc les acheter dans les marchés traditionnels, d'ailleurs réputés pour y fournir les meilleures qualités de saucisses et de volailles). Par contre, les produits issus de la grande surface, avec de belles couleurs, de beaux emballages (teasing) qui promettent déjà les avantages à les consommer, et cette fois-ci, étaler sur des supports plus modernes et plus propres. Ces produits bénéficient donc de l'effet de halo (effet de notoriété). Cette ambivalence santé-maladie est basée sur des rationalités en finalité, voire des dégoûts ou plaisir- déplaisir et rationalité en valeur. Pourtant, selon l'émission Thalassa, les produits des marchés de Madagascar sont de premières fraîcheurs.

« Manger des légumes » est très relié aux faits de suivre un régime (connotation minceur et perte de poids), d'où le fait de manger du ron'anana matsatso, des salades, des achards au lendemain des fêtes.

Nous aurions aussi souhaité développé une partie sur le calcul coût/ bénéfice en matière de calories en s'appuyant sur le travail de Damon parce que les légumes sont aussi

considérés comme des produits « de luxe » dans le sens où ce sont des aliments non rassasiants mais nous ne trouvons pas cela nécessaire pour avancer actuellement dans notre réflexion.

Mais le souhait de manger des aliments « de dernier cri », ne reflète il pas une aspiration à la modernité diffusée par les médias, les acteurs de la restauration et de l'agro-alimentaire ?

ASPIRATION A LA MODERNITE, NEOPHILIE

Aux questions relatives à la néophilie des Malgaches. Notre seconde experte répond : *« (...) c'est très intéressant de voir (...), [qu'] il y a une forme de sectorisation des scieurs de l'existence c'est-à-dire que, mais vous deviez bien savoir vous-même, tout ce que je raconte ça doit vous ramener à votre propre expérience, je pense, cette capacité à faire que dans les espaces publics et extérieurs, il y a comme effectivement, comme vous dites une néophilie c'est-à-dire aller découvrir ce qui peut être nouveau et ce qui peut être alors (...) un attrait pour les Etats Unis qui était extrêmement fort et un désir d'aller manger chez Quick, chez Macdo (...). Le KFC, les Malgaches adorent le KFC ! Et après donc se garder la possibilité d'aller manger encore du riz. Moi, comme je suis à Bordeaux, j'ai vu des gens qui allaient s'acheter en tram leurs sacs de 25 kg ...de riz et pour les manger en plusieurs moi dans les cités universitaires et se faire à manger dans des conditions un peu difficiles mais j'ai vu aussi des gens en quête de cuisine occidentale donc par le biais des fast-food, considérant que c'était la cuisine française, d'ailleurs, c'est assez amusant pour une Française de savoir sa cuisine considérée de fast-food »*

Cette aspiration en faveur de l'extérieur présent grâce aux médias (séries, publicités, importation, etc.), à la projection des styles de vie des pays occidentaux, perçu comme « moderne » joue dans les choix alimentaires des Malgaches. La culture chinoise diffusée comme saine, les gens se mettent alors à manger des nouilles toutes au long de la journée sous la forme de mi-sao (avec des légumes et de la viande) lors des pauses en pensant que certains ingrédients pallies les effets négatifs des autres. La culture américaine connue comme « tendance », les jeunes et moins jeunes attaquent les fast-foods et les food trucks.

Actuellement, l'engouement autour des cookies Shop et les cours de pâtisserie est très fort, les gens mangeront-ils des pâtisseries à longueur de journée ?

D'ailleurs, la majorité des mères de famille interrogées accourent dans les « grandes restaurants » pour les sorties entre amies. Les restaurants branchés sont donc des lieux où l'on aime se faire voir avec ses amis, ses collègues et se construire un réseau. Cette aspiration à la modernité peut relever d'une revanche sociale, d'un souhait d'être reconnu socialement dans un groupe de gens qui ont réussi leur carrière et leur vie. Cet engouement autour de ce qui est nouveau peut ainsi motiver un rejet de certains produits moins en phase avec les nouvelles aspirations de réussite sociale ou alors une perte de connaissances liées à la consommation de ces produits.

LE BIO ET LE SAIN

Parfois derrière le bio, on cache le moins bon pour la santé. Notre mère de famille hédoniste (n°02), on est la preuve. Elle prône les qualités des produits de son pays (frais, bio, etc.) mais privilégie plus la quantité (qu'elle retrouve dans le riz « mahavoky » ou rassasiant toujours avec de la sauce) que la qualité. Les élites malgaches étudiées par notre seconde experte, revendiquent ce terroir bio préservé que l'émission de zone Austral (télé la Réunion) qualifie comme étant un « incroyable terroir malgache encore préservé » (bio, toujours cette justification des produits face à l'industrie de masse, industriel). Ces élites qui en même temps ont beaucoup d'affiliation pour le gras (le vary be menaka), les plats traditionnels et le riz : *« j'ai fait du terrain dans une famille pendant un moment, et en faite, les agricultures ont eu des graines OGM , qui devaient faire deux récoltes et en faite, ils se sont rendus compte qu'ils étaient pas souverains de leur graines parce qu'en faite ils pouvaient pas les récoltés., qu'ils avaient effectivement augmenter le rendement, une production et après, on a décidé de racheter les graines qui les bloquaient, moi, j'ai sentis que c'était pas seulement une histoire de santé mais une histoire de question économique et de rentabilité. Et cette question de sain (...) moi je n'ai pas sentis que ça émergeait à Tana en 2009 c'est-à-dire il y a un petit moment, il y a quatre ans »* en rapportant les paroles de notre seconde experte.

Partie III : Méthodologie

A- Méthodologie d'élaboration du mémoire et résultats

Méthodologie

DETERMINATION DU SUJET

Notre « sortie » hors de notre pays d'origine, nous a permis de prendre du recul et d'avoir un point de vue plus critique de notre mode de vie, nos modèles alimentaires, d'avoir un regard plus objectif vis-à-vis des problèmes et des « richesses » de ce pays. On ayant intégrer une nouvelle société occidentale avec des industries agro-alimentaires de grandes tailles avec des produits très présents au quotidien, nous avons, comme l'affirmé notre seconde experte lors de ses études de la population malgache en immigration, souhaité un « retour à la source ». Notre premier sujet, c'était alors dirigé vers les aliments naturels de Madagascar, puis vers les aliments biologiques. Sur le conseil avisé de notre maître de mémoire, nous avons demandé à Monsieur Olivier LEPILLER, chercheur Post-Doctorant, membre du Certop-CNRS, à pouvoir lire sa thèse sur « Critiques de l'alimentation industrielle et valorisation du naturel (fin des années 1960 – aujourd'hui) ». Sa thèse nous a permis, avec une attente assez inattendue, de rediriger notre thème de mémoire vers le contraste entre l'abondance des ressources naturelles et la malnutrition chronique dans le cas de Madagascar. Ces deux sujets qui ressortent en même temps lorsque l'on cite ou l'on effectue des recherches sur l'île.

Nous avons élaboré notre mémoire en se basant sur la fiche intermédiaire validée, après deux suivis, par notre maître de mémoire. Dans un premier temps, notre recherche bibliographique s'est orientée vers des articles concernant spécifiquement la malnutrition chronique ou par carence à Madagascar puis sur les actions mises en place par les ONG. Nous avons appris au cours de nos recherches et nos cours avec Monsieur Nicolas BRICAS et Monsieur Yves Martin PREVEL que Madagascar est le seul pays où le nombre de ménage à bas revenu et le nombre de ménage à revenu élevé, touchés par la malnutrition par carence, sont équitables. Cette information nous a conforté dans le choix de notre sujet. Nous avons souhaité comprendre cette « particularité » et interroger ce contraste.

OBSERVATION PARTICIPANTE

Dans le cadre de nos recherches, nous avons effectué des observations du terrain à travers les blogs culinaires en direction, les groupes sur les réseaux sociaux, les magazines, les presses en direction des

femmes et des mères de famille. Nous avons ainsi intégré des groupes fermés sur les réseaux sociaux dont :

- « Vehivavy Malagasy Mizara Fahaizana Nahandro Sakafo »¹¹¹;
- Sakafo Gasy¹¹²;

Et quelques groupes ouverts et magazine pour maman et bébé.

- On s'insérant dans ces groupes depuis environ 4 mois en moyenne, nous avons pu non seulement observer les tendances au niveau des plats faits et publiés par les membres féminines, les tendances au niveau des choix des ingrédients, mais aussi à travers les analyses des commentaires et les appréciations des autres membres par rapports aux choix et types de plats partagés. De plus, nous avons pu les interroger sur : la façon dont elles nourrissent leurs bébés ou enfants et éventuellement si elles avaient des préconisations sur « une bonne alimentation du bébé » ; les tabous qu'elles peuvent avoir en fonction des régions. Cette méthode reste néanmoins sur des résultats très déclaratifs (même si appuyés par des photos) et mérite d'être approfondie grâce à une observation participante directe sur le terrain (étude auprès des ménages que nous aborderons durant notre stage).

OBSERVATION NON PARTICIPANTE ET ENTRETIEN

Nous avons aussi suivi quelques pages tenues par des experts de la cuisine malgache :

- « La cuisine Malgache » page d'un restaurateur malgache en France « Le Rougail » à Paris. Le but de cette page est apparemment est de recenser les plats malgaches et de les remettre dans leurs contextes (fêtes traditionnelles, repas d'enfance d'où le « mes 4 heures », repas de fêtes, etc.) ;
 - « Les Recettes de Cuisine Artisanale d'Ambanja¹¹³ » a pour but de faire découvrir les recettes traditionnelles des plats malgaches tout en mettant en avant les manières de les cuisiner à Ambanja avec les produits locaux.
- En adhérant à ces pages, nous avons pu approfondir nos connaissances sur la cuisine traditionnelle malgache, les savoir-faire, les pratiques et leurs significations par région ou en commun, les ingrédients et les produits utilisés, les tabous, la perception de la cuisine par les Malgaches (qui dans la plupart des cas, à vertus thérapeutiques et curatives) et d'interroger

¹¹¹ Signifiant littéralement Femmes Malgaches partageant leur savoir-faire dans la cuisine.

¹¹² Plats Malgaches.

¹¹³ Ambanja est une ville dans le Nord de Madagascar et fait partie des villes avec des productions de rentes importantes avec des spécialités similaires des autres zones côtières de l'Est de Madagascar.

ainsi le lien établi entre alimentation et santé. Nous avons ainsi que cette cuisine reste très authentique mais mélangée à des manières très occidentales non héritées lors de la colonisation mais appropriées lors de la mondialisation et diffusées à travers les migrations.

Entretiens

ORGANISATION DES ENTRETIENS

Nous avons effectués deux entretiens d’expert et cinq entretiens de cibles ou jeunes mères de famille (avec des enfants en bas âge, moins de 3 ans). Nos guides d’entretien ont été élaborés selon des modèles présentés durant les cours de méthodologie et ont été revus et corrigés par notre maître de mémoire, notamment ceux des cibles et du premier expert interviewé. (cf. annexe J. Guide d’entretien expert ONG)

Pour effectuer les entretiens d’expert, il nous a fallu élaborer un guide d’entretien pour chaque expert soit deux guides d’entretiens, en raison des champs d’études distincts où ils exercent et interviennent : Chercheur-sociologue et Chef de projet dans la nutrition et développement local. Nous avons également eu des entretiens non-officiels et par le biais d’échanges de courriels.

Pour les entretiens de nos cibles, nous avons élaboré un guide d’entretien commun suivi de deux jeux de classement d’aliments et de plats se basant sur des photos « culinaires ».

ENTRETIENS D’EXPERT		Date & durée
Premier expert: Docteur - Chef de projet pour des actions de développement local et se spécialisant dans la nutrition	L’interroger sur les aspects actuels de la malnutrition par carence, les enjeux, les préoccupations, éventuellement sur des perspectives de recherches. Le but de l’entretien était de la faire réagir sur le sujet, qu’il puisse émettre des réserves, des critiques ou nous conforter dans notre recherche, tout en effectuant un état des lieux et en avançant des préconisations.	Mardi 14.03.2013 15h00’ à 15h59’ ✓ Entretien sur Skype ✓ Enregistrement effectué par Evaer.

**infantile et
des femmes –
au sein d'un
ONG**

Madagascar

Seconde
experte :
**Chercheur
CNRS**
(sur
recommandati
on de notre
maître de
mémoire)

L'interroger sur ses études de la population malgaches, plus spécifiquement, les élites immigrées en France. Elle a notamment effectués deux études sur le terrain à Madagascar en 1991 et en 2009 et publiés sa thèse et des articles (dans la revue homme et migration notamment sur les étudiants malgaches) sur cette population.

Le but de l'entretien était d'interroger la représentation de l'alimentation par les Malgaches à travers des aliments « d'identité forte » comme le riz, de connaître son avis général sur l'alimentation de cette population à travers une approche plus sociologique que nutritionnelle. cf. annexe K retranscription entretien et retranscription d'expert.).

Troisième
expert :
Consultant et
enseignant en
gestion
financière et
économie.
Expatrié à
**Madagascar
depuis plus
de 10 ans**

Le faire interagir sur le sujet, notamment sur la qualité des produits naturels sur place. Lui faire émettre des suggestions et des préconisations sur l'approche du sujet après une première lecture des deux sous-parties de la première partie

Interlocutrice :
personnalité

Nous avons pu interroger la personne qui tient la page « Les Recettes de Cuisine Artisanale d'Amбанja », qui est une

Mardi 22. 03.2013
09h30' à 10h49'

- ✓ Entretien sur Skype
- ✓ Enregistrement effectué par Evaer.

Par courrier
électronique

A partir de son site
<http://recettedecui>

<p>politique d'Ambanja.</p>	<p>ancienne personnalité politique d'Ambanja et immigrée en France, femme, mère de famille, connaisseur de la cuisine traditionnelle.</p>	<p>sineartisanaledambanja.blogspot.fr/</p>
------------------------------------	---	---

ENTRETIENS DES CIBLES - MERES DE FAMILLE

<p>Nous avons envoyé une demande de rendez-vous pour un entretien à dix personnes et cinq d'entre elles ont accepté à temps. Nous avons reçus des réponses favorables de trois autres mères il y a une semaine mais pour ce qui nous ai demandé et les temps impartis, nous avons</p> <p>Nous avons interviewés cinq mères de famille de différentes provenances (deux d'Antsirabe, une de Fianarantsoa, une d'Antananarivo et une de Tamatave) mais se retrouvant toutes actuellement à Antananarivo pour des raisons multiples (poursuite d'étude puis mariage, étude et activité professionnel, etc.)</p>	<p>Les entretiens se sont déroulés par téléphone, par skype ou encore par le biais de « tchates ».</p>
--	--

Limites et difficultés

Durant nos recherches et l'élaboration de ce mémoire, nous avons rencontrés des obstacles qui ont limités nos résultats et des difficultés qui n'ont pas facilités notre « tâche ». Parmi elles, notre accès aux informations. Madagascar, ne disposent pas de systèmes d'informations officiels, mis à jour et aussi organisés que ceux retrouvés dans certains pays. Peu d'informations pertinentes, variées et de sources officielles existent sur Madagascar, l'alimentation des Malgaches (leurs modèles alimentaires) et la malnutrition chronique à Madagascar. Nous avons passé beaucoup de temps dans notre recherche bibliographique et d'informations autres que celles qui sont vulgarisées et diffusées sur internet.

Outre ces difficultés dans la recherche bibliographique, nous avons rencontré des difficultés à synthétiser les données tout en respectant le nombre de pages exigé, alors même qu'on se doit d'exposer les modèles alimentaires, le patrimoine alimentaire pour pouvoir justifier et expliquer une

partie de notre sujet sur le contraste entre la disponibilité des ressources naturelles et la *malnutrition par carence* à Madagascar.

Une des difficultés réside aussi dans l'éloignement du terrain étudié et de pouvoir les analyser en fonction des concepts adoptés. Cette difficulté fait aussi partie des limites de notre recherche que nous surmonterons lors de notre stage.

Préconisations

Selon nos experts, notre étude mérite d'être approfondie sur le terrain et poursuivie vers un ongle plus macro-économique et sociopolitique. Selon les préconisations de notre seconde experte : Outre les politiques d'offres alimentaire, « *il y a la question de la colonisation, qui est revenu dans les récits alimentaires, il y a la question de la hiérarchie sociale, les gens qui étaient, des agriculteurs, qui travaillaient pour les élites qui étaient à Tana et parce qu'il y aussi ce lien là, qu'il faudrait que vous interrogé, ce lien entre la campagne et la ville et le fait que Tana a eu des jardins aussi, quand la colonisation y était, déjà un aménagement alimentaire de la ville. Voir au niveau macro-économique, puis micro-économique (...). Il faudrait interroger la disponibilité des aliments par le biais des supermarchés (variété, etc.), les élites, l'étranger toutes les influences des modèles alimentaires, vous le verrez dans la Revue de la migration, le lien entre la ville et la campagne (autonomie) (...)* La partie sur religion protestante est également importante à interroger. Il faut aussi se poser la question pourquoi y a pas eu développement agricole. Quand j'y étais en 91, j'ai senti un réel potentiel de l'agriculture malgache mais après 20 ans, je n'ai pas senti d'évolution. Peut être voir aussi les politiques alimentaires [... »]. (cf. annexe K. retranscription : entretien de notre seconde experte).

Notre troisième expert quant à lui préconise d'interroger les politiques internes alimentaires (les produits favorisés aux détriments des produits de qualité, le libre concurrence, la traçabilité des produits à l'exportation qui ne sont pas forcément chiffrée ni documenté, etc.) et surtout d'interroger les conditions de vie des paysans (de moins de moins de terre exploitable), de faire une comparaison des politiques de prix et des produits disponibles en ville et la campagne ainsi qu'en zone côtière. « *Je me penche peut-être trop sur le côté économique, mais il est une réalité ici, les paysans sont tous pauvres.* » (cf. annexe L. message électronique de notre troisième expert).

Notre stage de Master 1 se tournera alors vers des études du terrain : élaboration d'enquêtes qualitatives auprès des ménages, focus groupe etc.

B- Méthodologie probatoire

« Faire du « qualitatif » dans le contexte du développement - C'est à la faveur de l'intérêt constant pour le développement que les méthodologies de recherche qualitative se sont affinées, et qu'elles ont connu un essor important. »¹¹⁴

Pour pouvoir vérifier chaque hypothèse, nous proposons la méthodologie probatoire suivante :

_____Hypothèse 1 : Déni de la dénutrition chronique et rationalité en valeurs _____

Pour avoir des informations précises sur l'état de santé des enfants des familles à bas ou moyens revenus et détecter ainsi des signes de la malnutrition par carence (en iode, en vitamine C, etc.), des entretiens auprès de pédiatres spécialisés (dans la nutrition et ayant des contributions dans la dénutrition et malnutrition par carence si possible) des « hopitalin-jazakely »¹¹⁵, semblent pertinents.

Une enquête auprès des bureaux de quartiers et « hotelin-jaza »¹¹⁶ permettra de comprendre les contraintes environnementales qui pèsent sur les mères de famille à revenus très limitées.

Ces entretiens méritent d'être suivis par des entretiens qualitatifs et des observations auprès des mères de famille (qui sont inscrites auprès de ces centres et des programmes mises en place auprès des hotelin-jaza). Pour autant, pour ne pas effrayer ni culpabiliser ces mères de familles, nous l'aborderons, avec tact, avec notre seconde hypothèse.

_____Hypothèse 2 : Non exploitation des ressources mises à disposition par le biotope _____

Pour évaluer la véracité de cette hypothèse, une étude qualitative rattachée à celle des deux autres hypothèses, semble adapté au terrain (qui en plus ne nous permet pas aussi d'effectuer une étude

¹¹⁴ Poulain Jean-Pierre et al. Dictionnaire des cultures alimentaires. Paris : Presses Universitaires de France, 2012, 1465 p.

¹¹⁵ Hôpital, Centre de suivi, cabinet médical pour les enfants en bas âges de familles avec faibles revenus, établissement public avec les meilleurs spécialistes de la santé infantile à Madagascar.

¹¹⁶ Sorte de cantine solidaire mise en place pour les mères de famille en situation de précarité et dans les bas quartiers

quantitatif : pas d'enregistrement formel d'achat sur les marchés parce que le paiement en espèce, pas de caisse électronique sauf en grandes surfaces et rarement par carte bancaire).

L'autobiographie alimentaire : Ici, plus une histoire de vie sur plusieurs générations (changements, permanences...).

Un levier à découvrir sur le terrain

Très dépendant des deux hypothèses, le levier proposé en conclusion ne peut être vérifiable et tester que lors d'un programme appuyé par un ONG ou un acteur important de l'agro-alimentaire. Ainsi, des observations sur le terrain sont nécessaires pour connaître les pratiques réelles des familles. Nos voies d'entrée seront les achats, les pratiques domestiques, les pratiques alimentaires au niveau de l'incorporation avec des niveaux d'observation des pratiques observés (accompagnement au marché, éventuellement assisté par système vidéo), des pratiques objectivées, des normes individuelles, des opinions, des attitudes, des valeurs et des symboles. Cette méthode est proposée par Jean-Pierre POULAIN, pour l'étude des phénomènes alimentaires.¹¹⁷

Pour cela, avec les partenaires d'un ONG à Madagascar, nous étudierons les comportement et pratiques alimentaires des mères de famille, de la population étudiée et proposée, dans l'Est de Madagascar, (Tamatave, Mahanoro, Vatomandry, Analanjofo) lors de notre stage pour cette année. Cette étude mérite amplement d'être élargie aux trois autres villes concernées (Fianarantsoa, Antsirabe, Antananarivo).

STAGE CENTRE SUR LE TERRAIN

- **Travaux à réaliser :**

- Effectuer des enquêtes type focus groupe et enquête ménage dans la région cible pour déterminer l'existence d'aliments locaux selon la saison donnée.
- Faire des recherches documentaires sur l'état nutritionnel des enfants moins de 5 ans dans la région cible pour la période donnée.
- Faire l'étude comparative des données issues des recherches précédentes.
- Dégager des suggestions et recommandations issues de cette recherche pour les prochaines actions et stratégies de l'ONG.

¹¹⁷ Poulain Jean-Pierre et al. Dictionnaire des cultures alimentaires. Paris : Presses Universitaires de France, 2012, 1465 p.

Ainsi, nous travaillerons en partenariat; nous mènerons des enquêtes qualitatives sur terrain (focus group, interview semi-structuré ...) dans les communautés des régions cibles, et récolterons les données ; nous élaborerons des supports de recherches ; nous effectueront des enquêtes et des recherches documentaires au sein de l'ONG d'accueil, au sein des partenaires en Santé et Nutrition gouvernementales et non gouvernementales; nous ferons des restitutions des enquêtes réalisées dans les communautés.

C- Limites et perspectives des hypothèses et du terrain

Les limites du mémoire

Le mémoire présente quelques limites :

Comme le disais notre seconde experte, le thème que nous avons pris est un thème à développer dans le cadre d'une thèse.

Le sujet étant très complexe, il concerne et touche plusieurs domaines qui semblent être interdépendants que nous n'avons pas pu aborder ou peu dans ce mémoire malgré les recommandations et préconisations des experts. Ces domaines en quelques sortes écartés doivent être abordés pour comprendre le sujet : politique, économique, religieuse, etc. De même, on n'a pas pu écartier ni condenser le mémoire selon les exigences en raison de la complexité du sujet qui nécessitent plusieurs informations (interdépendantes) pour sa compréhension.

Les modèles alimentaires des Malgaches comme nous l'avions vu évoluent beaucoup et rapidement avec les influences et la diffusions des cultures extérieures. Cette étude doit être mise à jour en fonction de cette évolution.

Les entretiens étant limités, la liste ne peut être exhaustive et mérite amplement d'être confronter sur le terrain par une observation des pratiques. De plus, ils sont très centrés sur la ville d'Antananarivo.

Les limites du terrain

Les limites peuvent aussi concernées le terrain de vérification des hypothèses :

- Le terrain reste difficile d'accès par rapport aux infrastructures routières, des dispositifs à mettre en place (logement, enquête, tabous concernant les lieux, etc.),

Influence des intrants économiques, politiques, évolution au niveau des connaissances en cuisines

Perspectives

Notre mémoire doit évoluer vers une observation des modèles alimentaires sur le terrain au niveau des ménages pour avoir un recul et vérifier nos hypothèses. Le terrain à effectuer en collaboration avec un ONG ou une entreprise alimentaire dans le cadre d'un projet avec des intérêts en communs : pour la malnutrition infantile par carence, valorisation des ressources naturelles sur place, de la cuisine traditionnelle et du savoir cuisiner à travers des innovations par rapport aux ustensiles peut-être plus pratiques moins contraignantes.

CONCLUSION

Nous concluons notre mémoire sur ces termes de l'émission de la zone Australe :

« Envier pour ces richesses naturelles, Madagascar est aussi reconnue dans le monde entier pour ces ressources agro-alimentaires, l'océan qui l'entoure regorge de trésor, son sol fournit une grande variété de produits exquis et sa biodiversité offre une multitude d'épices. Volailles, viandes, fromages, fruits de mer, légumes et fruits bio, vanille, cannelle, cacao, etc.. Au cœur de l'île, Antananarivo constituent un croisement de toutes ces saveurs. (On peut manger pour tous les goûts et pour tous les prix à Antananarivo). Nous irons dans les grands restaurants de la capitale malgache, à la rencontre des grands chefs cuisiniers pour un voyage gastronomique. »

Toutes les conditions naturelles sont réunies pour faire en sorte de guérir en partie cette pathologie qu'est la malnutrition chronique. Les informations sur cette pathologie sont-elles complètes au niveau des acteurs concernés et lors de la diffusion de celles-ci auprès de la population supposée ciblée ? Les femmes interrogées ne représentent, certes pas, la majorité des mères de famille Malgaches mais elles ont révélées une mauvaise appropriation des normes (plus occidentales), une inadéquation de ces normes avec leurs quotidiens et leurs environnements (social, professionnel, culturel, etc.) voire une inexistence ou une invisibilité de normes supposées.

Cependant, comme le préconise Saadi LALHOU, pour induire des changements de comportements, nous devons sortir du modèle naïf parce que l'éducation par les connaissances (exclusivement nutritionnelles) ne suffit plus à produire cet objectif. Ce modèle culpabilise la mère de famille et ne fera que renforcer sa résistance aux normes perçues comme une injonction. Nous devrions ainsi considérer à la fois les facteurs sociologiques (commensalité élargie), psychologiques (statut de la femme), les contraintes économiques et logistiques afin de mettre en place des actions de remobilisation (autour d'un même discours et orientation des acteurs sur le sujet) efficace.

Plusieurs approches motivationnelles comme les cours de cuisine traditionnelle revisitée par les grands chefs (charismatiques) à la télévision (retrouvée dans chaque classe sociale), mettant en valeur les tâches reliées à la cuisine et la femme (utilisation de machines plus pratiques comme le mixeur de fruits pour les jus).

Un élément essentiel concerne l'engagement de l'Etat par rapport à la politique alimentaire (importation et financement des projets de culture, etc.), à la réglementation du secteur agro-alimentaire (publicités en destination des enfants qui les incitent à manger tout au long de la journée sans contrôle parental, allégations alimentaires, etc.).

« sur cette population avec qui moi je travaillais, moi je pense que ce sont des gens qui sont influencés par la disponibilité alimentaire quand ils sont à Tana déjà, qu'est ce qu'il y a, moi je pense qu'il y a une historique à faire de l'histoire de la royauté et des élites, ils ont quand même des influences sur les autres classes sociales par l'appropriation d'autres manières de vivre venues de l'étranger. Donc, chose que l'étranger joue un rôle dans la construction des régimes alimentaires.» Cette néophilie peut- elle alors constitué une entrée possible pour un terrain de sensibilisation. Peut-être qu'avec l'engouement des pays occidentaux autour de la santé, les Malgaches s'inquièteront aussi de la qualité de leur alimentation ?

BIBLIOGRAPHIE

- BRUGEL Martin et al.. *Le choix des aliments. Informations et pratiques alimentaires - De la fin des Moyen Age à nos jours*. Presse Universitaire de Rennes & Prese Universitaire François-Rabelais de Tours, Collection "Tables des hommes", 2010, 251p..
- COCHOY Franck. *De la curiosité: L'Art de la séduction marchande*. Paris: Armand COLIN, 2011, 283p.
- CORBEY Jean-Pierre. *Nourrir de plaisir*. Paris: Observatoire Cidil des habitudes alimentaires, 2008, 220p.
- CRENN Chantal. *Fabrication des soi par l'invention de pratiques culinaires mondialisées et individualisées : les étudiants malgaches de Bordeaux*. Le mangeur Ocha, 2010, p 52 [en ligne] Disponible sur <http://www.lemangeur-ocha.com/texte/fabrication-des-soi-par-linvention-de-pratiques-culinaires-mondialisees-et-individualisees-les-etudiants-malgaches-de-bordeaux/> (consulté le 02.03.2013)
- CORBEAU Jean-Pierre & POULAIN Jean-Pierre. *Penser l'alimentation, Entre imaginaire et rationalité*. 31080 Toulouse : Edition Privat, 2002, 206 p.209.
- FISHLER Claude. *L'Homnivore: Le goût, la cuisine et le coprs*. Paris: O. Jacob, 2001, 440p.
- GAULIN Steven J. C.. *Choix des aliments et Évolution*. In: *Communications*, 31, 1979. La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation [en ligne]. pp. 33-52.
- LAMINE Claire. *Les intermitents du Bio*. Versailles : Quae, 2008, 337p.
- Laurence Tibère. « *Manger créole. L'alimentation dans les constructions identitaires à La Réunion* ». XVIIème congrès de l'AISLF. Tours juillet 2004. CR 17 « Sociologie et anthropologie de l'alimentation ». Lemangeurocha. com. Mise en ligne juin 2005
- Poulain Jean-Pierre. *Manger aujourd'hui*. Toulouse: Privat, 2008, 235p.
- Poulain Jean-Pierre et al. *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris : Presses Universitaires de France, 2012, 1465 p.
- REGNIER Faustine. *Obésités, goûts et consommation- Intégration des normes d'alimentation et appartenance sociale*. Revue française de sociologie. 4.2009. n°50, p.747 -773.
- ZAZZO Jean-Fabien, CRENN Pascal. *Dictionnaire de nutrition et diététique*. Paris : Maloine, 2010, 359 p.

Pour en savoir plus

- BLENCH Roger. *The Indian Ocean in Antiquity*, « The Ethnographic Evidence for Long-Distance Contacts Between Oceania and East Africa ». Londres, Royaume-Uni. British Museum, 1996, 417–438 p
- CALVO Manuel. *Migration et alimentation*. [en ligne] 1982, 21, Disponible sur : <http://ssi.sagepub.com/content/21/3/383.citation>
- *Frederick Martin*, *The Statesman's Year-book: Statistical and Historical Annual of the States of the World for the Year 1916*, Londres, Royaume-Uni, *St. Martin's Press*, « Madagascar », p. 905–908
- GADE Daniel. *Deforestation and its effects in Highland Madagascar*, *Mountain Research and Development*, vol. 16, no 2, 1996, p. 101–116
- Heaton Robinson, *Narrative of Voyages to Explore the Shores of Afria, Arabia, and Madagascar.*, 1, New York, États-Unis, J & J Harper [lire en ligne [archive]], p. 112

- HUBERT Diana, *Chocolate made in Madagascar: A Labor of Love*, The Epoch Times, 3 août 2010.
- JANICK Jules et Robert E. Paul, The Encyclopedia of Fruit & Nuts, Cambridge (Massachusetts), États-Unis, Cabi, « Bombacaceae: Adansonia Digitata Baobab », 2010, p. 174–176
- MOTAVALLI Jim, *Sweet Dreams: Fair trade cocoa company Theo Chocolate*, The Environmental Magazine, novembre/décembre 2007, p. 42-43
- NORAULT Gilles, *Madagascar*, Edition ORPHIE, Saint-Denis, La Réunion, collection Meilleures recettes du monde, 2010, 64 pages.
- Samuel Oliver, *Madagascar: An historical and descriptive account of the island and its former dependencies. Volume 2*, Londres, Royaume-Uni, Macmillan, 1886

TABLE DES ANNEXES

Annexe A. données sur la malnutrition – cycle générationnel

Annexe B. Les Produits de Tamatave

Annexe C. Les Produits d’Antsirabe

Annexe D. Les Produits d’Antananarivo

Annexe E. Les savoir-faire des malgaches

Annexe F. Tableau sur les « catégories du non comestibles » par les Malgaches

Annexe G. Tableau sur le « registre du mangeable » par les Malgaches

Annexe H. Le zébu- Les laoka traditionnels

Annexe I. Retranscription mère de famille « consciente avec une rationalité de type magique » n°01

Annexe J. Guide d’entretien expert ONG

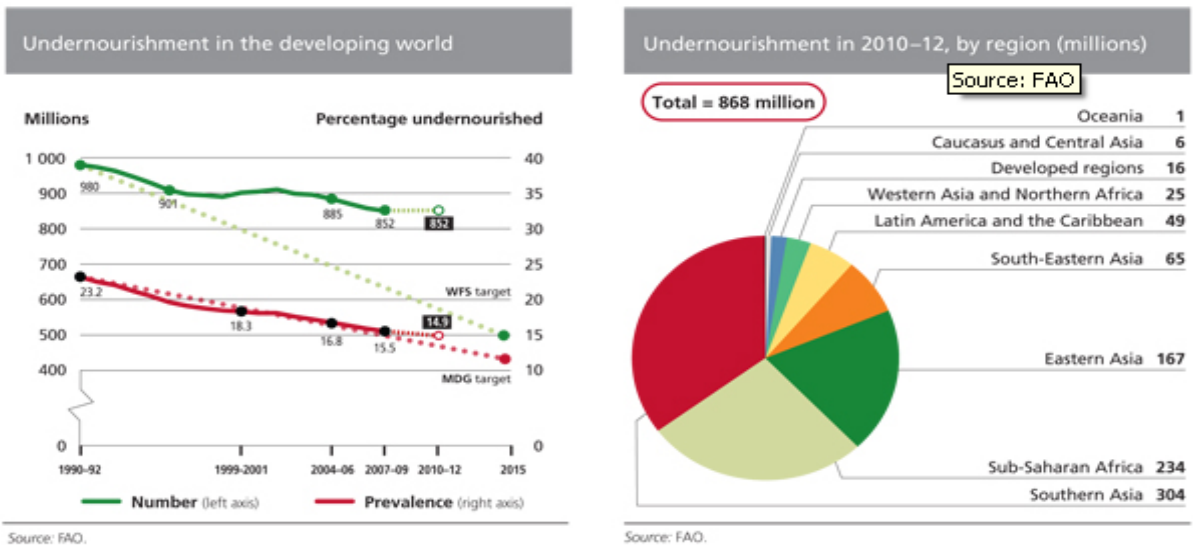
Annexe K. retranscription entretien et retranscription d’expert – sociologue de l’alimentation

Annexe L. message électronique de notre troisième expert

Annexes M. Typologie des restaurants

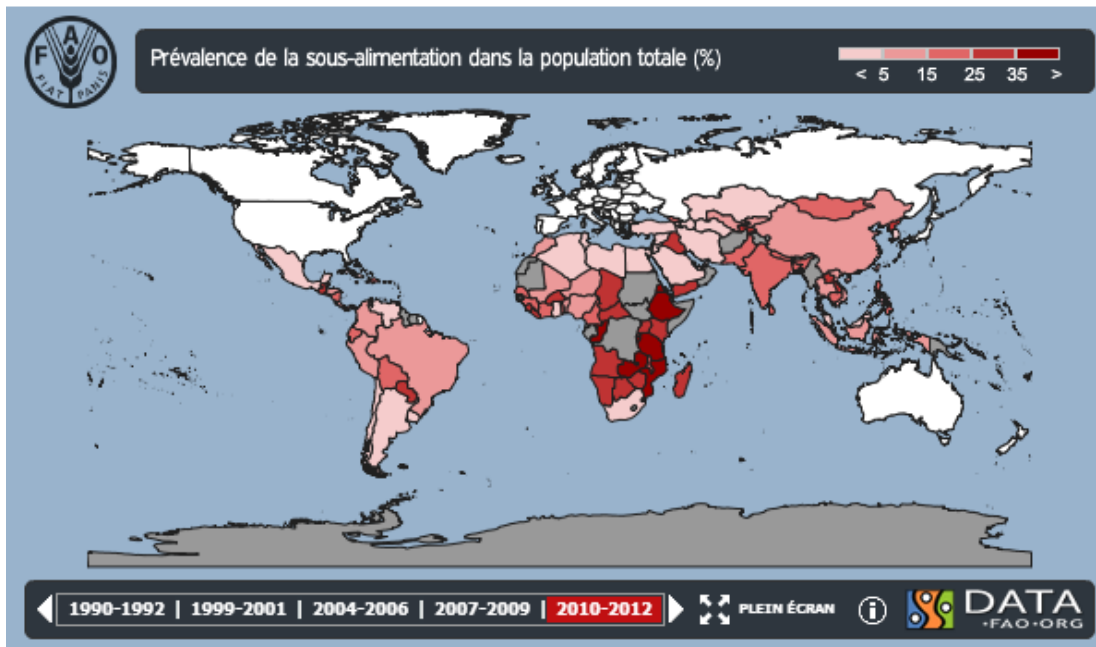
Annexe A. Données sur la malnutrition dans le monde

Faim



Statistiques de la faim dans le Monde – FAO

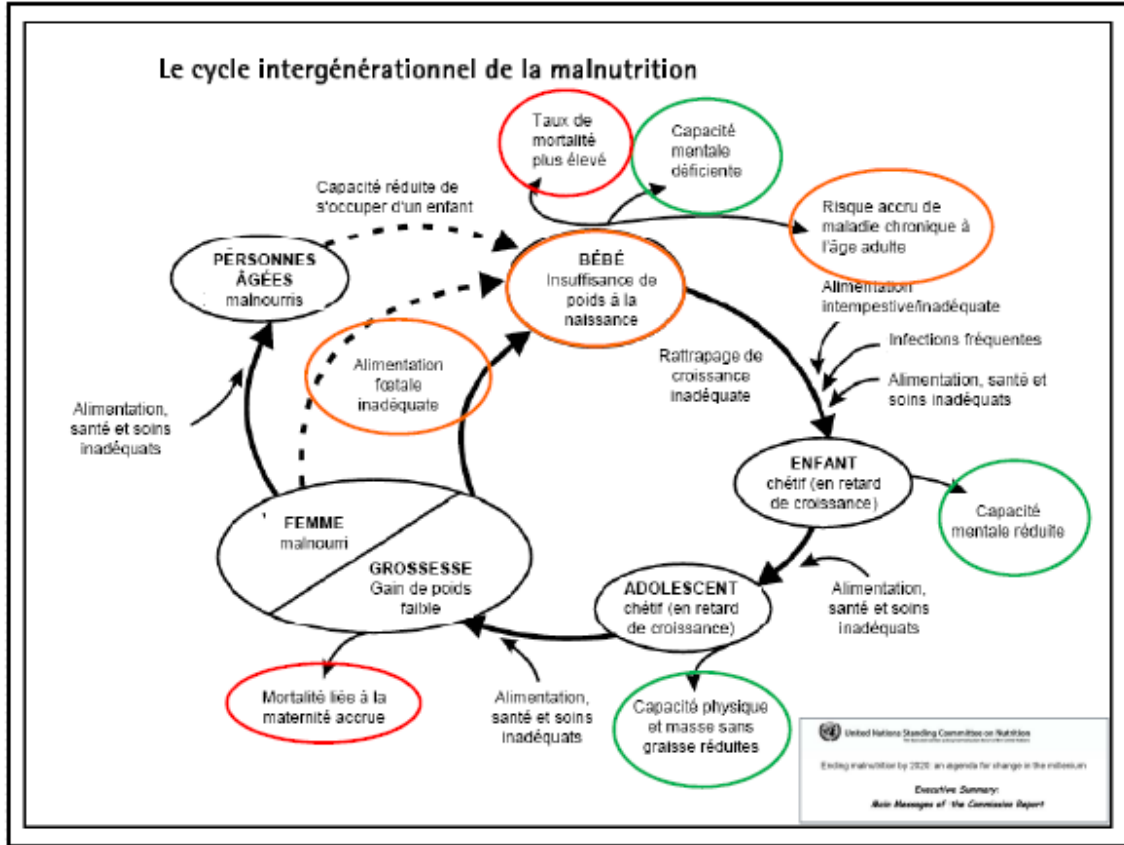
Carte interactive de la faim



- Pas de données
- Données non disponibles ou insuffisantes

Schéma sur la prévalence de la malnutrition en % par pays. Source : FAO <http://www.fao.org/hunger/hunger-home/fr/>
Ici, Madagascar a plus de 35% de cas de malnutrition

Annexe A. Données sur la malnutrition dans le monde



Annexe B. Les produits de Tamatave

LES FRUITS DE TAMATAVE¹¹⁸

On y retrouve plusieurs fruits toute l'année. Dans cette large variété, seuls quelques fruits sont connus et reconnus comme étant des aliments.



LES POISSONS



Crevettes tigrés,
Crédit de la Figure:
Unima

La liste des poissons, des fruits de mer de Tamatave étant non exhaustive, nous proposons la liste ci-dessous afin de pouvoir présenter les plus connus dans leur ensemble. Ces poissons peuvent aller jusqu'à 1, 50m et peut atteindre les 130 kg. D'ailleurs, ces grands poissons pélagiques sont exploités lors de programmes de pêches sportifs. Nous citerons également, les crustacés ainsi que les mollusques et les coquillages.¹¹⁹ Madagascar recense une centaines d'espèces de poissons de mer

¹¹⁸ Source : Recettes de cuisine artisanale d'Ambanja <http://recettedecuisinartisanaledambanja.blogspot.fr/> (consulté le 17.03.2013)

Annexe B. Les produits de Tamatave

dont 58 espèces endémiques et 95 espèces de poisson d'eau douce dont 6 espèces endémiques. Cependant, la différence entre poissons endémiques et non protégés ne peut se faire ni en théorie ni en pratique¹²⁰.

Poissons de mer



Thon jaune, source:
Greefisch

Barracuda | Capitaine | Carangue ignobilis ou « grosse tête » | Carpe rouge | Crabe | Coryphène ou Mahi Mahi | Espadon voilier | Hareng | Sardine | Saule | Thazard rayé | Thon à dents de chien | Thon banane | Thon Jaune | Marlin bleu | Marlin noir | Mérrou | Poulpe & calamar | etc.

Poisson d'eau douce

Anguille ou amalona | Bar | Fibata | Tilapia | Trondro maina | Truites | Pirina | ...etc.

Crustacés | Fruits de mer



Chevaquines, source: recettes
artisanales d'Ambanja

Araignée de mer | Cigales de mer | Crevettes roses | Crevettes géante tigrés¹²¹ | Chevaquine ou écrevisse | Gambas de Madagascar | Langoustes rouges & brunes | Langoustine | etc.



Langoustes, source:
Les recettes
artisanales d'Ambanja

Crustacés | Mollusques & coquillages

Bigorneau | Clams | Coque | Coquille St-Jacques | Escargot¹²² | Huître | Moule | Oursin des mers | etc.

¹¹⁹ Sources : Blog Recette de la cuisine artisanale d'Ambanja, <http://recettedecuisineartisanaledambanja.blogspot.fr/>, (consulté le 16.03.2013) & Green Fishing Madagascar <http://www.green-fishing.net/poissons-madagascar.html>, (consulté le 16.03.2013) & blog mon île de rêve <http://moniledereve.wifeo.com/les-poissons-de-madagascar.php> (consulté le 16.03.2013) & Centre d'échange d'information de Madagascar http://mg.chm-cbd.net/implementation/Documents_nationaux (consulté le 16.03.2013)

¹²⁰ Les informations sur les poissons protégés ne sont pas communiquées au grand public

¹²¹ Avec un **label rouge** & un **label AB**

¹²² Que l'on retrouve aussi à l'état sauvage dans la capitale et à Antsirabe

Annexe C. Les produits d'Antsirabe

LES FRUITS D'ANTSIRABE

Ananas victoria | Avocats vert | Avocat rouge | Banane | Bergamote | Bigarade | Citrons jaune | Citron vert | Kaki | Mandarine « greffy » | Mandarine verte | Melon vert ou d'eau | Nèfles | Orange de brousse | Orange douce | Papaye | Pastèque | Pêche rustique | Pêche Brugnon | Poire | Pomme golden | Pomme reinettes | Pomme varimasaka | Prune noir | Sapotille | etc.



Étalage, source : sakafo gasy



Étalage, source : Routard.com

LES LEGUMES D'ANTSIRABE

Artichaut | Asperges | Aubergine | Carottes | Chayotte | Chou | Chou fleur | Cornichon | Citrouille | Concombre | Courges | Courgette | Endive | Haricots verts | Laitue | Melon | Navet | Oignons | Poireau | Poivrons | Radis | Salades | Tomates | etc.

LES FECULENTS D'ANTSIRABE (qui seront acheminés un peu partout dans l'île)

Haricots (blanc, rouge...) | Kabaro | Lentilles s | Petits pois | Pois chiche | Pomme de terre | Tsesisa | Voanenba | Voanjobory ou pois du cap | etc.

Igname | Maïs | Manioc | Patate douce | Riz blanc | Riz rouge | Semoule | Sorgo | Taro | etc.

Annexe D. Les produits d'Antananarivo

FRUITS PLANTES A ANTANANARIVO

Ananas chinois | Avocat vert | Banane | Cerise | Coco nain | Gingembre | Grenade | Jamblon ou jamelon | Manioc | Mangue | Nèfle du Japon | Papaye | Pomelos chinois | Pomme de terre | Raisin blanc | Raisin noir (en petites quantité) | etc.

LEGUMES PLANTES A ANTANANARIVO

Chayotte | Citrouille | Feuille de manioc | Potiron | Papaye verte | etc.

Les brèdes : ana-madinika, ana-tsinahy, ana-mangidy, anan-drano, anan-tsonga, anamalahy, Laingon-tsaosety, ana-mamy, ravi-bomanga ou feuille de patate douce, ravi-boatavo, ravitoto ou feuille de manioc pillé, etc.

LES PRODUITS ACHEMINES A ANTANANARIVO

Ananas | Amande des Antilles | Bichique | Coco | Corossol | Dattes | Fraises | Mangue sous tous ses formes | Pirina | Pomme de Cythère tamarin | Prune du japon ou Tamarillo | Sidjiavo (type de coco) | Surelles | etc.



LES EPICES DE MADAGASCAR

Ails & sa purée | Anis étoilé | Baie rose | Basilic (pistou) | Cannelle | Cardamome | Clous de girofle | Coriandre | Cumin | Curcuma | Curry | Échalote | Gingembres & sa purée | Muscades des îles | Piment tsy lanin-dimilahy | Piments doux | Piment pili-pili | Poivre noir | Poivre en saumures | Poivre vert | Tsilanin-dimilahy | Vanille & extrait de vanille | etc.

Annexe E. Les savoir-faire des Malgaches

RENTABILISATION DU COCO

- Son eau est directement bu avant même de casser la noix ;
- la chair qu'on mange, à maturité, soit en la râpant pour en faire des confiseries traditionnelles ou en tant qu'assaisonnement, soit en la mangeant fraîche et telle qu'elle, soit en mixant pour en faire du jus de fruit ;
- la chair des noix plus jeunes, reste encore très fine, crémeuse, se déguste à la petite cuillère ou avec une entaille de l'enveloppe.
- sa fine coque interne, brune et solide est très imbibée du liquide opaque très désaltérant que constitue l'eau de coco et qui arrivé à maturité, va se condenser pour former l'amande¹²³,
- sa coque¹²⁴ externe, épaisse et très solide, qu'on récupère, préalablement découpé transversalement en deux puis séché, pour en faire un ustensile ménagère, indispensable pour la majorité des foyers malgaches, pour le cirage du parquet : le « brosy coco »¹²⁵
- ses fibres imputrescibles sont utilisées pour confectionner des produits artisanaux tels que le chapeau, des accessoires vestimentaires, des tapis en variante du sisal, des paniers, etc.
- son lait récupéré après avoir râpée sa chair.

VERTUS DES ALIMENTS

- Pour guérir de la fièvre et de toutes les maladies qui y sont assimilées, on recourt au fameux citron, miel avec ou sans gingembre.
- Le « ron'akoho » qui est un bouillon de poulet local avec du gingembre (avec ou sans tomate et oignon), est un remède contre le froid et ses aléas ; soupe symbolique, elle véhicule l'idée selon laquelle « la boire peut donner plus de longévité et de jeunesse ».
- La feuille de manioc est reconnue pour ses propriétés antioxydant, peut traiter une fièvre, un rhumatisme, stopper les infections des plaies et sa consommation procure de la vigueur.

¹²³ Une pulpe blanche épaisse et cassante

¹²⁴ « La noix de coco proprement dite est entourée d'une épaisse enveloppe fibreuse d'un joli vert éclatant virant à l'ocre à maturité. » L'odyssée de Tatum <http://tattum.canalblog.com/archives/2006/08/14/2467582.html> Consulté le 21.03.2013

¹²⁵ Patin utilisé exclusivement pour le cirage de quelques types de parquets. « En effet, le cirage du parquet s'achève sur une séance sportive de lustrage, le résultat est impeccable: luisant et très glissant, patins obligatoires! » L'odyssée de Tatum <http://tattum.canalblog.com/archives/2006/08/14/2467582.html> Consulté le 21.03.2013

Annexe E. Les savoir-faire des Malgaches

PÂTISSERIES LOCALES

- Le Mofo baolina, le plus connue, son nom vient de sa forme ronde assimil é ici au ballon, se compose de **farine**, de sucre, d'**œuf**, d'huile, de **lait** et de levure.



- Le Mofo gasy, « délicieux, meilleur tiède, ce gâteau se consomme de préférence au petit-déjeuner »¹²⁶



- et est essentiellement composé de **farine de riz**, un peu de sucre et de levure. Il est parfois parfumé au coco et s'appelle alors Mokary ou se greffe avec le Ramanonaka (ci-dessous) et on l'appelle alors Gamanonaka (sucré-salé).



- Le Ramanonaka version salé du Mofo gasy en moins épais. Pour le faire, on a besoin de **farine de riz**, d'eau, de sel, de bicarbonate et de saindoux. « A déguster tiède. Un régal ! »¹²⁷

- Le Mofo Ankondro ou beignet de banane. « Encore un délicieux beignet (...) à consommer sans modération »



- Les bananes sont découpées en deux ou trois suivant la largeur puis trempés dans une pate à beignet pour être à la fin frits.

- Le Mofo Sakay pimentés ou pas, est un beignet de brèdes et parfois avec de la tomate. Il se mange à toute heure. Et est souvent accompagné de piment ou de sauce pistache.

- Le Makasoaka est à base de pain trempé dans une pate à beignet fait avec de farine de riz.

- Le mofo Menakely est un beignet avec un aspect irrégulier. Sa pate (composée de farine de riz et de blé, de sucre, de levure) versée à la louche dans de l'huile bouillante.



- Le **Koba** est une pâtisserie, un goûter et un dessert bien malgache, on en retrouve dans toute l'île. Enveloppée

¹²⁶ L'Alimentation de Madagascar <http://madagascar-mc.e-monsite.com> consulté le 22.03.13

¹²⁷ L'Alimentation de Madagascar <http://madagascar-mc.e-monsite.com> consulté le 22.03.13

Annexe E. Les savoir-faire des Malgaches

dans des feuilles de banane ou de Ravinala, sa pâte se compose de farine de riz, de sucre roux, de pistache pillée. Elle sera ensuite plongée dans l'eau bouillante, cuite dans un four traditionnel. « les autochtones en raffolent. Le Koba d'un point de vue strictement visuel n'est pas très appétissant. »¹²⁸

- Le Jaleby ou mofo tantely (pain en miel) provient de l'Inde et de la cuisine orientale (le zlabia mais en moins sucré) mais fait partie intégrante de la cuisine de rue de Madagascar. Il est d'ailleurs présent dans toutes les régions sous différentes formes.



- Le Godrogdro ont été apportés des Comores et fait elle aussi partie intégrante de la vie quotidienne des Malgaches. Ce gâteau à base de farine de riz et de coco. On peut lui attribué plusieurs recettes selon la région, l'ethnie, les recettes de famille. Dans la côte Est, « C'est une sorte de flan caramélisé épicé. Son goût vient du mariage d'épice. On le fait cuire au bain marie. (...) A Ambanja , on fait cuire le goudrougoudrou dans une grande marmite soufiria qu'on remplit de feuille de bananier coupés en petits morceaux et de fibre de coco afin de créer le bain marie. On ajoute un deuxième soufiria de plus petite taille à l'intérieur dans lequel on met la pâte du goudrougoudrou. La marmite est de 10 kg, c'est pour ça qu'on l'appelle une pâtisserie de grand évènement. On fait cuire pendant environ 2 jours au feu de bois puis dans le four traditionnel.»¹²⁹



- Le Bonbon coco fait partie des mofo coco ; confiserie typique des îles, il est fait à partir e noix de coco râpée et de sucre roux (recette de base), cuit puis séchée sur le sahaf.
- On peut aussi citer le bonbon voanjo ou bonbon pistache, le bonbon tamarin, les caca-pigeon, etc.



Bonbon pistache

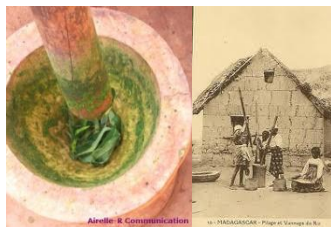
¹²⁸ L'Alimentation de Madagascar <http://madagascar-mc.e-monsite.com> consulté le 22.03.13

¹²⁹ Blog Recette de la cuisine artisanale d'Ambanja, <http://recettedecuisineartisanaledambanja.blogspot.fr/>, consulté le 16.03.2013

Annexe E. Les savoir-faire des Malgaches

USTENSILES ET OUTILS

- Le Saba ou wok malgache indispensable pour les fritures très présentes dans la cuisine du pays.
- Les vilany ou cocottes malgache de préférence d'Ambantolampy¹³⁰ et avec plusieurs dimensions pour s'adapter à différents usages (bouillir l'eau, cuire le riz, etc.) et différents événements (anniversaire, réunion de famille, fiançailles, etc.).



- Le Laona et le Fanoto indissociable comme le pilon et le mortier, s'utilisent pour piler le riz en zone rurale, les pistaches et les feuilles de manioc mais aussi le piment pour les petits formats.

- Le Sahafa pour le vannage du riz, les pistages, les féculents tous achetés à l'état bruts (non manufacturés ou emballés) ou encore pour faire sécher quelques aliments notamment lors de la préparation des bonbons coco.



- La râpe coco ou la mandoline.
- Une cuvette au dessous même de l'évier (qui est considéré comme pour pouvoir nettoyer directement les ustensiles. Un seau et un « zinga » (sorte de pichet) accompagne le premier. Un seau en guise de réserve d'eau ou pour transporter l'eau. Un « zinga » pour doser ou transporter l'eau du seau ou de la pompe à la cocotte (déjà sur le feu).
- Le Sinibean-drano, sorte de château d'eau traditionnelle, en zone rurale, pour réserver l'eau même avec l'eau courante (par peur de coupure d'eau ou de pluies intenses si l'accès à l'eau se trouve en dehors de la maison).
- Un tabouret pour tout usage (attraper les produits placés trop haut, faire assoir une amie en visite, pour mettre la poche des achats et non directement sur le sol ou la table de préparation, etc.).
- Le sibao, un ensemble de planche et de rouleau à pâtisserie.
- Même avec une poubelle provisoire (pour la journée) dans la cuisine, la poubelle principale doit se trouver obligatoirement en dehors de la maison en attendant le ramassage.



¹³⁰ Spécialiste dans la fabrication des cocottes en aluminium reconnu dans tout le pays mais dans le marché spécialisé.

Annexe F. Les catégories du « non-comestible » par les Malgaches

Tableau 1. Les catégories du « non-comestible »

Régions	Périodes	Antananarivo	Antsirabe	Fianarantsoa	Tamatave
Le Toxique	Grossesses	Rhum & du point de vue de l'hygiène alimentaire, piment, fruits de mer, trop de poisson, noix, plats mal cuits			
	Première Enfance				
	Tout le monde				
Tabou/ Interdit ¹³¹	Grossesses	±banane (Œuf, Roquefort, ravitoto (cf. les laoka traditionnels), brèdes, raisin, citrouille, etc.	Banane, œuf, lait	(Œuf, lait, & produits dérivés ; manger à même la louche, cacahuètes, mettre du gingembre dans sa poche, se toucher le visage après avoir mangé du chocolat	Banane, lait de vache, yaourt, œuf, brèdes tièdes, voanjobory et pois chiches, persil, cannelle
	Première Enfance				
	Tout le monde	Chien, chèvre et bouc ¹³² , bœuf sans corne ¹³³ , porc (pour 5,7%), hérisson (pour 9,8%), sanglier (pour 0,9%), sifotra,, rognons (pour les nobles)	Chien, chèvre et bouc (pour 7, 9%), bœuf sans corne (pour 22%), porc (pour 39%), hérisson (8,5%), sanglier (pour 1, 9%), sifotra	Chien, Grenouille, chèvre et bouc, sifotra	Chien, chèvre et bouc, sifotra
Le non-mangeable dans ma culture	Classe aisée	Tortue, chat, araignée, Oursin de mer,	Grenouille, crocodiles, chat, escargot, araignée, crocodile, cheval, mouton	Cuisse de nymphe, chat, araignée, cheval, hérisson, mouton	Grenouille, chat, araignée, cheval, Tortue, mouton
	Classe intermédiaire	Tortue, grenouille, crocodiles, chat, escargot, cheval, araignée, algues			
	Classe plus populaire ¹³⁴	Tortue, chat, escargot, crocodile, cheval, algues			
Le « mangeable mais n'apprécie pas »	Classe aisée	Cola, teka-teka (coquillage), « fosa orana, "fosa orana", "petites crevettes séchées ou patsa, trafo-kena (cf. le zébu)	Moules et autres coquillages,	,	Hérisson
	Classe intermédiaire	Huitre, moules et autres coquillages, poulpes			
	Classe plus populaire				
Le comestible objet d'un	Surtout chez les femmes	Laitue, lait, carotte, tomate, oignon, ail, fromage			

¹³¹ Fomba Malagasy <http://razafimalala.free.fr/Fomba/fady.htm> Consulté le 22.03.2013

& RAZAFIMPAHANANA Bertin, Extrait de Les Fady ou les Tabous, étude sociologique et psycho-sociologique,

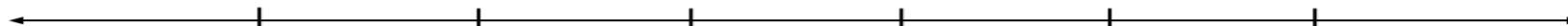
¹³² Confirmé par notre entretien d'expert auprès du chercheur CNRS et d'une intervenante de l'IRD. D'ailleurs, naître sous le signe d'Alakaosy (signifiant provenant du bouc et de la chèvre) c'est naître malchanceux, sous la mauvaise étoile.

¹³³ Actuellement très minime parce que l'abattoir est delocalize vers les zones rurales et peripheries donc on ne connaît pas si le boeuf a des cornes ou pas et les gens ne cherchent plus à le savoir.

¹³⁴ Terme se référant à une classe appréciant les chansons, les aliments populaires, habitant les bas quartiers dits « populaires » et stigmatisée pour l'utilisation de langages populaires – à la classe des familles et personnes à très bas revenus.

Annexe F. Les catégories du « non-comestible » par les Malgaches

dégoût individuel	et les enfants								
-	Toxique	Tabou, interdit, culturel	Non mangeable dans ma culture	Comestible non consommé		Mangeable mais n'apprécie pas	Comestible objet d'un dégoût individuel	+	



Annexe G. Le « Registre du mangeable » par les Malgaches

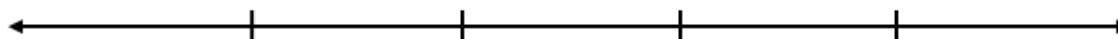
Tableau 2. Registre du mangeable

Régions	Périodes	Antananarivo	Antsirabe	Fianarantsoa	Tamatave
Délicieux/ festif	Classe aisée	Fruits de mer, canard, oie, riz et viande de zébu, mouton, caviar, foie gras, chocolat, pintade	Bière THB, tsaky – tsaky (cf. commensalité élargie), riz et zébu,	Tortue, riz et zébu	Volailles, légumes
	Classe intermédiaire	Fruits de mer, canard, poulet, oie, pintade, riz et viande de zébu, foie gras, terrine, chocolat, pâtisserie, cochon de lait, en-cas, etc.		Riz et viande de zébu	
	Classe plus populaire	Riz et viande de zébu, Viandes, volailles, pâtisserie		Riz et viande de zébu	
Agréable/ quotidien	Classe aisée (1) Nobles (2) Nouveaux riches	(1) Riz, viande, poulet, poisson, féculent, pain, soupe de légumes, fromage, etc. (2) Huîtres, moules, cuisse de nymphe, poulpes, calamar, pintade, poisson, produits laitiers, pain, viennoiseries, rhum, cognac, J&B, fast-food (frites, nuggets, hot dog, hamburger, etc.) pizza, pâtisseries raffinées et glaces, thé, etc.	Riz, pomme de terre, plats traditionnels, steak, glaces, pizza, pâtisseries, brochette de viande, pain,	Riz, féculents (manioc, maïs, taro, patate douce), pizza	Riz, teka-teka, achards de papaye, cailles, glaces, pizza, jus de coco, viande, légumes
	Classe intermédiaire	Riz, plats traditionnels, cuisse de nymphe, pintade, poisson, poulet, langue de bœuf et petits pois, steak, saucisse, produits laitiers, pain, viennoiseries, bière, pâtisseries traditionnelle - occidentales et glaces, yaourt, boissons gazeuses, fruits, féculents (, voanjobory, haricots, etc.), pizza, soupe, fast-food, salade, min-Sao, beignets (crevette, porc, poivron), boulettes, nems, sambos, chips, pistaches, caca-pigeon, biscuits (mignardises, manufacturés, etc.), tamarin, sako, achards de mangue, piment doux, etc.			

Annexe G. Le « Registre du mangeable » par les Malgaches

	Classe plus populaire	Riz, sel, Teka-teka, cola, viande (trafokena), yaourt, pain, brioche, pâtisseries, rhum, bière, café, soupe de légume et de tongotr'omby (pied et sabot de bœuf) avec des œufs durs, beignets (crevette, porc, poivron), boulettes, nems, sambos, pistaches, caca-pigeon, kitoza, saucissons, saucisse, charcuteries, salade de museaux, lait concentré, sucre, yaourt, tamarin, achards mangue, piment, pâtisseries traditionnelles, etc.			
Consommable		Légumes : composée	Fruits et légumes	Fruits et légumes	Oursin des mers, coco et produits dérivés, poisson grillé ou en sauce, fruits de mer
Consommable problématique	Crocodile	Viandes de bœuf, abats, pizza, boissons gazeuses & boissons alcooliques, sauces, huiles, sucre, sel, tortue etc.			

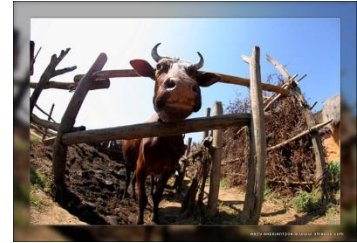
-	Consommable problématique : sacrée, santé, politique, environnement (endémique)	Consommable	Agréable quotidien	Délicieux-festif	+
---	---	-------------	--------------------	------------------	---



L'ordre du comestible

Annexe H. Le zébu, viande de circonstance et ses morceaux

Il représente aussi une signe de richesse avec une valeur spirituelle forte, sa possession est une signe de richesse (plus on a de zébu, plus on est riche). « Chez les Antandroy, peuple vivant à l'extrême sud de Madagascar, le zébu joue un rôle important lors des funérailles. Durant la veillée mortuaire, la totalité du troupeau du défunt doit être



abattu afin qu'il accompagne le mort jusque dans l'au-delà. Cet animal revêt également une valeur spirituelle et fait l'objet de sacrifices dans toute l'île. Dans la culture malgache, de nombreux rites s'accompagnent de l'immolation d'un zébu. L'alcool et la viande de l'animal immolé caractérise la solidarité entre les peuples. L'ombre du zébu et l'odeur de l'alcool, quant à elles, marque l'union des ancêtres. »¹³⁵

Le zébu est une viande de circonstances et une viande de rituels. Chaque morceau a une valeur sociale et culturelle. Par exemple, la bosse « ou *trafo* autrefois appelé *tringitringy*, de par sa position située sur la partie la plus élevée du corps du zébu, de par sa teneur en graisse et de par son goût succulent, prend la première place dans la hiérarchie des morceaux » ; autrefois, elle était servie aux notables et très appréciée auprès de l'aristocratie alors qu'aujourd'hui c'est une partie attribuée aux pauvres. La viande possède aussi des variantes symboliques en fonction des événements où elle est consommée et/ou sacrifiée allant du

- « henatsara » (bonne viande) : classé au premier rang la viande neuve ou *benavao* issue d'un zébu *omby volavita* ou *omby malaža*, fraîchement abattu à l'occasion de la cérémonie du bain royal. Ce qualificatif *benavao* est attribué pour établir la différence du *bena-miali-ntaona*, viande conservée depuis un an du *fandroana* d'avant. Le *bena manitra* ou viande parfumée ou *benambadika* ou viande de deuxième funérailles est également une bonne viande puisqu'elle est issue d'une cérémonie de réjouissance en honneur des morts et des ancêtres. A cette occasion, les invités participant à la cérémonie de transfert de dépouilles ou de renouvellement de lindeuls offrent de l'argent à la famille concernée, en retour, celle-ci leur distribue de la viande en guise de remerciements. La viande boucanée de la jeune mère ou *kitozan'ny mpifana* est aussi considérée comme *benatsara*. La



¹³⁵ Réseau d'auteurs, Madagascarblog, Madagascar sous toutes les coutures. Disponible sur <http://www.madagascar-id.com/culture/la-valeur-symbolique-du-zebu-a-madagascar> (consulté le 25.03.2013)

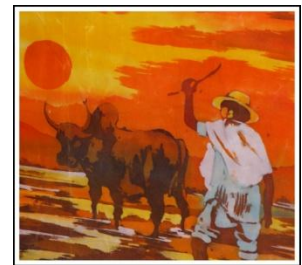
Annexe H. Le zébu, viande de circonstance et ses morceaux

parturiente est nourrie de cette viande avec du riz à l'eau ou *vary sosoa*, chaque visiteur emmenant un *rom-patsa* (somme symbolique) se verra offrir en échange un petit morceau de cette viande symbolisant le partage. »¹³⁶

- Au « *henaratsy* » la viande « issue de zébus tués à l'occasion de funérailles est appelée viande néfaste ou mauvaise ou *benapoaraka*. Elle est considérée comme le substitut du mort ou *solom-paty* puisqu'autrefois, semble-t-il, les anciens malgaches ont consommé leur mort mais ont abandonné par la suite la pratique (...) Seuls les groupes statutaires nobles en Imerina n'observent pas cette pratique d'abattage de zébu à l'occasion de funérailles, la consommation du *henaratsy* leur est d'ailleurs interdite. Le nombre de zébus abattus à l'occasion d'un décès dépend de la richesse du défunt. Le *henaratsy* est découpée sur un lit de paille et non sur une natte comme de coutume pour la viande de circonstances heureuses. La viande constitue l'alimentation de base durant des funérailles ; parfois à l'issue de l'enterrement, l'assistance reçoit un paquet tout frais à emporter désigné viande des morts ou *benam-paty* ou viande qui clôturera les funérailles ou *benam-pefy*. Si un souverain « tourne le dos » ou meurt, la fin du deuil est marquée par un rituel de bouchage du soleil ou *tampi-masoandro*, des zébus sur pieds sont distribués pour l'ensemble de la population. Le reste de la viande non consommée, les os et les cornes sont enterrés afin que les chiens ne puissent pas les traîner ou les manger. Enfin, la viande de malheur ou le *benandoza* provient d'un zébu tué et distribué par une personne ayant subi avec succès à l'épreuve judiciaire du tanguin. »



Comme le conclut RASOARIFETRA Bako, « le zébu constitue une part importante de la richesse culturelle des Malgaches, les recettes à base de viande de zébu restent « le mets culturel », notre référence identitaire et constituent un patrimoine immatériel culinaire à préserver. »¹³⁷



¹³⁶ RASOARIFETRA Bako (archéologue). La viande de zébu ou *hena omby* dans les traditions malgasy. Taloha, revue scientifique internationale des civilisations, samedi 29 septembre 2012, numéro 20, disponible sur <http://www.taloha.info/document.php?id=1228> (consulté le 22.03.2013)

¹³⁷ RASOARIFETRA Bako (archéologue). La viande de zébu ou *hena omby* dans les traditions malgasy. Taloha, revue scientifique internationale des civilisations, samedi 29 septembre 2012, numéro 20, disponible sur <http://www.taloha.info/document.php?id=1228> (consulté le 22.03.2013)

Annexe H. Les laoka traditionnels

LES PLATS MATSIRO

- **Le « hen'omby ritra »** (à base de viande de zébu)



Source: Recettes de la cuisine artisanale d'Ambanja

« Le *bena ritra* ou *bena ritina* ou viande sans sauce est à la fois une technique de conservation et de préparation. Le *varanga miali-ntaona* ou viande confite est issue de la viande de cérémonie du *fandroana*. Les morceaux sont cuits dans une grande marmite en fonte, sans sel, sur un feu doux pendant

deux jours et une nuit. La cuisson est parfaite quand la graisse remonte à la surface et que la chair devient très tendre *manaramolotra* (qui colle aux lèvres). La marmite est bien couverte pour ne laisser aucune rentrée d'air pouvant pourrir le contenu. »

- Le Varanga : essentiellement à base de viande de porc « effilochée » avec beaucoup d'huile
- Le ravitoto sy henakisoa : feuilles de manioc pillées et viande de porc très grasse et sautée.



- Poissons grillés, crevettes sauces, crabes sauces, etc.
- Le voanjobory sy henakisoa : pois chiches et viande de porc grasse, éventuellement en sauce avec tomates et oignons ou en « ro » avec du brède ou du patsa (dans ce cas, il devient matsatso)



- Le tsaramaso sy henakisoa : l'équivalence du cassoulet à Madagascar mais se rapprochant plus d'un plat portugais et brésiliens.



- Lelan'omby (langues de bœuf/ zébu) et petits pois, boulettes, trondro hedsina, akoho hedsina (toutes sortes de grillades)



Annexe H. Les laoka traditionnels

LES PLATS MATSATSO

- Le romazava : le fameux, à base de brèdes en bouillon, plat le plus traditionnel, entre l'amer et le fade.



- Le ron'akoho : bouillon de poulet et de gingembre, réputé pour ses vertus (rajeunissant, remède, revigorant, énergisant, etc.).
- Le ropatsa : bouillon de petites crevettes portant la même appellation (patsa)



- Hana-madinika, hana-magidy, hana-tsina, trondro maina (brèdes)
- Voanjobory sy henakisoa et brède en ro



Annexe I. Retranscription entretien mère de famille n°01

Formulaire – Guide d'entretien - GE 2

Fiche Signalétique

Prénom(s) : xxx

Poids déclaré (kg) : 50

Age : 25

Taille déclarée (m) : 1.61

Profession : Mère au foyer

Niveau d'étude : Bacc + 02

Situation matrimoniale

- Marié(e) (ou remarié)
- Profession du conjoint(e) : non signalé (pas répertorié/ propriétaire et héritier)
- Secteur d'activité : transport, service traiteur
- Votre réseau, association (de mère de famille) : aucun

Situation familiale

- Nombre de personne au foyer :
- Nombre d'enfants : 1
- Ages de chaque enfant : 2ans

Lieu de résidence (quartier, commune & ville) : 67 ha NE Tananarive

Nombre de frères et sœurs : 01 frère

Localisation : Antananarivo

I- Régime alimentaire : Représentation, normes et pratiques

❖ Q1. Pour vous, que signifie « bien manger » ? « mieux manger » ? Une alimentation saine ? Une alimentation équilibrée ? Elle a respectivement et spontanément déclaré :

- ✓ « Bien manger » : ce que j'ai mangé était succulent (se rapportant donc plus au goût qu'aux apports) ;
- ✓ « Manger mieux » : c'est bien que d'habitude ;
- ✓ Une « alimentation saine » : aliments propre et en bonne santé (lien entre alimentation et santé) ;
- ✓ Une « alimentation équilibrée » : « manger des fruits et légumes par jours, variés tous les jours. »

❖ Q2. Si, on vous dit :

- ✓ Cinq aliments pour « bien manger », auxquels pensez-vous ? Comment les classez-vous parmi cette classe « bien manger » ?
« La viande : essentiel pour avoir des forces et assez de sang ; les légumes : diminuent le taux de cholestérol ; les fruits : plein de vitamines ; l'eau : Pour s'hydrater et faire circuler l'oxygène dans le sang et éliminer aussi les mauvais cholestérols ; le Riz : Energie et consistant c'est-à-dire pour pouvoir passer la journée sans grignoter. »
- ✓ Trois aliments essentiels au quotidien ? Comment entrent-ils dans cette classification ?
« Les féculents : pour donner des forces ; Le Sucre : éviter l'évanouissement ; les lipides : pour s'hydrater. »
- ✓ Trois aliments bons pour la santé ? Comment peuvent-ils être bons pour la santé ?
« Les fruits : essentiels élimine les mauvais surplus des aliments ; les légumes : donnent des fibres et des vitamines, les viandes : donne de la force. »
- ✓ Trois aliments « mauvais » pour la santé ? Comment peuvent-ils être mauvais pour la santé ?
« Les Œufs : beaucoup de cholestérol ms pourtant c'est un aliment complet ; les pâtes : quand on les mange beaucoup ; les sauces qui contiennent beaucoup de huile. »

❖ Q3. Faites –vous attention à ce que vous mangez ?

- ✓ Trois aliments que vous mangez très souvent ou au quotidien ? Pensez-vous qu'ils ont des effets bons ou mauvais sur votre santé ?
« Il n'y a pas des conséquences si on mange du riz, du porc et de la banane »
- ✓ Trois aliments que vous bannissez ou que vous évitez de manger ? Pensez-vous qu'ils ont de mauvais effets sur votre santé ou les ?
« Piment, oignon, café, oui, ils sont mauvais pour la santé, augmente la tension et je n'aime pas les oignons. »
- ✓ Trois aliments que vous ne mangeriez jamais ? Pensez-vous qu'ils sont mauvais pour votre santé ou vous n'appréciez pas ces aliments en particulier ?
« Huitre, algues, chien, je ne sais pas s'ils sont mauvais par la santé mais je n'aimerai pas les manger. Ce ne sont pas des aliments. »

❖ Q4. En pratique :

- ✓ Qu'avez-vous mangé hier matin, midi et soir ?
« Pain, beurre, thé ou café le matin ; du riz et potage de légume avec de la viande de bœuf à midi ; du poulet frit et du riz sosoa pour le dîner. »
- ✓ Qu'aimez-vous bien manger ? bien cuisiner ?
« Les gratins »
- ✓ A quoi faites-vous particulièrement attention ?
« Le sucre »
- ✓ Il y a-t-il des aliments que vous privilégiez pour des raisons de santé ou autres ? des aliments qui vous pensent avoir des vertus thérapeutiques ou autres ?
« Non, pas particulièrement »
- ✓ Pensez-vous donc que votre alimentation peut avoir des effets directs sur votre état de santé ?
« Oui, bien sur c'est pour ça qu'il faut varier les aliments »

Annexe I. Retranscription entretien mère de famille n°01

Formulaire – Guide d'entretien - GE 2

II- Choix des aliments : le marché

- ❖ **Q1. Comment faites-vous votre marché ? Quel marché en particulier (alatsinainy, alarobia, tantsaha, asabotsy....) ?**

C'est moi-même qui le fait et toutes les semaines.

Relance : Même pour les viandes ? Avec qui ?

Il y a le boucher à côté mais c'est mieux à Analakely oui, par semaine, j'y vais, et oui, avec ma bonne vu que les sacs sont assez lourds et surtout avec la petite

- ❖ **Q2. Préparez vous une liste ou faites vous vos choix une fois sur place ?**

Je fais une liste

Relance : Vous vous basez sur quoi pour faire la liste ? Selon les recettes que je vais faire

- ❖ **Q3. Sur quels critères se basent vos choix ?** Le bon produit : frais, joli à voir etc.

Relance : Vous marchandez ? Qui ne marchande pas ? Je veux dire, quelle bonne mère de famille ne sait pas marchander ? hi hi

- ❖ **Q4. Êtes-vous satisfait de votre « marché » ? arrivez-vous à trouver (tout) ce dont vous avez besoin ?** OUI, tous ce dont j'ai besoin

I- Préparation des repas et ordre du mangeable

- ❖ **Q1. Aimez-vous cuisiner ? Quels types de plats ? sinon pour quelles raisons n'aimez-vous pas cuisiner ?** Oui j'aime cuisiner. Plus particulièrement sur les entrées pour mon mari, il aime bien les entrées à bases de fruits de mer, Ovy be etc.

- ❖ **Q2. Y-a-t-il des produits que vous connaissez être comestibles mais que vous ne pourriez jamais manger pour des raisons autre que santé ?** Oui, les huîtres, les moules et l'oignon etc.

- ❖ **Q3. Y-a-t-il des tabous dans votre entourage ? dans votre famille ? En avez-vous ?**

NON !

- ❖ **Q4. Décrivez une journée normale pour vous à travers vos repas ? A quelles Heures prenez-vous vos repas (PDJ, déjeuner, Dîner, autre repas) ? Durée ? Combien d'heures pour la préparation en moyenne ?**

A 7h30, je prends le PDJ pendant 15min et je le prépare pendant à 20min

A 10H c'est le goûter, on le mange pendant 15min et prépare pendant 5min

A 12H30 c'est le Déjeuner pendant 1h et une préparation de 3h

A 16H c'est le goûter de l'après midi, pendant 15min et une préparation de 5min

A 21H c'est le dîner qu'on mange pendant 30min et une préparation 1h

✓ Quelle cuisson pour vos aliments en général ?

Frit et en cocotte

✓ Où se situe votre cuisine (localisation) ?

A la maison

✓ Qui prépare les repas ? qui cuisine ?

Moi et ma bonne

✓ Qui décide du repas ?

Moi

Relance : Sur quelle base ?

Selon mes envies de recettes, les demandes de mon mari ou selon les occasions.

I- Modèles alimentaires

- ❖ **Q1. Est-ce qu'il vous arrive de sauter votre PDJ ? Comment élaborer-vous votre petit-déjeuner ? Qui élabore le PDJ ?**

Oui ça arrive, c'est moi, des fois, c'est la bonne. On achète du pain qu'on va tartiner et avec un peu de thé ou de café.

- ❖ **Q2. Est-ce qu'il vous arrive de prendre une petite collation ou plusieurs collations ou snack au cours de la journée ? Combien de fois environ ? Quel genre ? où ?**

Oui deux fois par jour, on se fait livrer une pizza, je me fais acheter une soupe par ma bonne, dans le quartier, on a beaucoup de restaurant ou je me fais une petite soupe « apollo ».

- ❖ **Q3. Avez-vous un ou des aliment(s) de base le midi et le soir ? Est-ce que vous pouvez vivre sans ? Pourquoi ?**

Oui du riz, je peux m'en pas parfois mais pas tout le temps, parfois, une fois par semaine, par contre mon mari ne peut pas, c'est un homme.

- ❖ **Q4. Pour vous, les repas ont-ils quelle importance ? Avec qui aimez-vous partager votre repas ?**

Oui, ma famille bien sur

I- Alimentation des Malgaches & symbolisation

- ❖ **Q1. Comment décrivez-vous l'alimentation typique de Madagascar ? Les plats traditionnels ? En quelles occasions ?**

C'est bon est des fois irremplaçable

- ❖ **Q2. Que pensez-vous de l'alimentation traditionnelle Malgache ? et de l'alimentation actuelle des Malgaches ?**

C'est bon, généralement il y a de la pénurie à Madagascar, pas à Tana

Relance : Pénurie ? à Tana ? Qu'entendez-vous par pénurie ?

Si durant les crises, on a des pénuries au niveau des PPN) dans quelques régions. Pénurie c'est dans le sens où lorsque qu'il est difficile de se procurer quelques aliments comme le riz, le sucre, etc.

Annexe I. Retranscription entretien mère de famille n°01

Formulaire – Guide d'entretien - GE 2

- ❖ **Q3. Est-ce que les Malgaches ont une alimentation variée avant¹³⁸ et actuellement ?**

Oui, il les varie avec des maniocs, et des racketta et des maïs selon les régions

- ❖ **Q4. Comment mangeait-on il y a 20 ans ?** A table ? Debout ? Au bureau ? devant la télé ? individuellement ? en famille restreinte/élargie ? avec des amis ? avec qui ? Où ? au restaurant ? à la gargote ? à la maison ? souvent en pique-nique ? dans un parc ? fait-maison ?

A table avec toute la famille élargie

Relance : Comment mangeait-on il y a 10 ans ?

A table avec la famille restreinte

- ❖ **Q5. Comment mange-t-on actuellement ?**

A table et en famille restreints

I- Prise alimentaire Hors foyer

- ❖ **Q1. Vous arrive-t-il de manger souvent hors de votre maison ?**

Oui, au restaurant et dans la famille

Relance : Dans la famille ? Et au restaurant, assister à un mariage, à un baptême, inauguration... +fréquence

Oui chez les beaux parents, une fois par semaine. Au restaurant 3 à 4 fois (parfois à deux, ou avec la famille) et comme ma belle famille organise les mariages, nous y allons de temps en temps.

- ❖ **Q2. Pour quelles raisons mangez-vous au restaurant ? Pauses ? faim ? sorties ?**

Quand je suis paresseuse à faire à manger

- ❖ **Q3. Dans quel type de restaurant aimez-vous manger ?**

Chinois, français ça dépend

Relance : Quels sont pour vous les restaurants en « vogues » à Mada ?

Azalée, Rossini

- ❖ **Q4. Comment considérez-vous ces prises alimentaires hors foyer sont bon pour votre santé ?** Importance ? rôle ? effets ? avantages et inconvénients ?

Pas bon pour la santé peut être et pour le budget aussi

I- Accessibilité, contraintes et disponibilités (*Madagascar et ses ressources*)

- ❖ **Q1. Les marchés sont-ils accessibles à Madagascar ?**

Il faut faire une cible parce que c'est pas tout le monde qui a les moyens

Relance : Et pour vous ?

Oui oui...

- ❖ **Q2. Est-ce que vous arrivez à trouver tout ce dont vous avez besoin à Madagascar ?** (Pour respecter votre régime alimentaire souhaité ? Pour manger équilibré ? bon ?)

Oui, sauf la neige. Hahaha...

- ❖ **Q3. Que pensez-vous de la diversité des aliments disponible à Madagascar ?**

Très bien, en plus on est une île tropicale alors c'est bon

- ❖ **Q4. Quelles sont les contraintes ou difficultés liés à vos achats, vos approvisionnement ?** Produits pas sûrs ? Eloignement du marché ?

L'insécurité (pic-pocket)

I- Budget alimentation

- ❖ **Q1. Quel pourcentage ou montant représente le budget « alimentation » en général par rapport à vos charges mensuelles ?**

Environ 40%

- ❖ **Q2. Quel pourcentage est consacré au budget restaurant et prise alimentaire hors foyer ?**

Pas de pourcentage mais ceci dépend de l'humeur. Mais au final ça prend beaucoup.

- ❖ **Q3. Pour quels produits alimentaires consacrez-vous le plus d'argent ?**

Les viandes, les poissons.

- ❖ **Q4. Quels sont les produits que vous pensez les plus coûteux ? Produits de base ? Viande ? des produits bons pour la santé ?** Qualification ? Fréquence d'achat ?

Foie gras, j'en achète pas souvent mais une fois par an ou sinon ma belle mère m'en fournit

Autobiographie

Q1. Il y a-t-il des aliments qui ont marqués votre vie (tout ce qui vous arrive à la tête, souvenirs...) ? Le ravitoto au coco

¹³⁸ Jusqu'au moment où vous estimez qu'il y eu une rupture, un réel changement des comportements par rapport à l'alimentation

Annexe I. Retranscription entretien mère de famille n°01

Formulaire – Guide d’entretien - GE 2

Q2. Avez-vous eu des changements marquants par rapport à votre alimentation (régime, restriction médicale, des aliments que vous n’aimiez pas avant et que vous mangiez maintenant ou au contraire que vous aimiez avant et plus maintenant, style de vie...) ? non

Q3. Avez-vous des anecdotes sur l’alimentation de votre petite enfance (des plats ou des aliments qui vous inspiraient des dégoûts ou plutôt du plaisir à en manger tel ou tel aliment) ? Je m’en souviens pas

Q4. Votre enfance – qu’est ce que vous aimiez manger ? Du riz avec du fromage

Q5. Avez-vous eu un changement d’environnement majeur (déménagement, immigration, ...) ? Oui, d’Antsirabe à Antananarivo

Q6. Avez vous voyage & découvert une nouvelle cuisine ? laquelle ? Oui, tout ce qui est gastronomique, plats des restaurants à Antananarivo (exemple : Le Carnivore)

Q7. Y-a-t-il une nouvelle type de cuisine que vous avez découvert récemment, auquel vous initiez et que vous appréciez particulièrement ?

Oui, la cuisine chinoise et française comme les gratins, les petits apéritifs, les soupes, les beignets, etc.

Votre enfant

Q1. Quel âge a K..... ? 2ans

Q2. Quel était son poids à la naissance ? Sa taille actuelle ? 3.2kg 84cm

Q3. A qui confiez-vous votre enfant ? Crèche ? Nounou ? (combien de jours ?)

A moi même

Q4. Quels aliments lui sont autorisés ? Quels sont les aliments qui lui sont recommandés ? Que peut-il manger ?

Elle peut tout manger, l’Aliment saine, sauf les crustacées, recommandation : yaourt, fromage. Saine c’est-à-dire qui de grandir et de rester en forme comme le riz et ce qui est recommandé par le médecin.

Q5. Quel est d’après vous une bonne alimentation pour un bébé, pour son développement et bonne croissance ?

Féculent, lipides des aliments qui a beaucoup de vitamines, glucides

Q6. Que donnez vous à manger à votre enfant en général ? Le matin ? À midi ? Et le soir ? Le plat que vous aimez préparer pour votre enfant ? Que vous lui préparer souvent ? Que vous faites préparer ? Exclusivement du lait maternel ?

Potage de légumes ou riz et fromage

Q7. Comment faites vous ses repas ?

A vapeur, et mixer après

Q8. Rencontrez-vous des difficultés dans l’achat des ingrédients nécessaires ?

Non

Q9. Est-ce qu’il y a des aliments qu’il/elle n’aime pas ? Comment faites vous dans ces cas ?

Oui beaucoup, papaye, salade, laitue, carottes, etc. quelques fruits, parfois quelques produits laitiers.

Je ne donne pas

Q10. Comment trouvez- vous votre enfant par rapport aux enfants de son âge ?

Un peu petite

Q11. Quand est ce qu’il/elle est rentré à l’école ? (sinon quand est ce que vous pensez-lui/la faire rentrer à l’école) ?

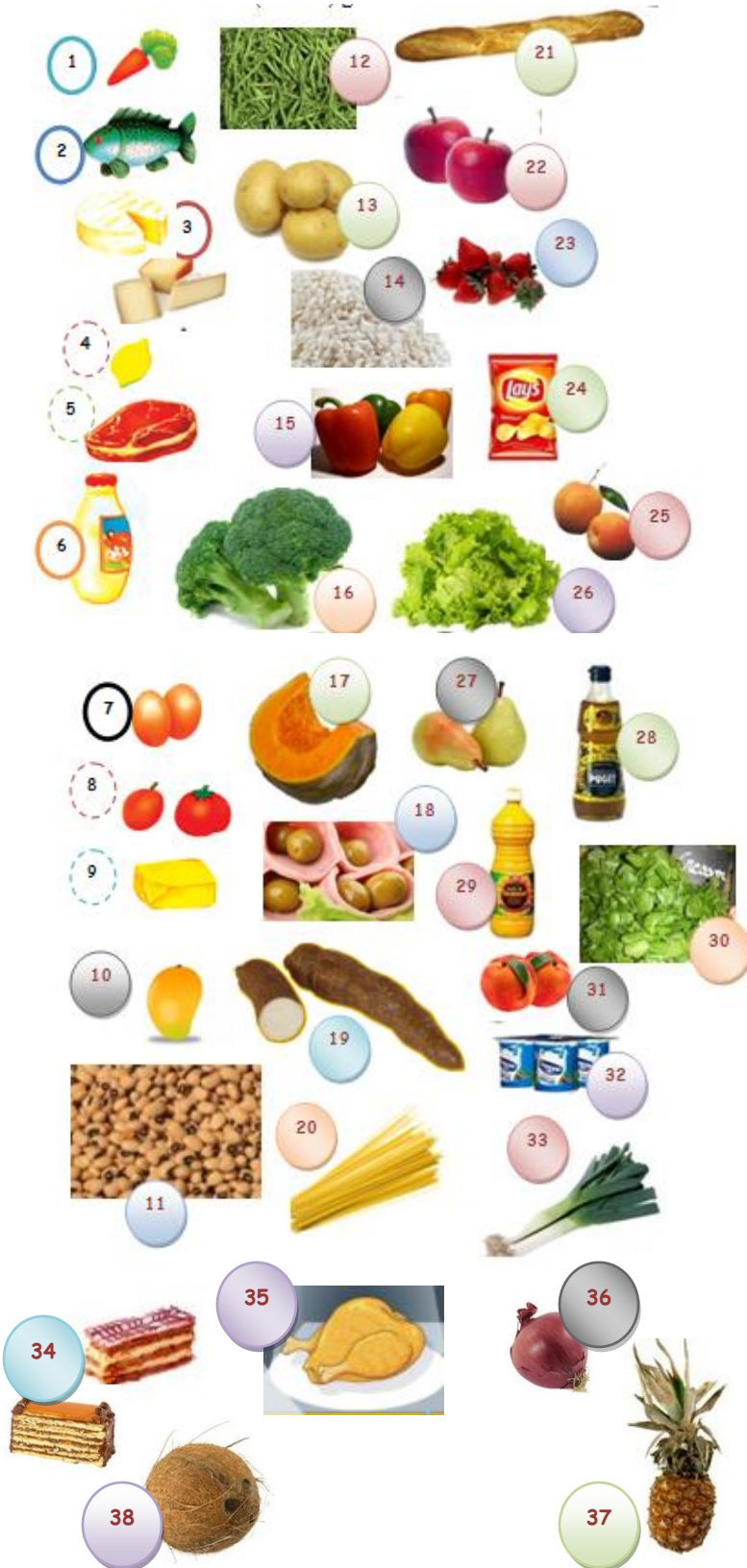
D’ici la rentrée

Annexe I. Retranscription entretien mère de famille n°01

Formulaire – Guide d’entretien - GE 2

Jeux de classement n°01

On se servant de votre imagination, de votre intuition ou votre feeling, classez les aliments ci-dessus dans les groupes d'aliments du tableau (à droite) grâce à leurs numéros :



Aliments (n°)	Groupe
1-12-13-15-16-26-7-17-8-18-11-33-36-19-14-21-20-30	Groupe 1
22-4-25-8-27-31-10-37-38-23-6-3-32	Groupe 2
2-5-35-28	Groupe 3
34-24-29	Groupe 4

Annexe I. Retranscription entretien mère de famille n°01

Formulaire – Guide d'entretien - GE 2

Jeux de classement n°02

Selon vos goûts, classez les (10) types de plats suivants par ordre de préférence (tout en se référant aux catégories de photos présentées)

1) Classez ainsi les types de plats selon vos goûts et selon leur numéro :

10-8-9-2-5-3-4-1-6-7

2) Quels sont les plats que vous n'aimez pas et comment les décrivez-vous ? Quel est celui qui vous a moins plu et comment le décrivez-vous ?

Plat n°6 on dirait des abats

3) Est-ce que vos plats préférés se trouvent parmi ces plats et comment le décrivez-vous ?

Oui, raffinée et élégant ce serait délicieux

- Si votre plat préféré ne se trouve pas parmi ces plats, quel est-il et comment le décrivez-vous ?
- Quel plat pourriez-vous donner à manger à votre enfant ?

Soupe, poulet frit et frites, etc...

Quelle est votre priorité (à numéroter par ordre) et pour quelle raison :

- Le goût 1
- L'aspect visuel ou la présentation 2
- Le coût 5
- L'apport nutritionnel (mahasalama) 6
- Le rassasiement (mahavoky) 3
- La nouveauté ou découverte de goût (expérience) 4
- Autres à préciser :

Je vous remercie encore pour votre disponibilité et patiente. Vos réponses me seront d'une très grande aide dans mes recherches.

Annexe J. Guide et retranscription de l'entretien -ONG

RETRANSCRIPTION entretien du 14.03.13

Fiche Signalétique

Organisme : Le Catholic Relief Services CRS
Nom du responsable interviewé : Felicien Paul Randriamanantenasoa

Fonction : Head of Programming

Projet(s) en charge : USCCB
Madagascar Program

Localisation Immeuble CRS, Route de l'Universite
PO Box 6073
101- Antananarivo- MADAGASCAR

Zone d'intervention :

Contact E-mail: <Felicien.Randriamanantenasoa@crs.org>

Ground line: 261 20 22 206 66, Ext 116
Cell: 261 33 23 157 01/ 261 34 05 157 01
Skype: felicien.randriamanantenasoa

INTRODUCTION Communiquée auparavant lors de la prise de rendez-vous<

Dans le cadre de mes études en alimentation, j'effectue une étude sur la malnutrition à Madagascar spécialement la malnutrition chronique ou la faim cachée, la disponibilité des ressources sur place. Je souhaite connaître comment les actions contre la malnutrition sont mises en place, dans quels buts sur le court terme et le long terme. Pouvez-vous nous éclairer le sujet à travers votre expérience et en s'appuyant sur les données que vous pouvez communiquer.

Bonjour,

Comme je vous le disais auparavant, j'effectue des études sur l'alimentation à Madagascar, le contraste entre la malnutrition chronique et l'abondance des ressources naturelles à Madagascar, cette malnutrition par carence dite chronique et qu'on qualifie de faim caché prend-il de l'ampleur à Madagascar et selon l'IRD, tant les riches que les pauvres sont concernés, pouvez-vous confirmer ou même contredire « ma théorie » ?

Expert n°01 : Tout d'abord, avant toute chose, on peut distinguer la malnutrition aigue et la malnutrition modérée ou chronique. La première est surtout attribuée à la famine. La seconde est due à une mauvaise alimentation.

Oui, oui, tout à fait, cette malnutrition chronique est réellement présente à Madagascar et dans toutes les couches sociales : tout comme on peut trouver des enfants bien nourris au sein de familles pauvres, on peut tout aussi bien trouver d'enfants malnutris chez les riches ; elle est aussi présente dans tous les régions et même celles où l'on retrouve des ressources abondantes comme dans le Sud-est où l'on retrouve beaucoup de verdure et de fruits, dans le Centre où l'on retrouve beaucoup de marchés et où l'accès à la nourriture n'est pas un problème majeur mais aussi plein de rizières et de plantations en zone rurale. Aussi, dans le Nord où le sol est très fertile, où les moyens financiers sont assez élevés parce que l'on y retrouve beaucoup de produits de rentes. On peut constater qu'elle concerne à la fois tant les familles en précarité, à moyen revenu et les familles dites aisées. Elle ne dépend vraiment pas de la richesse, ni de la région où l'on se trouve. Même en milieu urbaine, là où les produits alimentaires sont abondants, l'on a accès facilement à la nourriture, elle est omniprésente et elle se traduit par l'obésité qui est aussi une forme de malnutrition.

Q1 : Vous avez parlé de la malnutrition chez les personnes de classe aisée, donc, outre la pauvreté, que peuvent être les causes indirectes ou même directes de cette malnutrition ?

Expert n°01 : Oui, la malnutrition avant toute chose, a quatre causes majeures. Au sein des classe aisées, les mères n'ont pas le temps de s'occuper de leur progéniture et les confie à des nanies euh, oui, c'est ça, nanies, des employés de maison qui n'ont pas de connaissances et qui ne sont pas réellement préoccupé par l'alimentation de l'enfant.

Annexe J. Guide et retranscription de l'entretien -ONG

RETRANSCRIPTION entretien du 14.03.13

La seconde cause c'est le manque de connaissances de la malnutrition chronique, on voit des enfants maigres ou obèses et on pense souvent que c'est normal, en milieux ruraux c'est surtout le manque de connaissances.

La troisième est la persistance des usages et coutumes qui peuvent être dangereux pour la santé de la femme, on n'est pas encore conscient que la malnutrition peut aussi concerner la femme enceinte, prenons l'exemple, de la femme enceinte à qui on interdit de manger d'œuf ou de lait soit disant ça rendra l'enfant muet. Or, ce sont des apports non négligeables en protéines. La malnutrition peut donc atteindre le fœtus.

La quatrième cause est le comportement et les attitudes vis-à-vis des fruits et des légumes, surtout les fruits que les Malgaches ne considèrent pas comme un vrai plat, pour eux, ce n'est pas très rassasiant. Il préfère manger des aliments plus consistants comme le riz ou le manioc. Et, il n'est pas seulement une question de diversité alimentaire mais aussi de cuisson, parce qu'on a l'habitude de cuire les aliments trop longtemps, d'une façon à perdre tous les vitamines.

Q2 : Justement, vous parlez de riz, un aliment d'identité que les Malgaches apprécient beaucoup et auquel ils y sont beaucoup attachés, est ce que le riz a des apports et permet de concilier d'autres aliments pour un apport complet ? Aussi, on introduit le riz dès les plus jeunes âges, chez les enfants de moins de deux ans où l'on sert une partie prélevée dans les plats des grandes personnes, des parents, souvent de la mère.

Expert n°01 : Question très importante ! Euh !!! Le riz ! Vraiment ! c'est un des freins pour introduire une alimentation variée ! On peut même dire que les Malgaches ont une attache (qu'on peut dire) morbide au riz qui est plus qu'un élément vital est un élément social, économique et même politique. Or, le riz est loin d'être un aliment complet, bien qu'il présente une quantité assez importante en glucides et protéines et qui ne contient pas du tout d'éléments minéraux. Il est vrai que la pauvreté a un lien dans la composition de leur alimentation mais ce n'est pas une cause majeure. Dans les familles à faibles revenus, avec le riz, pour ceux qui en ont les moyens, le manioc ou le tarot, on rajoute un peu de brèdes, mais là encore c'est la cuisson qui est trop longue et ce n'est pas très riche en micronutriments. Ce qui entraîne un déséquilibre nutritionnel. Effectivement, on donne le riz à manger aux enfants dès qu'ils sont assez grands, vers 3/4/5 mois environ, sous la forme de bouillie de riz.

Q3 : La malnutrition cause le « stunting » ou le retard de croissance, comment les Malgaches perçoivent-ils leur taille ? Est-ce que ce stunting est une évidence pour tout le monde ?

Expert n°01 : Très bonne question aussi ! Ecoutez, euh, Nous, les Malgaches, en milieux ruraux surtout, n'ont pas trop de contact avec l'extérieur donc n'ont pas de moyen de comparaison, donc, on pense que c'est tout à fait normal d'être de petite taille, cela n'est pas du tout évident, même en milieu urbain, on retrouve des gens qui sont grands, des vazaha qui sont très grands ou des Africains qui sont grands, on dit simplement oh qu'ils sont grands mais on ne fait pas du tout le lien avec la malnutrition, ni de l'alimentation, la nutrition n'est pas du tout important.

Q4 : surtout que pour nous, Malgaches sont normalement petits en raison de nos origines ?

Expert n°01 : Oui c'est cela oui...

Q5 : Donc les Malgaches ne font pas tout de suite le lien entre alimentation et santé ?

Expert n°01 : Non, pas du tout, cela n'a aucun lien pour eux.

Q6 : Quels sont alors les sensibilisations mises en place pour lutter contre cette malnutrition chronique ?

Expert n°01 : Plusieurs actions de sensibilisations existent à Madagascar mais se focalisent essentiellement sur la malnutrition aigüe. Ces actions sont à l'échelle nationale, régionale comme le Nutripass, Nutrimad et plus restreinte au niveau de quartier.

Nous pouvons tout de même citer les missions ou projet de l'ONN, l'Office Nationale de la Nutrition comme le zaza tomady consistant à diffuser des additifs à des plats du quotidien, lors des séances de sensibilisation, les animateurs apprennent des bases de la nutrition sur comment varier l'alimentation. Cette action s'intéresse déjà un peu sur la malnutrition chronique mais reste toujours très focalisé sur la malnutrition aigüe.

Annexe J. Guide et retranscription de l'entretien -ONG

RETRANSCRIPTION entretien du 14.03.13

Ces actions ciblent essentiellement les mères de famille ou les jeunes femmes en âge de procréer. Pour nous, au CRS, nous nous concentrons sur la valorisation de ressources déjà existantes c'est-à-dire nous apprenons comment varier l'alimentation en introduisant des aliments riches en micronutriments comme les poissons ou petits crevettes séchés déjà en main sur place, du lait de vache pas très compliqué à trouver dans plusieurs régions.

Q7 : A travers la transmission de ces messages, y a-t-il une adaptation au niveau des canaux i.e. que la nutrition n'est pas une connaissance facile à transmettre puis à capter pour tous le monde, comment faites vous en sorte que les messages passent bien et soient adopter ?

Expert n°01 : En effet, ici, on implique directement les personnes concernées i.e. dans une même région, il existe des personnes qui ont des connaissances des produits locaux allant des produits agricoles aux produits des forêts, c'est une vraie passion ! Ce sont ces gens qui après des formations pourront véhiculer les messages entant que personnes appartenant directement à cette société, à la région.

Q8 : Est-ce que cette action a porté ses fruits ? Est-ce qu'il a perduré ?

Expert n°01 : Nous avons commencé ce projet il y a 8 ans de cela et on l'a renouvelé depuis et nous avons constaté son efficacité, cependant, comme tout projet, cela attire beaucoup de personnes lors du durée du projet dans leur région. Il y en a qui sont convaincus et adoptent les bonnes attitudes au quotidien et y en a qui sont justes là pour profiter le temps du projet. Mais comme je l'ai dit, nous valorisons les produits existants donc cela permet d'être indépendant des produits extérieurs qui ne seront pas tout le temps disponibles et dont l'accès est assez cher.

Q9 : J'ai bien entendu parlé de cette action de l'ONN pour 2013 à travers une photo de prise de mensuration et de taille lors des enquêtes, Est-ce que vous avez des informations sur l'évolution de leur projet ?

Expert n°01 : A vrai dire, une journée de lancement du projet s'est déroulée ce week-end, le weekend end dernier et vu que cette action est encore focalisé sur la malnutrition aigue, nous ne saurons pas comment vont-ils utilisés les données.

Q10 : Quelles sont les limites et les difficultés de la mise en place des actions, de leur mise en place ?

Expert n°01 : Les vraies difficultés partent du fait qu'on n'effectue pas réellement un travail de fond et que l'orientation des actions ne vont pas dans la même direction, on voit un gamin avec une ventre assez grosse et toute maigre, tout de suite, on s'oriente vers la malnutrition aigue et on se focalise là-dessus, on préfère amorcer une bombe sur le court terme, on peut y remédier pour un temps mais la malnutrition chronique perdure dans le temps et irréversible sur le long terme. C'est donc un grand problème de coordination à agir dans la même direction et qui a un impact assez élevé au niveau des résultats. Parfois, c'est aussi un problème de cibles, on cible c'est vrai les mères de famille mais on oublie de cibler les femmes en âge de procréer. C'est une faute de ciblage.

Les traditions tiennent encore leur place, il faut effectuer un changement de mentalité, de prise de conscience. La mentalité habitué à voir des projets et des programmes juste pour tirer des profits et non pas des connaissances.

La pauvreté et la capacité à appliquer les connaissances, les terres stériles à causes des feux de brousse, l'accessibilité à l'eau potable, ...

Q11 : Dans certaines régions, est ce vraiment efficace de responsabiliser les femmes en sachant que les hommes mangent en premier et les femmes suivent, la valeur du repas n'est donc pas le même ?

Expert n°01 : Ces derniers temps, parmi les gens avec qui nous nous sommes entretenus, n'ont plus cette mentalité. Les actions d'ailleurs ciblent de plus en plus vers les hommes parce qu'il est important qu'ils connaissent les enjeux en lien avec l'alimentation de leur femme et surtout de leurs enfants.

Q12 : Quelles sont les maladies ou pathologies chroniques engendrés par la malnutrition ?

Expert n°01 : C'est très variable selon les cas (Mais généralement). Généralement, les femmes enceintes perdre leur bébé à la naissance. Pour les enfants, c'est surtout la diarrhée, en plus, les enfants vivent dans un milieu assez hostiles, donc, ils attrapent une infection respiratoire et le paludisme qui est une maladie presque endémique de Madagascar. (Silence)

Annexe J. Guide et retranscription de l'entretien -ONG

RETRANSCRIPTION entretien du 14.03.13

L'anémie touche aussi beaucoup les femmes malgaches.

Q13 : surtout les femmes enceintes non ? Oui silencieux

Q14 : Que pensez-vous de l'avenir de Madagascar ? Pourra-t-on sortir un jour de la malnutrition ? Est-ce qu'on est proche de cette sortie ou pas assez proche de la moitié ?

Expert n°01 : Malheureusement, nous n'en sommes même pas à la moitié du chemin, la résolution de la malnutrition ne peut se faire à court terme, cela prendra peut-être encore 30 ou même 50 ans. Aussi, la priorité pour les acteurs reste la malnutrition aigüe.

Q 15 : Qui sont ces acteurs qui peuvent être impliqués ? Au-delà des ONG et des Etats, qui peuvent être impliquées ou participer ?

Expert n°01 : Moi Je dirai de l'élément administratif donc les Organismes non gouvernemental qui sont toujours aussi actives qu'avant, mais il y a aussi les acteurs comme les églises et les organismes d'églises, il n'y a pas d'église spécifique mais toutes les fois qu'on retrouve à Madagascar sont représentés. Ils ont des actions vis-à-vis des gens pauvres, des enfants malnutris, généralement c'est plus vers la malnutrition aigüe que la malnutrition chronique mais avec les éducations et sensibilisation, par exemple, dans les dispensaires tenues par les églises, il a des actions de sensibilisation et d'éducation nutritionnelle ; dans certains programmes comme pour les musulmans, pour les chrétiens, pour les autres fois, il y a des activités de mobilisation nutritionnelle à travers des leçons culinaires, à travers des éducations de création de potagers. Il y a aussi des groupements de femmes qui se mobilisent pour éduquer leurs paires sur l'aspect vraiment démonstration culinaire et jardin potager. Donc, il y a pas mal d'acteurs qui sont là mais le focus c'est généralement malnutrition aigüe mais pas malnutrition chronique.

Peut être qu'à la fin ça va avoir des répercussions mais en mettant l'accent sur la malnutrition aigüe, ça cache un peu le domaine, euh, vraiment de la malnutrition chronique et, et, ça limite l'impact des activités qui sont liées...

Q 16 : Je me permets de résumer.... Avez-vous des préconisations pour mener à bien une étude sur la malnutrition chronique ?

Expert n°01 : En fait pour moi, je pense que ça dépend vraiment de l'objectif des études qui sont conduites mais une des études qui seraient primordiales, c'est vraiment de faire une étude barrière entre les, pourquoi les personnes dans les communautés ne se rendent pas compte de la présence de la malnutrition chronique, quelle est donc la barrière qui empêche ces gens d'adopter les mesures d'amélioration nutritionnelle qui sont partagées, qui sont véhiculés, diffusés ou vulgarisés, quelle est vraiment la barrière qui les empêche de le faire à part la pauvreté ; mais la pauvreté n'est pas vraiment une excuse pour avoir vraiment un enfant malnutri. On rencontre des gens qui sont pauvres mais qui n'ont pas d'enfant malnutri donc c'est un élément crucial certes mais pas vraiment une excuse absolue de malnutrition donc d'abord comprendre pourquoi les gens ne se rendent pas compte de l'existence de la malnutrition, deuxièmement, quelles sont les barrières qui les empêchent d'adopter les mesures et troisièmement c'est de comprendre cette dualité entre abondances de nourritures qui est là et vraiment la malnutrition qui existe. C'est une question de mentalité peut-être, c'est une question de connaissances, c'est une question de cultures, je dirai relié à la tradition mais vraiment comprendre cette dualité qui est tellement flagrante que ça choque parfois de le voir mais c'est pas possible c'est une malnutrition dans la verdure, il y a beaucoup d'aliments qui sont là mais pourquoi se fait-il qu'il y a la malnutrition donc je suggérerai ces trois types d'étude potentiellement et c'est en fonction des résultats que les actions seront analysés puis mises en œuvre.

Annexe K. Guide et retranscription d'entretien d'expert - sociologue de l'alimentation

RETRANSCRIPTION entretien du 14.03.13

Extrait de la retranscription de l'entretien

Bonjour Madame xxx,

Tout d'abord, je souhaiterais vous remercier pour votre disponibilité et votre aide.

Dans le cadre de mes études en alimentation, j'effectue une étude sur la malnutrition à Madagascar spécialement la malnutrition chronique ou la faim cachée en contraste avec la disponibilité des ressources sur place notamment dans les régions où se situent les projets des ONG comme le GRET et l'IRD, le Nutripass : à Antananarivo, Antsirabe, Fianarantsoa et Tamatave.

Je souhaite votre avis sur les mangeurs malgaches, leurs modèles alimentaires, les mutations.

Q1. La migration des Malgaches en Aquitaine puis De Tananarive à Bordeaux, pouvez-vous nous dire qu'est ce qui vous a inspiré à orienter votre choix vers ces sujets et pouvez vous nous en parler un peu...

Alors, moi j'ai travaillé au départ sur une population parce que en anthropologie de l'immigration, on travaille beaucoup sur les Marocains, beaucoup sur les Maghrébins, sur l'Afrique du Nord et la sociologie de l'anthropologie est un peu, je dirais, gouvernée par des questions politiques, gagé de ce champ, je voulais observer des pratiques d'un groupe de migrants peu connus et une élite parce qu'on travaillait sur les élites, sur les gens de Tananarive qui sont des élites historiques et souvent des gens qui sont des descendants ou des houva qui ont eu une histoire familiale associée à la monarchie euh merina quoi et ou alors après des gens qui étaient euh des gens qui sont assez impliqués dans le protestantisme, des enfants de pasteurs, enfin, des petits enfants de pasteur, enfin, bref, souvent, des gens qui ont aussi dans leurs familles occupés une place particulière parce que c'était ? Et les élèves en France donc. il y a aussi toute une histoire de famille autour de ça, autour le parcours en qui serai quelque chose qui serai de l'ordre d'un processus distinctif pour l'élite et (euhhhh) donc euh voilà pourquoi j'ai travaillé sur cette migration, d'abord aussi parce que moi je voulais être dans une logique de globalisation c'est-à-dire les gens qui se déplacent et l'élite c'est plus facile pour eux je suppose d'un point de vue financier et puis du point de vue aussi de la communication, souvent des gens qui ont été impliqué dans les programmes de développement humanitaire à Bordeaux ou des gens qui étaient très insérés (euh euh) à la FPMA donc sur des logiques aussi c'est transnational entre Madagascar et l'Europe, avec la Suisse, avec les rassemblements religieux autour des questions de la religion protestante et, et donc voilà, mon idée théorique c'était plus de voir quand, euh, la culture de ces gens là, se transformait dans la migration mais en même temps pour moi, elle permettait de renforcer les limites d'un groupe social dominant mais qui était mis en , qui était un peu, qui était un peu chamailler aussi par l'arrivée de Didier Ratsiraka et puis l'idée c'était de travailler sur les notions d'identité, comment l'identité de ces gens que ce soit à Antananarivo ou à Bordeaux, se construisait, autour de des pratique familiales, religieuses, autour de l'école, autour de l'identité professionnel, etc..

Q2. Comment avez-vous procédé dans le choix de la méthodologie de terrain, l'échantillonnage, le choix des personnes interviewé etc. ?

Durant vos études, vous avez dû interviewer et interagir avec beaucoup de Malgaches, d'étudiants malgaches, de Tananariviens, quelle **place donnent-ils à l'alimentation** ?

Alors, à l'époque, la question alimentaire n'est pas encore apparue, c'était dans les familles dont lesquelles j'ai fait du terrain, quelque chose qui était, voilà, qui était, il y avait un espèce ascétisme protestant autour de l'alimentation, est quelque chose de pas, comment dire, euh, aussi présent, , par exemple, maintenant que je travaille au Sénégal, que je travaille au Maroc, les pratiques alimentaires étaient très revendiquées de part et

Annexe K. Guide et retranscription d'entretien d'expert - sociologue de l'alimentation

RETRANSCRIPTION entretien du 14.03.13

d'autres alors que à Madagascar, à l'époque hein, c'était dans les années 90, ça l'étaient moins, mais depuis euh donc j'ai travaillé sur l'alimentation à Madagascar, j'ai publié un article dans la revue « homme et migration » la dessus, sur toujours ces migrants et la famille et sur la place de l'alimentation chez les élites et puis, j'ai présenté aussi à l'Ocha un travail sur adolescence et alimentation des migrants malgaches.

Q3. Le caractère sacré de certaines alimentations marque beaucoup la culture malgache, de même, vous avez entendu parler du **fady ou du tabou**, Les Malgaches que vous avez interviewé ont-ils énumérés ces faits notamment ces tabous ? Leurs tabous ? ~~Et du non-mangeable dans leur culture ? des produits non appréciés ou non qualifiés comme des aliments (huitre, escargot ?) etc ?~~

Après de la population que j'ai étudiée, je n'ai pas vraiment de tabous sauf que lorsque **je suis allé sur le terrain, j'ai su que par exemple les Merina, les descendants des Hova ou des Andriana ne consomment pas de rognons et de chèvres. Plusieurs régions ne mangent pas de chèvres mais je ne sais pas pour quelles raisons. Certaines populations ne mangent pas de porc. Là où il y a par exemple les petites crevettes, là (...) oui le lac Aloatra.**

Q4. Le **riz** tient une place très importante dans la vie des Malgaches depuis leur naissance, quand pensez-vous ? Que pouvez-vous nous dire par rapport à vos recherches, aux témoignages recueillis ?

Oui le riz ! C'est sacré, dans la population que j'ai étudiée, il est relié aux terres des ancêtres, à la sacralité surtout chez les adultes, les personnes plus âgées, pas n'importe qui mais les intellectuels, les descendants des Andriana et des Hova. Et du coup, ils ont je crois, le sentiment de ce qu'ils me racontent à priori, (euh), d'être, d'être renforcé dans le travail sur l'identité, « malgachité » en mangeant du riz et en même temps renforcé dans leur appartenance familiale, donc, d'être pur aussi,

Justement en situation de migration, ont-ils pu se séparer du riz, le remplacer par un plat de substitution ?

Non. Non, ici, on voit du riz un peu partout. Le riz et le ric cooker a été complètement adopté, non, non, ils ont, pour moi, le riz (euh), le riz est omniprésent, ce serait presque commun, il y aurait peut être la « aina » (vie), il y aurait peut être du riz qui coule dans le sang.

Q5. Quelles étaient ou sont les **représentations** par rapport à l'alimentation qui vous ont plus marqués ?

Q6. Des **changements, des mutations** dans leurs habitudes alimentaires, comment se traduisent-ils dans la pratique, la réalité ?

Quand j'étais sur le terrain, il y a cet intérêt pour le style de vie américaine, la cuisine chinoise par exemple, elle a toujours été là, mais la cuisine américaine, les pizzerias qui sont partout... Il y a aussi cette appropriation de la gastronomie française, des produits, qui ont été introduites lors de la colonisation, par exemple, le foie gras, près de l'aéroport à Ivato, ils sont arrivés à maîtriser comme en France la production du foie gras et ils pensent que le foie gras fait partie intégrante du patrimoine alimentaire malgache. Il en est de même pour les fromages etc.

Q7. Quelles sont/ étaient **leur aspiration ? à la modernité ?** à la néophilie ? Je cite dans les fabrications des sois par l'invention de pratiques culinaires mondialisées et individualisées : les étudiants malgaches de Bordeaux, « L'alimentation est alors envisagée dans ces familles comme un moyen de s'ouvrir sur le pays d'arrivée. »

Annexe K. Guide et retranscription d'entretien d'expert - sociologue de l'alimentation

RETRANSCRIPTION entretien du 14.03.13

Oh oui, oui, le.. D'ailleurs, c'est très intéressant de vous voir,... tellement, il y a une forme de sectorisation des scieurs de l'existence c'est-à-dire que, mais **vous deviez bien savoir vous-même, tout ce que je raconte ça doit vous ramener à votre propre expérience, je pense, cette capacité à faire que dans les espaces publics et extérieurs, il y ait comme effectivement, comme vous dites une néophilie c'est-à-dire aller découvrir ce qui peut être nouveau et ce qui peut être alors....** Moi ce que j'ai trouvé ces derniers temps c'était un attrait pour les EU qui était extrêmement fort et un désir d'aller manger chez Quick, chez Macdo, voilà, les plus jeunes quoi. Le KFC, les Malgaches adorent le KFC ! Et après donc se garder la possibilité d'aller manger encore du riz. Moi, comme je suis à Bordeaux, j'ai vu des gens qui allaient s'acheter en tram leurs sacs de 25 kg ...de riz et pour les manger en plusieurs moi dans les cités universitaires là et se faire à manger dans des conditions un peu difficiles mais j'ai vu aussi des gens en quête de cuisine occidentale donc par le biais des fast-food, considérant que c'était la cuisine française, d'ailleurs, c'est assez amusant pour une Française de savoir sa cuisine considérée de fast-food mais en même temps, le nouveau, la nouvelle chose aussi que j'ai vu chez les plus âgés, c'était cette récupération qu'il y a aujourd'hui dans la société française autour de la pureté de Madagascar, justement comme productrice d'une alimentation saine, d'une alimentation bio, ça été récupéré ça par les élites, c'est-à-dire le faite que à Mada, il y ai pas d'industries, de gros industries qui soient installés, la nature elle est préservée, bon, il y a quand même cette relation aussi c'est la terre des ancêtres qui est très forte, il y a, il y a, et en même temps un attrait pour l'alimentation qui vient d'ailleurs, tout ces étudiants qui est en, par Erasmus, qui font comme les autres, ils font un coup un plat polonais, un coup, un plat américain, un coup un plat mexicain, un coup... et eux, ils rentrent là dedans, et ils valorisent, peut être ce que faisaient pas les générations que moi j'ai plus étudié des années 90, la cuisine malgache est et fait partie en faite de ce concert en faite de musiques internationales et elle fait partie parce qu'elle est saine parce que d'un terroir qui est considéré comme étant ce que vous le dites là, opulent, bio et na na na, et là, on va cacher la malnutrition, on va peut-être pas dire que Madagascar c'est l'un des pays le plus pauvre au monde quoi, et ça c'est une des choses et puis, pour les plus âgés cette patrimonialisation des pratiques alimentaires avec une valorisation d'une cuisine ancestrale avec certains qui ont remis vous savez à l'Est les anciens avec des offrandes, qui le faisaient pas et qui le refont, ouais, ouais, pas n'importe lesquelles, c'est les élites plutôt versé dans l'anthropologie ou des élites plutôt des musiciens, mais vous voyez des gens qui sont dans la culture quoi.

Adaptation ? « S'affiliant à certains moments de leur existence à une sorte de « cuisine mondiale », tout en adoptant les manières de s'approvisionner et de manger des étudiants « français ».

Q8. Que signifie pour eux « Le bon » au niveau du gout et le bon à penser ?

Mots clés : Récupération du bio par les élites, terres des ancêtres, Valorisation d'une cuisine du terroir, Ancêtre culte, Pureté, ascétisme

Q10. Font-ils le lien direct ou indirect (inconsciemment) entre aliment et santé ? Des soucis ou inquiétudes émergent-ils par rapport à l'alimentation (OGM, non naturel, etc.) ?

La question du manque Hoby, la question du manque, elle a aussi effectivement, **été aussi lié au période de pauvreté avec le régime marxiste, il y a la question de la colonisation, qui est revenu dans les récits alimentaires, il y a la question de la hiérarchie sociale, les gens qui étaient, des agriculteurs, qui travaillaient pour les élites qui étaient à Tana et parce qu'il y aussi ce lien là, qu'il faudrait que vous interrogé, ce lien entre la campagne et la ville et le fait que Tana a eu des jardins aussi, quand la colonisation y était, déjà un aménagement alimentaire de la ville (...) par rapport à cette histoire d'opulence et de pénurie, j'interrogerai aussi le fait que les propriétaires terriens sont souvent des gens de la ville qui récupère souvent une partie du riz par le travail fourni par d'autres, (...) ? Et donc la question du sain, la question du bien mangé, elle est encore prise par ces logiques de pénurie.** Il y a eu quand même une période où les gens faisaient la queue pour aller, comme dans les années 90, quand moi j'y était, c'était terrible quoi, (...) et après quand je suis revenu dans les années 2000, j'ai trouvé que c'était moins pire parce que par exemple, Analakely et tout ça, les gens se faisaient,

Annexe K. Guide et retranscription d'entretien d'expert - sociologue de l'alimentation

RETRANSCRIPTION entretien du 14.03.13

moi quand j'y étais, moi j'y étais en 91, au moment où ils ont essayés de renverser Didier Ratsiraka, euh, c'était, ... en 2009, quand je suis retourné, j'ai vraiment pas de bol, je me suis retrouvé pris dans les mouvements de contestations contre Ravalomanana et, euh, avec TGV qui arrivaient sur le devant de la scène à ce moment là, et avec la barricade de Analakely, enfin, les gens se bloquaient chez eux, enfin, il y a une instabilité politique aussi qui à mon avis, joue sur la question alimentaire quoi et la question du manque elle est encore dans les mémoires, c'est pas clair quoi pour moi, le sain et la question du bien manger elle se pose dans nos sociétés d'opulence quoi. Il faut ainsi interroger les politiques d'approvisionnement, l'histoire politique. Voir au niveau macro-économique, puis micro-économique (...).

Qu'est ce qui est « bon pour la santé »? Le sain ?

Alors, oui, moi comme je suis allé sur le terrain, je suis allé à ho lala hein, c'est pas Ambositra, un peu avant Ambositra, non pas Antsirabe, non pas si loin non, entre Ambatolampy et Ambositra, non, non, un village qui commence par Amba (quelque chose mais), un truc comme ça ouiais (Ampefy), j'ai fait du terrain dans une famille pendant un moment, et en faite, les agricultures ont eu des graines OGM, qui devaient faire deux récoltes et en faite, ils se sont rendus compte qu'ils étaient pas souverains de leur graines parce qu'en faite ils pouvaient pas les récoltés., qu'ils avaient effectivement augmenter le rendement, une production te après on a décidé de racheter les graines qui les bloquaient, moi, j'ai sentis que c'était pas seulement une histoire de santé mais une histoire de question économique et de rentabilité. Et cette question de sain et tout ça, moi j'ai pas sentis que ça émergeait à Tana en 2009 c'est-à-dire il y a un petit moment, il y a quatre ans

La migration à ce moment là entraine une réflexivité supplémentaire qui est lié justement 'autres modèles, alors, à Tana, je trouve que d'une manière générale c'est pas encore présent a Tana

Q11. Quelle est la norme, leurs représentations corporelles ?

Sur le terrain, en zone rurale, comme une population que j'ai étudié au Dakar (?), les gens, les paysans veulent rester maigre parce que cela représentent un corps jeune, fort pour le travail des champs (?) mais je sais pas si dans d'autre région ou à Antananarivo, ils ont les même normes.

Q12. Qu'est ce qui influent leurs Choix, leurs décisions alimentaires

Oh là ! Grande question ! Grande question parce que, sur cette population avec qui moi je travaillais, moi je pense que c'est des gens qui sont influencés par la disponibilité alimentaire quand ils sont à Tana déjà, qu'est ce qu'il y a, moi je pense qu'il y a une historique à faire de l'histoire de la royauté et des élites, ils ont quand même des influences sur les autres classes sociales par l'appropriation d'autres manières de vivre venues de l'étranger. Donc, chose que l'étranger joue un rôle dans la construction des régimes alimentaires a sa place tout en étant largement atténué par cet enracinement ancestral quoi, voilà la terre des ancêtres,. Ils ont aussi une affiliation au gras, aux plats gras... des plats traditionnels comme le vary be menaka qui est relié aux ancêtres...

Q13. Comment qualifiez-vous la cuisine malgache ?

Bon cuisinier, pour la plupart ? aime cuisinier ? type de plat ?

Ah c'est une bonne question, j'ai le sentiment que ça soit quelque chose de, non mais c'est toute l'ambiguïté (...) j'ai pas l'impression que ça soit quelque chose non plus hyper-valorisé parce que par exemple il y pas tant que ça de resto gasy non plus par rapport au resto africains et par exemple le romazava c'est quand même pas génial comme plat quoi et eux ils trouvent ça extraordinaires et pour moi Française c'est pas génial quoi, je trouve pas ça ... !

Annexe K. Guide et retranscription d'entretien d'expert - sociologue de l'alimentation

RETRANSCRIPTION entretien du 14.03.13

Oui, mais moi j'é mets toujours cette dimension symbolique (...) de l'affiliation à la terre des ancêtres et le riz quoi, le riz, le romazava et puis cette espèce de pureté, de l'ascétisme lié à ça, et je pense, pour moi la carence, elle vient de cette idéolo... ? Je l'interpréterai comme ça... mais avec l'ambiguïté aujourd'hui, de l'attrait pour les produits caloriques hein !

Ah oui, ça dans l'article homme et migrations, vous le trouvez ça, tout un tout un article la dessus.

Q14. Je souhaiterais si possible connaître votre avis sur le sujet de la contraste entre la malnutrition par carence et l'abondance des ressources.... A Madagascar

Préconisations ?

Il faudrait interroger la disponibilité des aliments par le biais des supermarchés (variété, etc), les élites, l'étranger toutes les Influences des modèles alimentaires, vous le verrez dans la Revue de la migration, le lien entre la ville et la campagne (autonomie)...

Il y aussi la gastronomie ambulante, qui rythme énormément la vie des Malgaches, les petites kiosques qu'on retrouve un peu partout, cette culture, c'est aussi un lieu de socialisation externe important. Vous avez remarqué que Manger du mofo gasy le matin avec le café à en guise de PDJ, c'est peut être aussi l'une des causes de cette carence. La partie sur religion protestante est également importante à interroger. Il faut aussi se poser la question pourquoi y a pas eu développement agricole. Quand j'y étais en 91, j'ai senti un réel potentiel de l'agriculture malgache mais après 20 ans, je n'ai pas senti d'évolution. Peut être voir aussi les politiques alimentaires. (...)

Remerciements

ANNEXE L. MESSAGE ELECTRONIQUE DE NOTRE TROISIEME EXPERT

----- Mail transféré -----

De : Pierre-François BANZET <pfbanzet@gmail.com>

À : hobisandratra razafiarimanana <hrazafiarimanana@yahoo.fr>

Envoyé le : Samedi 30 mars 2013 3h31

Objet : mémoire

Ma chère Hoby,

Je ne t'ai pas oubliée et je planche sur ton travail, mais :

1°) peux-tu m'envoyer un texte brut (sans tous les commentaires qui apparaissent en marge ce qui rend la lecture assez malaisée) pour que je puisse au besoin faire des corrections ou commentaires.

2°) A Madagascar, on cultive bio et on mange bio, mais n'est ce pas par contrainte économique ?

Les paysans ont-ils les moyens financiers de se procurer les engrais et pesticides qui leur permettraient d'augmenter leurs rendements à l'hectare ?

Quand Ravalomanana voulait faire augmenter la quantité de production de riz à l'hectare et qu'il en a fait la démonstration dans sa ferme modèle du palais d'état, combien de tonnes d'engrais a-t-il déversé dans sa rizière ?

Le riz malagasy aurait-il toujours eu sa réputation de bio, sa qualité et surtout son goût ?

Le fait de cultiver bio -par nécessité- avec un rendement à l'hectare très faible n'est-il pas un vecteur du maintien de la pauvreté à Madagascar ?

Il en est de même pour le poulet gasy -excellent par ailleurs sous toute forme de préparation- combien de temps faut-il pour produire un poulet gasy "consommable" par rapport à un poulet de chair ?

Le prix de vente d'un poulet gasy, directement concurrencé par le poulet de chair est-il "bon" pour le producteur ?

(Revois mon cours de gestion financière sur le cycle de financement et durée de production, hé... hé...)

Il en est de même pour les œufs gasy plus riches et meilleurs au goût.

Je me penche peut-être trop sur le côté économique, mais il est une réalité ici, les paysans sont tous pauvres .

3°) Tu utilises le terme de mangeur ... pourrais-tu trouver un autre terme comme consommateur par exemple.

4°) les habitudes de consommation des malagasy. Comme tu le dis, c'est un honneur pour la femme que son mari soit "bien portant" pour ne pas dire gros !

Dès qu'ils sont financièrement "installés" les malagasy le montrent, ils sont tous en surcharge pondérale - sakafo bien gras, sy hena kisoa ...- alors qu'avec la qualité des produits qu'offre la terre malagasy, ils devraient être les mieux portants du monde.

5°) Tu présentes à l'aide de cartes les productions de Tamatave, Fiana, Tananarive etc.

Tu parles entre autre des ananas de Tananarive dont je n'ai pas encore vue de plantations sur l'avenue de l'indépendance ni sur l'esplanade d'Analakely...

J'aurais préféré, non pas que j'aie des tendances aux tribalismes, que tu parles des productions des côtes et de celles des hautes terres tout en les situant géographiquement.

Poissons et crustacés sur les côtes avec les lieux de pêche. Fruits cultivés sur les côtes et lieux de récolte.

Fruits -ananas-, poissons d'eau douce de la région d'Itaosy, blé et pommes de terre à Fiana et Antsirabe etc...

Pour la consommation locale la localisation des productions engendre des coûts de consommation assez élevé.

Combien coûte une salade à Tana et combien coûte-t-elle sur les côtes ?

6°) Pour ce qui concerne l'exportation, il y a les problèmes de traçabilité et là je pense à la viande bovine toujours d'excellente qualité.

Mais que restera-t-il aux malagasy quand toutes les conditions seront réunies pour satisfaire aux normes de l'exportation qui est plus rentable pour certains que la consommation locale ?

(la croissance démographique augmente et surtout dans les campagne alors que la superficie des terres cultivables stagne pour ne pas dire qu'elle régresse.)

Il en sera de la consommation locale comme de l'artisanat local où toutes les matières premières de qualité - en production insuffisante- sont exportées, il ne reste plus que le second choix.

Voilà quelques réflexions, mais envoie-moi un texte plus facile à lire et à commenter pour que je puisse mieux avancer et commenter ce que tu as écrit.

Amitiés.

30/03/2013

Pierre

ANNEXE M. TYPOLOGIE DE RESTAURANTS

Les mangeurs malgaches affectionnent le fait de pouvoir grignoter et d'effectuer des prises alimentaires hors repas. Les restaurants étoilés comme les gargotes constituent non seulement des lieux d'approvisionnement d'appoint au milieu de la matinée, de l'après-midi et parfois même de la journée, pour les petites pauses de la journée, mais aussi des lieux de socialisation qui permettent de faire de nouvelles connaissances, de conforter des liens et « ne pas se perdre de vue ».

Entrée par la fréquentation des restaurants

Nous avons décidé de diriger notre étude vers un secteur qui connaît peu la crise à Madagascar : la restauration, malgré les crises¹³⁹ qui ont engendrées une brusque et imprévue diminution des arrivées des touristes. Un parcours antérieur auprès d'hôtels, restaurants et service traiteur¹⁴⁰ nous permet de faire une observation des cartes, de la détermination des plats et des menus, des activités des cuisines et de remonter vers le système d'approvisionnement. En effet, les fournisseurs, les plus souvent des paysans ou des distributeurs directs convoitent les professionnels de la restauration. D'ailleurs, ils leur accordent une créance de 15 à 75 jours. Les professionnels ont recourt à ce circuit « très » court pour rentabiliser leur activité mais surtout pour garantir la qualité de leur service, leur offre à travers celle de ces produits indéniablement très frais. Cette fraîcheur se retrouve surtout dans les fruits et les légumes. Disséquer leur offre nous permettra entre autres de décortiquer comment les restaurateurs les adaptent aux besoins ou aux habitudes alimentaires des Malgaches mais aussi des étrangers.

Trois types de restaurations existent à Madagascar :

- Celles à destination des fêtards, des jeunes, des familles (type plus simple, asiatique et traditionnel) accessibles¹⁴¹ aux Malgaches et avec des concepts nouveaux, les services traiteurs (même si des couples mixtes y font appel) (1).
- Celles à destinations des touristes types homme d'affaire ou jeune couple en lune de miel ou les VIP mais aussi à destination des Français et Italiens habitant à Madagascar (plus que les diasporas) (2) ;
- Celles qui sont caractérisées de populaire, regroupant les gargotes en bord de rue/ de route, accessibles presque à toute heure de la journée, visant baroudeurs et les habitués locaux.

¹³⁹ Politiques & mondiales

¹⁴⁰ Le plus récent jusqu'à août 2013, références en annexes

¹⁴¹ Pas uniquement d'un point de vue financier mais imaginé plus accessible par les Malgaches ou parfois à entrée sélectionnée

(1) Les restaurants avec de nouveaux concepts proposent des formules à « l'américaine » comme les fast-foods ou encore le concept de KFC avec des Chicken food; des restaurants brésiliens comme le « Carnivore » où l'on ne mange que des viandes de bœuf, les restaurants à tapas, les sushis shop... Les buffets chinois, les soupes continuent à être rentables en raison de leur rapprochement à la cuisine Malgache et à l'esprit de commensalité recherché qui est assez similaire. En effet, tout comme les repas chinois, ceux des Malgaches offrent plusieurs plats dont l'essentiel est directement servi sur la table ; ils ne suivent pas normalement l'ordre « entrée froide - entrée chaude – plats – desserts » (parfois même sans ce dernier), chacun puise directement dans les plats contenant différents mets et le repas au restaurant se fait avec une famille assez élargie. Des restaurants normalement gastronomiques se sont ainsi adaptés au besoin local, à cette tendance en considération de son emplacement et servent tous les dimanches des buffets chinois¹⁴².

C'est ainsi qu'on retrouve dans plusieurs cartes de la viande à « gogo »¹⁴³, des cochons de lait et canard laqué accompagnés de soupe ou du fameux mi-sao¹⁴⁴, des beignets, des steaks pannés et frites ainsi que l'incontournable accompagnement et aliment de base : le riz. Lors des sorties, souvent en famille, au restaurant, les commandes peuvent aller de deux à quatre plats¹⁴⁵ par personne accompagnées souvent de boisson mythique comme le Coca Cola ou le bonbon anglais et de plus en plus rarement de la bière locale THB.¹⁴⁶ Quant au service traiteur, les légumes sont des accompagnements produits sous forme d'acharts, pour des raisons économiques¹⁴⁷ pour les



entrées froides en assiette ou lors des buffets mais ne remplacent pas du tout le riz même des repas de fête.

(2) Les restaurants « plus gastronomiques »¹⁴⁸ en direction des Européens suivent plus les tendances des restaurants français. D'ailleurs, les chefs



Source: [Ymagoo](#)

¹⁴² Le Sakamanga

¹⁴³ Le Carnivore

http://www.directoraSource: Ymagoo lient.php?id_societe=637&onglet=3&visite=1&PHPSESSID=58a069b1e3d92be8831deb383bca91fe

¹⁴⁴ Provenant du plat shao-min chinois mais avec des adaptations

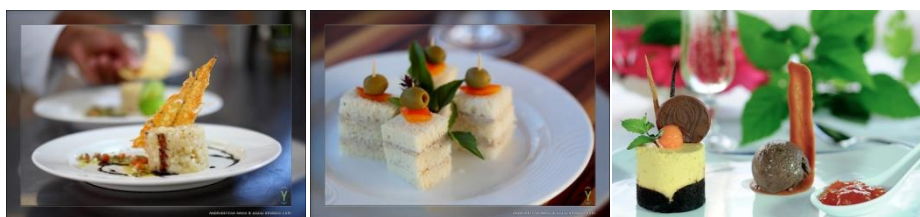
¹⁴⁵ Plat principal en France.

¹⁴⁶ Boire en famille est un peu tabou même avec des membres majoritairement non mineurs.

¹⁴⁷ Pour accompagner les mets chers comme les fruits de mer, les terrines...

¹⁴⁸ En référence à la qualification attribuée par le routard, les prescripteurs comme tripadvisor

cuisiniers sont de grands diplômés des grandes écoles de cuisines en France pour ne citer que Chef Lalaina de Chez Paul Bocuse, très connu dans les grandes écoles de la Réunion en tant que professeur, le chef Liva son mentor, le Chef Johary.... Les plats sont sophistiqués, raffinés et les cuisiniers méticuleux. Ils se composent rarement de riz ou d'aliments traditionnels. Sans compter que les quantités des aliments y sont jugés insuffisantes pour l'appétit des mangeurs malgaches et trop « sophistiqué » dans la présentation (d'après notre jeu de classement) A travers cette image de luxe que diffusent ces grands restaurants, les légumes, les fruits et parfois les fruits de mer (sans parler de la fois gras¹⁴⁹), deviennent alors des aliments considérés par la population locale comme des aliments des « vazaha ¹⁵⁰», des aliments inaccessibles et trop chers. Cette perception influe alors sur les spéculations et l'augmentation des prix même si ceux si sont néanmoins maîtrisés par les restaurateurs. Ainsi, nous retrouvons sur certains sites « lieu pour nous retrouver les compatriotes français ».



Source: Ymagoo & Princesse Bora Lodge

GLOSSAIRE

CRS: Catholic Relief Services

GRET : Groupement de Recherches et d'Echanges Technologiques

IRD : Institut de Recherche pour le Développement

ONN : Office National de Nutrition

PNUD: Programme des Nations Unies Pour le Développement

PPN: Produits de Première Nécessité

THB: Three Horses Beer

¹⁴⁹ Pourtant pas très cher par rapport à celle fabriquée en France, très artisanal et pas très prisé.

¹⁵⁰ Terme désignant les étrangers avec plus une connotation désignant les riches, ceux qui ont plus de moyen et venus de loin.

Listes des Figures

Figure 1. Cadre conceptuel de la malnutrition

Figure 2. Prise de mesure par un institut de sondage dans le cadre d'un projet de l'ONN

Figure 3. Répartition de la prévalence de retard de taille par classe sociale

Figure 4. Cycle vicieux de la malnutrition chez la mère et son enfant

Figure 6. Vente de fruits tropicaux sur la route entre Tamatave et Foulpointe

Figure 7. Paysages de Tamatave et ses environs

Figure 8. Maisons typiques en zone rurale Antsirabe

Figure 9. Bière locale THB

Figure. 10. Meule type raclette

Figure. 11. Le Bleu d'Antsirabe

Figure.12. Meule type Tomme

Figure.13. Fromage blanc

Figure 14. Scène de la vie quotidienne en zone rurale Ambositra Fianarantsoa

Figure 15. Mandroseza à 45 minutes de route du centre de la ville d'Antananarivo, vers 18h

Figure 16. Vanille

Figure 17. Kitoza ou boeuf séché et fumé

Figure 18. « Trondro maina », méthode traditionnelle de séchage de poisson

Figure 19. Achards de mangue en jaune et de citron en orange et en vert

Figure 20. Temporalité des repas

Figure 23. Paysans gardant un zébu en zone rurale

Figure 22. Kiosques de vente de petit-déjeuner : A gauche et au centre, pâtisseries traditionnelles et à droite, Pain avec les hors-d'œuvre pour la pause de 10 h et quelques pâtisseries

Figure 23. Mise en scène de la vie quotidienne devant une échoppe des bas quartiers de la ville d'Antananarivo (caca-pigeon, cacahuètes, sucrerie, pomme de terre, tamarin, etc.)

Figures 24. Petites épiceries et kiosques à la sortie de l'école et dans tous les quartiers. (Source : Partout)

Figure 25. A gauche, zébu vers Tuléar à l'abri du soleil. Source : MadagascarBlog. A droite, sculptures « aloalo » apposés au dessus des tombeaux des défunts à Fianarantsoa pour retranscrire ce qui a marqué sa vie richesse, femmes, enfants ; etc. (ici, preuves qu'il a eu beaucoup de zébus de son vivant)

TABLE DES MATIERES

Remerciements	5
Sommaire.....	7
Introduction Générale.....	8
Partie I. Cadrage Théorique du sujet	11
A-Présence de la malnutrition chronique à Madagascar dans chaque classe.....	12
1.L'insécurité nutritionnelle ou la malnutrition chronique.....	12
2.Faim cachée présente dans chaque couche sociale.....	16
B-Madagascar : Un biotope riche en ressources naturelles	24
1.Des ressources naturellement abondantes	24
2.Patrimoine alimentaire des Malgaches.....	29
C-Modèles alimentaires variés et métissés	40
1.Modèles alimentaires encrés et basés dans une mixité sociale.....	40
2.D'une alimentation aux origines métissées aux mutations	49
Problématisation	54
Partie II. Présentation des Hypothèses	55
A-Déni de la dénutrition et rationalité en valeurs.....	56
1.Répresentation corporelle et de soi par les Malgaches	56
2.Typologie de mères nourricières.....	60
B-Non exploitation des ressources mises à disposition par le biotope.....	67
1.Rationalité en routine et logistique.....	67
2.Perception des aliments : symbolisation et rationalité en finalité.....	78
3.Décision alimentaire et rationalité en valeur.....	81
Partie III. Méthodologie	86
A- Méthodologie d'élaboration du mémoire et résultats	87
B- Méthodologie probatoire.....	93
C-Limites et perspectives des hypothèses et du terrain.....	95
Conclusion	96
Bibliographie.....	98
Table des annexes_.....	99
Annexes_.....	100
Glossaires_.....	136
Table des figures_.....	137
Table des matières_.....	138

Résumé

On ne cesse de venter la beauté et la richesse des sols de Madagascar à travers divers documentaires et programmes. « S'il y avait un réel marché pour la biodiversité, Madagascar serait riche: en effet, Madagascar est l'un des plus grands rassemblements au monde de plantes et d'animaux (...). Mais il n'existe pas de marché organisé pour la biodiversité, et Madagascar est pauvre. (...) Les forêts sont converties à faible productivité du maïs et de la culture du riz, certains champs sont rapidement dégradés et abandonnés, et quelques-uns des forêts irrémédiablement perdus » (FAO, 2010). L'éducation nutritionnelle est transmise à travers les programmes de lutte contre la malnutrition chronique. Malheureusement, la malnutrition chronique ne cesse de sévir dans les régions les plus productives du pays. « Comment la malnutrition chronique prend-elle place aux seins de biotope riches en ressources alimentaires naturelles? ». Nous présentons ici, dans un premier temps, la malnutrition chronique qui dans le cas de Madagascar, touche à la fois les pauvres mais aussi les riches ; nous effectuons ensuite un inventaire des ressources naturelles du biotope pour chaque région concernée par notre étude ; pour ensuite, exposer les structures des modèles alimentaires métissés en survolant ses spécificités, les savoir-faire, les tabous dits « fady » etc. Cette partie ne permettra pas certes de répondre à notre question de départ mais elle mettra en avant des aspects non-négligeables à considérer pour pouvoir interroger les résistances ou la non-adhésion aux normes « nutritionnelles » pour pallier à la carence causant ainsi la malnutrition. Dans un second temps, nous essayons de comprendre, comment sont déterminés et s'opèrent les choix alimentaires des Malgaches à travers des rationalités en routine : des habitudes, de petits rituels ancrés dans un système de fidélisation, la résignation et la mentalité du mora-mora ; des rationalités en logistique : manque de temps, éloignement du domicile et du lieu de travail, délégation du rôle de la mère nourricière ; des rationalités en finalité et en valeur : légitimation traditionnelle et charismatique du riz, statut du zébu ; à travers des exemples concrets. Enfin, nous présenterons le terrain d'étude du sujet en passant par l'élaboration du mémoire, les limites, les perspectives pour contrer les obstacles, des propositions pour un terrain opérationnel pour vérifier nos hypothèses. Nous concluons en incitant à une action en commun de différents acteurs concernés, la considération des trajectoires de vie et la valorisation du savoir cuisiner.

Mots clés: Alimentation infantile, contraintes, décision alimentaire, déni, disponibilité, légitimation, malnutrition chronique, Madagascar, modèles alimentaires, néophilie, rationalité en routine, rationalité logistique, rationalité en valeur, rationalité en finalité, représentations, ressources du biotope, principe de l'incorporation, savoir-faire, statut de la femme.

Abstract

Through various documentaries and programs, we discover the beauty and the fertile land of Madagascar. "If there was a real market for the biodiversity, Madagascar will be rich. In fact, Madagascar is one of the biggest "containers" in the world of different plants and animals (...). But, there isn't a market for the biodiversity, so Madagascar is moneyless (...). The forest converted to the low-yielding cornfield and paddy field. Certain fields are being rapidly degraded and abandoned, and some forests are irreparable. (FAO, 2010) Nutrition education is transmitted through the programs of fight against chronic malnutrition. Unfortunately, the chronic malnutrition continues to ravage the most productive regions of the country. How the chronic malnutrition takes its place in the area in rich of natural foods? In the first part, we will present the situation of the chronic malnutrition in Madagascar, both the rich and the poor are concerned, we inventory the natural resources in Madagascar and its hybrid dietary patterns in skimming through their specificities, know-how, taboos so-called "fady", etc. This part will not certainly answer our original question but it will foreground non-trivial issues to consider in order to examine the resistance or non-adherence to "nutritional standards" to compensate or alleviate the deficiency causing malnutrition. In the second part, we try to understand how the Malagasies chose their foods reasonable by routines rationalities: habits, small rituals rooted in a system of loyalty, resignation and the mentality of the "mora-mora"; logistics rationalities: lack of time, distance from home and the workplace, delegation of the role of foster mother; purpose and value rationalities through practical examples. Finally, we will present the field studies of this subject through the development of memory, limits, opportunities to counter obstacles, proposals for an operational field to test our hypotheses. We conclude by encouraging a common action of actors in different domains, consideration of the paths of life and enhancement of knowing how to cook.

Key-words: Infantile diet, constraints, diet decision, denial, availability, legitimating, Malnutrition, Madagascar, stunting, feeding, dietary patterns, néophilie, routines rationalities, logistics rationalities, value rationalities, purpose rationalities, representations, biotope resources, incorporation principle, know-how, status of women.