

**DE LA POLITIQUE ALIMENTAIRE AUX PRATIQUES
POPULAIRES : LE SANDWICH AUX FRITES.**

Claudine CHAULET
Directeur de Recherche
CREAD

Parmi les "casse-croûtes" couramment consommés en Algérie(et ailleurs ?)se trouve le "sandwich aux frites".

Cette aberration nutritionnelle, (calorie+calorie, et non calorie+protides ou légumes frais), cet emprunt de la forme (pain+quelque chose dedans) sans le principe (contraste de couleur, de consistance, de saveur entre contenant et contenu), s'est banalisé, en même temps que d'autres nourritures" rapides".

Nous proposons de prendre cette "consommation",modeste et moderne, comme guide,pour montrer la complexité des facteurs qui entrent en jeu dans le changement alimentaire et dans l'intégration des emprunts au sein d'un système de goûts pré-existant. Ce "sandwich" est donc appelé à contribuer au débat sur l'alignement des modèles alimentaires et le maintien, même dans la dépendance, des significations de la nourriture.

**I. LES COMPOSANTS, OU LES CONDITIONS DE POSSIBILITE
DE CETTE OFFRE.**

1.1. Le pain :

Il s'agit d'une moitié de baguette, "pain du boulanger" à base de bié tendre.

- sa forme est un emprunt au modèle français moderne standard du pain.

- sa fabrication se fait dans des installations artisanales modernes marchandes (boulangeries avec four à mazout, pétrin mécanique, levure industrielle), voire dans quelques "boulangeries industrielles" initiées par l'Etat.

- sa banalisation est le résultat de la généralisation des boulangeries dans les villes et les villages, donc est liée à un recul de la fabrication domestique des pains et galettes traditionnelles.

- sa composante principale, le blé tendre, est en très large partie importé, acquis sur le marché mondial et trituré dans un important réseau de grandes minoteries modernes constituée et contrôlé par l'Etat (nationalisation puis investissements lourds).

- son prix est soutenu et contrôlé par l'Etat. La baguette à 1 DA puis 1,50 DA est le symbole du soutien aux "produits de première nécessité", et comme telle l'objet de controverses sur les gaspillages ainsi entretenus.

- sa distribution est un problème d'ordre public (manifestations de mauvaise humeur des boulangers, "chaînes", protestations...)

1.2. La pomme de terre :

Elle ne fait pas partie de l'éventail des aliments traditionnels du Maghreb. Sa culture a d'abord été développée par les colons, pour leur propre usage puis pour l'exportation en primeurs (avec maintien d'importations pour la consommation courante). Elle semble avoir pénétré peu à peu dans la cuisine algérienne, d'abord dans les villes et les zones de colonisation dense, sans y prendre cependant une position dominante.

Le niveau actuel de consommation de pommes de terre est la conséquence de la politique alimentaire adoptée et suivie depuis le début des années 1970.

Etonnés en effet par le niveau de la consommation moyenne par personne et par an en blé (plus de 200 kg, surtout du blé dur), peu optimistes sur la possibilité d'augmenter la production céréalière jusqu'au niveau né-

cessaire pour couvrir cette demande, persuadés de surcroît que l'industrialisation et l'urbanisation devaient s'accompagner d'un certain alignement de l'alimentation sur les modèles européens, experts et planificateurs ont pensé possible et souhaitable que les pommes de terre prennent la place d'une partie des céréales dans la ration alimentaire algérienne.

Voilà donc la pomme de terre, supposée produire plus de calories/ha que le blé et parée du prestige de la diversification "moderne" du régime alimentaire, promue au rang de "produit stratégique", donc dotée d'un ensemble de mesures et d'organismes de soutien depuis l'expérimentation jusqu'à la distribution. La production a effectivement suivi, passant de 2.500.000 quintaux environ à la fin de la période coloniale (dont 600 à 900.000 exportés) à environ 8.000.000 qx à la fin des années 1980; 13.600.000 qx ont été produits en 1992 avec tentatives de reprise d'exportations compensant d'éventuelles importations hors saison, et mise en place d'un système de conservation par le froid (encore insuffisant) pour étaler l'offre, et enfin un organisme spécial de production des semences.

La consommation intérieure a effectivement répondu à cette politique.

Elle a doublé en moyenne nationale par habitant et par an, passant de 22 kg en 1967 à 41 kg en 1988, alors que la "ration souhaitable" des experts était évaluée à 30kg, et que la ration moyenne tunisienne (18 kg) ou marocaine (22 kg) reste inférieure.

Cette consommation est surtout marquée en ville (Alger : 60 kg) mais concerne aussi les campagnes ("zone éparsée" : 37 kg).

La pomme de terre occupe désormais une position centrale dans la consommation des ménages à revenus modestes, et est ainsi devenue le symbole de la nourriture populaire... d'où la violence des protestations quand, en autonome 1990, son prix a dépassé 10 DA le Kg, frôlant les 20 DA/Kg à certains endroits, ce qui a contraint le gou-

vernement à décider des importations d'urgence. Les algériens sont donc devenus des mangeurs de pommes de terre, mais sans que pour autant la consommation de céréales diminue en proportion.

1.3. L'huile :

Traditionnellement, l'huile d'olive était peu utilisée dans certaines régions, et partout réservée aux usages les plus valorisés. Les autres huiles étaient inconnues, la friture n'était pas un mode de cuisson habituel. Pour être banalisée, la friture nécessite une matière grasse abondante et bon marché: c'est l'Etat qui a soutenu son expansion, en planifiant la distribution d'huile de graine (dite "sans goût" en langage populaire) à bon marché, à partir des anciennes huileries nationalisées puis surtout de nouveaux complexes industriels équipés pour raffiner l'huile brute achetée sur le marché mondial. Vendue à un prix longtemps maintenu bas, en emballages de grande capacité (bidons de 5 litres) à travers le réseau commercial étatique, cette huile s'est rendue indispensable pour tous les usages culinaires et a porté l'expansion de la friture (et des salades). La consommation est ainsi passée de 10 L./personne/an en 1966 à 17 litres en 1988 (les experts ayant prévu 13 litres), alors qu'elle est de 15 litres en Tunisie et de 14 litres au Maroc. La généralisation de l'utilisation de cette huile est marquée par l'écart relativement faible qui sépare la consommation urbaine (Alger : 18 L) et rurale ("zone éparsée" : 12 L).

Pour que la disponibilité en huile se traduise par l'adoption de la friture comme mode de cuisson fréquent, d'autres conditions doivent cependant être remplies :

- disposer d'une source de chaleur rapide et forte : une politique de très large distribution à bas prix de gaz naturel (ressource nationale) a effectivement été menée, au prix de lourds investissements et dans le but de protéger la végétation. Dans ce cadre une innovation spontanée s'est répandue, le réchaud à gaz à large rayon (dit "tabouna" dans l'algérois) facile à transporter et peu fragile, qui se trouve particulièrement adapté, entre autres, à la friture en quantité.

- disposer d'une batterie de cuisine en métal. Effectivement les ustensiles en aluminium fabriqués localement ont partout repoussé la poterie traditionnelle vers des usages spécifiques ou secondaires.

Récipients, énergie, milieu de cuisson, matière première : toutes les conditions sont réunies, grâce à la conjugaison des effets de politiques qui avaient chacune leur propre logique, pour la popularisation des frites, aussi bien en restauration collective qu'au foyer. Leur fabrication au bord des routes a de plus été favorisée, dans les années récentes, par une des formes appréciées du placement de l'épargne émigrée, la camionnette aménagée en "restaurant mobile" qui fait désormais partie du décor autour des portails des collectivités ou le long des grands axes routiers.

La baguette d'un côté, les pommes de terre frites de l'autre, sont donc disponibles du fait de stratégies éditoriales, menées dans le contexte de la dépendance alimentaire du pays.

Mais l'association pain + frites en un sandwich, comment, dans le contexte de quelle demande, s'est-elle constituée et répandue ?

II. LA COMBINAISON DES COMPOSANTS, OU LA CONSTITUTION D'UNE DEMANDE.

Le "casse-croute" ne se présente pas, dans les traditions culinaires algériennes, comme une préparation spécifique.

Les paysans ou les voyageurs d'autrefois emportaient un morceau de galette avec, selon les possibilités, quelques chose pour "manger avec", figes ou dattes sèches, olives.. On ne connaît pas l'utilisation habituelle de viande conservée, de fromage, d'oeufs pour cette circonstance. Les formes sandwich, tartine, toast, "biscuit" de consommation du "pain" ne semblent d'ailleurs pas compatibles avec la spécificité de la galette, préparée et mangée chaque jour, voire à chaque repas.

Pendant les grands travaux collectifs, les femmes apportaient aux champs des plats préparés, avec une connotation rituelle. Manger, sauf pour certaines fêtes, se faisait normalement à la maison, et manger en public, devant des "étrangers" était inconvenant. Lors d'un déplacement, on trouvait dans les gargottes des plats préparés selon les mêmes principes d'oppositions que la cuisine domestique (pain ou semoule/sauce). Les brochettes (ou le poisson grillé près des ports), préparation d'hommes, réalisée de-hors et sans médiation féminine, étaient à consommer entre hommes et ne faisaient pas partie de la nourriture habituelle.

2.1. Le casse-croûte, un nouveau besoin :

Ce sont sans doute les travailleurs salariés qui ont pris les premiers l'habitude du casse-croûte, avec pain accompagné par exemple de sardines à l'huile, oeufs durs ou "fromage" (pâte fondue) même si le transport de plats préparés à la maison, ou la gargotte, étaient préférés.

Actuellement, le casse-croûte ou le "fast food" se sont largement répandus, en tant que besoin quotidien créé par les nouvelles conditions de vie d'une partie importante de la population.

1- Eloignement très fréquent entre le lieu de travail ou d'études et le domicile :

- en ville, avec de plus des problèmes de circulation;
- à la campagne, où résident de nombreux travailleurs ou jeunes en formation astreints à se déplacer vers les usines, les chantiers, les lycées, les CFP.

2- Mobilité importante de la population :

- du fait de relations familiales maintenues entre membres d'une famille à résidences dispersées ;
- pour la recherche de "bonnes occasions" (déplacement de commerçants, d'acheteurs en quête d'un bien rare....);
- pour le voyage en soi, mode d'exercice de leur liberté par les jeunes hommes (plage, matchs...)

Les distances étant souvent longues, les grands itinéraires sont jalonnés d'étapes, fixes ou saisonnières, ou s'arrêtent facilement autocars, camionneurs, taxis de louages officiels ou clandestins et voitures particulières.

3- La restauration collective institutionnelle (cantines d'entreprises, d'hôpitaux, de lycées et centres de formation, restaurants universitaires, etc...) est importante quantitativement. Les prix y sont subventionnés, et les menus en principe équilibrés. Mais la qualité de la préparation et de l'ambiance y est souvent faible, ce qui pousse les "bénéficiaires", masculins surtout, à compléter ou remplacer le repas officiel par un plat mangé à l'extérieur (tandis que les jeunes filles et jeunes femmes, plus respectueuses des bonnes manières traditionnelles, auraient plutôt tendance à apporter quelque chose de chez elle et à se retirer pour manger dans un coin discret, ou à choisir les pâtisseries).

2.2. La contrainte économique :

Les revenus des salariés et des jeunes en formation étant dans leur majorité bas, compte-tenu des charges familiales en particulier, peu d'entre eux peuvent consommer régulièrement un vrai repas à l'extérieur, ni même un accompagnement cher comme le "hamburger" des fast-food, ou les fruits (qui sont "remplacés" par des sodas).

Dans l'échelle des prix, ce sont les pommes de terre frites qui sont les moins chères, suivies par les oeufs (qui eux aussi participent de la relation politique alimentaire/marché mondial, par le biais des importations pour l'aliment avicole).

On comprend la popularité de la combinaison pain+frites, et aussi le nouveau problème posé par l'augmentation du prix des pommes de terre, des pénuries conjoncturelles d'huile, et l'augmentation forte du prix de l'huile.

2.3. L'intégration dans le système des goûts :

On sait que pour être satisfaisant, un mets doit correspondre à une combinaison entre sensations identifiées comme différentes et complémentaires, en fonction des ré-

férents culturels auquel elles sont associés et qui suscitent les attentes du consommateur.

C'est ainsi que pour un consommateur européen le sandwich aux frites pourrait paraître peu attractif du fait que ses composants sont trop proches par la couleur, la saveur... Mais replaçons ces composants dans leur contexte algérien.

1- La baguette -Dans ce "pain du boulanger" (explicitement opposé au "pain de maison" toujours associé à l'intervention valorisée de la mère de famille) seule la croûte, qui doit être croquante et colorée, est appréciée. L'habitude générale est d'exiger du pain frais (non ramolli) et d'enlever la mie (c'est son élasticité qui semble rejetée). Cette pratique semble prendre comme référent la couleur et la consistance (sèche, sensible sous la langue) des différents pains traditionnels à base de semoule, et leur utilisation habituelle en morceaux trempés dans la sauce et imprégnés de celle-ci. Le "pain du boulanger", avec son contraste d'origine entre croûte et mie, et sa fonction possible d'accompagnement ou de support, est réduit une fois la mie enlevée à la croûte appétissante et qui appelle un intérieur, contrasté et complémentaire par sa consistance et sa couleur.

2- Les frites, à la maison, sont souvent aimées et volontairement préparées molles, peu dorées et bien huileuses. On ne cherche pas à reproduire le contraste, recherché en Europe (comme pour le pain), entre croûte croquante colorée et intérieur blanc et moelleux.

C'est que les frites ne sont pas là pour se substituer au pain et accompagner une viande grillée. Elles sont là pour accompagner le pain-croûte, en jouant le rôle de ce complément onctueux qu'appelle sa consistance.

Dans ces pratiques, l'hypothèse de l'expert en alimentation (les glucides des pommes de terre vont remplacer en partie les glucides du blé) ne se vérifie pas : pour les ménagères, pour les pères de famille faisant péniblement leur marché, les pommes de terre font explicitement partie de ce qu'on mange avec le pain, de ce qu'il faut acheter pour aller avec le pain, comme les légumes et ce qu'il

faudrait dans les sauces pour qu'elles soient bonnes, les légumes chers et la viande.

D'ailleurs les pommes de terre sont achetées au marché de détail, par petites quantités et au fur et à mesure des besoins ou des possibilités. Elle ne sont pas stockées à la maison, comme les céréales peuvent l'être: il est vrai qu'en Algérie elles se conservent mal, mais cela ne fait que confirmer leur fonction d'accompagnement, par rapport à la base céréalière.

Dans ce contexte, l'addition céréales+ pommes de terre est constante, et si les pommes de terre se substituent à un autre élément, c'est aux légumes secs, autrefois fréquents dans les recettes et semble-t-il en défaveur actuellement, et même à la viande.

C'est à ce titre qu'elles ont trouvé place dans les habitudes, et sont actuellement, dans la crise inflationniste qui bouleverse le rapport revenus/prix, le symbole incontesté du nécessaire, objet de protestations enflammées dans les journaux et référence sans cesse reprise du coût de la vie.

Le sandwich aux frites semble donc n'être que la forme "consommation extérieure rapide" d'un phénomène plus large d'adoption de la pomme de terre, sous la contrainte économique mais dans la logique du système de goûts: entre la croûte brune du pain et les frites claires et huileuses, le contraste de consistance et de couleur attendu est obtenu; un peu de harissa apporte avec la saveur "le piquant" et sa couleur rouge appétissante.

Reste, sur la table familiale comme à l'extérieur, le problème nutritionnel. Le traitement par l'huile de friture de l'amidon des pommes de terre pour accompagner le pain peut donner l'illusion d'être nourri; sont absentes les protéines animales, et en diminution les protéines végétales qu'apportaient plus largement, dans le régime traditionnel, le blé dur et les légumes secs, tandis que les fruits frais et secs tendent à disparaître du fait de leur coût, en même temps que la viande et même, depuis les augmentations récentes, poulets et oeufs.

CONCLUSION

La politique alimentaire algérienne a pu, pendant 25 ans, améliorer la ration moyenne malgré l'augmentation considérable de la population et la faiblesse globale des progrès agricoles.

Elle l'a fait en soutenant certaines productions comme les pommes de terre, en ayant recours au marché mondial pour les grands produits "de base" et en mettant en place un ensemble complexe de mesures de distribution des produits et de soutien des prix.

Le sandwich aux frites est un des révélateurs de la complexité des interactions entre les effets de telles politiques et les attentes des consommateurs, telles qu'elles sont structurées par leur culture et leur conditions de vie. Il permet en particulier de clarifier la distinction entre internationalisation des composants de l'alimentation et reproduction, dans les changements et la dépendance, d'un système alimentaire non aligné sur celui des pays d'origine des produits consommés.

Mais, l'augmentation du prix de l'huile, et de celui des pommes de terre à certaines saisons compromettent les frites, en même temps que l'illusoire "équilibre" de la nourriture des familles à revenus modestes. Dans cette période de crise du pouvoir d'achat et de crise des représentations, la recherche a aussi beaucoup à apprendre en s'attachant à des objets aussi modestes que "le sandwich au frites"!

REFERENCES

- M.A.R.A. - Rapport sur la situation alimentaire en Algérie - 1977 (dit "rapport Autret").
- CREA - IIES - L'évolution de la consommation alimentaire en Afrique: le cas de l'Algérie-Genève. IIES, 1982.
- AMIROUCHE L. La culture de la pomme de terre et le programme d'intensification Algérie-Verte -1-1976.

- CHAULET C. Préparation domestique et préparation industrielle des aliments au Maghreb. Permanences et changements - Colloque International: "Les industries élémentaires en Méditerranée". Bari, Octobre 1992.
- Cahiers du CREAD - Economie agro-alimentaire -I- 1986
II - 1988.
- BOUKELLA M. - Politiques alimentaires, marchés internationaux et dépendance : la filière des huiles végétales en Algérie (1962-1988). Thèse Doctorat d'Etat en Sciences Economiques, Lyon II. 1992.
- Commission Nationale Consultative sur l'Agriculture -
- Rapport général, janvier 1992.
- INESG - Indépendance alimentaire, éléments de stratégie, Alger - 1989.
- O.N.S. - Premiers résultats sur les dépenses de consommation en Algérie, 1988 (Données Statistiques, n° 112).
- Symposium - "La question alimentaire au Maghreb".
- Alger - 1989.
- Enquêtes et recherches en cours d'étudiant (e)s (Institut Sociologie - Alger, Institut d'Agronomie de Blida, INATA - Constantine).
- El-Moudjania - 8 Novembre 1992.