

Transfert du modèle de consommation
alimentaire occidentale ou innovation ?
État de la question et perspectives d'analyse
à partir du cas péruvien

INTRODUCTION

Les analyses des changements alimentaires en Amérique latine, et particulièrement dans les pays andins, évoquent souvent le rôle majeur qu'y joue depuis plus de deux décennies le transfert du modèle de consommation alimentaire (MCA) occidental. Ce transfert est devenu un acquis pour la recherche-développement, en raison de l'importance de ses principaux facteurs (croissance des importations céréalières, poids de l'agro-industrie internationale) et des vecteurs de sa diffusion (urbanisation, processus culturels d'assimilation).

Cette conception macro-économique et statique de la réalité alimentaire a été remise en cause. Depuis quelques années, en effet, des recherches en sciences sociales ont contribué à approfondir le débat en faisant émerger ce que les sociétés elles-mêmes produisent dans leur processus d'évolution alimentaire. Ce débat est illustré à partir d'une approche sociologique du cas péruvien. En privilégiant les recherches menées auprès de l'un des principaux groupes sociaux au Pérou – les paysans andins et leurs migrants urbains –, il s'agit d'attirer l'attention sur un domaine paradoxalement peu étudié : la consommation alimentaire elle-même, en particulier les relations sociales qui la sous-tendent.

Le Pérou est un pays andin importateur alimentaire net. L'évolution de l'alimentation tient aux transformations profondes qu'a connues la population rurale andine, du fait de sa migration massive vers les villes. En dépit des nouveaux modes de consommation qu'elle y développe, sa caractéristique « andine » est affirmée par la société nationale, et notamment par la classe *criolla* dominante¹ qui prétend à l'exclusivité du MCA péruvien.

La recherche-développement dans le domaine alimentaire doit tenir compte de cette dynamique sociale. Elle doit se doter de nouvelles catégories d'analyse qui permettent de comprendre le rôle de cette dynamique dans la production d'un modèle de référence alimentaire et la place qu'y tiennent ce transfert et sa diffusion.

1. *Criollos* est le nom donné pendant la colonisation espagnole aux descendants des Espagnols nés sur le territoire américain ; il désigna par la suite les membres de la bourgeoisie.

Notre hypothèse est que, de part et d'autre, Andins et *Criollos* ont cherché depuis longtemps à innover dans leur alimentation : d'abord, afin de se distinguer et de sauvegarder des particularités essentielles à leur identification, alors qu'ils sont conduits à participer ensemble au processus de modernisation de la société nationale ; mais aussi, en contrepartie, afin de s'insérer dans l'imaginaire et le mode de vie de l'autre groupe, au sein des rapports qu'ils développent dans la production d'un modèle de référence dominant : le MCA péruvien.

Notre but est de démontrer que le transfert du MCA occidental au Pérou est un élément externe de cette dynamique créatrice de manières de consommer, qui correspond à un style alimentaire particulier qui reflète l'évolution de la société, grâce à des innovations issues de ses propres rapports sociaux.

L'ÉTAT DE LA QUESTION

Le MCA occidental et les changements alimentaires au Pérou : limites de la pensée macro-économique

Le modèle de consommation alimentaire, tel qu'il est utilisé par la recherche-développement, est un concept économique, défini en termes nutritionnels (le régime), économiques (le budget alimentaire), industriels (le degré d'élaboration des aliments) et sociaux (les modalités de consommation). S'appuyant sur ses deux variables principales, le pouvoir d'achat et le développement agro-industriel (MALASSIS, 1970), ce modèle économique élabore le cadre de référence alimentaire pour différents pays ou groupes de pays, à l'instar du modèle original construit pour les États-Unis dans les années soixante-dix. Ainsi le Pérou – comme d'ailleurs la plupart des pays en développement – est classé dans le modèle traditionnel agricole, qui se caractérise par la prédominance des céréales et des racines, complétées par des protéines en provenance notamment de légumineuses (MALASSIS et PADILLA, 1986 : 78).

Le MCA occidental est également issu de l'application de ce cadre conceptuel aux sociétés industrielles européennes, qui reflètent un degré avancé de transformation de leurs conditions sociales de consommation (urbanisation, moyens de communication de masse), qui agissent sur les modalités de consommation (type de prépara-

tions, rôle des repas familiaux, consommation collective, hiérarchie des repas...). Il se caractérise par un haut niveau énergétique et protéique-animal, un coût élevé, une consommation basée sur des denrées industrialisées et diversifiées, produites et diffusées par un appareil de production-distribution très industrialisé et capitalisé, rendant possible la consommation de masse.

Ce modèle stipule que, face à la disparition des traditions alimentaires, le rythme des changements alimentaires s'explique par le rythme d'innovation de l'agro-industrie. En effet, selon cette analyse, l'agro-industrie cherche d'une part à satisfaire les « besoins potentiels » des nouveaux consommateurs urbains et d'autre part à propulser le changement à travers des produits nouveaux ayant de nouvelles valeurs d'usage. Toutefois, cette théorie reconnaît ses limites concernant le changement que ce modèle peut induire dans les sociétés en développement, car pour qu'ils puissent s'y implanter, les produits nouveaux doivent s'adapter aux conditions « objectives » de la consommation (MALASSIS, 1970).

Les éléments apportés par les recherches menées au Pérou dans ce domaine tendent à montrer que ce modèle économique trouve d'autres limites, notamment d'ordre interne, pour son application à la réalité péruvienne².

Certainement, les liens entre les principaux facteurs externes (les importations et le rôle des firmes multinationales, qui répandent et adaptent le MCA occidental) sont éloquents. En effet, le Pérou est un pays importateur net d'aliments. Mais la comparaison des volumes des différents produits importés en trente ans (1961-1992) fait apparaître l'accroissement de l'importation des deux principaux produits de base de l'industrie agro-alimentaire : les importations de céréales (notamment de blé) et de lait ont été multipliées par quatre (FAO, 1993). Par ailleurs, comme dans d'autres pays d'Amérique latine, le principal vecteur de ces facteurs externes n'est pas la croissance du pouvoir d'achat – le revenu moyen a régressé au niveau de celui d'il y a vingt ans et le salaire réel ouvrier est la moitié de celui de 1957 (SANTANA, 1990 : 5) – mais les prix subventionnés des produits industriels de base, consommés principalement en ville, ainsi que l'aide alimentaire fournie en priorité par le « Plan Nacional de Seguridad Alimentaria » aux populations rurales (DELGADO, 1991 b ; 1991 c).

C'est au niveau des facteurs internes que le modèle perd son pouvoir d'application. Parmi ces facteurs, l'économie agro-alimentaire relève la formation de nouveaux modes de consommation liés à l'urbanisation. Or, si l'on accepte aisément l'idée que la croissance urbaine au Pérou va de pair avec celle des classes moyennes, il faut rappeler qu'à Lima environ la moitié de la population habite dans

2. L'abondante bibliographie sur la question alimentaire au Pérou, notamment en langue espagnole, est signalée dans DELGADO (1991 a : 26-55 ; 318-351).

des bidonvilles. De plus, si les classes moyennes sont en mesure de moderniser leur consommation alimentaire, il semble qu'on trouve en même temps une permanence des modes de consommation populaires, tant pour les produits consommés que pour leur mode de consommation (SANTANA, 1990).

Les vecteurs privilégiés de ce facteur interne sont les catégories à hauts revenus, la consommation collective et les moyens de communication de masse (MALASSIS, 1970). Des études récentes signalent, néanmoins, que dans les cantines populaires des bidonvilles de Lima les plats les plus appréciés sont d'origine andine (BENAVENTE, 1994) et que, dans les Andes du Sud, les critères de valorisation des aliments des ruraux et de leurs migrants à Cusco sont très dépendants de l'expérience personnelle (BENAVIDES et FANO, 1994).

Quant aux conditions objectives de la consommation³, d'autres travaux indiquent l'inefficacité de la commercialisation des produits alimentaires à Lima (MARIS, 1990), la faible rémunération du travail des femmes et les stratégies contraignantes d'un grand nombre de familles à faibles ressources, qui doivent mobiliser l'ensemble de leurs membres « actifs » – y compris les enfants en âge scolaire – pour satisfaire leurs besoins de subsistance (AMAT et LEÓN, 1988). Depuis trois ans, la récession que vivent les consommateurs liméens se manifeste par une chute de la demande alimentaire (BEY, 1995).

L'ensemble de ces recherches révèle une réalité alimentaire nationale très liée au phénomène d'urbanisation. À l'intérieur de cette réalité alimentaire nationale, on peut distinguer différentes catégories d'acteurs inégalement concernées par le transfert et la diffusion du MCA occidental : l'État, la classe dominante, les classes moyennes, les couches populaires urbaines et rurales.

Les nouveaux apports

À partir des travaux de Furtado et de De Souza, une nouvelle approche économique porte un regard critique sur la conception macro-économique classique de la réalité alimentaire qui tient compte seulement des individus en tant qu'agents de consommation et non de la société globale, représentée par l'État, lui-même consommateur et créateur de politiques de consommation (ADAM, 1980; LOMBARD, 1980).

Cette approche souligne la part prise par le pouvoir dans l'orientation de la politique générale de la consommation, en faisant remarquer que la politique de l'État et les conduites collectives des groupes sont au moins aussi importantes que le comportement individuel et sa détermination. En ce qui concerne le processus de diffusion, elle met en évidence la domination du MCA occidental, qui diffuse le changement par des processus culturels, plus insidieux car plus inconscients.

3. Signalons que cette théorie ne considère pas la consommation effective, mais les conditions d'approvisionnement.

Cette nouvelle pensée rejoint celle de la théorie de la consommation (BAUDRILLARD, 1970), pour qui la consommation est en elle-même un appareil idéologique qui opère par des normes et des modèles sur la structure dominante. Pour les différentes écoles et courants de pensée issus de cette théorie sociologique, ce qui motive la consommation n'est pas la satisfaction des besoins (faussement) naturels, mais la distinction : la consommation est un signe de différenciation.

Des recherches de terrain inspirées de cette théorie ont ainsi souligné que les nouveaux modèles alimentaires des sociétés en développement sont dynamiques, à mutation culturelle rapide, et ne se réduisent jamais à la copie des modèles occidentaux ; ils possèdent, au contraire, un caractère syncrétique, qui leur permet d'incorporer continuellement une part variable de composants traditionnels et de rassembler les signifiants importés dans un ordre qui leur est propre⁴.

L'approche sociologique considère que c'est par les pratiques (éléments concrets des «habitudes alimentaires») que la consommation réalise simultanément cette intégration et distinction sociale, les aliments n'étant que des symboles (le signifiant) d'un signifié social. Autrement dit, ce n'est pas parce que les habitants des Andes mangent de la pomme de terre qu'ils sont andins : au contraire, c'est parce qu'ils sont andins qu'ils mangent de la pomme de terre qui, en retour, les désigne comme andins aux autres groupes sociaux.

Enfin, et en opposition au modèle statique conçu par l'économie agro-alimentaire, ces approches économiques et sociologiques soulignent l'intérêt de prendre en compte l'histoire sociale du transfert du MCA occidental. En effet, le rôle de l'État et des classes dirigeantes, la domination économique et culturelle sont extrêmement liés au développement et à l'évolution de la société péruvienne depuis l'époque coloniale. Les nouveaux modèles de consommation, les articles importés et la consommation des produits occidentaux ont traversé différentes étapes, en relation avec le développement des rapports sociaux dans ces sociétés⁵. C'est dans ce contexte qu'il convient d'analyser les processus d'évolution alimentaire.

Ce cadre conceptuel permet d'analyser le transfert du MCA occidental au Pérou davantage comme instrument d'une volonté sociopolitique que comme un élément isolé et hégémonique, seul indicateur des changements alimentaires au niveau des individus. Il fait ressortir deux points essentiels.

Tout d'abord, l'importance de l'industrie alimentaire en tant que déclencheur du changement, jointe à sa capacité d'adaptation aux conditions particulières des pays en développement et à l'appui de l'appareil d'État, ne suffirait pas à une diffusion plus large ou à un transfert plus hégémonique du MCA occidental, tant au Pérou que dans d'autres pays en développement.

4. Voir BRICAS (1994) pour l'Afrique francophone, DUDZINSKI (1990) et ABLAN (1990) pour le Pérou.

5. Rappelons qu'après la période des indépendances, le mépris officiel envers la culture traditionnelle a anéanti les anciens modèles au bénéfice du modèle occidental moderniste, incarné par l'État et les classes dirigeantes.

Une des principales raisons avancées par l'économie agro-alimentaire elle-même est l'importance des modalités de la consommation, particulièrement le rôle de l'autoconsommation en milieu rural, et la formation d'un modèle « intermédiaire », bien que très conditionné, par le modèle occidental en milieu urbain (MALASSIS, 1970 : 115). Or, d'une part, ces modalités sont énoncées mais pas analysées ; d'autre part, elles privilégient les modalités d'approvisionnement et négligent celles liées plus directement aux formes de la consommation effective. Ces dernières, enfin, sont souvent généralisées à partir des seuls produits comme indicateurs, et avec l'idée que les sociétés en développement regardent vers l'Occident, assimilent « occidental » et « moderne » et dévalorisent leurs propres modèles de consommation (MALASSIS, 1970 : 115).

Ensuite, il existe un modèle de consommation qui n'est pas celui abstrait et élaboré à partir de la consommation apparente. Les nouveaux modes de consommation des sociétés en développement doivent être considérés comme faisant partie des modèles socioculturels de référence, dans lesquels s'intègrent les innovations des consommateurs.

Les innovations dans la consommation alimentaire sont toutefois un thème peu étudié par la discipline sociologique. Cela est probablement dû au fait que les changements dans la consommation d'aliments sont moins fréquents que ceux d'autres objets de consommation, tel le vestimentaire (DE GUERRY, 1980), et surtout au fait que les pratiques changent plus lentement que les produits (CALVO, 1992). Toutefois, les innovations peuvent être étudiées en tant qu'actions de groupes de consommateurs, ces derniers étant considérés comme des acteurs sociaux.

Nous tenterons, pour compléter cette approche à macro-échelle de la réalité péruvienne, de mettre en relation les produits avec les pratiques, dans le cadre de la société et des organisations sociales qui configurent cette relation, afin de faire émerger les actions des groupes distincts de consommateurs en ce qui concerne leurs innovations alimentaires.

L'ORGANISATION SOCIALE DE LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE AU PÉROU

La consommation alimentaire au Pérou est le fruit de quatre cents ans de recompositions et de transformations sociales, largement dominées par le modèle de la bourgeoisie *criolla*. Néanmoins, ces dernières années, on constate l'émergence d'un style alimentaire issu des mouvements populaires urbains, qui ne sont pas totalement déraci-

nés de leur base andine rurale. Cette évolution résulte d'une dynamique interne, que l'on peut mettre en évidence en faisant apparaître les relations réciproques de ces différents groupes sociaux dans la formation d'un modèle de consommation alimentaire de référence.

Rapports sociaux et diffusion du style alimentaire criollo

Le transfert d'un modèle de consommation externe, occidental et dominant commence au Pérou au xvi^e siècle, lorsque l'administration coloniale introduit un grand nombre de cultures, parmi lesquelles le blé, l'orge, l'avoine, le riz, la vigne, les olives, la canne à sucre, les fèves, ainsi que des fruits, des légumes et des épices. L'importance des animaux introduits fut également considérable : bovins, ovins, caprins, porcs, volailles et animaux de basse-cour. Cette large variété d'aliments produits sur place permit à la société coloniale de se reproduire en tant que société blanche et européenne et, en même temps, d'affirmer son indépendance sociale et idéologique vis-à-vis de la société andine. Cela est d'autant plus évident que la distinction était explicite : on interdisait à la population andine de consommer ces produits.

L'irruption de ce modèle provoqua une autre distinction, cette fois au sein même de la société andine et au niveau de la production, entre ceux qui produisaient pour les enclaves économiques et les principaux centres urbains de la Colonie – Cajamarca, Huancayo, Arequipa, Cusco, Puno – et la plus grande partie de la population andine qui continuait à produire pour sa subsistance les produits autochtones (diverses variétés de maïs, céréales – *quinua*, *cañihua*, *kiwicha* –, légumineuses – haricots, *tarbui* –, une large variété de pommes de terre et autres tubercules – *oca*, *olluco*, *mashua*).

Avec le passage de l'ère mercantile à l'ère industrielle, les premiers (les « nouveaux producteurs » paysans) vont s'intégrer encore plus au système dominant, en produisant non seulement pour la consommation urbaine, mais aussi pour l'agro-industrie nationale, basée sur le blé et le lait. Ils vont ainsi favoriser la reproduction du MCA *criollo* qui représente les classes moyenne et haute, notamment celles de Lima.

En effet, le modèle alimentaire de la bourgeoisie *criolla* se reproduit et étend sa domination sur les autres groupes sociaux par l'appareil de l'industrie agro-alimentaire, dont le développement est appuyé par l'État. À travers des subventions à l'importation et à la consommation des produits, dont la plus grande partie est concentrée à Lima, les politiques alimentaires successives ont bénéficié aux caté-

gories urbaines moyennes et élevées et, en même temps, aux filiales nationales des entreprises transnationales – comme Bunge & Born, Carnation, Nestlé –, qui appartiennent à la bourgeoisie liméenne (GOMEZ GALARZA, 1994 : 154-155).

Le style alimentaire *criollo* a bien sûr évolué depuis la Colonie jusqu'à maintenant. Certes, une abondante littérature suggère que des produits nouveaux provenant du MCA occidental (dérivés du blé, produits à haut degré d'industrialisation) y ont une place privilégiée. En revanche, très peu d'études se sont intéressées au fait que le modèle dominant au Pérou ait également incorporé des produits et des préparations des MCA dominés, qui sont placés dans une position secondaire dans sa hiérarchie alimentaire.

En effet, les habitants de Lima et des villes du littoral, s'ils ont conservé l'alimentation de l'ancienne métropole, ont incorporé des éléments des anciens esclaves noirs et des colons chinois. Après l'abolition de l'esclavage, au milieu du XIX^e siècle, les premiers « vendeurs ambulants » étaient d'anciens esclaves domestiques. Ils offraient à domicile des plats de la culture africaine, mais aussi des plats de « rencontre » *criollo*-africains ou *andino-criollos*, dont certains ont persisté jusqu'à nos jours.

Au début du XX^e siècle, une nouvelle couche sociale, issue de l'immigration chinoise et japonaise, s'installe sur la côte et compose la petite et moyenne paysannerie, qui produit fruits et légumes du modèle *criollo* pour l'approvisionnement urbain. Les descendants des migrants chinois particulièrement font aussi partie de la catégorie commerçante urbaine, principalement en produits alimentaires – magasins de détail ou *tiendas*, et restaurants. Dans la deuxième moitié de ce siècle, une grande partie des descendants des migrants japonais se sont mêlés aux classes moyennes (professions libérales et intellectuelles).

Le style *criollo* se recompose au XX^e siècle, en incorporant des produits de ces différentes cultures alimentaires et, parallèlement, ces dernières répandent le style *criollo* sur la région côtière, par l'incorporation et la diffusion qu'elles font des produits de ce modèle.

Ces transformations des styles alimentaires n'atteignent la région andine qu'à travers ses particularités sociales, moins dynamiques que les précédentes. Dans les villes andines, les *mistis* (métis de *Criollos* et d'Andins) ont commencé très tôt à développer le commerce, en approvisionnant les populations selon leurs distinctions : les *Criollos* en légumes, fruits et sucre de la Côte, blé, orge et viande des Andes ; les *Mistis* en produits provenant de la production indigène, comme la pomme de terre et le maïs ; les Andins en produits autochtones⁶.

Il convient également de souligner la façon dont se sont déroulés les contacts systématiques et structurés entre *Criollos* et Andins. Non

6. Le rôle de ce groupe social d'intermédiaires et de commerçants a été repris par les commerçants actuels de la région andine, qui ont les mêmes origines ethniques.

seulement la plus grande partie de la population andine s'intègre lentement aux recompositions sociales, mais elle le fait dans des conditions différentes, au moment où l'industrie de substitution s'écroule et où la classe dominante perd son hégémonie sociale. De sorte que, suivant le mouvement déclenché par l'industrialisation, elle se déplace massivement vers les centres urbains de la côte, principalement à Lima, où ces nouveaux migrants, appelés *Cholos* (terme péjoratif qui désigne l'Andin acculturé et mal intégré), sont en même temps marginalisés du tissu urbain.

Bien que leur degré de contact avec le MCA dominant soit encore peu connu, on a supposé que les *Cholos* –habitants des bidonvilles, travailleurs informels, coupés de leurs moyens de subsistance habituels – seraient obligés de baser leur alimentation sur les produits présents sur les marchés urbains et surtout sur les moins chers : des produits industriels subventionnés (dérivés du blé et riz). C'est pourtant parmi cette population difficile à cerner, désignée comme « pauvre et très pauvre » dans les enquêtes, que l'on consomme le plus de produits andins autochtones présents au marché de Lima.

Dynamique interne du modèle de consommation péruvien : les « nouveaux urbains »

L'ampleur de ce mouvement migratoire a donné naissance à un processus d'urbanisation accélérée. Or, dans les années soixante, il semble que l'alimentation andine n'était pas diffusée en dehors des groupes migrants ou d'origine migratoire, la transmission des valeurs et des pratiques alimentaires andines ne dépassant pas le domaine familial. Le *Cholo* d'avant la Réforme agraire, qui agissait de manière isolée en acceptant une série de valeurs, principalement économiques, du groupe dominant, a développé par la suite d'autres formes plus complexes d'ascension sociale, non pas individuelles ou familiales mais par groupements plus larges.

Le mouvement social d'origine urbaine connu comme « la culture *chicha* » (du nom de la boisson andine traditionnelle) renforce l'idée que les paysans andins feraient porter sur leur alimentation l'objectif d'une mobilité sociale minimisant les ruptures sociales et identitaires. Né à Lima, en plein milieu de la crise économique et sociale qui a récemment frappé la société péruvienne, ce mouvement s'est étendu dans les années quatre-vingt à l'ensemble du Pérou. Il renouvelle l'image du migrant au sein même de son foyer andin d'origine, où des représentations alimentaires de la culture *chicha* se diffusent grâce, notamment (mais pas seulement), aux membres plus jeunes des milieux migrants, lors de leurs retours réguliers. Cette contre-

culture affiche la légitimité des valeurs *cholos*, en s'appuyant sur le poids social des migrants andins à Lima et en profitant du vide laissé par le pouvoir dans le domaine économique, social et culturel.

Cependant, si ces migrants sont majoritairement d'origine andine et s'ils développent des réseaux sociaux propres, ils incorporent aussi des nouvelles formes en accord avec leur milieu d'insertion. Pour se représenter en tant que mouvement « moderne », la culture *chicha* prend des éléments des styles alimentaires des autres groupes sociaux urbains, y compris des *Criollos*. Elle met l'accent sur « la façon de faire » qui effacerait l'origine des produits : autrement dit, elle met en avant les pratiques, plus identitaires que les produits.

En outre, la rupture avec le milieu d'origine est souvent exagérée parce que cette évolution est relativement mal connue. Nous avons trouvé, dans nos suivis en milieu andin et migrant, que tout en adoptant les produits industriels, image de modernité et de changement de conditions de vie – voire de statut social –, les *cholos* développent des réseaux d'entraide et des nouveaux liens communautaires, non seulement afin de consommer mais aussi pour commercialiser à Lima les produits de leurs terroirs.

Un exemple très marquant est donné par l'organisation des cantines populaires. Issues des groupements de femmes des bidonvilles, qui réunissent leurs ressources pour acheter des aliments qu'elles cuisinent à tour de rôle, les premières cantines sont apparues à la fin des années soixante-dix. Depuis lors, elles s'étendent de façon massive, en se concentrant principalement à Lima, où on en dénombre 3 000 en 1994. Deux actions de ces cantines méritent d'être soulignées : d'une part, elles cherchent à s'approvisionner en produits andins, et établissent non seulement des contacts directs avec les producteurs, mais poussent aussi les organismes d'appui alimentaire à y tenir le rôle d'intermédiaires ; d'autre part, elles privilégient les plats andins les plus appréciés par leurs membres – les soupes et la *carapulcra* –, de façon à faire accepter les produits provenant de l'aide alimentaire – comme les mélanges de soja et le blé (BENAVENTE, 1994).

Fortes de leur reconnaissance nationale – et internationale –, les cantines populaires cherchent à acquérir un statut juridique autonome en tant qu'organisation d'appui alimentaire ; l'État maintient toutefois en attente⁷ cette forme d'organisation qui fortifie les liens entre les réseaux des migrants et leurs origines andines.

Une des formes de la re-création andine de la modernité semble donc bien passer par la présence des forces andines dans les villes, grâce à l'existence d'une production alimentaire dans les communautés, au sens large de production sociale, et à sa participation aux liens entretenus entre ces communautés et leurs migrants.

7. En 1992, le Comité national des cantines populaires a présenté un projet de loi qui, approuvé et promulgué, était encore deux ans après en attente d'application (BENAVENTE, 1994).

S'il apparaît alors plus clairement que la plus grande partie de la population urbaine à Lima n'est pas assujettie au modèle alimentaire occidental, on peut pourtant s'interroger sur la façon dont les «nouveaux urbains» composent leurs styles alimentaires. Plus concrètement, il s'agit de savoir quelles innovations ils apportent à leur alimentation andine, à la suite des changements induits par l'urbanisation.

LES INNOVATIONS DES CONSOMMATEURS PÉRUVIENS À LIMA ET À CUSCO

On pense souvent que l'urbanisation est synonyme d'homogénéisation – voire d'internationalisation – des pratiques et des représentations alimentaires. D'un point de vue sociologique, pourtant, les pratiques de classe ne se diffusent pas en dehors du groupe d'appartenance, au risque de se transformer en anti-pratiques (GRIGNON et GRIGNON, 1980).

Au Pérou, les citadins se distinguent nettement par la fréquentation des lieux de commensalité publique où chacun peut se retrouver avec ses pairs. Dans l'intimité des foyers, toutefois, la cuisine familiale se permet de transgresser ces cloisonnements, tout en restant le pilier des affirmations identitaires.

Identité et distinctions : la consommation hors foyer selon les catégories sociales

Pour bon nombre d'études, la diffusion en milieu urbain des succursales des multinationales de la restauration est devenue un fait révélateur de l'ampleur des changements alimentaires en Amérique latine. Une observation plus fine pourrait montrer toutefois les particularités d'implantation géographique et sociale de ces lieux de restauration. C'est la démarche que nous avons privilégiée, en comparant les résultats de nos enquêtes réalisées à Lima avec d'autres menées à Cusco (ABLAN, 1990), auprès des lieux de restauration réservés aux repas (familiaux, occasionnels, d'affaires, etc.) du midi ou du soir.

Cette démarche a fait ressortir que les membres des différentes catégories sociales affichent leurs distinctions par la fréquentation d'un certain type de lieux de restauration, spécialisés dans la préparation des plats qui renforcent le caractère identitaire de la commensalité.

Les milieux aisés et les classes moyennes se retrouvent dans les *quintas*, maisons-restaurants qui permettent à la population *criolla* de se représenter publiquement comme garante du maintien des

traditions nationales. En effet, situées dans les quartiers résidentiels et spécialisées en plats *criollos*, ces « maisons » utilisent tant les produits occidentaux que les produits andins les plus traditionnels, comme la *quinoa*, le *chuño* ou la *moraya*⁸. Parmi les plats les plus cités dans ces enquêtes : la *lawa* – soupe épaisse, faite de farine de maïs ou de blé, de pommes de terre ou de *chuño*, dans laquelle on ajoute des fèves ou du *tarhui*; la *carapulcra* – préparation à base de pomme de terre séchée et moulue, de maïs moulu ou de blé concassé, de viande de lama séchée ou *charqui*; le *cebiche* – plat de poisson coupé en cubes, cuits dans du citron, du piment et des épices, accompagné de patates douces et de maïs; les *ajiacos*, ragoûts typiques, très relevés, dont l'un des plus connus est l'*aji* de poule; les *papas à la Huancaina* – pommes de terre à la mode de Huancayo; la *causa rellena* – plat froid à base de purée de pommes de terre jaunes, réputées pour leur goût de noisette, mélangées avec des avocats et des fruits de mer.

Les classes populaires se retrouvent dans des lieux de restauration « formels » très divers, situés dans les quartiers populaires et les bidonvilles, fréquentés par des familles, des célibataires, des ouvriers et des travailleurs occasionnels. Les principaux sont : les *picanterías*, spécialisées dans les petits plats bien pimentés de la cuisine négro-africaine, comme les *anticuchos*, brochettes de cœur; les *chicharronerías*, spécialisées dans les *chicharrones* – viande de porc coupée en petits morceaux et frite dans la graisse; les *cebicherías*, spécialisées dans le *cebiche*; les *chifas*, nom local de la cuisine chinoise et, par extension, des restaurants chinois; les *chicherías*, établissements très répandus à Cusco (on en compte environ 200) où l'on boit de la *chicha* – boisson andine fermentée à base de maïs – et où l'on prépare un ou deux plats, généralement d'origine andine.

Par ailleurs, avec l'urbanisation, le phénomène de restauration hors foyer a donné naissance à d'autres formes de commensalité, plus informelles, connues comme « restauration de rue ». Au Pérou, les gargotes – où l'on consomme jus de fruits, petit déjeuner ou déjeuner – se développent principalement dans les marchés où, souvent, l'on s'assoit sur un banc et l'on mange au comptoir. Le petit déjeuner est très « urbain » : café, thé, chocolat, pain, fromage, œufs. En revanche, le déjeuner prend des formes plus complexes, où l'on décèle les rencontres des cuisines espagnole, *criolla* et andine : *escabèche* (plat froid avec de la poule ou du poisson et des légumes divers, bouillis dans de l'eau vinaigrée); *mazamorra* (bouillie de consistance légère, à base de maïs concassé ou de farine de blé, diluée dans du lait sucré); *tamales* (petits paquets faits avec des feuilles de l'épi de maïs et cuits dans l'eau, farcis avec de la farine de maïs). Dans ces gargotes, les principales garnitures des plats de résistance sont le *chuño* et la *moraya* à Cusco, le riz et la pomme de terre à Lima.

8. Le *chuño* est le nom quechua donné à la pomme de terre déshydratée préalablement congelée. Pour les consommateurs, le *chuño* et la *moraya* (*chuño* blanc) sont deux produits bien distincts l'un de l'autre. Mais leurs procédés de fabrication ne sont pas très différents (ABLAN, 1990).

Il convient toutefois de signaler que, d'après les observations effectuées à Lima parallèlement aux enquêtes, la frontière socio-urbaine n'est pas cloisonnée à l'extrême. Ainsi, les restaurants les plus répandus, tels les *chifas* et les *cebicherías*, sont aussi fréquentés par les classes moyennes lorsqu'ils s'établissent dans les quartiers résidentiels. En revanche, nous n'avons pas observé que les membres des classes moyennes fréquentent les gargotes lors de leurs achats sur les marchés.

Le quotidien dans l'intimité du foyer : des différences et des rencontres culturelles

À défaut d'études plus poussées sur la consommation effective en milieu domestique, la recherche-développement fait souvent appel à des interprétations basées sur des statistiques de consommation apparente ou d'approvisionnement. Ces sources d'information indirecte laissent supposer que les produits andins sont peu représentés dans l'alimentation quotidienne des familles aisées de Lima – les exceptions concerneraient la pomme de terre et le maïs et, dans une moindre mesure, la *quinoa*. Or, nous disposons d'éléments sur les types des repas et les fréquences de consommation dans la ville de Cusco qui peuvent conduire à corriger ces appréciations.

Cusco est une ville représentative des milieux urbains andins (Huancaayo, Puno et, dans une moindre mesure, Cajamarca et Arequipa) car ses couches sociales haute et moyenne ont une forte composante *misti*. Cela explique en grande partie le fait que les produits andins étudiés – *tarhui*, *quinoa*, *chuño* et *moraya* – aient une large diffusion à Cusco, sans différences significatives entre la population à revenus hauts ou moyens et celle des bidonvilles. Au contraire, selon ABLAN (1990), ce sont les couches sociales à hauts revenus qui en consomment le plus.

Ces produits sont intégrés plutôt dans une alimentation « traditionnelle », pratiquée davantage chez soi qu'en dehors du foyer. Pour plus de la moitié de la population, cette alimentation se structure autour de deux types de plats : la soupe et le *segundo* (le second plat ou plat de résistance). Près des trois quarts des familles étudiées par cette enquête préparent pour leur quotidien un *segundo* à base de pomme de terre.

En outre, les produits étudiés sont principalement utilisés dans le même type de plats : la *quinoa* et le *chuño* dans la soupe, le *tarhui* dans le plat de résistance. En revanche, au fur et à mesure que l'on monte dans l'échelle sociale, la diversité d'application de ces produits tend à se rétrécir, en se concentrant sur la soupe, ce qui mon-

trerait un affaiblissement de certaines pratiques chez les plus aisés. C'est probablement ce qui explique les résultats apportés par BENAVIDES et FANO (1994), pour qui la consommation de ces produits diminuerait lorsque le niveau de revenus augmente.

Enfin, le phénomène urbain du casse-croûte est très répandu dans l'ensemble des groupes sociaux étudiés à Cusco. Pour environ un quart de la population, ce casse-croûte est assez « urbain-occidental » – pain, fruits, café, thé –, mais pour près de la moitié de la population de cette ville, il consiste en des préparations très variées, où l'on retrouve les *mazamoras* et les *tamales* à côté des *picarones* et de la *chicha morada* –boisson sucrée obtenue à partir de maïs rouge, aromatisée à la cannelle et au clou de girofle.

Ces éléments du domaine de la consommation effective font ressortir qu'un grand nombre de plats *criollos*, *mistis* ou andins, parmi ceux considérés comme les plus traditionnels, ont une composante forte et très ancienne d'ingrédients issus des styles alimentaires de l'un ou l'autre groupe social.

Cela nous autorise à penser que, face à la diffusion des produits du MCA occidental, on trouve au niveau des plats des modalités de consommation particulières, d'origine populaire ou bourgeoise, ou issues du métissage. Ces modalités ne sont pas uniformes ou homogènes à l'intérieur de la société péruvienne; elles montrent, au contraire, une innovation dans les différentes catégories de plats, à partir d'une continuelle recomposition des ingrédients autochtones et introduits.

CONCLUSION ET PERSPECTIVES POUR LA RECHERCHE-DÉVELOPPEMENT

La dynamique sociale qui sous-tend le MCA péruvien permet de mieux comprendre comment les différents groupes sociaux – et notamment les migrants urbains d'origine andine – intègrent les produits du MCA occidental. L'approche sociologique que nous avons menée sur l'innovation des consommateurs a permis d'apporter de nouveaux éléments au débat sur le transfert du modèle dominant occidental. Elle contribue ainsi à démontrer qu'il n'y a pas de « transfert » à proprement parler.

Le cas péruvien montre tout d'abord qu'on ne peut pas se limiter aux données économiques d'achat de produits lorsque l'on cherche à connaître l'action des acteurs sociaux concernant leur alimentation.

Plus particulièrement, il met en valeur l'intérêt d'identifier les groupes des consommateurs et leurs rythmes d'innovations, par rapport aux étapes dans l'évolution alimentaire d'une société, ces innovations n'étant pas nécessairement dépendantes de celles de l'agro-industrie alimentaire. L'analyse fait ainsi apparaître que les « nouveaux urbains » de la société péruvienne agissent selon un modèle de référence socio-culturel propre ; c'est pourquoi, ils sont en mesure de faire émerger des innovations populaires qui ne sont pas une copie de celles du modèle dominant.

Néanmoins, d'autres recherches sont encore nécessaires afin de pouvoir mener des analyses plus fines et plus complètes sur les liens entre les innovations dans la consommation et les évolutions alimentaires des sociétés en développement. Cette approche intégrée gagnerait en profondeur en s'interrogeant aussi sur la relation entre pouvoir public et domaine privé –ou familial–, et sur son incidence sur la déstructuration familiale, sur les nouveaux rôles au sein de la famille, notamment en milieu migrant (DELGADO, 1993). Ces catégories, déjà utilisées dans des études sur l'évolution de la consommation alimentaire des pays occidentaux (DUMOULIN, 1992), sont aussi pertinentes dans les sociétés en développement, mais elles n'ont pas encore été appliquées.

Références bibliographiques

- ABLAN (E.), 1990 — *Les produits andins au Pérou, systèmes techniques et alimentation*. Collection Altersyal, 387 p.
- ADAM (M.), 1980 — La contre-culture coca-cola, le mirage des objets et la dépendance du consommateur dans le Tiers Monde. *L'Homme et la société*, 55-58 : 149-160.
- AMAT Y LEÓN (C.), 1988 — *La familia como unidad de trabajo*. Lima, CIUP, 80 p.
- BAUDRILLARD (J.), 1970 — *La société de consommation*. Paris. Denoël.
- BENAVENTE (M.), 1994 — Je mange à la cantine. *Histoires de Développement*, 27 : 20.
- BENAVIDES (M.), FANO (H.), 1994 — *Estudio de costumbres y preferencias alimentarias. Metodología y principales resultados*.
- BEY (M.), 1995 — « Production paysanne et approvisionnement de Lima ». In : *Nourrir les métropoles d'Amérique latine. Approvisionnement et distribution*, Paris, L'Harmattan : 121-146.

- BRICAS (N.), 1994 - Consommateurs en quête d'identité. *Histoires de Développement*, 27 : 34-37.
- CALVO (E.), 1992 — Sciences sociales, alimentation et développement : images, métaphores et apories. *Revue Tiers Monde*, 33 (132) : 727-742.
- DE GUERRY (M.), 1980 — Vers une internationalisation des comportements alimentaires? *Annales de Géographie*, 89 (493) : 299-308.
- DELGADO (L.), 1991 a — *L'alimentation dans le processus de transition des communautés paysannes péruviennes*. Paris, thèse de doctorat en sciences sociales, sociologie, univ. de Paris I/IEDES, 354 p. + annexes.
- DELGADO (L.), 1991 b — Accès aux aliments, État et communautés paysannes au Pérou. *Cab. Sci. hum.*, 27 (1-2) : 75-83.
- DELGADO (L.), 1991 c - «Blé, savoir et saveurs dans les Andes péruviennes». In Dupré, éd. : *Savoirs paysans et Développement*, Paris, Karthala/Orstom : 155-180.
- DELGADO (L.), 1993 — *La consommation alimentaire urbaine : méthodes d'étude et applications dans les pays en développement*. Paris, CIE, 36 p.
- DUMOULIN (O.), 1992 — *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*. Rouen, actes du colloque de Rouen, 14-17 nov. 1990, université de Rouen, 178.
- DUDZINSKI (A.), 1990 — «La sécurité alimentaire au Pérou.» In: *La question alimentaire en Amérique latine*, Paris, CNRS : 39-64.
- FAO, 1993 — *Bilans de disponibilité alimentaire*. Agrostat.
- GOMEZ GALARZA (V.), 1994 — *Marché international, politiques macro-économiques et politiques agricoles au Pérou : 1950-1990*. Montpellier, thèse de doctorat en sciences économiques, univ. de Montpellier I, 271 p. + annexes.
- GRIGNON (C.), GRIGNON (Ch.), 1980 — Styles d'alimentation et goûts populaires. *Revue française de sociologie*, 21 : 531-569.
- LOMBARD (J.), 1980 — Modèles sociaux et comportements de consommation : quelques réflexions pour une étude socio-économique. *L'Homme et la société*, 55-58 : 141-148.
- MALASSIS (L.) 1970 — *Économie agro-alimentaire*. Paris, Cuyas.
- MALASSIS (L.), PADILLA (M.), 1986 — *Économie agro-alimentaire. III - l'Économie mondiale*. Paris, Cuyas, 449 p.
- MARIS (B.), 1990 — «Lima ou la perversion du marché alimentaire mondial». In: *La question alimentaire en Amérique latine*, Paris, CNRS : 15-38.
- SANTANA (R.), 1990 — «Introduction générale». In: *La question alimentaire en Amérique latine*, Paris, CNRS : 1-11.