



La “ modernité alimentaire ” dans les territoires français d’Outre-mer

Laurence Tibère, Jean-Pierre Poulain

► To cite this version:

Laurence Tibère, Jean-Pierre Poulain. La “ modernité alimentaire ” dans les territoires français d’Outre-mer. Cahiers de Nutrition et de Diététique, 2019, 54 (5), pp.266-274. <10.1016/j.cnd.2019.05.003>. <hal-03276542>

HAL Id: hal-03276542

<https://univ-tlse2.hal.science/hal-03276542v1>

Submitted on 21 Dec 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.



Distributed under a Creative Commons CC BY-NC 4.0 - Attribution - Non-commercial use - International License

La « modernité alimentaire » dans les territoires français d’Outre-mer

Food modernity in French overseas territories

L. Tibère ^{a,b*}, J-P. Poulain ^{a,b}

Laurence Tibère, Maître de Conférences HDR en sociologie

Jean-Pierre Poulain, Professeur des Universités en sociologie

^aCertop-CNRS-UMR 5044, Université de Toulouse 2 Jean Jaurès,

^bInstitut supérieur du tourisme de l’hôtellerie et de l’alimentation (ISTHIA), *Chair of Food Studies*, Taylors University, Malaisie.

*Auteur correspondant, Laurence Tibère, CERTOP-UMR CNRS 5044, maison de la recherche, université de Toulouse 2 Jean Jaurès, 5, Allée Antonio Machado, 31058 Toulouse cedex 9, France.

Adresse e-mail: tibere@univ-tlse2.fr; (L. Tibère)

Résumé

En France métropolitaine, l’industrialisation de la filière alimentaire et la massification de la distribution ont considérablement transformé les modalités d’accès aux aliments. Dans les sociétés ultra-marines, où des transformations très rapides, plus encore que celles ayant touché l’hexagone, sont intervenues dans l’environnement alimentaire, comment ces changements se sont-ils opérés ? Nous proposons d’aborder cette question en revenant sur les données recueillies dans deux espaces ultramarins, la Polynésie française et La Réunion, autour de deux dimensions : le nombre de repas quotidiens et les valeurs qui sous-tendent le rapport à l’alimentation.

Mots clés : Modernité alimentaire. Sociétés d’outre-mer. Journée alimentaire. Santé. Cultures alimentaires, Modernité compressée.

Abstract

In France, the industrialization of the food chain and the massification of distribution have considerably changed the food habits. In French oversea’s territories, where very rapid transformations, even more than those affecting France, have intervened in lifestyles and the food environment, how are shifts occurring in food models? We propose to come back on the data collected in two French oversea areas, French

Polynesia and La Reunion, around two dimensions: the number of daily meals and the values related to food.

Keywords: Compressed modernity, Food modernity. French Overseas contexts. Food days. Health. Food cultures.

Introduction

En France métropolitaine, l'industrialisation de la filière alimentaire et la massification de la distribution ont considérablement transformé les modalités d'accès aux aliments. C'est dans ce cadre que les dynamiques de la « modernité alimentaire » se sont déployées, ce terme ayant été proposé par différents sociologues pour traduire notamment la posture du mangeur contemporain devant réguler son alimentation dans un nouveau contexte marqué en particulier par l'hyper-choix, la perte de légitimité des systèmes normatifs traditionnels et l'apparition de nouvelles normes (1, 2, 3). Des mouvements de médicalisation, de patrimonialisation, de politisation, ou encore le développement de la conscience des conséquences environnementales des choix alimentaires et la transformation du statut de l'animal ont été identifiés qui attestent de la transformation des valeurs et des significations de l'alimentation moderne (4). Très tôt, les sociologues de l'alimentation ont pointé les tensions entre les pratiques et les systèmes normatifs les encadrant (1, 2, 4, 5, 6, 7). Le regard a été porté sur ces écarts, soit en terme d'anomie (1, 8), soit en terme d'érosion (9), soit encore de décalage (6, 10, 11). L'accent a été mis par certains auteurs sur la permanence des inégalités (12, 13, 14). D'autres enfin ont proposé d'entrer dans le phénomène de consommation alimentaire uniquement par les pratiques (15).

Dans ce contexte, nos recherches développées en France, ont étudié les formes de changements à travers une typologisation des décalages normes-pratiques alimentaires. Quatre types principaux ont été mis en évidence : les deux premiers sont des situations dans lesquelles soit les normes changent alors que les pratiques restent identiques, soit les pratiques se transforment alors que les normes ne changent pas. Enfin, les deux suivants sont des types de concordance, l'un où normes et pratiques changent en même temps et l'autre dans lequel les deux ne bougent pas (10, 11). Cette approche a été appliquée aux structures et/ou contenus des repas ou encore, comme c'est le cas dans cet article, à la distribution des prises durant la journée (6).

Dans les sociétés ultra-marines françaises, la « modernisation » de la sphère alimentaire s'est opérée de façon très rapide. Certaines d'entre elles ont vécu en une ou deux générations les transitions épidémiologique, nutritionnelle et alimentaire que les états européens ont mis 5 ou 6 générations à traverser (16, 17, 18). De surcroît, résultant de l'histoire du peuplement, cohabitent sur ces territoires plusieurs modèles et cultures alimentaires venus de pays lointains. Ces contextes se révèlent proches de ce que Chang appelle, pour certains pays ou grandes métropoles d'Asie, la « modernité compressée » (19). Elle peut se définir comme un « contexte civilisationnel dans lequel les changements économiques, politiques, culturels et sociaux se produisent de manière extrêmement condensée, à la fois dans l'espace et dans le temps » (19 p. 33), une des conséquences étant la superposition de modèles et de pratiques culturelles issus d'univers différents en un même lieu. Pour l'alimentation, cela prend la forme de la cohabitation, avec des modalités de métissage plus ou moins importantes, de cultures alimentaires venues de différentes parties du monde. Cette grille de lecture développée en Asie résonne avec des analyses qui nous avaient conduit à repérer dans l'univers créole de La Réunion des formes avancées de la modernisation-globalisation (21).

Dans cet article, nous proposons de revenir sur des données recueillies entre 2001 et 2005 en Polynésie française (22, 23, 24) et à La Réunion (25, 26), pour y repérer les dynamiques à l'œuvre dans les pratiques et les représentations alimentaires. Ces enquêtes avaient pour but d'étudier les cultures alimentaires de deux territoires d'outre-mer aux prises avec les phénomènes de modernisation et d'analyser les mutations mises au jour ainsi que certaines de leurs conséquences supposées, notamment le développement de l'obésité. Elles ont déjà fait l'objet de publications et cet article se propose de reprendre et de mettre en perspective certaines hypothèses à la lumière de l'avancée des débats sur la modernisation. Ce sera l'occasion de ré-ouvrir certaines questions méthodologiques et théoriques. Nous nous intéresserons plus précisément aux journées alimentaires (nombre de repas quotidiens et autres prises alimentaires) ainsi qu'aux valeurs qui sous-tendent le rapport à l'alimentation.

Ce choix s'adosse à deux constats. Le premier est que la journée à trois repas tend à l'heure actuelle à s'imposer dans le milieu de la santé comme une évidence « universelle », alors qu'à l'échelle historique et anthropologique d'autres configurations sont observables. En France métropolitaine, ce modèle s'est stabilisé au milieu du XX^{ème} siècle (6, 27) et ne s'est imposé que durant la seconde partie. Il existe des sociétés dans

lesquelles on ne mange qu'une fois par jour, d'autres où le nombre de repas quotidiens est de deux, d'autres encore où l'on en consomme quatre, cinq... Ces consommations peuvent exister à côté d'autres prises peu ou non socialement régulées et codifiées. Au Nord Vietnam par exemple, des petites consommations nommées « *an choi* » (« manger pour s'amuser ») cohabitent avec les quatre ou cinq repas quotidiens dans un cadre socialement normé (2, 5, 28). Dans certaines sociétés, où les consommations de grappillage sont dominantes, la notion même de repas n'a pas d'équivalent. C'est le cas aux îles Tonga où, selon Bataille-Benguigui (29) les mangeurs ne font pas de repas à proprement parler. L'auteur précise que « le moment de la journée, la composition et la durée des prises de nourritures sont irrégulières mais semblent cependant avoir répondu depuis des siècles aux exigences biologiques du corps humain » (p 257).

A l'époque où nous intervenions en Polynésie française et à La Réunion, les discours de santé publique faisaient la promotion des « trois repas par jour sans hors repas » face à la montée de l'obésité (23, 30). Or, dans ces deux contextes, des études antérieures montraient que des journées alimentaires organisées autour de deux repas étaient repérables et pouvaient être considérées comme des formes traditionnelles (31, 32, 33, 34). Nous faisons l'hypothèse que les changements très rapides qui accompagnaient la modernité alimentaire pouvaient contribuer à déstabiliser les modèles existants créant des situations « d'anomie alimentaire »¹ qui pouvaient avoir des effets négatifs notamment sur la corpulence (35). Dans le cadre des sociétés ultramarines, le contexte anémique rend compte de l'affaiblissement des systèmes de normes traditionnels (nombre des repas, formes des repas, associations d'aliment) et de l'adoption de nouvelles normes.

Le second constat concerne les valeurs qui sous-tendent le rapport à l'alimentation. Dans l'Hexagone, dans les années quatre-vingt dix, à la question « qu'est-ce que c'est pour vous bien manger ? » l'horizon de la santé et de la nutrition, (à travers entre autre la notion d'« équilibre alimentaire ») émergeaient, pour atteindre un niveau significatif dans les années deux mille et progresser régulièrement jusqu'à aujourd'hui (6, 36, 37). Ce que nous avons désigné comme le processus de « nutritionnalisation » (4). Cependant, il

¹ Le concept d'anomie a suscité en sociologie des débats animés tant en sociologie générale que dans les sociologies spécialisées comme les organisations ou l'alimentation. Ils ont porté tant sur l'intérêt de son utilisation que sur les contours de sa définition. Depuis les premiers usages sur le mode 'a' privatif d'absence de normes, dans le sillage de Durkheim la définition s'est déplacée sur la question de la perte de légitimité des normes, de l'absence de régulation (Reynaud J.-D., 1995, *Les règles du jeu, l'action collective et la régulation sociale*, Paris, Colin), et notamment dans le champ de l'alimentation, sur le fait qu'elle peut également être caractérisée par le trop plein d'injonctions, plus ou moins contradictoires. Pour une présentation détaillée des débats, controverses et positions des auteurs voir (2, 10).

n'était pas certain que la tendance soit identique en Polynésie française et à La Réunion où, avec le passage rapide des situations de pénurie à l'abondance, il était possible que le « bien manger » soit encore associé à la quantité et à la satiété et que la « nutritionalisation » de l'alimentation ne soit pas aussi prégnante qu'en métropole. Parallèlement au « bien manger », d'autres dimensions ont été explorées, telle que les critères d'achat alimentaires ou encore la question des aliments « essentiels ». Pour l'analyse des valeurs, nous comparerons les données obtenues en Polynésie et à La Réunion avec celles collectées dans le contexte hexagonal².

Avant d'aller plus loin, il convient de présenter les deux contextes ultra-marins étudiés, en donnant quelques repères socio-historiques et de pointer ensuite les grands changements intervenus dans l'alimentation sous l'effet de cette « modernité compressée ». Nous décrirons les approches méthodologiques mobilisées pour chacun des terrains, en termes d'outils, d'échantillons et de collecte de données. Nous préciserons également ces éléments méthodologiques pour la recherche menée dans l'Hexagone, à laquelle nous ferons référence dans la seconde étape de l'analyse. Seront ensuite présentés les résultats relatifs aux types de journées alimentaires, en étant attentifs aux éventuels liens avec l'obésité, ainsi que les données relatives aux valeurs associées à l'alimentation et notamment la place de la santé.

Eléments socio-historiques et culturels

Une diversité ethnoculturelle

Les contextes étudiés présentent tous deux une configuration ethnoculturelle diversifiées³. Sur les îles de La Société, elle s'organise autour de quatre grandes composantes : les Polynésiens (*Ma'ohi*) ayant migrés d'Asie du Sud-Est entre -4000 avant JC et 1000 après JC, les Chinois (*Tinito*) arrivés comme travailleurs engagés à la fin du XIX^{ème} siècle, les Français (*Farani*) installés à partir du XIX^{ème} siècle avec la colonisation puis dans le cadre du Centre d'essais du Pacifique (CEP) durant les années soixante et enfin, les métis (*Demis*) issus d'unions entre différentes composantes (13, 38). Du point de vue de l'alimentation, on distingue quatre principaux univers (*ma'ohi*, *tinito*,

² Il s'agit de la recherche NUTRIALIS-RARE intitulée : « Alimentation hors repas et corpulence », évolutions du modèle alimentaire et impact sur la corpulence (Ministère de la recherche, Cerin, Inserm, Nestlé, Région Nord Pas de Calais). Cette recherche avait été menée en partenariat avec Monique Romon (PR/PH unité de nutrition), de l'université de Lille II et Pierre Barbe (MCU/ PH Nutrition, Inserm U317) de l'université de Toulouse III. Outre le rapport portant le même titre, cette recherche a donné lieu à deux publications (35, 14)

³ Dans les deux enquêtes, les individus étaient invités à définir eux-mêmes leur « positionnement identitaire » dans une perspective non essentialiste de l'identité (26).

farani, occidental), chacun renvoyant à des types de structures de prises alimentaires et à des contenus, avec souvent des hybridations entre eux (23, 24, 38, 39).

La société réunionnaise compte elle aussi plusieurs composantes ethnoculturelles. À l'arrivée des premiers colons au milieu du XVII^{ème} siècle, l'île était inhabitée. Au fil de la colonisation, des populations venues notamment d'Europe, d'Inde, d'Afrique, de Madagascar, de Chine, s'y sont installées et ont créé une société nouvelle au sein de laquelle les métissages ont très tôt existé. Avec l'esclavage, une organisation socio-raciale très hiérarchisée s'est mise en place, marquée cependant par, une certaine porosité entre les composantes, la créolisation ayant formé un « en-commun » culturel. Aujourd'hui, on distingue différents univers ethnoculturels : les « *Yabs* » (ou petits blancs), les « *Gros blancs* » (issues des familles de propriétaires terriens), les Cafres (noirs), les *Malbars* (indiens), les *Zarabes* (indo-musulmans), les *Zoréoles* (métis réunionnais-métropolitains ou métropolitains intégrés et assimilés), les ressortissants métropolitains étant appelés *Zoreiys*. Des populations originaires de Mayotte et de Madagascar sont aussi présentes sur l'île (25). Sur le plan de l'alimentation, un système métissé, appelé « *cuisine créole* » s'est mis en place au fil des migrations qui articule des influences européennes, indo-portugaises, malgaches, africaines. Le repas créole type a une structure synchronique, c'est à dire que tous les éléments qui le composent sont servis en même temps. Il s'organise autour du riz, sur lequel sont déposés les *grins*, le *rougay*, le *cari* et les *brèdes* (pousses végétales)⁴. Il a été adopté par tous les Réunionnais et cohabite avec des univers spécifiques *malbar*, *zarabe*, *chinois*, mais aussi métropolitains, malgaches et mahorais (25, 33, 34). Aujourd'hui, on trouve aussi une forme diachronique de repas créole composée de deux séquences successives, intégrant une entrée et un dessert ou une entrée, ou un dessert. En d'autres termes, à côté de l'apparition de nouvelles pratiques telles que le fast-food, on repère la complexification et la diachronicisation des structures de repas par l'ajout d'éléments⁵.

Une entrée rapide dans la modernité alimentaire

Outre leur diversité ethnoculturelle, ces deux contextes ultra-marins ont en commun d'avoir accédé très rapidement à la société de consommation. En Polynésie, la pénurie et

⁴ Les *grins* (terme *créole*) sont les légumineuses, le *cari* est une préparation à base de tomate, de curcuma, d'ail et d'oignons préparée avec de la viande, du poisson ou des légumes. Le piment est servi frais ou préparé en *rougay* (préparation pimentée, associant le piment et les légumes ou les fruits notamment).

⁵ Ce point a fait l'objet d'une présentation lors des Journées Françaises de Nutrition, le 15 décembre 2017 à Nantes (46).

son alternance périodique avec l'abondance ont historiquement structuré les modèles alimentaires. L'essor du commerce moderne a favorisé l'accès aux nourritures occidentales d'importation ainsi que l'introduction de nouvelles formes de consommation (40, 41, 42, 43, 44). Globalement, il est possible de repérer trois grandes périodes dans l'histoire de l'alimentation polynésienne : la période pré-européenne qui précède la découverte, celle de la colonisation qui s'étend de la découverte à la transformation de son statut en Territoire d'outre-mer et l'époque contemporaine qui marque l'entrée de l'alimentation polynésienne dans le monde de l'économie avec notamment les effets d'amplification qu'a eu l'arrivée du CEP (Centre d'essais du Pacifique)⁶. Certains changements datent du XIX^{ème} siècle, comme l'introduction et la diffusion du riz, ou encore la consommation de pain, de beurre et café au lait, concomitantes de l'arrivée des diasporas chinoises (38). Dans les années 1950, l'alimentation en Polynésie française résulte encore largement de l'autoproduction (agricole et piscicole). Les grandes mutations vont avoir lieu dans la seconde moitié du XX^{ème} siècle avec l'installation du CEP, dans les années 1960, qui injecte d'importantes ressources financières qui vont contribuer à une très rapide monétarisation de l'alimentation. L'autoproduction alimentaire se réduit de façon considérable, laissant la place aux produits industriels importés (poulets et steaks surgelés, frites, pizzas, pâtes...) à Tahiti tout d'abord puis, dans un second temps, jusque dans les îles reculées. Cette pénétration de produits industriels est facilitée par la diffusion des congélateurs. Simultanément à cette internationalisation et à cette industrialisation, l'alimentation connaît des mouvements de relocalisation, avec notamment une valorisation nouvelle du *maa Tahiti* qui s'inscrit à la fois dans des logiques d'affirmation identitaire et plus banalement de revalorisation du « local » contre-tendancielle à la mondialisation (22, 38). Un faible niveau d'activité physique quotidien, la ration alimentaire hypercalorique des Polynésiens, des modèles d'esthétique corporelle valorisant les corpulences fortes pourraient globalement expliquer la prévalence élevée de l'obésité observée (47).

Sur l'île de La Réunion, le changement le plus marquant réside dans le passage d'une économie de production, de type colonial capitaliste, à un système basé sur les transferts publics et sur un important secteur tertiaire (38, 39, 40, 41, 42, 43, 44). En l'absence d'une production locale suffisante, la consommation de masse conduit à une

⁶ L'installation des Américains dans le Pacifique de 1941 à 1946 dans le cadre de la guerre du Pacifique avait déjà amené une forme d'hédonisme alimentaire mais aussi des nouveaux produits issus de l'industrie agro-alimentaire américaine (27).

augmentation des importations. A partir des années soixante-dix et en quelques décennies, La Réunion est passée d'une société de plantation à une société de consommation de masse, sans avoir connu la société industrielle classique. Certains auteurs observent que « les transferts publics et notamment sociaux sont le véritable carburant de la consommation (...) de nouvelles classes sociales ont vu le jour et une classe moyenne jusqu'alors inexistante est apparue dans un contexte d'enrichissement global de la population (...) mais que la 'modernité' n'a pas mis un terme à la précarité, loin s'en faut » et que « la société réunionnaise est marquée (...) par des signes et des symboles qui caractérisent toute société de consommation : profusion des objets, des services, des biens matériels, d'informations de masse. Incitation à la consommation, croissance des dépenses individuelles, multiplication des systèmes de crédits, mythe égalitaire du bien être etc... » (45). Ces changements ont lieu avec une rapidité et une ampleur particulière, ayant notamment pour corollaire désigné par la communauté médicale, l'apparition de pathologies d'origine alimentaire, tels que le diabète de type 2 et l'obésité morbide⁷.

Méthodologie

En Polynésie française, les données sont issues d'une recherche commanditée par la Direction de la santé de Polynésie française⁸ et dont l'objectif était de repérer les déterminants culturels de l'alimentation et des facteurs sociaux impliqués dans le développement de l'obésité sur ce territoire (22). Cette recherche reposait sur une méthodologie mixte comprenant une phase qualitative et une enquête quantitative. Des entretiens individuels (n=15) et deux focus groups ont donc été organisés dans un premier temps, pour saisir les formes et les contextes des consommation alimentaire ainsi que les représentations qui leurs sont associées.

⁷ Sources : *Obésité réunion : Enquête REDIA* (Association Réunion Diabète), 1999-2000. L'obésité morbide (BMI > 30) correspond à des corpulences associées à des risques élevés de comorbidités notamment maladies cardio-vasculaires et diabète de type 2.

⁸ Commanditaire : Ministère de la Santé de Polynésie Française, Direction de la Santé,

Groupe de pilotage Direction de la Santé :

Coordination, Yolande Mou, nutritionniste,

Membres : Diana Lahanier, psychologue, Isabelle Didiergeorge, médecin nutritionniste, Nicole Cerf, épidémiologiste,

Direction scientifique :

Jean-Pierre Poulain, socio-anthropologue et Laurence Tibère, sociologue,

Groupe de recherche (par ordre alphabétique): Nicole Cerf, épidémiologiste, Direction de la Santé, Isabelle Didiergeorge, médecin nutritionniste, Direction de la Santé, Sandrine Jeanneau, sociologue, université de Toulouse Le Mirail, Diana Lahanier, psychologue, Direction de la Santé, Yolande Mou, nutritionniste, Direction de la santé, Jean-Pierre Poulain, socio-anthropologue, Université de Toulouse Le Mirail, Laurence Tibère, sociologue, Université de Toulouse Le Mirail,

L'approche quantitative reposait sur un questionnaire standardisé de 53 questions administré auprès d'un échantillon représentatif de la population des îles de La Société (Îles du vent et Îles Sous le vent), de 1000 individus âgés de 16 ans et plus. La représentativité a été construite avec la méthode des quotas sur les critères d'âge, de sexe, de catégorie socioprofessionnelle, de commune de résidence : zone urbaine, suburbaine, rurale (les définitions de l'Institut de la statistique en Polynésie française ont été utilisées). La collecte de données a été conduite en face à face par des enquêteurs locaux parlant tahitiens et formés par nos soins à l'enquête sociologique. Le pilotage du terrain a été confié à un bureau d'étude local⁹ et la supervision a été assurée par la direction de la santé. Les IMC ont été calculés selon la formule de Quételet sur la base de données mesurées. L'analyse a été conduite selon une double catégorisation : celle de l'IOTF et celle de la Commission du Pacifique Sud.

L'étude des modèles alimentaires utilise une méthodologie distinguant les normes et les pratiques mise au point et utilisée dans différentes études en France (6, 10) et à l'étranger notamment dans le *Malaysian Food Barometer* (48). Elle s'inscrit dans le sillage des travaux de Mary Douglas sur le « proper meal » (49), expression qui en français combine l'idée de repas « normal », « idéal », celui que l'on prend quand aucun obstacle ne vient perturber les choses. La méthode consiste à collecter dans un premier temps des données sur les normes des repas, des journées alimentaires, puis à faire un rappel des 24 heures. Les analyses portent alors sur les relations entre normes et pratiques et sur les différentes formes de décalage, tant au niveau des repas que des journées alimentaires.

Les valeurs associées à l'alimentation ont été collectées grâce à une série de questions, entre autres : « que signifie pour vous « bien manger » ? »¹⁰, les critères de choix des aliments et les aliments « essentiels » (« quels sont pour vous les trois aliments essentiels ? ») ; cette dernière se déclinant sur « ... pour être en bonne santé », « ... pour ne pas prendre du poids » etc. Ce type de question a été utilisé par Lewin (50) et reprise par Trémolières en France dans les années 1960 (51). Elles invitent les personnes interrogées à se prononcer (jugement de valeur) sur l'importance des différents aliments

⁹ Société « MBA Consultants Louis Harris », Christophe Serra Mallol, directeur,

La coordination de la collecte a été assurée :

- Pour les Îles du Vent, par Christophe Serra Mallol (MBA) et Gérard Chune MBA),

- Pour les Îles Sous le Vent, par Jacqueline Leininger, infirmière de santé publique, Direction de la santé circonscription médicale des Îles Sous le Vent.

La traduction des questionnaires et l'interprétariat ont été réalisés par Alice Brémond et Pauline Niva

¹⁰ La question du « bien manger » a été posée uniquement lors de la phase exploratoire qualitative car à l'époque, une enquête par questionnaires avait été réalisée sur Tahiti, dans le cadre d'un DEA, montrant l'importance de la quantité (39). Nous avons donc ajouté le questionnement sur le « bien manger ma'ohi » dans le but d'étudier les liens éventuels entre le positionnement identitaire, les modèles alimentaires et l'IMC (22).

pour le bien-être de la famille sans leur demander les raisons particulières. La question ne renvoie pas à une définition scientifique, mais à des représentations sociales. « Celles-ci bien qu'influencées par la vulgarisation du discours médical sur l'alimentation ne sauraient s'y réduire ; les valeurs, les symboles, les usages sociaux dont sont porteurs les aliments interviennent aussi » (51, p. 86).

Dans cet article, nous nous intéressons aux structures de journées alimentaires « idéales » (« combien de prises alimentaires contient pour vous la journée alimentaire idéale (en semaine/le week-end) ? Pouvez-vous les décrire ? ») et à celles des journées effectives (construites à partir des prises alimentaires collectées dans le rappel des vingt-quatre heures). Nous avons différencié le questionnement pour la semaine et le week-end pour tenter de repérer les situations éventuelles de cohabitation de modèles alimentaires entre ces deux temporalités.

A La Réunion¹¹, la recherche était financée par la Région et l'Université de Toulouse 2, la phase qualitative a consisté en la réalisation de quarante trois entretiens individuels et d'une quinzaine d'observations de préparation culinaire et de repas. Là aussi il s'agissait de repérer les éléments de contexte et de tester les questionnements afin d'adapter les outils de la phase quantitative. Une enquête par questionnaire auprès de 545 personnes (échantillon représentatif sur les variables « âge », « sexe », CSP et « microrégions ») a ensuite été réalisée. Comme précédemment, le questionnaire comportait une série de questions permettant la distinction entre les normes et les pratiques pour les journées alimentaires ainsi que les possibles différences entre la semaine et le week-end. Les représentations du « bien manger », celles en termes d'aliments essentiels ainsi que les critères d'achat ont aussi été collectés. Les indices de masse corporelle ont été construits à partir de données en grande partie déclarées¹² et en utilisant uniquement la catégorisation IOTF. L'administration des questionnaires a été faite en face à face, au

¹¹ Commanditaire et financement : Région La Réunion, DRAC de la Réunion, Maison de la Montagne, financement FEDER et Université de Toulouse le Mirail

Comité de pilotage : Guy Fontaine, PU en géographe, Université de la Réunion, Axel Hoareau, Catherine Doste, Maison de la montagne.

Direction scientifique : Jean-Pierre Poulain, socio-anthropologue et Laurence Tibère, sociologue,

Groupe de recherche (par ordre alphabétique): Marieke Van der Castel, Master Sciences sociales appliquées à l'alimentation, Université de Toulouse Le Mirail, Noémie Hillemoine, Master Sciences sociales appliquées à l'alimentation, Université de Toulouse Le Mirail, Christelle Ryden, Master Tourisme, Université de Toulouse Le Mirail, Tibère, sociologue, Université de Toulouse Le Mirail,

Coordination des enquêtes : Laurence Tibère et Christelle Ryden

Enquêteurs 7 étudiants du Master Géographie et développement.

¹² Les individus ont été pesés (pèse-personne personnel) dans 63% des cas. Les tailles étaient toujours déclarées.

domicile des interviewés par des enquêteurs préalablement formés par nos soins et parlant le créole réunionnais.

	Polynésie française	La Réunion
Phase qualitative	15 entretiens 2 focus group	43 entretiens 15 observations participantes
Phase quantitative	N= 1000 53 questions Administration en face à face Taille et poids mesurés	N= 545 27 questions Administration en face à face Taille déclarée et poids mesurés (63% des cas) et déclarés (37% des cas)
Echantillon	Sur quotas : Age, sexe, CSP, commune	Sur quotas : Age, sexe, CSP, macro région
Périodes	2001-2002	2004-2005

Résultats

Journées à deux repas et situations de décalage cognitif

En Polynésie française, la revue de littérature et les travaux qualitatifs avaient mis en évidence la cohabitation de plusieurs formes de journées alimentaires. La première, valorisant les produits de base du *maa Tahiti* (*uru*¹³, *taro* etc.) et comprend deux repas. Une autre comprenant deux ou trois repas organisés autour du *maa Tinito* (riz comme élément central, légumes, viande ou poisson). Une troisième, proche du modèle occidental, valorisant les produits carnés et s'organisant en trois repas quotidiens. Ces différents modèles se superposent et se mélangent (23). Les données obtenues sur les îles de La Société en termes de pratiques montraient la présence de deux modèles de journées, l'un de deux repas (38%) et l'autre de trois repas (53%). Un peu moins d'un tiers des individus (28%) étaient à cheval entre plusieurs modèles, avec notamment une alternance entre une journée à trois repas la semaine et deux repas le week-end, marquant ainsi la permanence du modèle *ma'ohi* en fin de semaine. Les populations du bas de l'échelle sociale et de la classe moyenne ainsi que les personnes s'identifiant comme *Ma'ohi* étaient surreprésentées dans ces situations ¹⁴. Le fait qu'elles soient principalement concernées par la prévalence de l'obésité nous amène à confirmer l'hypothèse d'un lien entre cette dernière et la cohabitation des modèles entre la semaine et le week-end. Ces formes combinant le modèle traditionnel *ma'ohi* et des pratiques

¹³ Le *uru* est le fruit de l'arbre à pain.

¹⁴ L'analyse statistique a été réalisée pour chacune des enquêtes mobilisées dans l'article sur la base du test χ^2 à l'aide du logiciel SPSS. La signification statistique a été fixée à $P \leq 0,05$.

nouvelles étaient surreprésentées pour les populations rurales, pour ces décalages, alors que les urbains étaient majoritairement concernés par les situations de cohérence pour trois repas quotidiens. S'agissant des décalages entre et normes et les pratiques de repas sur la semaine, les personnes obèses étaient surreprésentées parmi ceux qui valorisent deux repas quotidiens mais dont les journées en contenaient effectivement trois.

Lien entre obésité et anomie alimentaire

A La Réunion, au début des années 1980, certains travaux indiquaient l'existence dans de nombreux foyers ruraux, de journées à deux repas : repas de midi et d'un repas du soir (30, 31, 33). La modernisation de la société et la tertiarisation de l'économie se sont accompagnées de l'installation de populations issues du monde rural en milieu urbain ou péri-urbain, avec bien souvent, la présence de modèles anciens. Du point de vue des normes, 38% de répondants décrivent des journées alimentaires « idéales » organisées autour de trois repas seuls, 32% valorisent des journées comprenant trois repas et des hors repas et 22% ne comportent que deux repas. Du point de vue des pratiques, trois types de journées sont identifiables. L'une contenant trois repas, sans prises hors repas (39%) ; elle concernait majoritairement les agriculteurs et ouvriers. L'autre s'organisait aussi autour de trois repas mais avec une ou plusieurs consommations hors repas (37%) et enfin, un autre type saillant de journée ne contenant que deux repas (16%). Deux sous-populations étaient concernées par ces journées à deux repas. La première (12%) comprend des artisans, commerçants, chefs d'entreprise, majoritairement en situation de cohérence entre normes et pratiques et ayant des IMC de type maigre et poids normal. La seconde (4%) renvoie à une majorité d'individus déclarant trois repas et n'en prenant que deux. Le faible effectif limitait les croisements statistiques mais on pouvait souligner qu'il s'agissait principalement d'inactifs, de personnes à faible capital culturel et dont l'IMC moyen était de 29,88. Le fait qu'il s'agisse à La Réunion de données déclarées invite à considérer ces résultats comme des pistes à explorer. Enfin, des phénomènes de différenciation entre la semaine et le week-end tels que ceux identifiés en Polynésie n'étaient pas repérables à La Réunion.

Les données obtenues soulignent l'existence, à l'époque de ces enquêtes, de modèles de journées alimentaires à deux repas cohabitant avec d'autres contenant trois repas. L'analyse des différentes formes de cohabitation apporte un éclairage sur les formes d'anomie liée aux changements rapides en outre-mer dont certaines sont associées à la montée de pathologies alimentaires.

L'autre point abordé concerne les valeurs intervenant dans le rapport à l'alimentation, à travers le « bien manger » et ce qui est considéré comme « essentiel » dans l'alimentation mais aussi dans les critères intervenant dans l'achat alimentaire. Dans les deux espaces ultra-marins étudiés nous faisons l'hypothèse que le processus de nutritionnalisation de l'alimentation était moins important et que, dans ces deux sociétés passées rapidement de la pénurie à la consommation de masse (48, 49), il était possible que le « bien manger » soit encore associé à la quantité. Une comparaison a été faite sur ces points avec les données obtenues en France hexagonale à la même époque.

La valeur santé dans les représentations alimentaires

« Bien manger », la quantité valorisée

Les données collectées en France dans l'enquête « *Les nouvelles pratiques alimentaires* » montraient qu'à la question « qu'est-ce que pour vous bien manger ? » les réponses en termes d'équilibre alimentaire arrivaient en tête, avant le plaisir et la convivialité¹⁵. En Polynésie, la question avait été posée durant la phase qualitative et faisait émerger la quantité et la satiété ainsi que des composantes emblématiques telles que le *uru*, le taro, le poisson, et plus globalement le *maa Tahiti*, littéralement « manger tahitien ». Les résultats d'une enquête quantitative menée quelques années avant sur Tahiti (39) montrait par ailleurs que la quantité restait un critère central du bien manger (31% des réponses).

A La Réunion, la quantité arrive en tête des réponses¹⁶ (41,1%), devant la convivialité et le plaisir (21,7%). La santé concernait une part des réponses plus faible (11,5%)¹⁷, et majoritairement des femmes, des urbains et des cadres supérieurs, comme cela a été le cas pendant longtemps dans l'hexagone (51).

Les aliments emblématiques, souvent « essentiels »

Les réponses relatives aux « aliments essentiels » permettent d'identifier les catégories qui sous-tendent le rapport à l'alimentation ainsi que la hiérarchisation des aliments. En France métropolitaine, les légumes et les fruits apparaissaient en tête des réponses, en particulier chez les femmes, suivis de la viande (surtout chez les hommes) et des produits

¹⁵ La question du « bien manger » n'a pas été posée car elle avait été étudiée dans une précédente recherche menée sur un échantillon national (1999-2000) intitulée « *Les nouvelles pratiques alimentaires* » (appel d'offre « Aliment Demain » du Ministère de l'Agriculture en partenariat avec la société de restauration collective SHR).

¹⁶ Nous avons réuni les réponses de type « *manger beaucoup* », « *manger en quantité suffisante* », « *manger un bon piton de riz* », « *pour ne plus avoir faim* », « *se remplir le ventre* ».

¹⁷ Nous avons regroupé les réponses du type « *manger équilibré* », « *manger léger* », « *manger sainement* ».

laitiers. Les différenciations de genre s'accompagnent d'autres en termes de CSP mais aussi de régions soulignant le fait que le statut des grandes familles d'aliments s'inscrit dans des cultures régionales. En Polynésie, les réponses soulignent le statut emblématique du taro, du riz, et du pain, tous trois représentant 21% des aliments cités, avant les fruits et légumes (19%) et les poissons et fruits de mer (16%) et la viande (14,7%). L'analyse par univers ethnoculturels montre par ailleurs une forte différenciation dans la hiérarchie des aliments essentiels : les *ma'ohi* citant davantage notamment le taro, la patate douce, les fruits et légumes et les poissons. A La Réunion, le terme d'aliments « essentiels » ne faisant pas sens, il a été remplacé par celui d'« aliments indispensables » qu'il a fallu parfois reformuler (« dont on ne peut pas se passer »). Les réponses soulignent l'importance et l'attachement au riz et aux plats emblématiques de la cuisine créole réunionnaise (38,5%)¹⁸, suivis d'éléments vitaux comme l'eau (13%), et enfin, d'autres plus hédoniques tels que les sodas, jus de fruits et aliments sucrés, puis la viande, les fruits et légumes ne représentant qu'une infime part des réponses (5%). Dans ce contexte, les catégories mobilisées sont davantage culturelles, avec la référence à la cuisine créole, mais on note la présence de certaines catégories d'aliments sucrés, à forte charge gustative, telles que les sodas. Un lien entre l'histoire sucrière de certains DOM-TOM notamment à La Réunion et le goût pour les boissons sucrées a été mis en avant et pourrait expliquer en partie ce choix (52). Cela se combine avec le fait que, dans certains milieux sociaux, ils sont considérés comme des boissons « modernes », en particulier pour les plus jeunes (53). Les fruits et légumes sont eux, dans le contexte réunionnais moins valorisés, voire dévalorisés, certains d'entre eux étant même associés à la pauvreté et au manque de variété alimentaire (54).

Le prix et le goût, premiers critères

Dans l'enquête métropolitaine, des propositions de critères étaient faites aux enquêtés, lesquels devaient répondre « j'en tiens compte » ou « je n'en tiens pas compte ». Les résultats montraient qu'en France métropolitaine, le goût arrivait en première position des critères d'achat (97,5%), suivi du coût (74,6%) et de la santé (64,5%). En Polynésie et à La Réunion, la question était : « lorsque vous choisissez des aliments, de quoi tenez-vous

¹⁸ Certains observateurs soulignent le fait que dès la fin des années quatre-vingt, les médecins préconisaient la diminution du riz et des légumineuses (*grins*) et du *cari* dans le cadre de la perte de poids, et que ces prescriptions étaient particulièrement difficiles à respecter car en contradiction avec la culture alimentaire créole et la vie sociale (Baggioni D, 1988, « Collectif instituteurs de saint-Leu : enquête sur la cuisine in baggioni D. et Marimoutou C. J.C., Actes du colloque, Cuisine/Identités, Publication de l'Université de La Réunion et Cohen, 2000, *Le cari partagé*, Paris, Khartala).

compte ? 3 critères au choix sur une liste ». Dans les deux contextes, la hiérarchie des choix fait apparaître le prix en premier et le goût en second. Ces données militent pour une redéfinition de la liste des produits de première nécessité à la lumière des connaissances nutritionnelles, dont l'objectif serait de réorienter la consommation des groupes sociaux défavorisés. En Polynésie, le prix (32%), est suivi par le goût (27%) et les effets sur la santé (18,6%) en position équivalente avec la fraîcheur (18%). A La Réunion, le coût et le goût (30%) sont ex-aequo et les réponses en termes de santé sont peu nombreuses (7%). L'analyse différenciée montre qu'en Polynésie, les femmes accordent (dans leurs déclarations) plus d'importance que les hommes aux effets des aliments sur la santé, ces derniers mettant davantage en avant le goût. L'analyse selon le degré d'urbanisation laisse clairement apparaître une sensibilité plus importante des citadins à la dimension « santé » de l'alimentation, dimension conjointe au critère de fraîcheur. A La Réunion, les tendances proches sont visibles, avec une surreprésentation de femmes parmi ceux qui valorisent la santé. Pour tenter de saisir la place de la santé par un autre biais, nous avons posé la question suivante « avez-vous des restrictions alimentaires ? » en question ouverte. La réponse était positive pour 53% des enquêtés et, parmi ces derniers, 93,8% déclaraient le faire pour des raisons religieuses et seulement 3,2% pour la santé. La dimension de spiritualité est importante dans les choix alimentaires et le rapport des Réunionnais à l'alimentation. En fonction de la pratique religieuse et des univers ethnoculturels, en lien notamment avec la référence aux ancêtres, certains interdits alimentaires, permanents ou temporaires, sont respectés (55, 56, 57).

Discussion

Notre réflexion s'adosse à la définition des « modèles alimentaires » mise à l'épreuve dans différentes recherches, que ce soit dans des contextes occidentaux (4, 6, 10), asiatiques (48, 58) ou comme ici les sociétés d'outre-mer. Elle met l'accent sur le fait que les décisions alimentaires s'opèrent sur une infrastructure socioculturelle qui échappe bien souvent à la conscience des individus. Elle articule donc des éléments de pratiques et de représentations, des routines, des scénarii d'action, utilisés dans l'allant de soi, et des dimensions symboliques qui donnent du sens aux événements sociaux que sont les repas mais aussi, toutes les actions allant de l'acquisition de la nourriture à sa consommation. « Les modèles alimentaires sont des ensembles sociotechniques et symboliques qui articulent un groupe humain à son milieu, fondent son identité et assure la mise en place

de processus de différenciation sociale interne. Ils sont un corps de savoirs et de savoirs faire, accumulées au fil du temps, permettant de sélectionner des ressources, de les préparer pour en faire des aliments, puis des plats et de les consommer. Ils sont en même temps des systèmes de codes symboliques qui mettent en scène les valeurs d'un groupe humain participant à la construction des identités culturelles et aux processus de personnalisation » (2). Ce faisant, ils sont impliqués dans la régulation de phénomènes sociaux tant au niveau de la famille qu'au-delà et participent à la régulation des comportements alimentaires en fixant des régularités et des formes de contrôle. Les modèles alimentaires ont de ce fait une position centrale dans le système social et sont affectés par ses transformations. Transition démographique, transition épidémiologique, urbanisation, monétarisation de la production alimentaire, ont des effets sur les modèles mais n'affectent pas ses différentes composantes de la même façon et avec les mêmes temporalités. Des changements qui supposent des réajustements, des apprentissages plus ou moins longs selon les contextes, et, qui, dans les deux sociétés ultra-marines étudiées s'accompagnent de la cohabitation, voire de « confusion » entre plusieurs modèles. Cette situation peut être interprétée en termes d'anomie, les mangeurs étant partagés entre plusieurs façons de se conduire, et elle résulte tout à la fois des transformations très rapides de l'environnement économique et de la diffusion d'informations relatives à la nutrition à travers les médias et le corps médical, et paramédical, de conseils nutritionnels conçus, la plupart du temps, dans des contextes sociaux et culturels occidentaux. En Polynésie comme à La Réunion, des situations de dissonance sont repérables entre des normes de journées alimentaires comportant deux repas et des pratiques organisées autour de trois repas, qui pointent les glissements entre les modèles dans des contextes où la norme nutritionnelle française valorisant les trois repas quotidiens se diffusait. Ces situations « anomiques » renvoient en l'espèce à la concurrence entre des modèles de journées alimentaires autour de 3 repas ou 2 repas principaux, avec des surreprésentations de personnes obèses. En Polynésie les décalages s'inscrivent dans la temporalité semaine/week-end alors que à La Réunion, ils sont présents entre les normes (2 repas par jour) et les pratiques (3 repas).

Dans ces contextes, la prise en compte des modèles alimentaires préexistants à la diffusion des messages nutritionnels et l'intégration dans les campagnes de santé publique, des spécificités socio-historiques locales sont importantes pour ne pas rajouter de la réflexivité et des « malentendus » entre soignants et patients (59). Ainsi, la valorisation de la santé, qui paraît évidente en France, n'allait pas de soi dans ces

contextes où la quantité, la satiété occupent une place centrale à côté d'autres aspects tels que le goût ou le prix. La spiritualité intervient également dans les rapports à l'alimentation comme le soulignent les données obtenues à La Réunion. Les situations sont ainsi plus diversifiées qu'il n'y paraît... Y compris dans l'Hexagone, où la notion d'équilibre alimentaire elle-même, à laquelle renvoie en grande partie les représentations du « bien manger », recouvre différentes significations : santé et nutrition chez certains, autorégulation et écoute du corps chez d'autres, restriction et contrôle pour d'autres (36). Enfin, la quantité y tient encore une place significative comme le montre une enquête récente du CREDOC selon laquelle 11% des Français associaient « bien manger » à « manger en quantité suffisante » (37).

Conclusion

Les observations menées en Polynésie et à La Réunion pointent certaines transformations survenues dans les modèles alimentaires dans le cadre de ce que l'on peut désigner comme des modernisations « compressées ». Nous avons choisi, dans cet article, de nous centrer sur le nombre de repas quotidiens et les valeurs qui interviennent dans l'alimentation. Sur le premier plan, les données obtenues contribuent à éclairer les modalités de ces transformations et offrent des pistes d'exploration de leurs effets sur la corpulence. L'analyse des formes de cohabitation entre modèles traditionnels et nouveaux peut s'appliquer également aux formes et contenus des repas dont on sait qu'ils se transforment également avec la modernité alimentaire. Sur le second plan, les recherches montrent le statut structurant d'autres types de valeurs que la santé dans les représentations des mangeurs polynésiens et réunionnais. Elle invite à prendre en compte ces spécificités dans l'approche nutritionnelle, en la décentrant du modèle hexagonal et en l'adaptant aux contextes culturels ainsi qu'à leurs transformations. Les données mobilisées concernent des périodes allant de 2001 à 2005. Les résultats présentés invitent à suivre les changements en cours dans les normes et les pratiques et dans les systèmes de valeurs, mais également à faire le bilan des campagnes menées, de leur efficacité au regard des éléments de contextes. Plus largement, ils pointent l'intérêt de mettre au point, sur les territoires ultra-marins, des dispositifs d'observation produisant des enquêtes régulières permettant d'étudier la dynamique des modèles alimentaires locaux resitués dans leurs contextes historiques et culturels.

Bibliographie

- (1) Fischler C., 1979, « Gastro-nomie et gastro-anomie : sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne ». *Communications*, 31, 189-210.
- (2) Poulain J-P, 2002-2, *Sociologies de l'alimentation*. Paris : PUF, Coll Sciences sociales et sociétés, Réédition 2017.
- (3) Ascher F., 2005, *Le mangeur hypermoderne, une figure de l'individu éclectique*, Odile Jacob, Paris.
- (4) Poulain JP, "Affirmation des particularismes individuels et évolution des modèles alimentaires" in Fischler C., 2013, *Les alimentations particulières. Mangerons-nous encore ensemble demain ?*, Odile Jacob, 247-259.
- (5) Corbeau J.P., Poulain J.P., 2002, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Toulouse, Editions Privat.
- (6) Poulain J.-P., 2001, *Manger en France aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, Toulouse, Privat.
- (7) Lambert J.-L., 1996, « Les mangeurs entre traditions et nouveautés : quelques spécificités du marketing alimentaire », in Giachetti I., *Identités des mangeurs, images des aliments*, Paris, Polytechnica, 151-173.
- (8) Corbeau J.-P., 1992, « Rituels alimentaires et mutations sociales », *Cahiers internationaux de sociologie*, vol. XCII, PUF.
- (9) Beardsworth A., Keil E.T., 1997, *Sociology on the menu. An invitation to the study of food and society*, Routledge, London.
- (10) Poulain J.P., « La modernité alimentaire, pathologie ou mutations sociales ? », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 1998, 33, 6, 351-358.
- (11) Poulain J.P., « The contemporary diet in France: « de-structuration » or from commensalism to « vagabond feeding » », *Appetite*, 2002, 39, 43-55.
- (12) Grignon C. et Grignon Ch., 1981, « Alimentation et stratification sociale », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 15, 4.
- (13) Caillavet, F., Darmon, N., Lhuissier, A., & Régnier, F., 2005, *L'alimentation des populations défavorisées en France : synthèse des travaux dans les domaines économique, sociologique et nutritionnel. Les travaux de l'Observatoire national de la pauvreté et de l'exclusion sociale*, 2006, 279-322.
- (14) Poulain, J. P., & Tibère, L., 2008, *Alimentation et précarité. Considérer la pluralité des situations. Anthropology of food*, (6).
- (15) Warde, A., 2005, *Consumption and theories of practice. Journal of consumer culture*, 5(2), 131-153.

- (16) Rapport de la Direction Régionale des Affaires Sanitaires et Sociales-La Réunion, 2003.
- (17) Chane-Kune S., 1996, *La Réunion n'est plus une île*, Paris, L'Harmattan.
- (18) Fontaine G. et Tibère L., 2012, « Océan Indien », in Poulain JP, Dictionnaire des cultures alimentaires, PUF.
- (19) Chang K.S., 1999, « Compressed modernity and its discontents: South Korean society in transition », *Economy and society*, vol. 28, n°1, 30-55.
- (20) Chang K.S., 2016, « Compressed modernity in South Korea: constitutive dimensions, manifesting units, and historical conditions ». In *Routledge Handbook of Korean Culture and Society*, Routledge, 45-61.
- (21) Poulain J.-P., et Tibère L., 2000, « Mondialisation, métissage et créolisation alimentaire, de l'intérêt du « laboratoire » réunionnais », *Bastidiana*, n° 31-32, 225-241.
- (22) Poulain J.-P., Tibère L., Mou Y., Didier- Georges I., Cerf N., Lahanier D. Jeanneau S., Cao M.-M., 2002, *Alimentation et corpulence en Polynésie Française – Etude socio-anthropologique de l'obésité, des représentations du corps, des modèles et des pratiques alimentaires*, Direction de la santé en Polynésie française, CERS-ERITA Université de Toulouse 2, 340 p.
- (23) Poulain J.P, 2006, « Combien de repas par jour ? Normes culturelles et normes médicales en Polynésie française », *Journal des anthropologues* [En ligne], 106-107 | 2006, mis en ligne le 17 novembre 2010. URL : <http://jda.revues.org/1351>
- (24) Mou Y., Cerf N. et Beck F., « Alimentation et corpulence en Polynésie française », *BEH Thématique*, N° 48, 49 et 50, 515-520.
- (25) Tibère L., 2005, *L'alimentation dans le vivre ensemble multiculturel. L'exemple de La Réunion*, Paris, L'Harmattan.
- (26) Tibère, 2006, « Manger créole : interactions identitaires et insularité à La Réunion », in J.-P. Castelain, dir, "Îles réelles, îles rêvées", *Ethnologie Française*, vol. XXXVI, n°3, pp509-518
- (27) Flandrin J.-L., 1993, « Les heures des repas en France avant le XIXème siècle », in Aymard M., Grignon C. et Sabban F., 1993, *Le temps de manger, Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, Éditions MSH-INRA.
- (28) Tibère L., 1997, « Promouvoir le patrimoine gastronomique du Vietnam sur le marché touristique, Contribution à une approche sociologique de la découverte de l'altérité alimentaire dans le voyage », in Poulain J.-P., *Pratiques alimentaires et identités culturelles*, Les études vietnamiennes, n° 125 et 126, 1997.
- (29) Bataille-Benguigui M.-C., 1996. « L'ordinaire et l'exception dans l'alimentation au royaume Tonga. (Polynésie occidentale) », in Bataille-Benguigui M.-C. et Cousin F., *Cuisines, reflets des sociétés*. Paris, Sépia / musée de l'Homme.

- (30) RESCONSAL, 2004, *Comportement alimentaire et activité physique des Réunionnais*, ORS Réunion.
- (31) Oliver D. L., 1974, *Ancient Tahitian Society*, Honolulu, University Press of Hawaii, 3 vol.
- (32) Simon T., 1990, *La santé à La Réunion de 1900 à nos jours*, Thèse de doctorat en médecine, Université de Montpellier.
- (33) Cohen P., 2000, *Le cari partagé*, Paris, Khartala.
- (34) Valentin M., 1982, *La cuisine réunionnaise*, Institut d'anthropologie du centre universitaire de La Réunion, Fondation pour la recherche et le développement dans l'océan indien, Document de recherche, n° 8, p. 112.
- (35) Pigeys M., Duhamel A., Poulain J.P., Rousseaux J., Barbe P., Jeanneau S., Tibère L., Romon M., 2011, Influence of social factors on weight-related behaviors according to gender in the French adult population, *Appetite* 1388.
- (36) Gineste M., 2004, *Les formes sociales de l'équilibre alimentaire*, Thèse de doctorat en sociologie, Université de Toulouse Le Mirail.
- (37) Mathe T., Beldame D. Hébel P., 2014, *Evolutions des représentations sociales du bien manger en France*, Cahiers du CREDOC n°316.
- (38) Serra-Mallol C., 2010, *Nourritures, abondance et identité. Une socio-anthropologie de l'alimentation à Tahiti*, Tahiti, Au vent des îles.
- (39) Serra-Mallol C., 2001, *Approche anthropologique de la consommation à Tahiti. Le cas de la consommation alimentaire*, Punaauia, DEA sous la direction de Bruno Saura, Université de la Polynésie française.
- (40) Rochoux J.Y, 2003, « La communauté de rente et la décentralisation », in Watin M.,dir., *La Réunion, entre communauté et société*, Les cahiers réunionnais du développement, Akoz-Espace public, n° 20, p. 38.
- (41) Catteau C., Pourchez L., 2009, « La Réunion : état de santé des populations et pratiques de promotion de la santé », Dossier « Promouvoir la santé dans les Dom-2. Guyane, Réunion », *La santé de l'homme* n°404, p31-34.
- (42) Lajoie G., 2004, « Évolutions socio-économique et démographiques à La Réunion : quelques conséquences en aménagement du territoire », dir Y. Combeau et J.-M. Jauze, *Éléments pour la connaissance de l'histoire et de la géographie de La Réunion*. Université de La Réunion- Faculté des lettres et des sciences humaines. Numéro spécial histoire-géographie Vol 2 Géographie n° 22 septembre 2004.
- (43) Live Y.S., 1999, « Sociologie de la Réunion. Mutations paradoxes » in Cherubini B., dir., *La recherche anthropologique à La Réunion Vingt années de travaux et de coopération régionale*, Paris, L'Harmattan et l'Université de La Réunion, p. 188.

- (44) Chane Kune S., 1993, *Aux origines de l'identité réunionnaise*, Paris, L'Harmattan.
- (45) Balcou-Debussche M., 2015, D'un nuancier alimentaire à un nuancier éducatif. Les apports d'une recherche sur le riz dans l'alimentation réunionnaise. Education, Santé, Sociétés. 2, pp. 161-176.
- (46) Tibère L., 2017, "Pratiques et représentations alimentaires des réunionnais", Symposium Alimentations, Mutations alimentaires et Transitions, Journées Francophones de Nutrition, Nantes,
- (47) Serra-Mallol C., Tibère L., 2013, « Le corps valorisé. Alimentation et corpulence en Océanie », in dir. B. Andrieu et G. Boëtch, *Corps du monde*, Armand Colin, 64-67
- (48) Poulain J.P., Smith W., Laporte C., Tibère L., Ismail M.N., Mognard E., Aloysius M., Neethiahnanthan A.R., Shamsul A.B., « Studying the consequences of modernization on ethnic food patterns: Development of the Malaysian Food Barometer (MFB) », *Anthropology of food*, Online since 21 April 2015, connection on 25 March 2016. URL : <http://aof.revues.org/7735>.
- (49) Douglas, M. 1972. "Deciphering a meal". *Daedalus* 101: 61-81.
- (50) Lewin K., 1943, « Forces behind food habits and methods of change », Report of the committee on food habits. Washington, Bulletin Nat. Res. Counc. CVIII, 35-65.
- (51) Trémolières J., 1970, « Base pour l'étude de l'évolution des habitudes alimentaires », *Cahiers de nutrition et de diététique*, 5, 3, 85-92.
- (52) Pourchez L., « Comportements alimentaires, petite enfance et grande distribution », *Journal des anthropologues* [En ligne], 106-107 | 2006, mis en ligne le 16 novembre 2010, consulté le 02 octobre 2016. URL : <http://jda.revues.org/1303>
- (53) Alliot X., Fianu A., Papoz L., Favier F., 2007, Trend and sociocultural factors for childhood overweight in La Reunion Island, *Diabetes and Metabolism* n°33, 347-353.
- (54) Saint-Pol T., 2009, « Les inégalités sociales face à la santé en France ». *Regards croisés sur l'économie*, (1), 65-70.
- (55) Roddier M., Etude REDIA – Réunion-Diabète « Enquête socio-culturelle et apports anthropologiques » Rapport scientifique, réalisé par M. Roddier, sous la direction de L. Papoz (Responsable de l'Unité Inserm Montpellier), coordonnée par François Favier. 2001, p. 15.
- (56) Roddier M., 2001, « La surdimension culturelle chez les malades chroniques réunionnais », in Benoist J. et al. , *Santé, société et cultures à La Réunion-Anthropologie médicale, psychiatrie*, Amades, Cersoi, Arerp, p. 57.
- (57) Ghasarian C., 1991, *Honneur, Chance et Destin. La culture indienne à La Réunion*. L'Harmattan.

(58) Poulain J.P., C. Laporte, L. Tibère, E. Mognard, 2014, Malaysian Food Barometer, avec Taylor's University Press.

(59) Balcou-Debussche M., Debussche X., 2008, « Type 2 diabetes patient education on Reunion Island : perceptions and needs of professionals at the initiation of a primary care management network », Diabete & Metabolism, Vol 34 n°2 : 375-381.