



HAL
open science

Du pain et de la pétanque à Mayotte

Isabelle Denis

► **To cite this version:**

Isabelle Denis. Du pain et de la pétanque à Mayotte. *Revue historique de l'océan Indien*, 2009, *Dialogue des cultures dans l'océan Indien occidental (XVIIe-XXe siècle)*, 05, pp.185-198. hal-03426364

HAL Id: hal-03426364

<https://hal.univ-reunion.fr/hal-03426364v1>

Submitted on 12 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.

Du pain et de la pétanque à Mayotte

Isabelle Denis
Université Sorbonne Paris-IV

Les influences africaines, malgaches et indiennes, l'organisation de la société autour de l'islam, sont des héritages culturels indianocéaniques logiques à Mayotte. Qu'on le nomme le *bao* à Zanzibar ou *mraha* dans l'île, il s'agit du même jeu de graines. Les tenues vestimentaires, les habitudes culinaires sont des marqueurs traditionnels du métissage culturel régional. Colonie française depuis 1841, Mayotte n'a pas accueilli d'importants flux de migrants européens ou venus de La Réunion. Elle n'a pas davantage fait l'objet d'une assimilation, contraignant la population à adopter les us et coutumes des quelques colons et administrateurs. L'expression en *shimaoré* et en *shiboushi*, toujours importante, en est le témoin de ce XXI^e siècle naissant. La France n'a pas imposé ses références culturelles et pourtant aujourd'hui, certaines ont été intériorisées par la population comme le pain. En Petite comme en Grande Terre on mange le pain acheté à la boulangerie. Si le football a été pratiqué dès la Seconde Guerre mondiale avec les aviateurs anglais présents à Dzaoudzi, les disciplines sportives comme le basketball, le handball et l'athlétisme sont très prisés par les Mahorais. Il conviendrait de ne pas oublier la pétanque, laquelle bien que connotée principalement comme un loisir devient une discipline sportive enseignée dans les établissements scolaires.

Le pain et la pétanque, dont l'image a été véhiculée par les publicités et les œuvres cinématographiques, sont devenus deux archétypes emblématiques de la culture française. Comment se sont-ils implantés puis développés dans le microcosme mahorais vivant jusqu'à une époque récente dans les repères du village que l'on quittait pour aller à l'école dans un autre village ou pour aller travailler la terre ? Les processus d'intégration dans la société mahoraise présentent-ils des traits communs ?

I – Des balbutiements à Dzaoudzi vers une appropriation en Petite Terre

De la farine et du pain pour les marins et les troupes

Point d'ancrage de la colonisation française, Dzaoudzi accueille ce qui vient de l'extérieur pour le redistribuer en Petite ou en Grande Terre. Ce double rôle de pivot et d'interface entre la métropole et Mayotte a contribué à installer notamment le pain et la pétanque dans l'île, mais à des époques différentes.

Rocher isolé et de faible superficie, Dzaoudzi correspond aux objectifs de la marine de 1841. En devenant le siège du pouvoir colonial, il en devient le centre névralgique. Aménagé pour un usage militaire, on y retrouve les poudrières, les casernes sans oublier l'hôpital et l'église puis les magasins d'approvisionnement. Mayotte n'attire guère les migrants au milieu des années 1840 puisque seuls quelques concessionnaires viennent s'établir à partir de 1845, mais en Grande Terre. Les militaires s'organisent donc seuls sur leur rocher, où ils reçoivent, des dépôts de la marine de l'île de La Réunion, les vivres sous forme de ration pour les

soldats de la garnison et les marins en station. Chaque ration se compose de 750 g de pain blanc ou de 500 g de pain, 250 g de riz blanc, 250 g de viande fraîche ou 180 g de lard fumé et 180 g de légumes secs auxquels il convient d'ajouter vin, sucre, café, sel, vinaigre ainsi que le bois pour faire cuire les repas¹. Cette ration, dite normale, reposant sur le pain, peut subir des aménagements, si le stock de farine existant n'est plus de bonne qualité, qu'il soit éventé au bout de six mois ou en proie aux charançons. En outre, fréquemment, au début de la colonisation, les navires débarquant moins de fret, ou font escale à Mayotte plus tardivement que prévu. Dans tous ces cas de figure, le commandant supérieur diminue la ration de pain et la complète alors avec 275 g de biscuits (non avariés), ou 250 g de riz. Chaque militaire européen n'a reçu que 375 g de pain en novembre 1853². Pendant les quinze premiers jours de février 1854, soldats et marins ont dû se contenter de 500 g de pain blanc moins nutritif³. Cette situation se reproduit en novembre de la même année. Farine et pain semblent plus concernés par ces difficultés que ne le sont le sucre ou le café, plus rarement objet de restriction.

Parce que les vivres sont importées et parce qu'il n'est pas de coutume de modifier les habitudes locales, les troupes indigènes ne bénéficient pas de la même ration et n'ont pas été les premières à initier ce transfert culturel. Les arrêtés locaux précisent que les troupes indigènes comme tous les prisonniers ou les « Noirs employés » reçoivent du riz soit 800 g de riz blanc et 1,2 k de riz en paille⁴.

Cette situation de pénurie et de vivres avariés, douloureusement ressentie en 1846, se répète au cours des décennies suivantes. En 1855, puis en 1866 le commandant de la station navale se réjouit d'avoir sauvé Mayotte d'une véritable famine⁵. La farine préoccupe les autorités, on s'interroge sur son stockage dans des boîtes en fer à Mayotte afin de la préserver, or le coût semble prohibitif. Cela rejoint en fait la réflexion globale de l'utilité d'un dépôt de la marine dans cette île alors que Saint-Denis tient à garder le monopole de l'activité. Ce n'est pas un hasard si la situation de Mayotte s'améliore à partir de 1878. Le nouveau commandant de la station navale a décidé de faire de Mayotte le centre de sa station. Estimant que La Réunion est trop éloignée du canal de Mozambique et qu'elle imposerait de trop longs voyages de ravitaillement pour les marins, le commandant du *Fabert* fait livrer à Mayotte pour 26 000 rations au lieu des 17 000 courantes⁶. Il en demande 56 000 l'année suivante afin de donner trois mois de rations au croiseur et à l'avisos sous ses ordres. En 1880, Mayotte entrepose plus de 94 000 rations pour ravitailler *La Belette*, *La Décidée*, *Le Bisson* pendant une année et *Le Lachocherie*, navire amiral, pendant quatre mois⁷. Jusqu'en 1883, on n'évoque ni pénurie, ni pain. Or, avec les opérations militaires à Madagascar, l'île de La Réunion redevient le centre de la station navale, cependant les conséquences pour Mayotte n'ont pas été désastreuses. Grâce aux lignes régulières des

¹ Archives Nationales d'Outre Mer, Aix-en-Provence, Mad219/461 : arrêté n° 40 du Commandant supérieur Passot, le 23 février 1846.

² ANOM, Mad 219/461 : arrêté n° 80 du commandant supérieur Bonfils, le 11 octobre 1853.

³ Idem : arrêté n° 12 en date du 30 janvier 1854 et arrêté n° 16 du 16 février 1854.

⁴ Idem : arrêté n° 155 du commandant supérieur de Mayotte, le 1^{er} Janvier 1852.

⁵ SHD-Mar, Vincennes, BB4 842 : lettre du commandant de *La Junon* au Ministre le 25 juillet 1866.

⁶ SHD-Mar, Vincennes, BB4 1109 : rapport sur les vivres à Mayotte par le commandant supérieur de la station navale, le 10 octobre 1878.

⁷ SHD-Mar Lorient, 4C¹ 11 III : archives de la division navale de l'océan Indien correspondance du 19 février 1880.

Messageries Maritimes, (un navire par mois), et aux navires annuels de la marine plus réguliers, l'île semble avoir trouvé un meilleur équilibre pour ses approvisionnements de farine, désormais en provenance de Marseille, allongeant ainsi la durée de stockage sous le climat tropical. Il n'en demeure pas moins que le pain reste à Dzaoudzi un produit onéreux. Les prêtres Spiritains le constatent dans leur budget de 1896 et tendent à le remplacer par du riz ou du maïs dans la nourriture des enfants de l'internat⁸.

Le nombre de militaires européens n'a fait que décroître à partir de 1871, les navires de la station navale ne paraissant plus dans les eaux du lagon que très irrégulièrement à partir de 1902, le nombre de rations stockées a diminué et les sources n'évoquent plus ce problème de pain. La colonie devient civile ainsi que les approvisionnements.

En revanche, la mémoire locale se souvient de l'implantation d'une boulangerie à Dzaoudzi : celle d'Emile Deshayes. Apparenté à une famille de colons réunionnais⁹, il a ouvert dans les années 1920 un restaurant dans lequel il faisait du pain. Situé à Dzaoudzi à côté de l'hôpital, et à proximité des maisons détenues par les colons de Grande Terre, il a formé un boulanger mahorais. Ce fut la seule boulangerie jusqu'à la Seconde Guerre mondiale. Les sources de cette période étant extrêmement lacunaire, il est impossible de savoir si l'hôpital, le personnel de l'administration coloniale, les familles des colons venaient s'y fournir en pain pour plusieurs jours. Comment a-t-elle pu alors perdurer ?

Une appropriation progressive par les Mahorais de Petite Terre

Les Mahorais vivaient et ne sortaient que rarement de leur village. Cette réalité compréhensible pour la Grande Terre doit être appliquée également à la Petite Terre. Les habitants de Labattoir se souviennent de trois fours différents de ceux remémorés par la mémoire des habitants de Pamandzi. Ainsi, au cours des années 1940-1970, la Petite Terre comptait six fours artisanaux en briques et argile dans lesquels on faisait cuire du pain mais aussi les petits gâteaux des fêtes religieuses et des mariages¹⁰. L'appropriation des savoirs et de la culture du pain s'est faite avec des relais extérieurs indirects : des migrants venus d'autres colonies et des Mahorais à leur retour d'expériences extérieures. A Pamandzi, le four près du lagon était en brique. La fabrication du pain a été une affaire de famille¹¹. En 1967, la situation politique et économique de Mayotte n'est pas des plus stables. N'ayant pas de travail, monsieur Mandhui aide son frère, lequel avait appris le métier à Madagascar, et l'avait exercé à bord des navires de commerce après la Seconde Guerre mondiale. L'activité de boulangerie a existé jusqu'en 1977. Au début il faisait des petits pains avec un sac de 25 k de farine et la levure « Lesaffre » de Marq-en-Bareuil. L'arrivée de la Légion étrangère a bouleversé son volume de production. Mais il devenait trop difficile de suivre le rythme d'autant que les Mahorais mangeaient aussi du pain et que le four ne permettait pas d'en faire cuire davantage.

⁸ Congrégation du Saint-Esprit, 2M1 1b8 : observations au sujet du budget de Mayotte, 1896.

⁹ Entretien avec Frédéric d'Achery réalisé à son domicile de Koungou le 2 novembre 2008.

¹⁰ Le plus ancien serait celui de Mze Madi à proximité de l'actuel aéroport à Pamandzi. Il daterait des années 30.

¹¹ Entretien avec la famille Mandhui à Pamandzi le 4 novembre 2008.

A Labattoir, la boulangerie est une autre histoire de famille¹². Soumali M'Hadj avait appris d'un Grand Comorien, puis a fabriqué du pain dans le four à bois de son frère près du carrefour du four à chaux. L'activité était rude. Il fallait aller chercher du bois sur la colline voisine ou sur l'îlot Bouzi dans le lagon. L'aîné des onze enfants était de corvée farine qu'il fallait aller chercher en Grande Terre à Kaweni chez l'unique fournisseur d'alors, la SPPM. En 1966, il fallait trois sacs pour deux semaines. C'est avec sa brouette que Riffay devait rapporter les 50 k de farine avec, ces jours là, un seul petit pain comme repas. La Légion étrangère, en se fournissant aussi en pain auprès de cet artisan, a contribué à une augmentation de la fabrication et de la consommation du pain, sans en être la seule responsable. En 1979, il fallait désormais faire du pain le matin et l'après midi ce qui représentait un volume de 1000 petits pains quotidiens. Là encore la cuisson des « macachias »¹³ était le complément obligatoire pour ce boulanger. Le pain s'implante dans la population locale grâce à ceux qui venaient prendre le pain le matin pour le revendre jusqu'à Moya et aux enfants de Soumali Hadj qui portaient à l'école avec un petit pain dans leur cartable. Objet de convoitise, alors que le petit déjeuner des Mahorais était constitué de « pangou »¹⁴, il était souvent volé par les écoliers. On mangeait le pain de temps à autres avec une sardine ou avec du sucre ou seulement accompagné de thé. L'âpreté de la tâche, la nouvelle concurrence en 1979 menée par « le père » Ballou à Dzaoudzi, ont raison de ce four artisanal qui faisait du pain entièrement manuellement et non cuit dans des moules.

Certes, la présence de la Légion étrangère est un facteur économique important, mais il ne faut pas oublier ceux que l'on dénomme comme « les réfugiés de Madagascar », des Indiens, des Malgaches et des Comoriens rentrés entre 1976 et 1982. Déjà habitués à manger du pain, ils ne changent pas leurs habitudes alimentaires et vont participer à l'augmentation des quantités produites mais aussi à la mécanisation du processus de fabrication.

C'est ainsi que le père Ballou¹⁵, après avoir découvert le pain au cours de son service militaire, en est non seulement devenu fervent, mais a décidé à son retour d'en faire. Il commence par le traditionnel four mais fait venir dès 1976 le premier four à sol « industriel ». Il lance en 1976 la fameuse baguette de 70 cm qu'il accompagne d'une mesure commerciale : la distribution gratuite pendant une semaine. Il utilise aussi la farine de type 55 et après deux mois d'activité produit déjà 225 petits pains quotidiens.

L'appropriation du pain s'est faite progressivement au gré des ruptures d'approvisionnement, y compris en 1967 lorsque pendant deux semaines, il n'y avait pas de farine, puis en 1975, lors des troubles liés à l'Indépendance des trois autres îles de l'archipel. Cependant elle fut lente, ce qui peut-être le signe d'une absence d'assimilation aux coutumes du colonisateur.

¹² Entretien avec Riffay à Labattoir le 4 novembre 2008.

¹³ Les « macachias » sont des petits gâteaux faits à base de farine, d'œuf et de sucre que l'on mange lors des fêtes religieuses et les mariages à Mayotte.

¹⁴ Le « pangou » est une partie du riz de la veille que l'on fait griller et auquel on ajoute du lait concentré. Il existe sûrement des variantes familiales à cette préparation.

¹⁵ Entretien avec la famille Ballou à Mamoudzou.

Un loisir convivial pour quelques représentants de l'Etat ?

Quant à la pétanque ou son ancêtre du XIX^e siècle, aucune source fiable n'atteste de sa présence à Dzaoudzi avant les années 1950. Loisir, elle n'a pas fait l'objet d'écrits de l'administration. On ne relève pas davantage de vol de boules de pétanque dans les archives judiciaires, les documents sanitaires, n'évoquent pas davantage de blessures liées à cette activité. Les rares sources iconographiques anciennes disponibles s'attardent à montrer les quelques bâtiments coloniaux de l'îlot, les navires sur rade et la végétation locale. La chronique de la paroisse évoque les rencontres sportives organisées avec les Mahorais, dès les années 1940, mais, il s'agit de football. Les témoignages sont les seuls souvenirs parcellaires de la présence de ce jeu. En 1958, on joue à la pétanque à Dzaoudzi entre l'hôpital et la Résidence. Le jardin y est propice. L'administrateur supérieur joue avec le directeur des Travaux publics et les gendarmes en poste sur le Rocher. Des Mahorais confirment qu'il s'agissait alors d'un jeu de « mzungu » auxquels ils ne comprenaient pas grand-chose, mais qui se jouait toujours au cours des années 1960-1970 à Dzaoudzi. D'autres souvenirs évoquent les loisirs des marins des navires de guerre *L'Orage*, *L'Ouragan*, (entre 1978 et 1986), qui jouaient à l'entrée du Rocher, organisaient des concours pour tous et qui laissaient leurs boules aux Mahorais en quittant la rade. Il y a encore les légionnaires venus de Marseille et de Carcassonne qui semblent avoir beaucoup joué dans leurs quartiers et à l'extérieur avec la population, à l'occasion de concours organisés à l'entrée de leurs quartiers. Gendarmes et légionnaires avaient alors un club de pétanque pour leurs loisirs¹⁶. Mais c'est le club du Dlem qui organise deux rencontres de pétanque sur le site de l'ancien cercle franco-mahorais les 8 et 15 octobre 1989¹⁷. Ces compétitions comptaient pour la coupe de Mayotte et nécessitaient aussi l'installation d'un éclairage provisoire. D'autres demandes similaires sont faites à l'occasion de la coupe de Mayotte de pétanque en doublette le 17 décembre 1989. Jouer en plein air lors de la saison des pluies, c'est s'exposer à des reports. De nouvelles demandes sont effectuées en préfecture, comme pour le 28 janvier 1990 et pour le 16 mars 1990. Aujourd'hui, il n'y a plus de club de pétanque ni chez les gendarmes ni chez les Légionnaires. Les loisirs se sont structurés dans une organisation interarmes aux offres des plus variées, pensant aux familles des militaires tout en restant ouverte à la population. La pétanque n'est plus qu'une action de cohésion de groupe dans le cadre d'une rencontre entre gendarmes. Les personnes et les loisirs d'aujourd'hui ne sont plus les mêmes qu'il y a vingt ans à Mayotte. Néanmoins à titre individuel, certains gendarmes sont très impliqués dans les clubs, mais comme d'autres peuvent l'être avec d'autres disciplines sportives.

Ces représentants de l'Etat ont été l'un des vecteurs de la popularisation et de la transmission de la pétanque à Mayotte, sans en être les seuls.

L'interrogation sur le rôle des marins du commerce est également envisageable. Puisque les marins des Messageries Maritimes, en provençaux venus de Marseille, jouaient à la pétanque lors de leurs escales à La Réunion dans les

¹⁶ Les loisirs des militaires étaient peu développés alors, d'où cette idée de club.

¹⁷ Archives de la collectivité départementale de Mayotte, 50W3 : correspondance du Dlem et de la préfecture 1989-1990 (communication autorisée).

années 1950¹⁸, ne peut-on pas estimer qu'ils aient eu le même réflexe à Mayotte et ainsi contribué à installer le jeu en Petite Terre? Seulement la durée des escales à Mayotte était beaucoup plus réduite. Les navires ne restaient jamais la nuit sur la rade, ce qui rend difficile toute organisation de jeu.

Dans ce domaine également, il convient de se souvenir de l'apport des réfugiés de Madagascar malgaches ou d'origine indienne. Ils jouaient déjà à Madagascar. La pétanque ne nécessitant pas véritablement d'infrastructure de jeu, ils se retrouvaient en deux lieux de Petite Terre principalement : à Pamandzi devant « L'AJP » et à Labattoir sur l'ancien site de la mairie. La pétanque n'est pas alors règlementée¹⁹, c'était un passe temps. Ils sont à l'origine du premier club de pétanque créé à Pamandzi au début des années 1980 : le Racing club de Pamandzi. On venait de Grande Terre pour jouer et faute de transport, les parties duraient toute la nuit ! Peu à peu, à partir de 1985, la pétanque tente de se structurer autour de ces amateurs éclairés. Les premiers échanges avec La Réunion se font en 1986, et une triplette est envoyée en métropole en 1989. Un comité départemental de pétanque est même créé.

C'est certainement une des conséquences du retour de la pétanque à Dzaoudzi, mais avec des joueurs Mahorais. A partir des années 1980, les jeunes gens travaillant à l'hôpital faisaient quelques parties pendant leurs pauses.

La pétanque a suivi un processus d'intégration similaire à celui du pain, mais à un rythme différent. Si l'on comparait la pétanque aux sports qualifiés de plus conventionnels, comme le football, le basketball, le handball et l'athlétisme très populaires à Mayotte, on noterait des divergences. Certes, on retrouverait les militaires dans les rencontres de football, puisqu'elles étaient le moment privilégié recherché de contact entre les uns et les autres. L'école a joué un grand rôle notamment dans le développement du sport féminin. Qu'il s'agisse du handball, du basketball ou de l'athlétisme, leur arrivée à Mayotte est des plus contemporaines. On pourrait simplement remarquer que l'administrateur Grospeillet avait, en 1958, soutenu les matchs de football entre les îles des Comores et qu'il avait fait l'essai d'introduire le rugby. Après son départ, l'essai n'avait pas été transformé²⁰. Les relais locaux ou indianocéaniques ont certainement fait défaut à ces premières initiatives. La démarche de l'Education nationale semble s'inscrire dans le temps et donc permet le temps d'une appropriation par les mentalités locales.

Pour le pain comme pour la pétanque, (c'est aussi le cas pour d'autres disciplines), après avoir abordé Mayotte par la Petite Terre, il convenait de franchir le bras de mer séparant les deux îles pour s'implanter en Grande Terre.

¹⁸ E. Combeau-Mari, « La ville du Port, un espace privilégié d'émergence et de diffusion du mouvement sportif à La Réunion (1920-1975) », in C. Vivier et J.-F. Loudcher *Le sport dans la ville*, Paris L'Harmattan, 1998, p 72-89.

¹⁹ Entretiens réalisés entre le 23 octobre et le 5 novembre 2008 avec plusieurs personnalités du monde de la pétanque à Mayotte : Azad Radjabaly, l'inspecteur d'académie Jean-Paul Goffoz, André et son épouse, Rafiki Nidhoimi et Rama.

²⁰ Entretien avec Madame et Monsieur Grospeillet, mars 2008.

II – De Mamoudzou à la diffusion en Grande Terre

Mamoudzou, un relais unique de diffusion en Grande Terre ?

Après de nombreux entretiens avec des Mahorais de métropole²¹ et de Mayotte, il nous était apparu que le schéma de diffusion du pain et de la pétanque en Grande Terre était organisé à partir de la ville, c'est-à-dire Mamoudzou. En ce qui concerne le pain, les archives laissant peu d'informations à ce sujet, et la pauvreté de la presse sur une très longue période, il était difficile de confirmer le seul témoignage discordant que nous avons obtenu. Pourtant, quelques mois plus tard, un entretien en métropole s'est révélé capital et a fait voler en éclat nos fragiles schématisations de synthèse²².

Avec les années 1980, une triplète du pain semble s'emparer de Mamoudzou : Ballou-Danesh-Sabir. Tous trois d'origine indienne, de familles venues du Gujarat, ils nous ont semblé être les précurseurs du pain en Grande Terre. En fait, ils ont certainement été les premiers, mais à innover et à produire moins artisanalement, en faisant venir du matériel professionnel de métropole ou de La Réunion.

Ballou, après la Petite Terre, a ouvert une seconde boulangerie rue du Commerce avec le premier four rotatif de l'île en 1982. Il se lance également dans la pâtisserie en 1988 en fabriquant principalement des éclairs, et des gâteaux individuels. Si en 1975, il faisait cinq sacs de farine par jour, il en fait vingt en 1992. Il diffuse son pain en Grande Terre grâce à un réseau de revendeurs, les micro-épiceries (« doukas »). Quand il cesse son activité en 1995, il vend son four à un autre Indien, Amir, à Sada. Le sud-ouest de Mayotte aura donc son boulanger.

Sabir a vécu à Tamatave. C'est par hasard qu'il vient à la boulangerie. Sur l'incitation d'un investisseur réunionnais, il ouvre avec Adrien Giraud une boulangerie à l'entrée de la rue du Commerce. Ses pains sont particuliers. Petits pains brochés, ils sont une amélioration d'une recette malgache dont il se souvenait. Il lance également un format de pain différent, individuel, destiné aux enfants. Son système de vente sur le trottoir diffère. C'était indispensable selon lui, car les Mahorais n'avaient pas l'habitude d'entrer dans des boutiques. Il organisait ses propres tournées au nord jusqu'à Trévani et Mtsamboro au sud jusqu'à Bandrélé.

Ces boulangers donnent l'impression d'avoir été les pionniers du pain en Grande Terre. Or plusieurs témoignages font état de four sur les exploitations agricoles et de la fabrication de pain pour un usage personnel ou du proche voisinage.

Dans les années 1950, il y aurait eu ainsi un four à Mtsamboro, un à Kangani et un autre au centre au carrefour de la route de Ouangani-Barakani. Le

²¹ Nos remerciements à Nassufdine Mohamed qui a eu la gentillesse de diffuser nos questionnaires auprès des Mahorais de métropole et pour son aide discrète et efficace lors de nos recherches à Mayotte, à Seffoudine Inzoudine, à tous ceux rencontrés notamment à la maison de Mayotte à Paris qui ont, passé l'effet de surprise, accordé de leur temps à nos questions.

²² Entretiens avec monsieur le sénateur Soibahadine Ibrahim Radami à Marseille, Lyon et au Sénat. Sa mémoire très précise complète les souvenirs de Frédéric d'Achery qui nous apparaissaient discordants alors.

trajet des enfants se rendant à l'école le matin sur les pistes sans rencontrer un véhicule, rendait une halte au four à pain de monsieur Raymond indispensable dans les années 1957-58. Le pain avait la forme d'une demi-baguette. Mangé seul ou avec une sardine, il servait de déjeuner aux élèves de l'école primaire.

Un autre boulanger artisanal, plus urbain, retient l'attention à la même époque. Il s'agit de Monsieur Le Même, semble-t-il d'origine créole de La Réunion. Il avait son four à Mamoudzou. Son pain était différent, court et plus carré, il avait cuit dans un moule, ce qui le rendait moelleux à l'intérieur et riche en mie, plus cuit et croustillant à l'extérieur. C'est le cadeau que l'on rapportait de la ville « le m'jini » aux enfants quand on habitait la campagne.

Nombre de Mahorais conservent également la mémoire du vieux four à pain à la sortie de la barge à Mamoudzou, détruit en 1992 et laissant place à la principale agence bancaire de Mayotte aujourd'hui. Les enfants qui se rendaient au collège à Dzaoudzi y achetaient leurs petits pains avant de « barger ». Ils s'étaient levés très tôt pour venir de Sada notamment²³. Pétris à la main, ils étaient véritablement artisanaux et s'inscrivaient dans la tradition des petits pains de Labattoir et de Pamandzi. Le pain a donc aussi été rural et artisanal en Grande Terre, avant de se mécaniser à partir de la ville et de prendre l'essor qu'on lui connaît aujourd'hui.

En 1989, une nouvelle boulangerie ouvre à Mamoudzou. Monsieur Thoulorge²⁴ fabrique du pain dans un petit laboratoire de 35 m². Si la production des débuts était d'un sac tous les deux jours, elle est aujourd'hui de quinze sacs quotidiens et se fait à partir d'un laboratoire de 285 m² à Kaweni. Professionnel, il avait déjà exercé à l'étranger avant de venir sur ce que l'on pourrait appeler une incitation politique. Existait-il déjà une volonté des édiles de faire entrer des habitudes culinaires métropolitaines à Mayotte ? L'activité de cette entreprise s'est modernisée grâce à l'introduction des premiers fours rotatifs. Elle s'est diversifiée avec le secteur traiteur mais aussi l'hôtellerie. Préfigure-t-il un nouveau concept économique à Mayotte ? En métropole, le concept boulangerie-pâtisserie-traiteur est commun dans les centres-villes.

Vers une industrialisation du pain ?

Aujourd'hui, Mayotte compte 26 boulangeries et « Points chauds ». Quatre boulangeries se sont ouvertes en 2004, six en 2006, neuf en 2007, quatre en 2008. Il y en a six en Petite Terre, soit quatre à Pamandzi et deux à Labattoir. En Grande Terre, six sont en ville à Mamoudzou, deux à Dzomougné au nord mais la plupart sont dans la moitié sud à Chirongui (deux), Sada, Kahani, Dembeni et Combani. Le quart nord-ouest de l'île reste à l'écart du pain, pourtant un four avait été soutenu en 2000-2002 par le maire de Mtsamboro. Le boulanger d'alors faisait cuire les gâteaux et pâtisseries locales des grands mariages. Cette stratégie utilisée aussi en Petite Terre visait à fidéliser une clientèle et à lui faire découvrir d'autres spécialités culinaires.

²³ Témoignages recueillis auprès de plusieurs personnalités dont M. Mansour Kamardine.

²⁴ Entretien avec Monsieur Thoulorge et visite des laboratoires de Kaweni le 24 octobre 2008.

Récemment, une boulangerie s'est ouverte dans le nouveau quartier des Trois vallons. Ce quartier, constitué d'immeubles de quatre étages, est en fait conçu comme un quartier de métropole avec ses boutiques, ses agences automatiques bancaires, sans oublier sa boulangerie-épicerie fine et son bar-restaurant avec terrasse. Ce nouvel espace encore inachevé préfigure un certain mimétisme avec la métropole. Il reflète, dans le cadre de notre étude, une tendance en matière de boulange : la démultiplication des « Points chauds » ne nécessitant pas de savoir-faire technique mais un savoir-faire commercial. En Petite Terre, une enseignante joue sur les deux tableaux : une boulangerie artisanale à Labattoir et un « Point chaud » à Pamandzi. En Grande Terre, le frère d'un ancien boulanger possède plusieurs « Points chauds » dont certains ont une situation géographique de carrefour rêvée comme à Tsaranao.

Les boulangers artisanaux d'aujourd'hui ont-ils quant à eux un profil commun ? Il se dégage deux tendances : le « boulanger baroudeur » venu à Mayotte de métropole ou d'ailleurs, parfois salarié d'une boulangerie dont les propriétaires ne sont pas dans le métier mais qui avaient investi en prévision d'une affaire à fort potentiel. Certains, plus attachés que d'autres aux traditions, continuent de faire moins de pain mais avec des farines autres que la commune T55. C'est le cas de la petite boulangerie de Chirongui. Le second profil correspond à « l'artisan boulanger mahorais » formé en métropole ou ici, qui pétrir et cuit son pain dans le fournil, visible de tous, à côté ou derrière une boutique des plus spartiates comme c'est le cas à Labattoir et à Pamandzi. Un troisième profil se dessine-t-il avec le « pâtissier-traiteur-boulangier » installant des habitudes de terrasse et des gâteaux sur commande ?

Le boulanger de demain sera certainement Mahorais. Six sont formés en alternance sur l'île et bénéficient d'un voyage d'étude d'une semaine, dans la Sarthe, au mois de mai, afin de rencontrer les partenaires du secteur économique et de se rendre compte du travail de boulanger en métropole. Cette valorisation de la profession soutenue par les boulangers de Mayotte et une minoterie métropolitaine, (Moulins de la Sarthe), n'est pas dénuée d'intérêt notamment en ce qui concerne les filières d'approvisionnement de farine.

Face à l'explosion démographique à Mayotte et à l'augmentation croissante de la consommation de pain, une entreprise intermédiaire s'est lancée dans l'aventure du pain. Alexis Ruffet est arrivé à Mayotte en 1998 après avoir travaillé à La Réunion pendant près de vingt ans dans une entreprise d'aliment pour bétail. C'est dans cette voie qu'il poursuit avant, en 2006, de s'intéresser au pain dans le cadre d'une stratégie entrepreneuriale. Il rachète une boulangerie à Combani et réalise pendant ce temps des travaux sur le futur site d'Ironi Bé. Situé sur l'axe de développement littoral du lagon est, il est à proximité des carrefours vers le centre et le sud, favorable à un développement économique à terme dans l'ensemble de l'île. Passé de 500 k de farine à aujourd'hui 3000 k, l'entreprise *Panima* n'est pas dans la catégorie des boulangeries artisanales et cherche donc logiquement des débouchés quantitatifs. Les produits sont fabriqués sur place à partir de matières premières importées de La Réunion. Les pains surgelés représentent 70 % de la production et le pain frais seulement 13 %. Le créneau porteur semble être celui des pains au lait (28 %), des macatias (28 %) et des pains

sandwich (40 %) ²⁵. C'est certainement ce qui explique la stratégie offensive dans la compétition ouverte des collations des établissements scolaires. Des accords ont été signés avec quatre collèges et trois mairies (pour les écoles maternelles et primaires). La crainte suscitée chez les artisans boulangers est-elle justifiée ? S'expliquerait-elle par la juxtaposition de deux cultures d'entreprise, dont l'une maîtriserait les rouages administratifs de l'échelle locale à l'Union européenne ? La fermeture d'une boulangerie de Passamainti ²⁶, qui fabriquait des pains complets et spéciaux, d'une autre à Fougoujou, sont-elles à rapprocher de cette semi-industrialisation du pain ?

Des acteurs économiques complémentaires

D'autres acteurs jouent un rôle non négligeable dans ce secteur. Le premier d'entre eux est l'importateur de farine. Le principal est l'héritier de la SPPM (Société des Plantes à Parfums de Mayotte) devenu *Rizomay* avant de s'appeler *Distrimax*. Il appartient au groupe Cananga, de la famille Kakal. Il domine ce secteur depuis quinze ans et s'approvisionne auprès de deux fournisseurs régionaux : les Moulins de la Concorde (Ile Maurice) et *Cogedal* à La Réunion ²⁷. Leurs farines sont fabriquées aux Mascareignes à partir de cargaisons de blé importées. Celles de la *Cogedal* semblent venir exclusivement de métropole, tandis que celles des Moulins de la Concorde proviendraient d'Europe et d'Australie. Une farine de Turquie, moins chère, a aussi été importée en juillet 2008. L'approvisionnement de Mayotte se fait par conteneur, environ toutes les trois semaines, en fonction des aléas des transports maritimes. Les sacs autrefois de 50 k de farine viennent d'être réduits à 25 k afin de faciliter la manutention mais également la conservation. En effet, le climat tropical de Mayotte ne permet pas la conservation au-delà de trois mois. Certes les entrepôts actuels sont plus modernes, mais les boulangers ont des capacités de stockage hebdomadaires.

La grande distribution est le second acteur du marché du pain. L'hypermarché *Jumbo Score* a ouvert en 1998, à Majicavo en Grande Terre. Ce n'est qu'en 2004 qu'un supermarché *Score* ouvre en Petite Terre. On ne peut que remarquer le cheminement emprunté, contraire au chemin traditionnel, mais à l'origine désormais d'un recentrage économique sur l'île principale, autour de son point d'ancrage, le port de Longoni. L'hypermarché est calqué sur le modèle réunionnais et métropolitain. La boulangerie est dans le concept d'origine. Deux boulangers font du pain à proximité des caisses. Le rayon composé d'une multitude de variétés de produits de boulangerie est associé à un rayon pâtisserie. Approvisionné en farine *Cogedal* à raison d'un conteneur mensuel de 22 t, le pain représente 78 % du chiffre d'affaires quotidien du rayon ²⁸. En revanche, au supermarché de Petite Terre, il n'y a qu'un terminal de cuisson à l'entrée du magasin, reproduisant, là encore, un modèle métropolitain, implanté par le relais

²⁵ Les informations quantitatives et historiques de *Panima* nous ont été cordialement communiquées par l'entreprise.

²⁶ La boulangerie artisanale s'appelait « L'arbre à pain ». Installée en 2003 elle a cessé son activité en 2006-2007. Rencontrés en décembre 2004, ils s'installaient sur un créneau qui correspondait davantage au goût métropolitain.

²⁷ Les deux entreprises concurrentes ne sont pas des plus prolixes. Si les Moulins de la Concorde nous ont gratifiés de quelques informations qualitatives, nous regrettons le silence de son concurrent et celui d'entreprises mahoraises, laissant des plages d'incertitudes dans notre analyse.

²⁸ Entretien avec la direction des deux magasins et informations complémentaires du responsable du rayon boulangerie-pâtisserie, octobre-novembre 2008.

indianocéanique réunionnais. Si, en Petite Terre, 95 % des acheteurs de pains sont des Mahorais, la proportion est moindre en Grande Terre. La grande distribution contribue à modifier les habitudes alimentaires, car le pain est de plus en plus considéré comme « passe partout », un encas indispensable pour attendre le dîner. Le pain et les viennoiseries (brioches, cakes) sont également davantage consommés lors du Ramadan. Sans que des statistiques fiables puissent être établies, chez certains, l'augmentation des ventes à cette période de l'année est entre 15 et 25 %. Des Mahorais consomment du pain pour la rupture du jeûne, ce qui évite de cuisiner chez certains. Des institutionnels comme la gendarmerie ou la Légion étrangère, mais aussi l'hôpital, contribuent à l'activité économique du secteur en s'approvisionnant en pain et dérivés, perpétuant des habitudes métropolitaines.

Qu'ils soient artisans ou semi industriels, les boulangers constatent tous un engouement pour le pain. En Petite Terre, on s'arrête à la boulangerie le matin à 6 heures ou en rentrant de la Grande Terre à midi et le soir. En journée, les clients sont différents, ce sont des enfants, femmes au foyer, retraités. Le pain au format d'une demi baguette métropolitaine, acheté chaud, est de plus en plus souvent congelé chez les particuliers, afin de le consommer chaud après décongélation. C'est une adaptation à l'humidité du climat préjudiciable à l'aspect croustillant apprécié. Les petites vacances n'ont guère d'incidence sur le chiffre d'affaire des boulangers. En revanche lors des grandes vacances, la consommation de pain chute considérablement. Certains remarquent une baisse pouvant atteindre 50 %. Le tourisme, encore peu développé, ne contrebalance pas encore, sur tous les points de l'île, cette désaffection saisonnière. Des habitudes jusqu'alors peu usitées à Mayotte sont peut-être le signe d'un ancrage dans les mentalités : l'étonnement face à nos questions, un participant à une réunion politique publique matinale avait posé ses baguettes sur une table au fond de la salle, des retours de barge en Petite Terre avec du pain. Cette habitude de la consommation du pain est prise par de nombreux Mahorais de métropole, qui ne la rompent pas en venant en vacances à Mayotte.

« Di païna », la madeleine de Proust des Mahorais de métropole ?

Actuellement, la population originaire de Mayotte en métropole ne fait pas l'objet d'étude quantitative précise. Les estimations vont de plusieurs milliers à plusieurs dizaines de milliers. Il nous paraissait important de mesurer l'impact du pain sur cette catégorie de la population, en contact quotidien avec les coutumes métropolitaines depuis un laps de temps allant de quelques mois à plus de dix ans. Une trentaine de réponses écrites nous est parvenue, ce qui n'est pas suffisant pour dresser des statistiques fiables. Nous avons enrichi ces données écrites par des entretiens informels et l'analyse des tables lors de rencontres festives de la communauté mahoraise. Quelques tendances émergent de cet ensemble. Les réponses proviennent majoritairement d'étudiants, de fonctionnaires et de quelques salariés d'entreprises tertiaires. Résidant en métropole, ils viennent de l'ensemble de l'île (Sada, Vahibé, Bandrélé, Poroani, Mtsamboro, Mamoudzou, Pamandzi...), sont parfois originaires de Madagascar ou ont vécu à La Réunion. Selon la tranche d'âge, il se dessine une connaissance et une consommation différente du pain. Si tous mangent de la baguette et en apprécient volontiers le côté croustillant et

moelleux, principalement s'il est chaud, l'accommodation diffère. Les trentenaires, quadragénaires, le mangent surtout au petit déjeuner, avec beurre et confiture et au déjeuner comme accompagnement parfois avec la salade. Enfants dans les années 1970-80, le pain était encore pour la plupart un luxe que le père ramenait de Mamoudzou. Leur petit déjeuner était souvent constitué du Nkea : reste du riz de la veille avec du thé. Ce n'est que progressivement qu'ils ont inscrit le pain dans leurs habitudes culinaires. Leurs enfants le consomment au petit-déjeuner, puis dans la journée avec du fromage. La transmission s'est donc opérée en une génération, ce que semble nous confirmer les propos d'étudiants, lesquels ont toujours connu et mangé du pain à Mayotte au petit déjeuner. En outre, ils le consomment davantage en sandwich et par le biais de la restauration rapide avec un hamburger. Le souvenir évoqué des boulangeries de l'enfance et de l'adolescence, met en évidence les boulangeries Sabir et de Mtsapéré sans oublier le four traditionnel du Bacoco M'Djeni à Mamoudzou devant la barge.

Une diffusion aléatoire de la pétanque

Quant au jeu provençal, il n'a pas connu un essor de la même ampleur. Il a suivi un processus identique de diffusion, mais de manière beaucoup plus chaotique. Trop lié à la personnalité de métropolitains présents pour quelques années, il n'a pas eu les moyens de s'inscrire dans la durée. La pétanque atteint la Grande Terre, par l'administration puisqu'à l'époque du Territoire d'Outre Mer des Comores, le chef de la subdivision de Mayotte ainsi que ses services sont à Mamoudzou.

Si l'épouse du chef de la subdivision, en 1958, se souvient que les gendarmes jouaient à la pétanque, tandis qu'elle pratiquait le volley et le badminton avec d'autres épouses, un autre membre de l'administration se souvient des longues parties de pétanque le soir à Mamoudzou²⁹, sur l'ancienne place devant la gendarmerie, moment de convivialité entre métropolitains. L'image du jeu de loisir perdure.

La création d'un comité départemental de la pétanque en 1988 n'est pas le tremplin escompté. La structure végète, les tournois et les règles sont aléatoires. Peu de documents ont d'ailleurs été conservés. Des clubs se créent mais peinent à subsister, à l'image de celui de Koungou, créé en 1996, et actuellement désorganisé, ou celui de Ouangani, fondé par un métropolitain au début des années 2000, mais qui peine à survivre depuis 2003. Aujourd'hui, l'île compte 21 clubs de pétanque presque tous affiliés à la fédération, critère indispensable pour bénéficier de subvention. A l'écart du nord ouest de l'île, on retrouve des clubs de Kani Kéli au sud et Handréma au nord est, de Sada à Bandrélé, sans oublier Mamoudzou et la Petite Terre. La saison est structurée entre janvier et décembre. Les concours ont lieu le dimanche toute la journée et parfois en nocturne. L'accent est mis sur la convivialité mais aussi le défi sportif. L'alchimie semble prendre doucement. Le nombre de licenciés augmente, s'ils étaient 300 en 2006, ils étaient 334 en 2007³⁰. Certes leur importance est toute relative face aux 9231 licenciés pratiquant le football ou les 2317 handballeurs. Mais on remarquera que la

²⁹ Entretiens avec Monsieur Jacques Dolon, Grenoble, mars 2008 et février 2009.

³⁰ Jeunesse et Sport Mayotte : tableau récapitulatif des licences et clubs de Mayotte, 2006-2007.

pétanque s'inscrit dans le même créneau que l'athlétisme : 399 licenciés dans 21 clubs.

L'augmentation du nombre de licenciés comme au *Boules au but* de Mamoudzou, de 38 en 2001 à 58 en 2008, s'explique par un changement d'image mais aussi de stratégie des boullistes. L'accent est mis sur les jeunes et leur formation. A Labattoir, les jeunes du quartier viennent tous les soirs pratiquer sur le boulodrome éclairé sous les consignes d'un éducateur. La mise en avant de la technique semble leur plaire et l'application est de rigueur. Les infrastructures sont peu nombreuses. On compte un autre boulodrome à Pamandzi près du lycée. On est toujours dans la sphère d'influence historique. Néanmoins, des terrains existent à Cavani (Mamoudzou), à Sada. Celui de Koungou a été déplacé pour laisser place à l'urbanisation.

Le budget du comité départemental de 5183 euros, (34 000francs), en 1988 s'élève à 64 000 euros vingt ans plus tard. Il permet d'organiser une moyenne de 36 concours par an, mais aussi de participer à des tournois régionaux avec plus ou moins de réussite. Mayotte a envoyé des cadets et des seniors (une triplète) aux championnats de France, un tête-à-tête, une doublette et une triplète à la coupe des DOM TOM 2008³¹. On notera que les titres de champions du monde de la spécialité se disputent régulièrement entre représentants malgaches et français, comme ce fut à nouveau le cas à Dakar en novembre 2008.

La pétanque prend actuellement un nouvel essor. Elle devient une activité physique et sportive enseignée dans les cours de sport du secondaire. Une convention a été signée le 6 novembre 2008 entre les représentants du vice-rectorat et le comité départemental de pétanque. Cela tient-il à la personnalité de l'Inspecteur d'Académie, amateur très éclairé de ce sport ? Les enseignants ont reçu une première information théorique et pratique quelques jours avant la signature du texte afin de les sensibiliser. Il faudra équiper les établissements en matériel pédagogique. Quel choix fera l'administration ? Se tournera-t-elle vers un intermédiaire local qui achètera en Chine des boules bon marché, ou se tournera-t-elle vers le distributeur qui fournissait entre 1999 et 2005 des boules en aciers venues de métropole³² ?

Quel avenir pour ces archétypes ?

Le pain et la pétanque n'ont donc pas suivi le cheminement linéaire attendu : transfert de la puissance coloniale à la colonie. L'implantation progressive avec des relais indianocéaniques est sans doute la cause d'un enracinement de ces nouvelles pratiques culturelles. Le stade artisanal et confidentiel est dépassé dans les deux cas, puisqu'elles ont trouvé un écho médiatique. Le pain fut l'objet d'une enquête du journal *Le Mahorais* à la fin du mois d'octobre. L'émission populaire de RFO « 100 % Mayotte » a été consacrée entièrement à la pétanque en mars 2009. *Mayotte Hebdo* a consacré une page dans son supplément sport à Azad Radjabaly, l'un des pères de la pétanque à Mayotte³³.

³¹ Informations aimablement communiquées par Hervé Siparjon, membre du comité départemental de pétanque.

³² Information communiquée par la société « La Boule Obut ».

³³ I. Mahafidhou, « Azad Ardjabaly, la pétanque en plein boom », *Mayotte hebdo sport* n° 8, vendredi 27 mars 2009, p.8

L'avenir de ces deux archétypes est-il en train de se jouer à l'école ? Quel accueil cette discipline va-t-elle recevoir de la part des élèves de collège ? Vont-ils modifier en profondeur l'image de la pétanque ? Sera-t-elle considérée comme un sport et non plus simplement « un jeu pour ceux qui ne sont pas capables de pratiquer un autre sport » plus noble ? Les collations servies aux enfants des écoles et des collèges incluent des sandwiches sous différentes formes³⁴. N'est-ce pas une accélération d'un processus de transfert culturel à l'heure de la départementalisation ? La télévision, les publicités, les Mahorais de métropole et de La Réunion sont un facteur à ne pas négliger. S'ils mangent pour certains à la métropolitaine en raison des coûts excessifs des produits mahorais de base, d'autres, souvent parmi les plus fragiles socialement, perpétuent les traditions culinaires mahoraises. Leur comportement lors de séjours à Mayotte peut influencer leurs proches et déterminer des stratégies de développement économique. Au-delà de ces deux archétypes, c'est la multiplicité des offres de disciplines sportives et l'implantation de nouveaux modes d'alimentation et de nouvelles références culinaires qui semblent donner un nouveau visage à Mayotte. Celui d'une départementalisation fusionnelle ou celui d'une départementalisation raisonnée consciente de son identité de son patrimoine et de sa mémoire³⁵ ?

*Isabelle Denis est enseignante en histoire-géographie,
Doctorante en Histoire Contemporaine
isabelledenisfr@yahoo.fr*

³⁴ Appel d'offre du vice rectorat de Mayotte à destination des entreprises, annonce légale, *les Nouvelles de Mayotte*, 18 novembre 2008.

³⁵ Un des thèmes de réflexions des états-généraux de l'outre mer à Mayotte porte cet intitulé et est confié au conseiller général de Sada, Ibrahim Aboubacar.