Les représentations sociales de l'alimentation à La Réunion. Construire le lien entre " ici " et " là-bas "

Laurence Tibère

▶ **To cite this version:**

Laurence Tibère. Les représentations sociales de l'alimentation à La Réunion. Construire le lien entre " ici " et " là-bas ". Revue historique de l'océan Indien, 2013, Alimentation, rituel des repas et art de la table. Dans les pays du Sud-Ouest de l'océan Indien depuis le XVIIIe siècle, 10, pp.175-184. hal-03419199

HAL Id: hal-03419199

https://hal.univ-reunion.fr/hal-03419199

Submitted on 8 Nov 2021

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

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

Les représentations sociales de l'alimentation à La Réunion

Construire le lien entre « ici » et « là-bas »

Laurence Tibère
Université de Toulouse 2
Certop-Cnrs-UMR 5044,
Taylors University, Kuala Lumpur
Chair of Food Studies

Je commencerai par remercier les organisateurs de ce colloque pour leur invitation. Je suis heureuse de partager avec vous certaines de mes analyses sur la façon dont les Réunionnais s'expriment sur leur alimentation et à travers elle, comment ils parlent d'eux-mêmes, de leur histoire, de leur relation à la société réunionnaise et à leurs origines. Avant de commencer peut être quelques mots sur ma démarche et sur ce qui m'a amené à étudier ces aspects.

Lorsque je me suis intéressée à l'alimentation des Réunionnais et à leurs représentations sur leur alimentation, je partais du principe que l'alimentation à un rôle structurant dans les sociétés. Quand on l'étudie, on accède à l'organisation politique et économique des sociétés, à leur histoire, à leur rapport à l'environnement. De nombreux travaux anthropologiques et sociologiques ont montré qu'on accède aussi à leur structure sociale et culturelle, aux rapports entre les groupes sociaux, entre les univers culturels, on accède aux systèmes de valeurs, aux rapports qu'entretiennent les membres de ces sociétés avec le monde, avec l'Autre (Lévi-Strauss, 1964, 1968 ; Douglas, 1975 ; Fischler, 1990 ; Poulain 2002, 2013)... On comprend que manger, boire sont des actes sociaux, culturels et symboliques au moins autant que nutritionnels. Des actes par lesquels on marque son ou ses appartenances et ses différences.

Je voulais procéder un peu comme l'avait fait dans les années 60, Clifford Geertz, l'anthropologue américain, en étudiant notamment le combat de coq à Bali (Geertz, 1983). Le principe étant d'entrer dans une société par un fait social qui a de l'importance, qui a un statut symbolique particulier aux yeux des gens, de comprendre le sens qui lui est donné et par ce biais, de comprendre des choses sur la société, sa structure profonde, son imaginaire social...

Certains travaux socio-anthropologiques portant sur la cuisine (les cuisines) à La Réunion ont été déterminants dans ma démarche, s'agissant du statut symbolique de l'alimentation ici. J'en citerai deux principaux. D'abord les actes d'un colloque qui avait été organisé dans les années 80's par Carpanin Marimoutou et Daniel Bagionni sur le lien cuisines-identités à La Réunion (Marimoutou, Bagionni, 1987). L'une des choses qui était soulignée était la facilité et même le plaisir avec lesquels les Réunionnais parlaient de la cuisine, en particulier de la cuisine créole alors qu'ils étaient en général intimidés ou mal à l'aise lorsqu'il s'agissait de parler d'eux, de leur culture

etc., face à un non Réunionnais et à un métropolitain en particulier. C'était intéressant. Cela voulait dire que la cuisine créole avait un statut particulier. Il y a eu également les travaux de Patrice Cohen (Cohen, 2000). Il a posé de façon systématique les contours de ce qu'on appelle en sociologie de l'alimentation, « l'espace social alimentaire réunionnais ». Avec ses formes et ses structures de repas, ses temporalités, son ordre du mangeable et du non mangeable, et ses variations d'un univers ethnoculturel à l'autre, les dégouts, les interdits, les manières de table..., bref tout ce qui compose un modèle alimentaire proprement dit, et la façon dont tout cela résulte d'un ajustement plus ou moins réussi entre le biologique, l'environnemental, le politico-économique et la culture bien entendu. Il montrait bien comment ce modèle alimentaire était composé d'un espace créole (que l'on appelle localement la cuisine créole, située au-dessus des différences et partagée par tous) et d'espaces plus spécifiques (bien qu'eux-mêmes fortement créolisés).

Tout cela a constitué le point de départ pour étudier l'alimentation et comprendre le sens que lui donnent les Réunionnais. Deux aspects m'intéressaient tout particulièrement : le sentiment d'intégration culturelle et le rapport à la mémoire.

Le sentiment d'intégration culturelle tout d'abord... Sur cette île peuplée de gens qui viennent « d'un peu partout », je voulais explorer cette question. Comment on vit, on exprime l'enracinement, comment on se sent d'ici ? Les rencontres, les premiers entretiens réalisés auprès d'une vingtaine de personnes m'ont amenée à considérer avec une attention particulière les perceptions des Réunionnais originaires d'Inde et de Chine, autrement dit ceux issus des vagues de migrations postérieures à la formation de la matrice créole « initiale », qu'on appelle à La Réunion, les Malbars, les Zarabes, les Chinois. Je me basais sur les travaux de Chaudenson, de Benoist, de Eve et d'autres sur la créolité en tant que marqueur local d'intégration et sur les difficultés de certaines composantes sur ce plan (Chaudenson, 1979, 1992 ; Benoist, 1985, 1998 ; Eve, 1986). Avec cette idée qu'à La Réunion, en interne il y a les créoles c'est à dire les Blancs, les Noirs et les métis et puis les autres Réunionnais... Mais quand il s'agit de différencier les Réunionnais des gens qui viennent de l'extérieur, le terme « créole » désigne tous les Réunionnais...

Ensuite, la mémoire. Je voulais essayer de saisir l'imaginaire relatif aux origines et le travail de la mémoire autour des origines. Certains Réunionnais savent d'où ils viennent mais d'autres pas vraiment, pas précisément. Dans certains cas, il y a des fissures voire des blessures dans la mémoire... Je pensais aux descendants d'esclaves et aux Cafres en particulier. Je voulais explorer toutes ces questions à partir de l'alimentation, sachant qu'elle est, dans la plupart des sociétés, un lieu de bricolage identitaire autour de ces aspects.

Entre 2002 et 2005 j'ai réalisé une cinquantaine d'entretiens et observations approfondies. J'ai également, avec l'aide des étudiants des départements de géographie et d'histoire de l'université de La Réunion, mené

une enquête par questionnaire auprès de 545 personnes (échantillon représentatif sur les variables sexe, âge, microrégions et CSP)[455].

Aujourd'hui, c'est principalement des résultats issus des entretiens et des observations que je parlerai ; même si j'évoque 1 ou 2 aspects tirés de l'enquête quantitative. Je commencerai par la façon dont les Réunionnais prennent appui sur la cuisine pour marquer leur appartenance à la société réunionnaise et leur intégration. Je ferai ensuite un focus sur l'imaginaire des origines.

Dans leurs démonstrations identitaires sur l'appartenance, la cuisine créole, plus généralement le manger créole, ont effectivement un statut symbolique particulier. D'abord, dans tous les discours, on retrouve cette vision qu'à La Réunion, il y a une cuisine que tout le monde partage, qui appartient à tous et d'autres qui sont plus spécifiques, à travers des discours du type : « Ici il y a une cuisine que tout le monde mange, la cuisine créole et puis d'autres à côté ». Ce qui est commun, partagé, c'est la cuisine créole. Et dans les représentations collectives, elle a ce statut parce qu'elle est perçue, je dirai même imaginée, comme étant influencée par toutes les composantes de la société réunionnaise. Se dégage ici une première dimension importante dans les représentations : la contribution, c'est à dire l'idée que la cuisine créole est un territoire commun, parce que chaque groupe l'a influencé, y a apporté quelque chose.

Le verbatim suivant illustre bien les différents discours du même type que j'ai pu recueillir. L'interviewé se présente comme Métis Cafre et Malbar. Il me montre son pilon, avec les 4 « oreilles » (coins) et me dit « tu vois le pilon, [et il me montre chaque oreille] ça c'est l'influence française et européenne, ça c'est l'influence africaine et malgache, ça c'est l'Inde et ça c'est la Chine... tout ça s'est mélangé ici [il fait le geste de piler avec le calou] pour donner la cuisine créole » (Homme, 46 ans).

Dans l'imaginaire collectif, la cuisine créole avec sa structure Riz/grain/cari/piment etc. ..., avec ses plats et ses préparations emblématiques, c'est un patrimoine commun. C'est aussi un marqueur d'intégration.

S'agissant du sentiment d'intégration, j'ai été particulièrement attentive, je le disais en introduction, aux perceptions et à l'attitude des Réunionnais originaires d'Inde et de Chine arrivés après l'abolition de l'esclavage (les Malbars, les Zarabes et les Chinois). Parce que c'est chez eux que les démonstrations spontanées autour du lien intégration-alimentation ont été plus évidentes. Dans l'entretien je leur demandais, comme à tout le monde, de se présenter, de me parler de leur histoire, de celle de leurs familles..., et je leur demandais de s'exprimer sur leur intégration ici à La Réunion... Ils se présentent comme, Réunionnais originaire du Gujerat, ou Réunionnais musulman, certains comme Zarabes en précisant souvent que

---

[455] Les détails de la méthodologie et des résultats sont présentés dans le livre : L. Tibère, 2009, *L'alimentation dans le vivre-ensemble multiculturel. L'exemple de La Réunion*, L'Harmattan.

c'est la façon dont on les appelle ici... etc., ou encore Malbar ou encore Réunionnais tamoul, ou Réunionnais Hindou, ou Chinois...Et quand je leur demande s'ils se sentent d'ici, intégrés ici, et un peu plus loin dans l'entretien je demandais s'ils se sentaient créoles. Pour argumenter leurs réponses positives, ils mobilisent tous à un moment donné la cuisine créole comme une preuve.

Je donnerai quelques exemples de discours : « Je suis née en Inde, mais j'ai vécu ici. J'aime La Réunion, je suis créole aussi. J'ai beaucoup d'amis ici, je parle créole, je mange créole, je fais autant la cuisine créole qu'indienne » (Femme, Zarabe, 28 ans) ; ou encore ces propos : « oui je suis intégrée ici... Je mange créole, c'est la cuisine qu'on mange chez nous... disons... tous les jours » (Femme, Zarabe, 45 ans) ; et enfin, ceux de cette jeune femme me semblent exemplaires : « On n'est pas des gens à part, la preuve, la cuisine et tout [...] on cuisine créole ». Ce type de démonstrations est aussi mobilisé pour prouver la créolité de l'autre... Je me rappelle une femme créole blanche qui dit à propos de son mari chinois « Il mange du shop suey mais avec des grains et du rougay, alors il est chinois mais il est créole aussi »... J'ai repéré aussi ce genre d'attitude s'agissant des mamans d'enfants issus d'unions entre Métropolitains et Réunionnais : « Il parle créole, il mange créole, le riz et le piment tout ça… c'est un vrai créole » (Créole parlant de son fils métis créole-zorey). J'ai voulu tester ce point dans l'enquête par questionnaire en posant la question suivante : donnez 3 critères qui vous font dire de quelqu'un qu'il est créole. L'alimentation arrive en seconde position (43%) après la langue (Tibère, 2009).

A côté de ces démonstrations, de ces constructions sociales autour de l'intégration, on peut repérer des dynamiques de contribution qui passent aussi par l'appropriation. Quelques extraits de discours pour illustrer ces aspects : « ...cari, rougay ce sont des mots d'origine indienne ; tout ça pour une raison bien simple, c'est qu'au temps des plantations, les domestiques dans les cuisines, c'était des indiennes et elles faisaient leur cuisine mélangée à celle des maîtres » (Homme, Malbar) ou encore « La cuisine créole, c'est le riz, les grains, les caris […] quoique si on regarde l'origine c'est pas tellement créole, c'est indien […] parce que cari vient du curry ; j'ai lu ça dans un livre sur la cuisine » (femme Zarabe). Les discours sur la mise en adéquation avec l'environnement, avec la nature notamment, me semblent intéressants aussi parce qu'ils « naturalisent » au sens où ils donneraient en quelque sorte une « nationalité réunionnaise ». En voici des exemples : «On a adapté la cuisine avec l'environnement d'ici » [interviewée Malbare parlant des origines indiennes de la cuisine créole] ou encore celui-là : « on cuisine avec ce qui existe ici on ne fait pas qu'avec nos ingrédients à nous, venant de l'Inde » (Homme Zarabe). A propos de nationalité, j'avais relevé dans un livre sur les Réunionnais musulmans de Saint-Pierre, ces propos : « le Réunionnais d'origine gujrati n'a-t-il pas apporté à l'île une part de sa culture ? Le samoussa est devenu un mets national réunionnais » (Ismael-Daoudjee, 2002: 8). Les Chinois font également ce genre de démonstrations dans les entretiens, à propos des bouchons ou du Siaw (sauce de soja) : « Les

bouchons par exemple...disons que ça fait partie de la cuisine créole maintenant... » (Homme, Chinois).

Que disent ces discours ? Comment les analyser ? Ils illustrent d'abord selon moi le fait que la cuisine créole a un statut symbolique fédérateur dans l'imaginaire collectif parce qu'elle est perçue comme la résultante des différentes influences. Ensuite je pense qu'elle est un lieu qui permet l'enracinement dans l'île en même temps que le maintien, en tout cas la tentative d'un lien (plus ou moins mythifié) avec là-bas, le pays d'origine. Je pense que tout cela renvoie aussi aux dynamiques de la créolisation. A ces processus par lesquels des populations venues de différents endroits du globe ont été mises en contact sur cette petite île pendant la colonisation, se sont culturellement influencées pour fabriquer des imaginaires nouveaux, des cultures et des sociétés nouvelles. Avec, pour les migrants, deux grandes contraintes qui ont été aussi deux formidables leviers de créativité culturelle (je fais référence tout particulièrement aux analyses de Jean Benoist, citées plus haut).

Première contrainte, ne pas perdre sa culture, en tout cas essayer de garder vivant ce qu'on porte en soi de cette culture. Trouver des espaces pour la maintenir active parfois uniquement dans le privé, parfois mêlée à d'autres espaces plus officiels. Deuxième contrainte, celle de devoir vivre ensemble, et construire de la culture partagée, du patrimoine commun. La cuisine et l'alimentation ont offert un espace pour tout ça.

Alors évidemment, cette contrainte ne s'est pas posée de la manière et dans les mêmes conditions pour tout le monde. Pour l'esclave par exemple, la problématique de la culture qu'il faut garder vivante et du patrimoine commun auquel on contribue ne se pose pas de la même manière que le petit blanc ou l'engagé indien ou par la suite, les populations venant du Gujerat ou de Chine... Les conditions d'existence, le statut au sein de la société coloniale, la marge de liberté, le lien avec le pays d'origine (la langue, la pratique religieuse, les retours effectifs...) tout ça est déterminant et fait la différence tant sur la question de l'intégration que sur celle de la mémoire des origines. On verra tout à l'heure que la question des origines en particulier les influences africaine... est en suspens bien souvent.

Ce qui me semble certain, c'est que la créolisation a opéré et opère comme une matrice qui absorbe les influences au fil des migrations, au fil du temps, en les transformant pour créer de la nouveauté et de la culture commune. Je pense que cette manière de construire le patrimoine est caractéristique des sociétés créoles. Je débute une étude en Malaisie, société multiculturelle, ancienne colonie portugaise, puis hollandaise puis britannique... où nous préparons la mise en place d'un observatoire de l'alimentation avec un volet santé publique (du fait des problèmes de d'obésité, de diabète etc.) et un autre sur le lien identités-alimentation avec un focus sur les représentations autour du patrimoine alimentaire et sur les rapports interethniques autour de l'alimentation, question qui préoccupe

particulièrement les instances politiques (il est question du vivre-ensemble, de la cohésion sociale...)[456]. Les observations exploratoires réalisées à Kuala Lumpur indiquent que l'alimentation, plus précisément le fait d'aimer manger et parler de nourritures, apparaît spontanément dans les discours et dans l'imaginaire collectif comme une caractéristique commune à tous les Malaisiens, qu'ils soient malais, chinois ou indiens. Certains plats emblématiques sont quelquefois cités par tous les Malaisiens mais ils ne sont pas envisagés comme des territoires que chaque composante a influencé (même si ils font très probablement l'objet de certaines formes de métissage). Au contraire, l'origine est souvent soulignée par les autres composantes. L'idée de métissage semble rejetée ou en tout cas, n'est pas valorisée comme à La Réunion ou comme dans d'autres sociétés créoles (Brésil, Caraïbes...).

On ne repère pas de démonstrations identitaires spontanées comme celles que l'on repère à La Réunion. Le *Nasi Lemak* par exemple, est décrit par les Indiens et les Chinois aussi comme un plat malais, consommé par tous les Malaisiens. Il en est de même pour le *Roti Canaï* (présenté comme un plat indien)... Ces éléments ne sont que des pistes qui seront étudiées de façon plus systématique et mises en perspective avec les dimensions socio-historiques. Des dimensions telles que les conditions de la colonisation, l'histoire des migrations, les formes et niveaux de contact entre les diverses populations, le rapport entretenu avec le pays d'origine (contacts, langue, religion, etc.), les modalités politiques de gestion de la multiculturalité... En Malaisie, ce qui ressort souvent dans les discours, c'est une tension liée à la gestion politique de la multiculturalité ; les interviewés d'origine indienne et chinoise (mais aussi parfois Malais) évoquent très souvent la discrimination positive à l'égard des Malais et certains précisent qu'il ne suffit pas de manger ou d'avoir certains plats emblématiques en commun pour être Malaisien ou se sentir Malaisien... Il me semble qu'à La Réunion, en revanche, l'alimentation a joué un rôle particulier dans la régulation du vivre-ensemble en tant que territoire symbolique. La créolisation a opéré de façon particulière dans cet univers participant ainsi à la construction d'un patrimoine collectif.

Voyons maintenant comment s'exprime l'imaginaire autour des origines. Les discours mettent en avant les plats emblématiques, les

---

[456] Une enquête a été menée sur un échantillon national de 2000 personnes et des entretiens complémentaires en cours à Kuala Lumpur et sa région, permettent d'approfondir certaines dimensions de l'imaginaire. Cette enquête (The Malaysian Food Barometer Survey (MFBS)) est une initiative de Taylor's University (Kuala Lumpur) et l'Université de Toulouse-2 (Chaire de "*Food Studies*" dir. Jean-Pierre Poulain) en partenariat avec l'Université Kebangsaan Malaysia UKM-KITA. Article à paraître : Poulain J.P., Laporte C., Smith W., Tibère L., Noor M. I, Roser S., Anis Yusoff, Abourish S, Aloysius M. C., Noor M. M., Neethiananthan A. R., Shamsul A.B., "*Studying ethnic food patterns in modernization. The case of Malaysian Food Barometer (MFB)*".

ingrédients spécifiques, les interdits religieux et les repas festifs liés au religieux, même les manières de table et les modes de consommation sont associés par certains Réunionnais à la tradition, à la mémoire des ancêtres et des origines. En même temps, de façon plus ou moins consciente, cela permet de marquer la différence, voire la distance avec les autres et l'appartenance au groupe (je ne développerai pas cet aspect aujourd'hui). Certains interviewés sont allés voir « sur place »... et mesurent aussi les différences entre ici et là-bas : « Il y a plein de choses qu'on ne fait pas comme là-bas [en Inde]...par exemple (là-bas) c'est bien de manger avec le bout des doigts sans salir ici [les autres phalanges et la paume de la main] » (Malbaraise) ou encore : « La première fois que je suis allé en Chine, j'ai eu du mal à manger vraiment..., c'est pas du tout comme chez nous..., pas du tout » (Réunionnais, Chinois). Certains ramènent des choses qu'ils implantent à La Réunion : des recettes qui sont refaites, adaptées, ou encore des ingrédients, voire des plantes... Je me souviens d'un interviewé qui a ramené du Sénégal et du Mozambique (où il s'était rendu dans une démarche de « retour » aux sources) des plantes et des graines qu'il a fait pousser ici dans son jardin...

Mais pour certains Réunionnais, le lien, l'origine restent en questionnement. Je donnerai deux exemples. Cette jeune femme qui, durant l'entretien, s'interroge ainsi : « Maintenant qu'on en parle, je me demande d'où ça vient. Le cari, les grains, le riz... c'est les esclaves non ? Les haricots rouges et du riz... c'est les Africains non ? » (Cafrine). Je pense aussi à cette interviewée amatrice de feuilletons brésiliens, qui, faisant allusion aux repas des esclaves dans l'un d'entre eux déclare : « Nous aussi les grains, les patates tout ça, c'est les origines africaines, c'est les esclaves tout ça... c'est l'héritage qu'ils nous ont transmis... non ? » (Créole). Je me suis intéressée à la mémoire de l'esclavage notamment à travers le tangue et sa consommation. Je finirai sur cet exemple parce qu'il illustre bien selon moi le travail identitaire collectif autour de la mémoire, en l'occurrence ici, une mémoire longtemps dévalorisée. Pendant très longtemps, on mangeait le tangue en cachette, c'était assez honteux... Se faire traiter de mangeur de tangue n'était pas un compliment. On parlait de cari cafre ou de cari *yab y sen soka*... Et puis il y a une dizaine d'années environ, changement de statut : on inscrit la recette du cari de tangue dans le grand livre de la cuisine réunionnaise, on lui consacre des émissions, il y a des restaurants qui le proposent au menu, des bibelots, on le protège (chasse règlementée)... et un pique-nique géant est organisé autour du tangue à la Grande Chaloupe. Ça m'a paru intéressant. Les observations et les échanges réalisés dans le cadre de ce pique-nique m'amènent à penser qu'il se joue là quelque chose qui va plus loin qu'un simple moment de gourmandise et de convivialité collectives. Je pense qu'on peut identifier aussi une dynamique de revalorisation de la mémoire de l'esclavage, et aussi la réappropriation collective de cet héritage. Quand on fait parler les gens sur le tangue, on repère le lien fait avec les marrons et avec les Sakalaves en particulier, Sakalaves que les gens associent souvent aux marrons (ce qui ne correspond pas vraiment à la réalité

historique). De nombreux interviewés interrogés sur l'origine de sa consommation précisent que ce sont les esclaves Sakalaves qui l'ont introduit dans l'île, certains donnent même le nom malgache du tangue, tandraka. Les propriétés magiques mais aussi thérapeutiques de l'animal et de sa graisse, sont fréquemment évoquées. Il est aussi présenté comme la nourriture des marrons... Il me semble que l'image du marron, sakalave de surcroit, participe à la valorisation de cette composante de l'identité collective. Dans cet univers du marronnage, l'imaginaire de la chasse est également très présent..., et dans le rapport chasseur-chassé, j'ai retrouvé dans les propos des choses qui font penser au rapport que les tsiganes entretiennent avec le hérisson, qu'ils appellent le frère des buissons et auquel ils s'identifient (Reyniers, 1988 ; Bricka, 1995). La préparation culinaire aussi est intéressante, elle est très ritualisée : on fait mariner, on utilise un vin particulier, je me rappelle d'un homme qui le préparait en civet et en mettant le vin rouge (Royal) il disait : « *aster ma dress a li* » (dans le sens, « je vais le dompter »). On retrouve la fonction organisatrice, civilisatrice de la cuisine. Enfin, la consommation, dans des feuilles de bananier, avec les doigts... est ritualisée aussi ; le partage est ritualisé. Ce qui est intéressant aussi, c'est que pendant ces repas, un autre plat est préparé pour ceux qui n'aiment pas manger le tangue mais qui accompagnent les autres et veulent partager le repas de la même manière. On a donc ici autour du tangue une dynamique de revalorisation de la mémoire et de réappropriation collective de cette mémoire. C'est aussi un bel exemple de la façon dont l'alimentation intervient dans le travail imaginaire autour de la mémoire.

Pour conclure, je dirai d'abord que l'analyse des discours des Réunionnais sur l'alimentation et sur la cuisine créole en particulier en révèle le statut symbolique. Elle intervient dans la construction du lien (imaginaire, symbolique) entre ici et là-bas et dans la construction d'un univers culturel commun. S'agissant de la cuisine créole, je pense que cela explique en partie l'attachement dont elle fait l'objet. Cela dit, sur cette cuisine créole, des questions demeurent sur les modalités historiques de son élaboration, sur les influences effectives qui la marquent etc. Je me souviens, au tout début de ma recherche, le conseil général m'avait invitée à intervenir dans les écoles primaires sur les cuisines réunionnaises. Avec les enfants, on partait de plats, d'ingrédients emblématiques, quotidiens ou plus festifs, on réfléchissait à ceux qu'ils connaissaient ou pas, et on essayait de remonter le fil des peuplements de l'île... Il y avait énormément de questions de la part des enfants, et pour certaines d'entre elles je n'avais que des pistes de réponse, des hypothèses, en particulier sur la cuisine créole : pourquoi on mange tous du riz ? D'où ça vient le *rougay morue* ? Et les *grains* ? Le travail des historiens ici est précieux, pour les jeunes et les enfants, pour les populations mais aussi pour les anthropologues et sociologues qui travaillent sur l'alimentation. Les enjeux autour de l'alimentation sont importants : il est question d'identités culturelles. Il est aussi question de patrimoine culturel. C'est-à-dire de ce qui fait sens pour un groupe, une société, et aussi de ce qui

rassemble, qui nourrit le lien entre passé, présent et futur, qui créé de l'identité collective. Il est question aussi de l'enracinement face au changement. A La Réunion, on est arrivé très vite, assez brutalement dans la société de consommation. Avec des mutations très rapides au niveau des produits disponibles et des habitudes alimentaires. Dans ce contexte, quel est le statut du modèle alimentaire réunionnais ? Est ce qu'il reste un repère, une boussole ? Je me souviens, en 2004-2005, l'enquête par questionnaire montrait que la cuisine créole par exemple était davantage présente dans les normes alimentaires (c'est à dire la réponse à la question : « comment s'organise habituellement un repas de midi ? ») que dans les pratiques alimentaires effectives (réalisé à partir de l'inventaire de ce que les enquêtés avaient mangé et bu durant « la journée de la veille »). Est-ce que cette tendance se confirme aujourd'hui ?

Et puis il y a aussi des enjeux de santé publique... Dans l'océan Indien, les situations sont très diversifiées. Certains pays ont des préoccupations relatives à la sécurité alimentaire... d'autres font face aux pathologies alimentaires comme l'obésité sévère ou le diabète. A côté des dimensions culturelles et identitaires qu'il faut prendre en compte, les acteurs de santé publique ont à faire face à d'autres problématiques : la perte des savoirs culinaires, la surabondance alimentaire et l'accès facile à des produits de faible qualité nutritionnelle... La superposition de modèles. La Réunion n'échappe pas à ces questions. Je pense aussi à Mayotte devenue département français...

Références

Bagionni D. & Marimoutou J.-C. C., 1987, *Actes du colloque Cuisines/Identités,* Saint-Denis, Publication de l'Université de La Réunion.

Benoist J., 1985, « Héritage, naissance et structure d'une société » in Actes du colloque *La Réunion dans l'océan indien*, Paris, La Documentation française.

Benoist J., 1998, *Hindouismes créoles. Mascareignes, Antilles*, Paris, CTHS.

Bricka S., 1995, « Le chasseur et le gibier, une relation d'intimité. Autour de quelques récits de chasse en Savoie », in dir. Lizet B., Ravis-Giordani G., *Des bêtes et des hommes*, Editions CTHS.

Chaudenson R., 1979, *Les créoles français*, Paris, Nathan.

Chaudenson R., 1992, Des îles, des hommes, des langues. Langues créoles-cultures créoles.

Cohen P., 2000, Le cari partagé. Anthropologie de l'alimentation à l'île de La Réunion, Paris, Karthala.

Douglas M., 1975, *Implicit meanings: essays in anthropology*. London Routledge and Kegan Paul.

Eve P., 1986, « Les péripéties d'une insertion : les indo-musulmans à La Réunion de la fin du XIX^{e} siècle à 1939, relations historiques et culturelles entre France et Inde, XVII-XX^{e} siècles », Actes de la conférence internationale France-Inde de l'AHIOI, St Denis, 21-28 juillet 1986.

Fischler C., 1990, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob.

Geertz C.C., 1983, *Bali. Interprétation d'une culture*, Paris, Gallimard.

Lévi-Strauss C., 1964, *Le cru et le cuit*, Paris, Plon

Lévi-Strauss C., 1968, *L'origine des manières de tables*, Paris, Plon.

Poulain JP., 2002, *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF.

Poulain JP. (dir.), 2013, *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF.

Reyniers A., 1988, « Les compagnons du buisson » in *Terrain. Des hommes et des bêtes*, n° 10.

Tibère L., 2009, *L'alimentation dans le vivre-ensemble multiculturel. L'exemple de La Réunion*, Paris, L'Harmattan.

Tibère L., « Alimentation et vivre-ensemble : le cas de la créolisation » in Revue *Anthropologie et sociétés*, Québec, à paraitre, juin 2013.