



# ***Etude sur les comportements alimentaires à Mayotte***

**ISM** EXPERTISE  
COMMUNICATION  
INGENIERIE SOCIALE

**David GUYOT**  
Sociologue

[davidguyot.sociologue@gmail.com](mailto:davidguyot.sociologue@gmail.com)

*avril 2013*

## SOMMAIRE

Rappel du contexte et des objectifs .....	3
Note méthodologique .....	5
Introduction.....	10
1- Le dispositif alimentaire .....	12
1.1- Le type de cuisine.....	12
1.1.1- La cuisine indépendante du bâti principal .....	12
1.1.2- La cuisine intérieure .....	13
1.2- L'équipement du dispositif alimentaire .....	17
1.2.1- Equipement électroménager et accessoires.....	17
1.2.2- Configuration des dispositifs alimentaires.....	22
2- Réserves et stockage.....	24
2.1- Les réserves alimentaires.....	24
2.1.1- Les réserves hors froid .....	24
2.1.2- Les réserves au froid .....	27
2.2- Variété et origine des produits alimentaires .....	34
2.2.1- Variété des produits alimentaires.....	34
2.2.2- Origine des produits alimentaires.....	35
3- Les prises alimentaires .....	37
3.1- Le planning des prises alimentaires .....	37
3.1.1- Fréquence.....	37
3.1.2- Horaires des prises alimentaires .....	40
3.1.3- Le lieu des prises alimentaires .....	42
3.2- Le contexte social des prises alimentaires .....	44
3.3- Les acteurs de la préparation alimentaire .....	46
3.4- Le contenu des prises alimentaires.....	49
3.5- L'espace des goûts alimentaires .....	53
3.5.1- L'aliment préféré.....	53
3.5.2- L'aliment détesté .....	57
3.5.3- Le plat préféré.....	59
3.5.4- Le plat détesté.....	62
3.5.5- La boisson préférée.....	63
3.5.6- La boisson détestée.....	65
4- Conclusions générales et repères .....	68
4.1- Quel modèle alimentaire à Mayotte en 2012 ? .....	68
4.2- Repères.....	68
4.3- Les axes de réflexion et d'action issus de l'enquête .....	69
5- Propositions d'actions.....	70
6- Compléments à l'étude .....	86
ANNEXES.....	88

### **Rappel du contexte et des objectifs**

Le Comité Départemental de l'Alimentation (CDA) est chargé du pilotage des actions locales participant au Programme National pour l'Alimentation (PNA), porté par le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire (MAAPRAT). Ce programme a pour vocation d'organiser l'ensemble de l'action publique autour des problématiques de l'alimentation et du modèle alimentaire français.

Le PNA, qui s'articule avec d'autres programmes nationaux comme le Programme National Nutrition Santé (PNNS), comprend des actions concrètes structurées autour de 4 axes :

- Axe 1 : Faciliter l'accès à tous à une alimentation de qualité
- Axe 2 : Améliorer l'offre alimentaire
- Axe 3 : Améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation
- Axe 4 : Préserver et promouvoir le patrimoine alimentaire et culinaire français

Dans le cadre de l'axe 3 du PNA, les membres du CDA ont acté la mise en œuvre d'une étude portant sur les comportements alimentaires à Mayotte. L'objectif général de cette étude est de décrire les usages sociaux et comportementaux et les représentations vis-à-vis de l'alimentation par les ménages et les différentes communautés de Mayotte.

Objectifs spécifiques de l'étude

L'étude devra tenter de décrire en particulier (liste non exhaustive) les points suivants :

#### 1) Etat des lieux

composition de l'alimentation au sein des ménages (différences H/F, adulte/enfant),  
circuits et lieux d'approvisionnement (ponctuels et réguliers),  
rôle de chaque membre du ménage dans l'achat et la préparation des aliments,  
logique de transformation des aliments (préparation, mode de cuisson, combustibles utilisés...)  
stockage et conservation des aliments préparés ou non,  
alimentation et travail,  
arrivée des « nouveaux » aliments (en relation avec le stockage).

#### 2) Rôle, place et représentation de l'alimentation dans la vie sociale

alimentation et économie domestique,  
aides alimentaires au sein de la famille, de la communauté et/ou d'un village,  
trocs en relation avec l'alimentation,  
lien entre alimentation, goût, satiété et santé,  
lien entre alimentation et représentation du corps,  
mode d'accès à l'alimentation et représentation sociale,  
alimentation et vie traditionnelle et religieuse (mariages, décès, Ramadan, fêtes...)

#### 3) Place de la cuisine en tant qu'élément identitaire et vecteur d'organisation sociale

Cette partie de l'étude devra expliquer en quoi la cuisine et les aliments, sont des éléments identitaires, des vecteurs d'organisation de la société et de communication et de transmission intergénérationnelle.

**Résultats attendus**

- Description des modes alimentaires, ainsi que de l'organisation de l'alimentation au sein des foyers et des groupes sociaux à Mayotte,
- Aperçus de l'évolution entre les usages passés, présents et peut-être à venir,
- Identification des critères de risque (indicateurs sociologiques et économiques) dans l'accès à l'alimentation (aspects qualitatifs et quantitatifs), et donc les conséquences en matière de santé,
- Exploitation des représentations de l'alimentation afin d'identifier des leviers permettant de modifier les comportements néfastes à la santé,
- Définition d'indicateurs pertinents et simples à obtenir, permettant de suivre l'évolution des comportements en matière alimentaire à Mayotte,
- Identification d'axes pouvant permettre d'approfondir cette étude (prévention et promotion de la santé, production alimentaire ...), et d'applications immédiates pratiques et politiques de cette étude.
- Liste des questions supplémentaires qu'il conviendrait de se poser dans le cadre d'une suite à cette étude.

## **Note méthodologique**

### **Phase 1 : état des lieux des comportements alimentaires et de leurs représentations sociales**

Cette première phase s'intéresse à la sphère pratique des comportements alimentaires à partir de cinq thèmes principaux dont les trois premiers proposent une chronologie concrète du processus qui conduit de l'approvisionnement jusqu'à la consommation proprement dite :

#### **1- Le processus d'accès à l'alimentation, les consommations alimentaires**

##### **1.1- l'accès aux produits (achat, don, autoproduction)**

###### **Achat :**

- les acteurs (identité des acheteurs, statut au sein du ménage, profil social, corrélations avec un type de produit, acheteur délégué, acheteur/consommateur)
- les modalités d'achat (achat direct à particulier, épicerie de quartier, grande surface)
- les conditions d'accès aux différentes sources d'approvisionnement (éloignement du foyer, etc.)

###### **Don :**

- Identité des donneurs, nature et fréquence des échanges (réciprocité), statut des donneurs au sein de l'ensemble familial, corrélations du don avec un type de produit (produits de base, produits chers, produits de nécessité, produits transformés)

###### **Autoproduction :**

- Inventaire des moyens de l'autoproduction (élevage organisé ou non, foncier vivrier, pêche)
- Caractéristiques des moyens (situation géographique du foncier vivrier ou d'élevage, statut d'occupation du foncier vivrier ou d'élevage)

##### **1.2- la transformation et le stockage**

- Inventaire des moyens de stockage (équipement domestique en réfrigérateur, congélateur).
- Modalités d'usage des moyens de stockage (équipements à usage individuel, équipements partagés)
- Inventaire et topologie des moyens de préparation (cuisine intérieure, extérieure, mode de cuisson, gazinière, réchaud à pétrole, micro ondes, auto cuiseur, etc.)
- Les acteurs de la transformation (identification des préparateurs selon la configuration du ménage).

##### **1.3- la consommation proprement dite**

###### **Emploi du temps alimentaire**

- Identification des lieux de repas habituels sur une semaine complète week end inclus
- Identification des horaires habituels de prise des repas

###### **Structuration des repas**

- Chronologie habituelle dans la prise des différents éléments du repas (boisson incluse)
- Différenciation éventuelle selon le type de repas (matin, midi, soir, autre)

###### **Contexte social du repas**

- Topologie et chronologie de la prise de repas dans le cas de séquence familiale (distinctions selon l'âge et le sexe).

###### **Aliments consommés**

- Type d'aliments et provenance (achat, don, autoproduction)
- Féculeux, légumes verts, viande, poisson, laitages, fruits, gâteaux, boissons
- Conditions requises pour la consommation de ces différents aliments (température, fraîcheur, quantité, seul ou associé à d'autres aliments.)

- Usages et statuts des condiments et épices (valeurs organoleptiques, exhausteurs de goût).

#### *Précision méthodologique*

L'analyse porte non pas sur les quantités objectives de ces aliments mais plutôt sur le contexte spatial, temporel, social, de leur consommation, leur association avec d'autres aliments, leur statut au regard de notions subjectives comme la satiété, la santé, le plaisir.

Tous ces aspects sont analysés en relation avec les modalités étudiées plus haut ainsi qu'avec les typologies de consommation alimentaire.

## **2- Les représentations sociales et l'alimentation comme marqueur identitaire**

### **2.1- les représentations sociales autour de l'alimentation**

Analyse des représentations sociales en fonction des types de consommateurs, du sexe, de la position sociale, de l'âge, liées à la santé, au plaisir alimentaire, au goût, à la satiété.

### **2.2- place de la cuisine en tant qu'élément identitaire et vecteur d'organisation sociale**

Analyse de la cuisine en fonction des types de consommateurs, variations et évolutions du statut identitaire de la cuisine, variations des modes d'organisation sociale en rapport avec les styles de vie.

## **Phase 2 : exploitation des données et pistes opérationnelles dans le cadre des politiques publiques dans le domaine de l'alimentation et de la santé**

L'analyse approfondie des typologies de dispositifs alimentaires au sens large (accès aux aliments, stockage, préparation, consommation), permettra de mettre en évidence des informations pouvant être relayées ou servir de base à des actions en faveur de l'amélioration des comportements alimentaires, de la relation entre situation sociale et alimentation, des facteurs de risque vis-à-vis de l'accès à l'alimentation au regard des évolutions sociales et économiques. Ces informations pourront être organisées selon les points suivants :

- Identifier des indicateurs de risque du point de vue de l'accès à une alimentation en qualité et quantité suffisante, du point de vue de la santé.
- Identifier des indicateurs socio comportementaux, pour un observatoire des comportements alimentaires par exemple, ou dans la perspective d'enquêtes lourdes sur l'alimentation à Mayotte.
- Identifier les composantes (sémantiques et socio comportementales) d'un matériau exploitable dans le cadre de stratégies de communication ciblées vers la population. Si l'étude met en évidence par exemple des habitudes alimentaires attachées à un style de vie, un profil social, l'âge ou le sexe des personnes.

## **Phase 3 : axes pour approfondir l'étude, propositions méthodologiques et de contenu**

En rapport avec les limites de l'étude, on s'attachera à énoncer des préconisations soit en vue d'approfondir certains aspects fondamentaux, soit d'explorer des aspects que la méthodologie utilisée dans le cadre de cette étude ne pourrait traiter complètement.

## La méthode

Les objectifs très larges, et pour une part prospectifs, de l'étude induisent une méthodologie de type qualitatif où l'enjeu de connaissance réside dans le choix des publics à enquêter, à observer, selon une logique diachronique dont l'objectif est de saisir l'ensemble des facteurs sociaux et économiques participant du dispositif global de l'alimentation des personnes.

L'enquête doit permettre de rendre compte des évolutions sociétales susceptibles de peser sur les comportements alimentaires :

- L'accès à la grande distribution (et notamment aux produits préparés)
- La modernisation de l'habitat et de ses équipements
- L'évolution de la division des rôles conjugaux
- L'évolution des rapports sociaux notamment à l'intérieur des ensembles familiaux
- la prise de repas hors foyer

### I- Méthode d'échantillonnage

La méthode d'échantillonnage procède selon deux approches.

Une première approche classique se base sur trois critères sociaux fondamentaux et opératoires dans le cadre de l'étude des comportements alimentaires :

**Critère 1** : le secteur de résidence (2 modalités)

- Urbain
- Rural

(Détermine les styles de consommation alimentaire)

**Critère 2** : la position socioéconomique du foyer (2 modalités)

- Chef de ménage occupé
- Chef de ménage non occupé

(Détermine les capacités économiques pour l'accès aux produits alimentaires)

**Critère 3** : l'âge du chef de ménage

- Chef de ménage de 20 à 34 ans
- Chef de ménage de 35 ans et +

(Détermine les habitudes alimentaires, préparation et consommation)

Ces critères conduisent à une typologie mécanique qui mérite d'être affinée pour rester en phase avec la diversité des profils sociaux. Dans cette optique, on croise ces critères à un ensemble de facteurs susceptibles de peser sur les comportements alimentaires :

- L'accès ou non à une ressource d'auto production
- Foyer intégré ou non à un ensemble résidentiel familial de proximité
- Consommation sédentaire ou restauration hors foyer
- Présence d'enfants en bas âge
- foyer conjugal occupé (chef de ménage + conjoint) et non occupé (chef de ménage + conjoint)
- Foyer isolé au plan social

Selon les deux approches on parvient à une typologie qualitative de 12 types de foyers qui retient des profils sociaux dont on fait l'hypothèse qu'ils sont représentatifs de la diversité des comportements alimentaires :

	Rural		Urbain	
	CM 20-34 ans	CM 35 ans et +	CM 20-34 ans	CM 35 ans et +
Foyer avec Chef de ménage /ou conjoint sans activité enfants à charge	1	1	1	1
Foyer avec chef de ménage + conjoint occupés enfants à charge	1	1	1	1
Foyer âgé isolé au plan social avec ou sans enfants à charge		1		1
Foyer de migrants avec enfants à charge	1			1

### *Précision méthodologique*

De façon à pouvoir envisager une extrapolation ou une exploitation secondaire des résultats de cette enquête (dans la perspective d'enquêtes quantitatives lourdes notamment), il nous paraît important de préciser la définition des items que nous utilisons :

**Notion de foyer** : ensemble des personnes vivant sous le même toit (au sens à Mayotte de système résidentiel unifié : logement principal et le cas échéant bangas (lieux de couchage des garçons pubères) et logement accueillant les personnes âgées)

**Notion de chef de ménage** : on s'inspire de la définition de l'INSEE qui confère par convention ce statut à l'homme responsable du foyer, malgré un contexte très largement matrilocal. L'appréciation des capacités économiques du foyer, de la position sociale du ménage se trouverait fortement biaisée du fait d'un autre choix méthodologique. De même que les possibilités de rapprochements avec d'autres sources de données s'en trouveraient compromises.

**« Occupé », « non occupé »** : cette terminologie s'applique aux personnes relevant de la population « active » (c'est-à-dire en âge de travailler au sens du Bureau International du Travail), et qui sont soit « occupées » lorsqu'elles exercent une activité (salarié, travailleur indépendant, agriculteur exploitant, etc.), soit « non occupées » lorsqu'elles n'exercent aucune activité.

## **II- Le recueil d'informations**

Chaque foyer bénéficiera d'un volume global d'environ 50 heures d'enquêtes/observations réparties selon un protocole commun et identique, sur une durée de deux mois incluant nécessairement une période de ramadan, une période festive (mariage, maoulida, दौरا, etc.).

### **II.1- Enquête d'inventaire social et technique**

Première phase du protocole, cette première enquête consiste à recenser l'ensemble des éléments participant du dispositif total alimentaire du foyer :

Données sociales : composition familiale, âge et activité des membres du foyer, revenus, informations liées à la santé (régime lié à une pathologie), etc.

Données techniques : dispositif de préparation des repas, de prise des repas, accès à une ressource d'auto production, distance des points de vente alimentaires par type (boutique de quartier, GMS), etc.

Recueil d'informations déclaratives sur les horaires habituels des repas, les acteurs de l'approvisionnement et de la préparation, et toute information importante susceptible d'orienter le planning d'enquête du foyer.

## **II.2- Enquête alimentaire ordinaire**

Cette enquête « alimentaire ordinaire » est menée en période normale c'est-à-dire hors vacances scolaires, hors Ramadan ou période festive. Chaque visite donne lieu à l'enregistrement d'informations objectives (aliments, horaires, moyens, acteurs de la séquence alimentaire), mais surtout à des observations systématiques et des entretiens avec les personnes.

Afin de pouvoir analyser la gestion à l'échelle d'une journée des ressources alimentaires, on préconise d'organiser les enquêtes sur des périodes journalières incluant toutes les séquences alimentaires. Ainsi, chaque foyer sera enquêté quatre fois dont une journée de week end sur une journée entière :

### **Enquête alimentaire ordinaire**

Séquence matinale

Séquence milieu de journée

Séquence soir

4 visites incluant un week end

**Voir en annexe, le questionnaire d'enquête complet.**

## **Introduction**

Une enquête importante a été menée en 1994 sur les comportements alimentaires des ménages mahorais<sup>1</sup>. Cette étude qualitative conduite par la Direction de l'Agriculture et de la Forêt fournit une base très intéressante dans une perspective comparative, notamment en ce qui concerne l'évolution des produits consommés.

Sur l'organisation proprement dite des prises alimentaires à l'échelle d'une journée, il n'existe pas de travaux spécifiques. De même que sur le dispositif domestique de préparation des repas, même si cette dimension peut être appréhendée de façon indirecte, et sur le simple aspect logistique, par l'analyse de l'équipement des ménages grâce aux données issues des recensements de population de l'INSEE.

Dans un premier temps, on exploite les données relatives à l'équipement des ménages, dans le domaine du dispositif technique de préparation des repas :

- type de cuisine (ou lieu de préparation des repas)
- type d'équipement dédié à la préparation des repas (électroménager et modes de cuisson)
- type d'équipement dédié au stockage des aliments (froid)
- type d'équipement autre, dédié aux préparations alimentaires (électroménager)

Dans un deuxième temps, on exploite les données relatives aux réserves alimentaires (nature des produits stockés au foyer, en fonction du mode de stockage (hors froid, froid).

Dans un troisième temps, on exploite les données relatives au contenu des prises alimentaires.

Dans un quatrième temps, on exploite les données relatives au planning des prises alimentaires à l'échelle d'une journée

Dans un cinquième temps, on exploite les données relatives aux modalités sociales des prises alimentaires (prises alimentaires au foyer, hors foyer, contexte social des prises alimentaires).

A partir de l'ensemble de ces données, on extrait les éléments sociaux et comportementaux fondamentaux susceptibles de pouvoir être exploités dans le cadre de politiques publiques autour de l'alimentation et de la santé, on analyse les éléments relatifs aux facteurs liés à la sécurité alimentaire.

Enfin, on passe en revue les axes qui mériteraient d'être approfondis.

---

<sup>1</sup> Thierry FELLMANN et Moanaidy HOUMADI, Consommation alimentaire des ménages mahorais. Etude qualitative, DAF, août 1994, 26 p.

# 1- LE DISPOSITIF ALIMENTAIRE

# 1- Le dispositif alimentaire

## 1.1- Le type de cuisine

La cuisine, au sens d'une pièce intégrée au logement et entièrement dédiée à la préparation et/ou la prise de repas est une invention relativement récente à Mayotte.

Dans l'histoire architecturale et domestique des habitations mahoraises en « dur », elle a été la première pièce d'eau à être intégrée au bâti, dans les années 1995, avant les sanitaires et la salle de bain. Le tabou qui pesait sur la présence d'une pièce « sale » à l'intérieur de l'espace domestique fermé a en effet retardé l'intégration des toilettes au bâti.

Cuisine intégrée au bâti ne signifie pas pour autant l'ensemble des usages associés au dispositif occidental dont s'inspire la cuisine intérieure mahoraise.

Une cuisine intérieure avec éléments intégrés de cuisson et de rangement peut parfaitement maintenir les usages d'autrefois notamment pour ce qui concerne l'épluchage des légumes, le nettoyage des poissons ou la préparation des brèdes, qui continuent très souvent de s'effectuer dans un espace semi extérieur ou extérieur (varangue ou cour intérieure).

Notre échantillon permet d'observer toutes les typologies de cuisine, elles sont de deux types principaux, qui déclinent des niveaux variables d'agencement et de finition :

- Cuisine indépendante du bâti principal
- Cuisine intérieure

### 1.1.1- La cuisine indépendante du bâti principal

Appelée aussi banga cuisine (« *bangani* » : dans la cuisine), elle est le plus souvent de facture sommaire, aujourd'hui en tôle, autrefois en matériaux végétaux. Ce type de cuisine représente une permanence de la cuisine d'autrefois, intégrée à la cour, et distincte des pièces dédiées au couchage.

On la rencontre donc chez les ménages les plus âgés, mais également chez les ménages les plus modestes ou encore les ménages des familles comoriennes immigrées dont l'ensemble du logement est de facture sommaire et d'inspiration traditionnelle.

Banga cuisine d'un foyer d'immigrés

vue extérieure



vue intérieure



#### On note :

- L'utilisation de matériaux de récupération pour la construction du banga cuisine.
- L'absence de source d'énergie payante tant pour la cuisson (fagots de bois) que pour l'éclairage du banga.
- Le tabouret bas qui indique l'ergonomie et les postures traditionnelles de la préparation des repas.

**Banga cuisine d'une famille mahoraise modeste**  
vue extérieure



vue intérieure



**On note :**

- Le recyclage d'un banga traditionnel (banga d'adolescent) en banga cuisine, dans l'attente de la construction d'une « vraie » cuisine, intégrée au bâti principal.
- La présence d'équipements « modernes » pour la cuisson au gaz, mais la gazinière d'origine en panne n'a pu être remplacée par un modèle équivalent, faute de moyens.

**Banga cuisine d'un ménage mahorais âgé**



**On note :**

- La construction d'un banga cuisine situé dans la cour et relié à l'habitation principale (en dur) par un cheminement sommaire en béton en plein air.
- A l'intérieur, pas de gazinière avec four, une simple plaque de cuisson au gaz posée sur une table recouverte d'un lino. L'adduction électrique permet tant l'éclairage du lieu que le branchement d'appareils de cuisson électriques (rice cooker, four portatif).

### **1.1.2- La cuisine intérieure**

Lorsque la cuisine est intégrée à l'intérieur du bâti, on parle de cuisine intérieure.

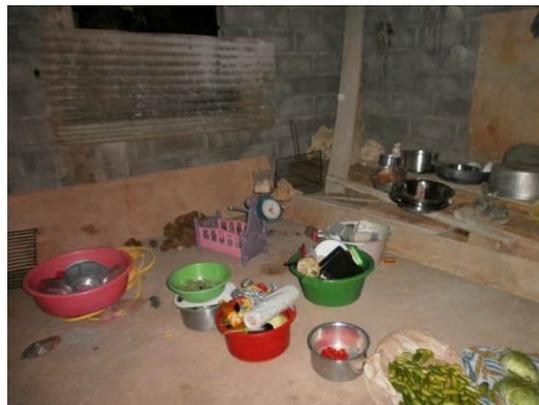
Tout comme le banga cuisine, la cuisine intérieure décline autant de versions que de profils sociaux, de styles de vie.

Des différences s'observent notamment d'abord sur la situation « géographique » de la cuisine à l'intérieur du bâti. Dans le cas de familles au style de vie « traditionnel », la « durcification » de la cuisine s'est effectuée selon la topologie traditionnelle des modes d'habiter, c'est-à-dire que la cuisine intérieure est maintenue dans l'espace arrière de l'ensemble domestique (selon une logique sexuée de l'espace domestique qui tend à éloigner de l'espace public les lieux où évoluent traditionnellement les femmes du foyer.

Des différences s'observent ensuite sur le niveau d'équipement et l'agencement de la cuisine.

Les exemples suivants illustrent les différences de style de la cuisine intérieure, à mettre en rapport avec le profil social des chefs de ménages :

#### Cuisine intérieure d'un foyer modeste



#### On note :

- Un habitat en cours de construction. Les travaux s'étendent souvent sur plusieurs années, a fortiori lorsque le ménage dispose de faibles ressources. L'équipement de base, comparable à celui d'un banga cuisine, a été installé, et on remarque l'absence de mobilier pour le rangement des ustensiles de cuisine.
- Cette cuisine intérieure est investie, au plan pratique, comme une cuisine traditionnelle où l'essentiel des activités se déroule à même le sol. Par son âge, son profil social, l'usagère principale de cette cuisine se sent à l'aise dans cet espace protégé du soleil et de la pluie. On imagine que c'est sans doute sa fille, lorsqu'elle « reprendra » la maison, qui aura à cœur de conférer à cette cuisine intérieure une apparence et une fonctionnalité plus conformes aux aspirations actuelles.

#### Cuisine intérieure d'un ménage âgé



#### On note :

- Le fait d'occuper une position économique supérieure, ne suffit pas à bouleverser la conception générale de la cuisine. La différence entre cette cuisine intérieure et le banga cuisine présenté plus haut (photo de droite) tient essentiellement à une différence économique (habitat en dur, mobilier en meilleur état, gazinière équipée d'un four). Pour le reste, l'ergonomie reste traditionnelle et indique clairement la génération du ménage : pas de plan de travail en hauteur (simple table recouverte d'un lino), pas d'ouverture sur l'extérieur, conformément au statut « féminin » de cet espace qui doit préserver l'intimité de l'usagère ; enfin, dans les deux cas, pas de point d'eau.

### Cuisine intérieure d'un foyer traditionnel ayant séjourné à l'extérieur de Mayotte



#### On note :

- l'apparition d'un évier qui marque une rupture avec les deux exemples précédents pour lesquels la cuisine intérieure fonctionnait en binôme avec un point d'eau extérieur servant à la fois de lieu de puisage et de lavage de la vaisselle.
- l'apparition d'ouvertures vitrées vers l'extérieur. Les nacos des ouvertures sont cependant en verre dépoli (de type sanitaire) ce qui permet de préserver l'intimité du lieu vis-à-vis de l'extérieur (les menuiseries sont en outre placées à bonne hauteur). La présence sous l'évier du « shano » ustensile en bois destiné à écraser les épices, indique la persistance des usages à même le sol, malgré la création d'un plan de travail à droite de l'évier.

### Cuisine intérieure d'un foyer jeune avec des revenus moyens



#### On note :

- la cuisine est ici véritablement « intérieure », sans accès à un espace fonctionnel de type cour ou varangue. La préparation s'effectue ainsi en totalité à l'intérieur.
- Cette évolution sociologique est souvent indiquée par la présence d'un pilon en pierre (de type réunionnais) qui induit une petite révolution posturale pour ce qui concerne l'écrasé des épices qui s'effectue debout, alors que la pierre ou le shano induisent une position assise au sol.
- les ouvertures sur l'extérieur sont généreuses et le verre des baies non dépoli.
- le plan de travail développe des volumes importants. La photo de gauche manifeste une évolution dans le statut de la cuisine moderne à Mayotte : elle communique désormais avec l'espace où l'on prend les repas.

### Cuisine intérieure d'un foyer urbain avec des revenus élevés



#### On note :

- le plan de travail est ici rentabilisé par l'intégration de tous les éléments électroménagers : plaque induction, four électrique encastré, lave-vaisselle.
- les ouvertures sont nombreuses et se déploient vers le bas jusqu'au plan de travail.
- un accès direct vers la varangue constitue également l'entrée principale de la maison.
- la faible protection de l'espace cuisine vis-à-vis de l'extérieur manifeste un affaiblissement du caractère féminin de l'espace, ambivalence sexuée que l'on retrouve par la présence de mobilier atypique dans la cuisine traditionnelle de Mayotte : ensemble table et chaises qui signifie la possibilité d'une prise de repas au sein même de la cuisine.
- la cuisine devient ici un espace de réception, de vie, de passage.

#### En résumé :

Ces différents exemples de configuration de cuisines mahoraises illustrent la diversité des styles de vie en 2012. Ils permettent de comprendre les codes qui régissent les évolutions de ce que l'on peut appeler le dispositif logistique alimentaire, dont les variations témoignent de l'existence de styles de vie très différenciés qui correspondent, en dernière analyse, à des profils sociaux distincts.

Les typologies des cuisines sont des topologies qui manifestent des écarts variables à l'archétype traditionnel qui préconise que l'espace cuisine soit strictement féminin, déconnecté de l'espace de vie ordinaire (lieu de réception ou de couchage).

Dans les configurations traditionnelles (du banga cuisine à la cuisine intérieure « traditionnelle »), le dispositif de préparation des repas se déploie presque toujours à travers plusieurs espaces distincts (banga cuisine, cour, chambre ou salon), de façon à maintenir les codes correspondant aux usages du passé. Ainsi, le mobilier culinaire moderne a d'abord été, du fait de son statut d'objet de prestige, placé à l'intérieur de l'espace domestique (réfrigérateurs, congélateurs et fours à micro-ondes dans les chambres), de même que le point d'eau s'est maintenu dans la cour, à l'extérieur.

La première évolution inaugurée par les ménages les plus jeunes, semble consister en l'équipement d'un évier intérieur. La cuisine devient ainsi une pièce d'eau.

La deuxième évolution consiste à intégrer l'ensemble des éléments constitutifs du dispositif de préparation : mobilier frigorifique, plan de travail.

L'évolution ultime, qui s'avère une sorte de rupture culturelle, se produit lorsque la cuisine devient un espace partagé avec un statut sexué peu différencié (lieu de passage, de réception), un changement topologique qui s'accompagne parfois d'une évolution dans la division sexuelle des rôles domestiques (monsieur cuisine parfois, madame salariée effectue une à deux prises alimentaires quotidiennes sur son lieu de travail).

## 1.2- L'équipement du dispositif alimentaire

### 1.2.1- Equipement électroménager et accessoires

Le tableau suivant contient la liste exhaustive des différents appareils électroménagers recensés auprès des 22 ménages enquêtés. Ils sont classés par ordre de fréquence :

congélateur	22
rice cooker	19
réfrigérateur	17
four micro-ondes	14
gazinière haute	13
shanou	13
four électrique	8
bouilloire électrique	7
gaz simple	6
cafetière électrique	6
robot électrique	5
écrase épices	5
moulinex	5
friteuse électrique	3
sauteuse électrique	3
rape coco	3
gaz intégré	2
four électrique encastré	2
réchaud pétrole	2
friteuse simple	2
plaque électrique	2
induction	1
percolateur	1
presse agrumes	1
cocotte minute	1
grille pain	1

#### Les 8 équipements de base du dispositif alimentaire



#### 1 Le congélateur



Tous les foyers enquêtés en sont équipés, y compris les plus modestes, pour lesquels c'est alors l'unique moyen de stockage au froid.

#### 2 Le rice cooker



Les appareils accessoires de cuisson se multiplient. Ils sont tous à énergie électrique. L'appareil le plus ancien et le plus répandu est le « *rice cooker* » (auto cuseur de riz). Les ménages même

modestes ont expérimenté cet appareil depuis de nombreuses années, en témoigne la présence parfois de très nombreux rice cooker hors d'usage (corps de chauffe), mais conservés comme récipients de cuisson. Le côté pratique de l'appareil conduit peu à peu à d'autres usages que celui de la seule cuisson du riz, du fait qu'il est équipé d'un régulateur automatique de chauffe. La préparation non festive du kangué par exemple (viande cuite à feu doux avec très peu d'eau) s'effectue de plus en plus à l'aide d'un rice cooker usagé, lorsque le revêtement anti adhésif du récipient est trop dégradé.

### 3 Le réfrigérateur



Moins fréquent que le congélateur, il tend cependant à équiper aujourd'hui la plupart des foyers. Il permet une gestion des produits alimentaires en phase avec l'offre récente de produits frais (produits laitiers).

### 4 Le four à micro-ondes



Compte tenu de la prédominance des réserves surgelées (cf. plus loin chapitre 2), le four à micro-ondes est surtout utilisé pour la décongélation rapide des aliments.

### 5 La gazinière haute



Du « fagot » à « l'induction », tous les modes de cuisson paraissent aujourd'hui exister à Mayotte. Mais l'évolution des modes de cuisson montre que, si le gaz domine largement aujourd'hui, il s'agit d'un phénomène relativement récent. Une étude de 1989 faisant référence aux données INSEE, indiquait qu'en 1985, 73% de la cuisson domestique se faisait au feu de bois, 9% seulement au gaz (expatriés résidant en secteur urbain)<sup>2</sup>.

L'abandon des techniques anciennes de cuisson (bois, charbon) s'inscrit plus largement dans un processus de modernisation et d'aspiration sociale à une modernité qui s'exprime fort bien à travers l'équipement ménager.

#### *La cuisson au bois ou charbon*

Le bois ou « fagot » reste ainsi le mode de cuisson des ménages situés tout en bas de l'échelle sociale. Mais il reste néanmoins le privilège des ménages pauvres qui ont la possibilité d'accéder facilement à cette ressource gratuite (secteur rural). Les ménages immigrés situés en secteur urbain sont quant à eux assignés à une ressource payante depuis longtemps abandonnée par les ménages mahorais : le pétrole.

<sup>22</sup> René MASSE, GRET, Agence Française pour la maîtrise de l'énergie, Economie de bois énergie à Mayotte dans la distillation du Ylang Ylang, la production du charbon de bois et les besoins domestiques de cuisson, mai 1989, 57 p.

### Dispositif de cuisson « fagot »



La photo ci-contre indique clairement les usages ainsi que le matériel requis pour la cuisson de type « fagot ». Un triangle sommaire en fer à béton soudé constitue le seul investissement manufacturé du dispositif. Les bois sont placés sous le triangle qui accueille les casseroles. La combustion du bois est parfaitement contrôlée par l'utilisateur (ainsi que la puissance de la cuisson) en faisant simplement glisser les bois vers le centre du foyer au fil de la combustion. En fin de cuisson, les bois sont retirés et conservés pour une cuisson ultérieure.

Le dispositif de cuisson de type « fagot » est le seul dispositif gratuit. Il est en outre le survivant, aujourd'hui socialement situé, de l'unique mode de cuisson traditionnel d'autrefois à Mayotte. « *Kouni* » (le « fagot ») se trouve d'ailleurs inscrit dans la toponymie de nombreux lieux où l'on trouvait et ramassait cette matière première à proximité des villages (« *bandra kouni* », littéralement : « plaine aux fagots »).

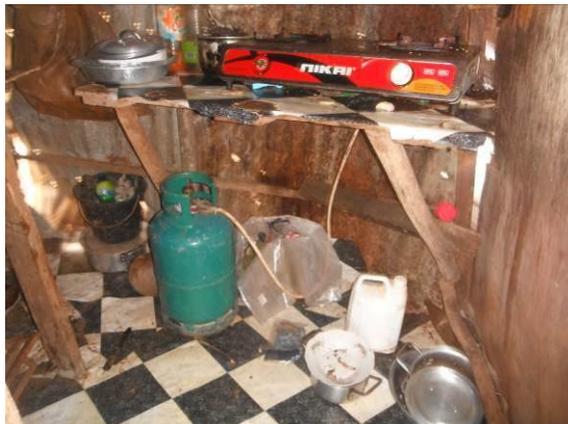
Autre survivance de l'usage traditionnel du fagot : les préparations culinaires attachées aux rites sociaux (mariages, circoncision, etc.) préconisent toujours l'usage de fagots.

### La cuisson au gaz

Le gaz a ainsi connu un succès croissant pour devenir actuellement la première énergie utilisée pour la cuisson des aliments. Ce succès s'explique en grande partie par la stratégie commerciale du distributeur principal qui a su développer un réseau de distribution de grande proximité au sein des villages et quartiers.

Si le modèle le plus simple de table de cuisson au gaz reste essentiellement utilisé par les ménages les plus modestes, ce type d'équipement s'observe aussi largement chez les ménages âgés pour lesquels l'arrivée du gaz a légèrement bouleversé l'ergonomie générale du dispositif de préparation, du fait de l'usage d'une table, même sommaire, pour placer la table de cuisson, qui a conduit à une position debout de l'utilisateur.

### Tables de cuisson gaz de ménages immigrés en secteur rural



Les gazinières hautes avec four intégré restent un élément réservé aux ménages les plus aisés. Pour autant, l'usage du four qu'oique en progression, reste assez rare.

**Gazinière haute d'un ménage âgé aux revenus moyens Gazinière haute en complément d'un dispositif à induction**



La gazinière de la photo de droite montre que malgré la présence d'une table à induction intégrée au plan de travail (élément de prestige lié aux revenus du ménage), l'usagère a préféré maintenir un dispositif de cuisson au gaz qu'elle maîtrise mieux.

**Deux gazinières hautes de deux ménages aux revenus modestes.**



Les tables de cuisson au gaz intégrées restent le choix moderniste de ménages plutôt situés en haut de l'échelle sociale et qui adhèrent au modèle de la cuisine intégrée de type occidental. Les plaques intégrées sont désormais systématiquement choisies dans l'aménagement des cuisines des nouvelles constructions, assorties d'un four électrique encastré pour les ménages les plus aisés. Elles nécessitent de penser l'espace cuisine non plus comme une simple pièce à meubler, mais comme un ensemble ergonomique où chaque appareil doit trouver sa place dans un ensemble technique sédentarisé. Deux exemples :

**Chef de ménage salarié de la santé**



Lorsque le choix d'une plaque intégrée intervient tardivement, alors que – compte tenu des délais très importants de construction des maisons individuelles autofinancées - l'espace cuisine a déjà été conçu selon une logique d'aménagement qui prévoyait des dimensions de plans de travail maçonnés aux normes d'usage vernaculaire (environ 1,00 m de profondeur), la plaque de cuisson est intégrée avec des dimensions qui peuvent en gêner l'usage (plaque trop éloignée par exemple).

### Chef de ménage profession intermédiaire de l'éducation



Cette cuisine d'inspiration résolument moderne montre que là aussi, l'intégration de la plaque de cuisson a été réalisée a posteriori, alors que subsiste une structure de béton pour le plan de travail qui a été ensuite habillée de façades de menuiseries. La situation suspendue du four électrique (élément coûteux de prestige) trahit le choix tardif d'intégration du mobilier de cuisson.

### 6 Le shanou



Le shanou connaît actuellement un engouement grandissant depuis que les activités de préparation culinaire s'invitent à l'intérieur des logements. Le shanou remplace ainsi peu à peu le dispositif plus ancien en pierre constitué d'une pierre plate et d'un galet qui servait autrefois à écraser les épices et qui était placé dans la cour.



Le dispositif « pierre à écraser les épices » ci-contre a été scellé dans du béton à l'entrée d'un banga cuisine de conception traditionnelle. On note la présence du galet qui est manipulé à la main. D'usage souvent quotidien – écrasé du piment notamment – la pierre n'est pas systématiquement nettoyée d'un usage à l'autre.

### 7 Le four électrique



Le four électrique sédentaire ou portatif (photo ci-dessus) conduit à l'expérimentation de nouvelles recettes qui constituent une alternative à la grillade : poulet braisé, rôti. Le four permet aussi la cuisson des gâteaux, des pizzas. Il semble que le four électrique soit bien plus utilisé que son homologue au gaz.

## 8 La bouilloire électrique



La bouilloire électrique constitue le dernier équipement des « basiques » du dispositif alimentaire des ménages enquêtés (1 ménage sur 3 en est équipé). Le modèle de la photo permet un puisage manuel de la quantité d'eau désirée. Cet appareil moderne s'inscrit dans la continuité d'une préparation traditionnelle très ancienne : « maji ya moro » (littéralement « l'eau chaude »), ou plus récemment « dité », (« le thé ») qui consiste en une infusion de plantes pour accompagner ou non les repas. Souvent associée à une bouteille thermos, la bouilloire est aujourd'hui utilisée aussi pour les biberons, les boissons chocolatées préparées pour les jeunes enfants.

### 1.2.2- Configuration des dispositifs alimentaires

Autrefois, tout se passait dans la cour de l'habitat, deux éléments principaux organisaient le dispositif alimentaire des familles : le banga cuisine (« banga lao pishia », littéralement « banga pour préparer ») et le grenier à provisions (« kanya ») dont la conception permettait de protéger les réserves des intrusions animales.

Aujourd'hui on observe deux types de configuration :

- le dispositif éclaté (le plus fréquent)
- le dispositif centralisé (de type occidental, en essor)

**Le dispositif éclaté** est le plus fréquent. Il se compose en général d'un ensemble d'équipements dispersés à l'intérieur du logement, d'un banga cuisine indépendant et d'un point d'eau tous deux situés dans la cour. Ce type de dispositif s'explique par la constitution progressive et non programmée du dispositif alimentaire à partir d'une topologie traditionnelle.

Dans ce type de dispositif, les différents éléments électroménagers sont répartis dans les différentes pièces à vivre, les chambres, le salon.

Dispositif « éclaté » d'un foyer modeste d'immigrés

**Un congélateur dans l'habitat**



**un banga cuisine sommaire**



L'unique appareil électroménager est un congélateur placé dans l'unique pièce à vivre de l'habitat. On note sur la photo, la présence d'un réfrigérateur hors d'usage.

L'élément principal du dispositif alimentaire est le banga cuisine (photo de droite), distinct de l'habitat principal, où sont entreposées des réserves alimentaires végétales de première nécessité (bananes). On note l'accès libre aux animaux de la cour (chats et poules).

Ici, pas de point d'eau potable : eau puisée à la rivière

Dispositif éclaté d'un ménage âgé : jusqu'à quatre espaces dédiés au dispositif alimentaire

**Un four à micro-ondes dans une chambre**



**Un congélateur dans une autre chambre**



**Un banga cuisine dans la cour**



**Un accès eau potable à l'autre bout de la cour**



Dispositif semi-centralisé d'un foyer avec un seul revenu salarial

**Cuisine intérieure sans point d'eau avec l'ensemble des équipements de base**



Dispositif centralisé d'un foyer avec deux revenus salariaux

**Cuisine intérieure avec point d'eau et des équipements très complets**



## 2- Réserves et stockage

### 2.1- Les réserves alimentaires

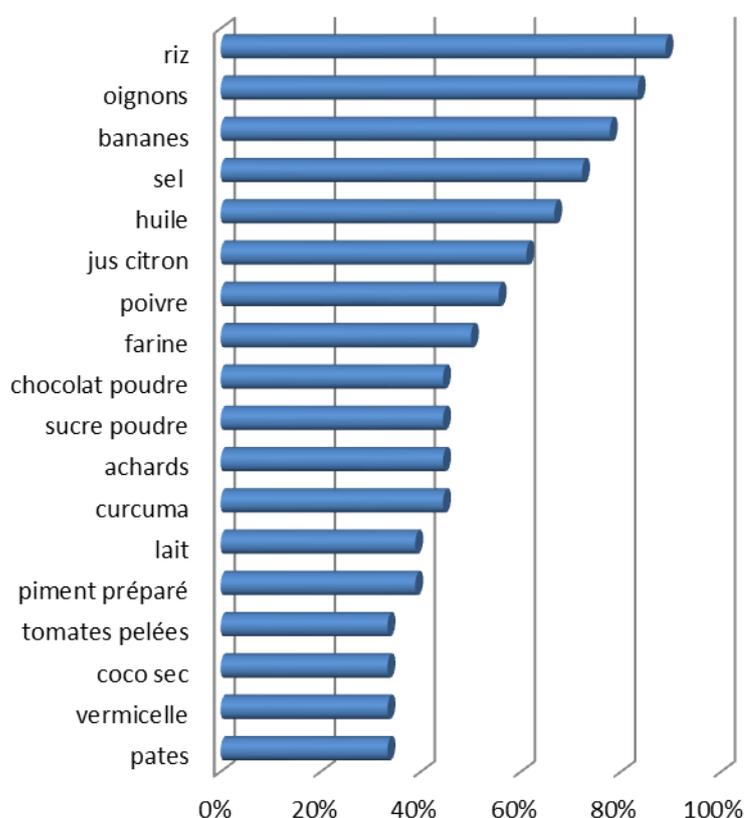
#### 2.1.1- Les réserves hors froid

Hors froid, recensés chez les 22 ménages enquêtés, voici la liste exhaustive des produits secs, frais, bruts, préparés, en conserve, liquides, classés par ordre décroissant de fréquence :

riz	16	thon conserve	2
oignons	15	corned beef	2
bananes	14	pain	2
sel	13	farine trindri	2
huile	12	bicarbonate	2
jus citron	11	chips	2
poivre	10	chocolat à tartiner	2
farine	9	jus fruits	2
curcuma	8	banane fruit	1
achards	8	corossol	1
sucre poudre	8	songe	1
chocolat poudre	8	canne à sucre	1
piment préparé	7	feuilles thé	1
lait	7	hanga	1
pates	6	ouhajou	1
vermicelle	6	pommes	1
coco sec	6	oranges	1
tomates pelées	6	aubergines	1
maïs conserve	5	salade	1
levure	5	huile coco	1
thé	5	vinaigre rouge	1
lait poudre	5	vinaigre balsamique	1
sodas	5	herbes provence	1
œufs	4	muscade	1
haricots conserve	4	massalé	1
lentilles conserve	4	bouillon cub	1
céréales	4	ail	1
huile olive	3	gingembre	1
vinaigre blanc	3	canelle	1
mayonnaise	3	moutarde	1
concentré tomates	3	lait coco conserve	1
sardines conserve	3	peches conserve	1
lait concentré	3	pain de mie	1
sucre vanillé	3	pain grillé	1
café	3	sucre morceaux	1
biscuits	3	miel	1
eau minerale	3	confiture	1
semoule	2	antori	1
couscous	2	madirou	1
manioc	2	bata	1
fruit à pain	2	mouhare	1
citrouille	2	goula goula	1
tomates	2	bigorneaux	1
petits pois conserve	2	ambrevades	1
macedoine	2		

L'inventaire des réserves hors froid nous renseigne sur les basiques, les produits de première nécessité.

### Réserves hors froid : les produits les plus fréquents



Tous milieux sociaux confondus, ce catalogue dresse l'inventaire des indispensables de la cuisine à Mayotte.

#### L'épicerie de base

On retrouve les classiques universels de l'épicerie de base : sel, huile, poivre, farine, sucre, lait, chocolat.

#### Riz, bananes

La hiérarchie des féculents indique que nous sommes bien à Mayotte : riz, bananes, pâtes. Le riz et bananes sont les deux composants à être réellement en concurrence, historique, puis territoriale. Le riz est aujourd'hui plutôt urbain, les bananes plutôt rurales. Les pâtes sont surtout prisées par les enfants (seulement présentes chez un ménage sur 3).

Ce catalogue indique aussi quelques fondamentaux des saveurs de la cuisine mahoraise :

#### Le jus de citron

Condiment, préparé à base de citron frais (très mûr), pressé et mélangé avec du sel pour le conserver. On peut aussi y ajouter des petits piments entiers (« *poutou mougowa* » piment « oiseau »). Ce procédé permet de conserver le citron au-delà de la saison de production. Il est ensuite utilisé dans presque tous les plats.

#### Les achards (« *tchari* »)

Condiment, utilisé pour accompagner les différents plats, en particulier le riz. Les achards sont essentiellement préparés à partir de citron, papaye verte, mangue verte, *ouhajou*. L'ingrédient

de base est émincé puis mélangé à du piment, de l'oignon, du sel, du jus de citron. L'achard qui se conserve le mieux est l'achard citron.

### **Le piment préparé (« putu »)**

Condiment, préparé à base de piment frais toujours écrasé et mélangé à du sel, du jus de citron, de l'oignon, parfois de l'ail, plus rarement du tamarin (« *ouré wa djini* » littéralement « la bave du djinn », spécialité du village de Bandrélé)

### **Le coco sec**

Le coco sec est l'ingrédient de base d'un grand nombre de recettes, comme dans tous les territoires insulaires à climat tropical : *Chaula ya nadzi* (riz coco), *trovi ya nadzi* (banane légume coco), *fi ya nadzi* (poisson coco), etc. En dehors de ces plats explicitement « au coco », le lait de coco est utilisé dans un grand nombre de préparations salées : coquillages (« *mahombé* »), brèdes, mataba, etc.

La préparation « traditionnelle » du lait de coco requis pour toutes ces recettes implique un travail manuel assez considérable : râper la noix de coco grâce à un instrument dédié, ajouter de l'eau tiède et presser à la main, filtrer avec un chinois.

Les ménages urbains et disposant de moins de temps utilisent désormais du lait de coco en boîte importé.

### **Le curcuma (frais)**

Le « *dzinzano* » (appelé ainsi du fait de sa couleur jaune orangé), est utilisé pour toutes les préparations de type « sauce » selon le lexique vernaculaire, c'est-à-dire celles à base de viande ou de poisson.

#### *2.1.1.1- Procédés de conservation et patrimoine culinaire*

Tous ces produits se conservent facilement, ils constituent les fondamentaux de la cuisine mahoraise du fait de leur capacité à se conserver, alors que les moyens techniques de conservation (froid) sont relativement récents.

Il est intéressant de constater que d'autres procédés de conservation ont disparu, et avec eux, les produits concernés, les recettes, les goûts : manioc séché, poisson séché, viande séchée.

D'un point de vue historique, les procédés de conservation des aliments étaient le salage, le séchage, la cuisson lente à sec.

Pour la conservation de la viande ou du poisson, ces trois procédés pouvaient être associés. D'une façon générale, ces procédés permettaient une conservation de trois jours maximum.

Un mode de cuisson particulier était utilisé pour la viande : cuisson sans eau avec du sel (ce procédé s'est maintenu jusqu'à aujourd'hui sous forme d'une recette notoire : le kangué).

Un autre procédé pour la viande consistait à la couper en lanières séchées et salées (« *moussikita* »). Ensuite, les lanières étaient grillées avant d'être consommées.

Pour le poisson, il existait deux grands procédés de conservation :

- pour les gros poissons, cuisson lente loin du feu ;
- pour les petits poissons : vidés, écaillés et séchés en guirlande. Les petits poissons pouvaient être ensuite pilés afin d'écraser les arêtes lorsqu'ils étaient destinés aux enfants. Ils pouvaient également être infusés à un plat traditionnel (*mtsolola* par exemple) afin de lui conférer du goût.

L'arrivée des équipements réfrigérés a donc profondément bouleversé l'univers alimentaire de Mayotte.

## 2.1.2- Les réserves au froid

### 2.1.2.1- Réserves au congélateur

Voici la liste exhaustive des produits recensés chez les 22 ménages enquêtés, stockés dans un congélateur et/ou dans le compartiment congélation d'un réfrigérateur, et classés par ordre décroissant de fréquence :

mabawa	15
bœuf	14
poisson	14
cuisses	11
manioc	11
peau vache	10
pain	10
ambrevades	9
frites	9
steak haché	7
brèdes	7
samoussas	7
piment	6
légumes	5
gâteaux	5
mangue verte	5
crevettes	4
tomates	4
mataba	4
pied vache	3
ouhajou	3
fromage rapé	3
aubergines	2
saucisses volaille	2
poulpe	2
lait	2
foie bœuf	2
crème glacée	2
agneau	2
croupion dinde	1
merguez	1
dodoki	1
lentilles	1
beurre	1
cordon bleu	1
nuggets	1
mangue mure	1
papaye verte	1
pangu	1
achards	1
citrons	1
romazave	1
sauce poisson	1

#### Lexique

*Mabawa* : ailes de poulet importées

*Cuisses* : cuisses de poulet importées

*Peau de vache* : d'origine locale, consommée en lanières grillées ou frites

*Gâteaux* : ou « *mouharé* », de fabrication locale, souvent acquis à l'occasion d'un rituel social ou festif

*Brèdes* : feuilles d'origine variée

*Légumes* : légumes importés (essentiellement : haricots verts, brocolis, macédoine)

*Mataba* : feuilles de manioc pilées et cuites au coco avec miettes de poisson

*Ouhajou* : fruit vert de l'apparence du cornichon utilisé pour la fabrication d'achards ou préparés en sauce.

*Dodoki* : fruit de la famille des cucurbitacées

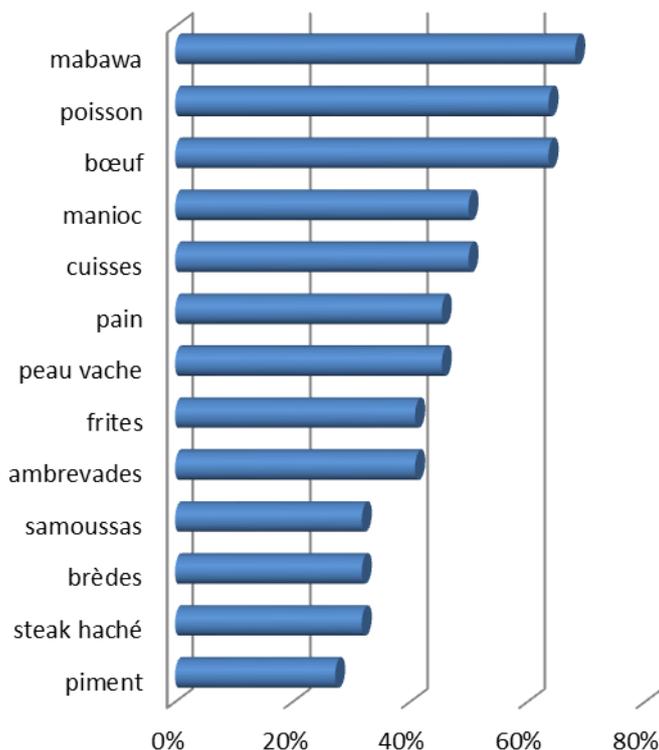
*Pangu* : fond de casserole de riz grillé, utilisé pour la confection d'une boisson chaude

*Romazave* : préparation à base de feuilles (brèdes petsaï, patate douce, mafane, amarante, citrouille) bouillies et de morceaux de poisson ou de viande.

L'inventaire des réserves congelées est l'équivalent « froid » des réserves hors froid : produits de première nécessité à usage quotidien.

L'inventaire des réserves au froid montre que la congélation s'est substituée aux moyens traditionnels de conservation, pour les protéines en particulier ; avec une différence fondamentale qui est la durée de conservation. Mais cette possibilité technique ne semble pas encore avoir conduit à une gestion permettant la consommation de produits à une période très éloignée de celle de production pour ce qui concerne les produits locaux (fruits et légumes notamment).

### Réserves congelées : les produits les plus fréquents



#### Mabawa, poisson, bœuf

Les protéines présentes au congélateur sont essentiellement achetées et d'origine importée. D'un point de vue historique, le groupe des trois protéines présentes au congélateur associe la protéine traditionnelle ancestrale (le poisson), la première protéine importée (la viande de bœuf) qui était alors acheminée vers les villages par des véhicules réfrigérés, la protéine « moderne » (ailes de poulet, « mabawa ») importée depuis environ une vingtaine d'années.

#### Les produits locaux

- La peau de vache, elle témoigne du maintien de certaines traditions alimentaires.
- Les légumes de saison (ambrevades, brèdes)
- Pain (substitut alimentaire)
- Frites et steak (enfants ou jeunes)
- Le piment (condiment N°1)
- Les Samoussas (soit préparés, soit pâte à préparation).

#### Les produits modernes

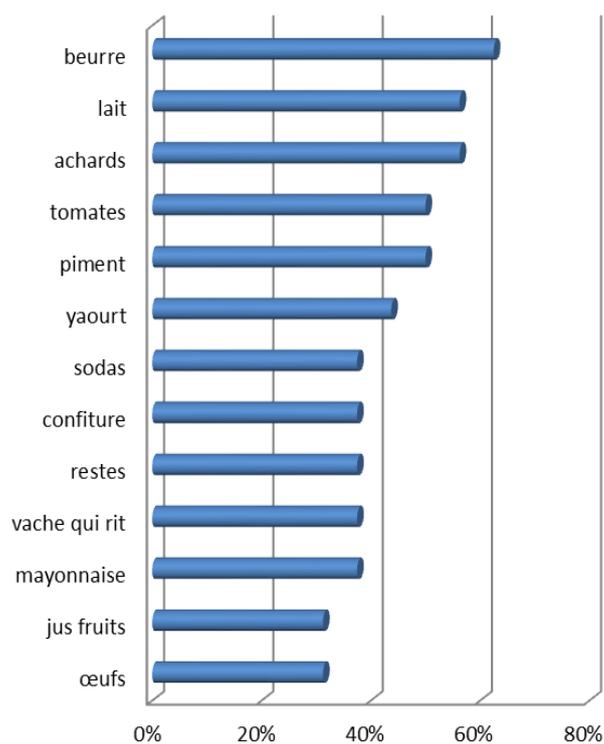
Pain, steak haché, frites. Ils sont consommés par les jeunes parents, par les enfants.

### 2.1.2.2- Réserves au réfrigérateur

Voici la liste exhaustive des produits recensés chez les ménages enquêtés disposant d'un réfrigérateur (17 ménages sur 22), stockés dans le réfrigérateur, et classés par ordre décroissant de fréquence :

beurre	10
achards	9
lait	9
piment	8
tomates	8
yaourt	7
mayonnaise	6
vache qui rit	6
restes	6
confiture	6
sodas	6
œufs	5
jus fruits	5
ketchup	4
moutarde	4
sauce salade	4
chocolat à tartiner	4
miel	4
lait concentré	3
salade	3
eau	3
sucre	2
tartare	2
fromage rapé	2
choux blanc	2
crème fluide	2
concombre	2
fruit à pain	2
ouhajou	2
pomme	2
biscuits	2
café	2
brèdes	2
lait coco boite	1
pamplemousse	1
courgette	1
fruit baobab	1
papaye	1
mangue	1
raisin blanc	1
lait zebu	1
chocolat	1
gâteaux	1
crème dessert	1
dattes	1

### Réerves réfrigérées : les produits les plus fréquents



Lorsque l'on confronte les inventaires de toutes les réserves au froid à l'espace social des usages et des styles de vie alimentaire, on découvre à la fois des économies domestiques différentes, des différences de goûts, des disparités très fortes quant à la variété et la qualité des aliments.

#### Les ménages modestes avec congélateur unique

Tout en bas de l'échelle sociale, les ménages sont assignés au congélateur. Cela signifie que cet usage exclusif limite considérablement l'accès alimentaire à des produits frais consommés frais.

Quelques exemples :

**Couple sans profession, H 46 ans, F 39 ans, 5 enfants, foncier vivrier**



Cuisses  
Aubergines  
Peau de vache

Couple sans profession, H 45 ans, F 27 ans, 5 enfants, foncier vivrier



Mabawa  
Poisson  
Peau de vache  
Aubergines  
Ambrevades  
Brèdes mvoungue

Couple sans profession, H 27 ans, F 30 ans, 5 enfants, foncier vivrier



Poisson  
Lait de zébu  
Mataba  
Manioc  
Piment

Couple monsieur maçon occasionnel, H 34 ans, F 39 ans, sans foncier vivrier



Cuisses  
Mabawa  
Tomate pelée conserve  
Poisson cuisiné  
Concentré tomate

Le congélateur unique des ménages modestes montre la différence entre ceux qui ont accès à du foncier vivrier et ceux qui n'y ont pas accès : les ressources végétales deviennent payantes pour les seconds, et doivent être achetées au jour le jour.

L'usage d'un congélateur unique oblige à une conservation atypique des ingrédients en conserve.

L'usage d'un congélateur unique prive les ménages des qualités des produits frais : lait de zébu frais, brèdes.

## Les ménages modestes et moyens avec congélateur et réfrigérateur

Couple aux revenus modestes, H 55 ans, F 34 ans, 5 enfants, foncier vivrier



Peau de vache  
Oreilles de vache  
Poisson  
Langue de bœuf  
Croupions de dinde  
Mangue verte  
Piment  
Ambrevades



Sandwiche (restes)  
Sardines (restes)  
Fruits de baobab  
Bouteille eau  
Achards citron  
Piment

Couple aux revenus modestes, H 48 ans, F 27 ans, 1 enfant, foncier vivrier



Mabawa  
Viande de bœuf  
Peau de vache  
Pied de vache  
Poisson  
Petits poissons  
Manioc  
Ambrevades  
Frites



Beurre à tartiner  
Kiri  
Vache qui rit  
Confiture  
Gâteaux  
Achards  
Piment  
Sucre poudre

Le réfrigérateur est surtout utilisé pour la conservation au sec, à l'abri des fourmis, des aliments sucrés : gâteaux, confiture, sucre.

Il permet de conserver les achards frais, ainsi que les produits laitiers destinés aux enfants.

L'apparition en produits surgelés d'aliments « modernes » s'explique tant par les revenus plus élevés que par la présence d'un conjoint « jeune ».

## Les ménages aisés avec congélateur et réfrigérateur

### Ménage monoparental avec revenus moyens, F 36 ans, 2 enfants, foncier vivrier



Mabawa, cuisses, poisson, poulpe, petits poissons, viande de bœuf, viande hachée, crevettes entières, merguez, steaks hachés

Manioc, tomates fraîches, piment, mangue verte râpée, frites

Restes romazave, restes sauce poisson, gâteaux, lait de zébu, mataba cuisiné



Œufs, fromage fondu, fromage râpé, yaourts, beurre, lait écrémé, crème dessert  
Tomates fraîches, brèdes, concombre, achards mangue  
Confiture, miel, dattes  
Ketchup, vinaigrette, mayonnaise  
Jus ananas, coca, jus multi fruits, biscuits

### Couple avec revenus élevés, H 48 ans, F 45 ans, 3 enfants, sans foncier vivrier



Cuisses, poisson  
Légumes, tomates fraîches  
Pain



Œufs, beurre, lait, sucre  
Mayonnaise, piment frais, achards  
Choux blanc, concombre  
Eau, jus de fruits maison, coca

Malgré un usage assez comparable du réfrigérateur, largement dédié aux produits frais, et en particulier aux légumes (absents des cas précédents), la distance sociale existant entre ces deux cas se situe dans l'abondance alimentaire : le premier cas illustre les effets conjugués, au plan des réserves, de ressources financières suffisantes et d'une curiosité à consommer sans modération (chef de ménage féminin jeune) alors que l'accès à du foncier vivrier libère de l'achat des produits de première nécessité (manioc, brèdes, bananes, etc.).

Le second cas illustre un style de vie alimentaire plus sobre et régi par une autre conception du « bien manger » : légumes frais, jus de fruits maison.

## 2.2- Variété et origine des produits alimentaires

### 2.2.1- Variété des produits alimentaires

L'inventaire exhaustif des produits composant les réserves hors froid et froid recense 136 produits. L'analyse par foyer montre une valeur basse à 12 produits (foyers démunis) et une valeur haute à 43 produits différents (foyers avec revenus). En moyenne, tous profils confondus, les foyers disposent de 25 produits différents, ce qui paraît une valeur assez faible quant à la variété des produits alimentaires en réserve domestique.

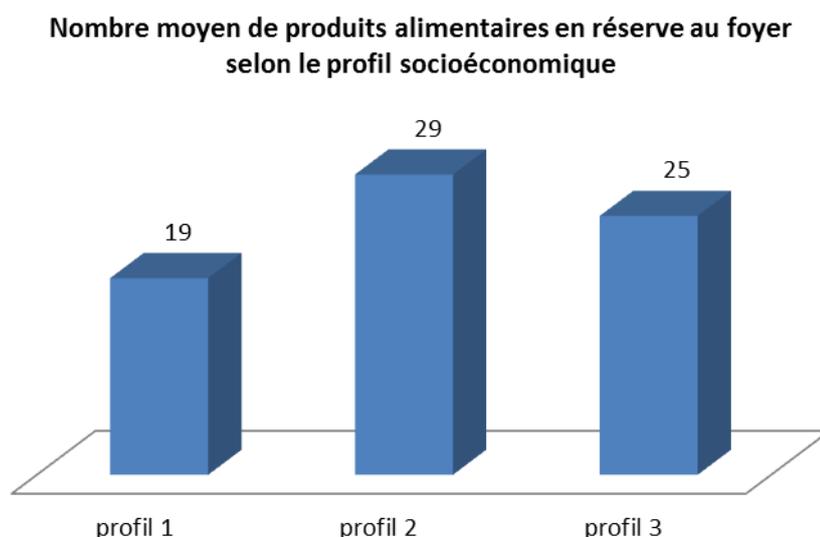
Dans le tri suivant et pour l'ensemble des analyses relatives au profil social des personnes et des foyers, on retient comme critère l'unité de salaire au niveau du foyer, selon les modalités suivantes :

**Profil 1** : aucun salaire (des revenus peuvent exister mais ils relèvent d'une activité occasionnelle peu rémunératrice)

**Profil 2** : un salaire (ce profil réunit les foyers où un seul adulte, monsieur ou madame, bénéficie d'un revenu salarial, l'autre est soit sans activité soit avec des revenus occasionnels).

**Profil 3** : deux salaires (monsieur et madame bénéficient d'un revenu salarial).

Ainsi, selon le profil social du foyer, on obtient les valeurs suivantes :



La variété des produits alimentaires de réserve domestique progresse avec le statut socioéconomique des foyers mais pas de façon linéaire : ce sont les foyers du profil 2 (ménage avec un seul salaire) qui montrent la moyenne la plus élevée.

Ce résultat s'explique notamment grâce à l'analyse de l'origine des produits alimentaires stockés au foyer.

Le profil 2 montre la plus grande variété des produits domestiques du fait d'un accès multiple aux sources alimentaires (autoproduction, don, achat)

Le profil 3 montre une plus faible variété du fait de sa consommation captive des gestes d'achat (peu de don ou d'autoproduction)

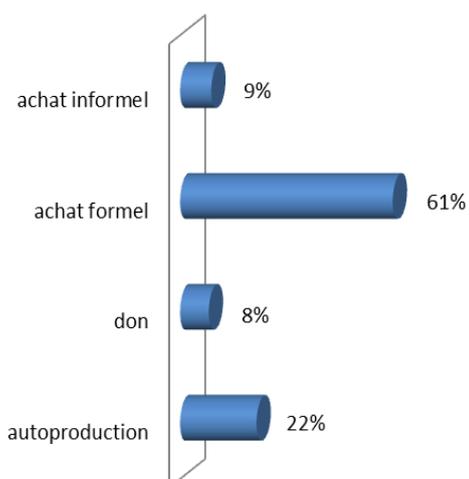
### 2.2.2- Origine des produits alimentaires

L'origine des produits présents au foyer est analysée ici pour l'ensemble des éléments composant les réserves hors froid et froid. La variable origine comporte 4 modalités distinctes qui permettent d'identifier si les produits proviennent :

- d'une autoproduction (culture vivrière, pêche, élevage)
- d'un don
- d'un achat formel (achat effectué à l'intérieur d'un circuit commercial réglementé : GMS, boutiques, coopératives, marché réglementé)
- d'un achat informel (achat effectué hors circuit réglementé : marché informel, bord de route).

Pour l'ensemble de la population étudiée, on observe la répartition suivante concernant l'origine des produits alimentaires stockés au foyer :

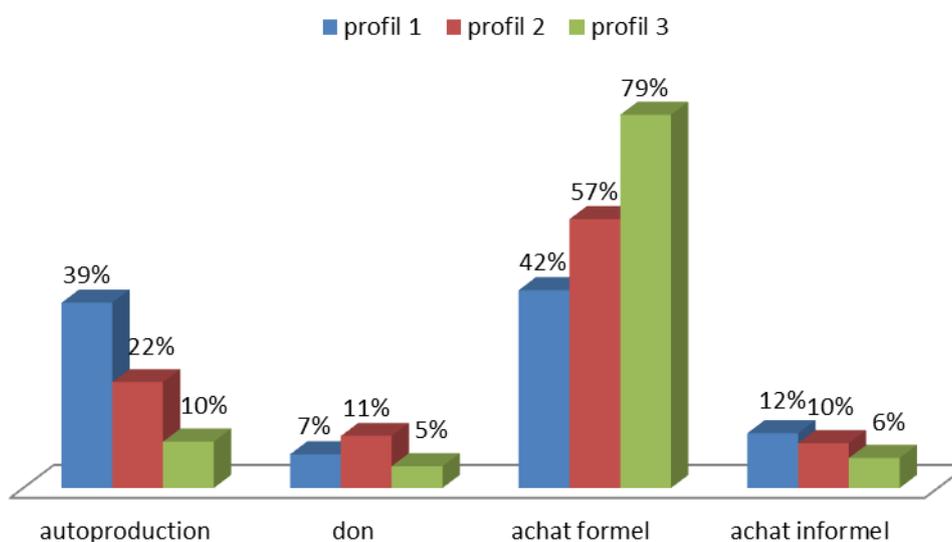
**Origine des produits alimentaires stockés au foyer (population totale)**



Considérant la population totale des ménages enquêtés, le ratio s'établit à 30% de produits non monétarisés (pour le consommateur final) et 70% de produits acquis via un achat.

Selon le profil des foyers, on observe des différences significatives :

**Origine des produits alimentaires stockés au foyer selon le profil socioéconomique**



**L'origine « autoproduction »** est inversement proportionnelle au niveau socioéconomique du foyer, quelles que soient par ailleurs les modalités du statut d'occupation du foncier vivrier.

Les ménages les plus défavorisés dont les produits alimentaires stockés au foyer représentent près de 40% de leurs réserves peuvent être de simples locataires ou usufruitiers du foncier vivrier (ménages immigrés vivant de l'agriculture). A l'autre bout de l'échelle sociale : des ménages urbains détenteurs coutumiers ou légaux de foncier vivrier cultivé peuvent pour autant n'avoir que faiblement recours à cette ressource alimentaire pour eux-mêmes. L'explication tient tant à des revenus importants permettant l'achat de produits d'origine agricole, que souvent, à l'éloignement géographique du foncier vivrier masculin (homme d'origine rurale marié « en ville ») qui remet en cause les possibilités d'un accès régulier à cette ressource.

**L'origine « don »** montre une valeur supérieure à la moyenne pour les ménages du profil 2. Les produits alimentaires « donnés » procèdent de trois types de logiques au sein de notre population :

- produits donnés occasionnellement par un membre de la famille (neveu à tante, fils à mère, frère à sœur), conformément au principe de solidarité intra familiale régissant notamment les devoirs des hommes vis-à-vis des femmes du groupe familial.,
- produits donnés de façon régulière voire systématique selon le même principe et schéma sexué, lorsqu'une femme de l'ensemble familial dispose de ressources trop faibles,
- produits donnés à l'occasion de manifestations et de rituels sociaux (manzaraka, chidjabou, etc.) : les produits sont alors des « restes » de plats préparés pour un collectif de personnes. Cette ressource peut s'avérer considérable pour certains foyers lorsque plusieurs conditions sont réunies :

Condition de statut de la personne bénéficiaire (maître coranique, guérisseur, personne notoire jouissant d'un capital social important), conditions d'âge et de position socioéconomique (les échanges et dons alimentaires sont perçus négativement par les personnes de moins de 45 ans environ et de position économique élevée qui interprètent les dons comme une forme insultante de charité économique).

A ces trois grandes logiques, s'en ajoute une autre, plus discrète, qui concerne les personnes de faible autonomie (« *daba* » personnes à faible handicap mental, handicapés physiques) qui peuvent bénéficier au quotidien d'une aide alimentaire sommaire au-delà du strict ensemble familial.

**L'origine « achat formel »** (GMS, boutiques) est quant à elle proportionnelle aux revenus des ménages : 79% des réserves alimentaires des foyers avec double salaire proviennent d'un achat effectué dans des GMS ou des boutiques, alors que chez les foyers les plus modestes (sans revenu salarial) le taux est de 42%. La différence entre ces deux extrêmes ne tient pas uniquement à un report du vivrier autoproduit vers l'achat de produits équivalents, les ménages aisés consomment aussi des produits différents, souvent considérés comme des produits « plaisir » par ceux d'en bas : yaourts, fromage, crème glacée, pizzas, etc.

Mais les foyers aisés développent aussi un espace des goûts distinct de celui des foyers modestes, par la consommation régulière notamment de produits importés inaccessibles en dehors des circuits commerciaux formels : légumes surgelés, frites surgelées, saucisses de volaille et merguez, autant de produits « exotiques » auxquels n'adhèrent pas les tenants du goût « traditionnel ».

**L'origine « achat informel »** qui ne représente que 9% des produits alimentaires se distribue de façon inversement proportionnelle aux revenus des ménages. Les plus démunis sont ceux qui mobilisent le plus ce secteur pour l'accès aux produits alimentaires (12% des réserves). Le secteur informel propose essentiellement l'achat d'oignons, de tomates fraîches, de brèdes et féculents (surtout achetés par les foyers urbains).

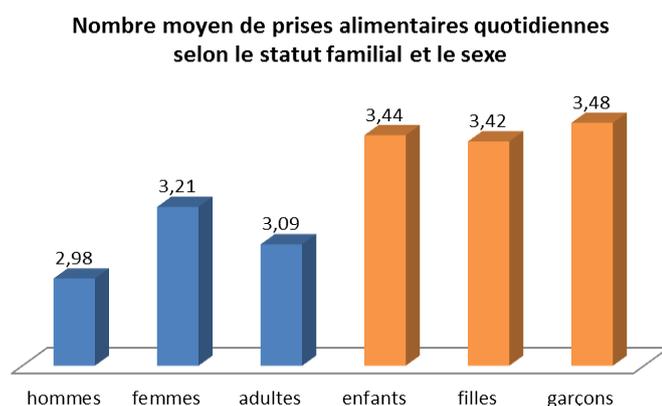
## 3- Les prises alimentaires

### 3.1- Le planning des prises alimentaires

#### 3.1.1- Fréquence

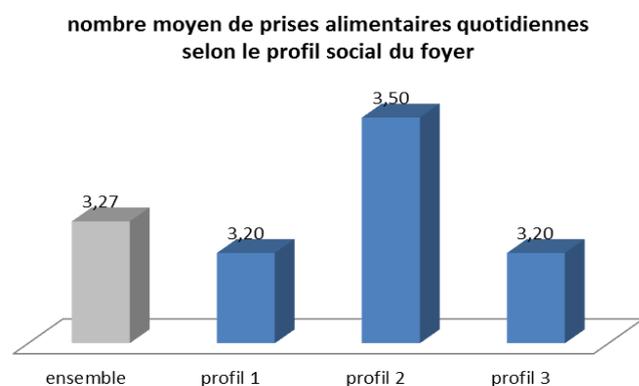
A partir de notre échantillon total de 1080 prises alimentaires sur une durée de 4 jours consécutifs, le nombre moyen quotidien de prises alimentaires s'établit à un peu plus de trois prises quotidiennes : 3,27

Des disparités s'observent entre les adultes et les enfants, mais également à l'intérieur de chacune de ces deux catégories, selon le sexe :



Dans l'ensemble, les enfants mangent plus souvent que les adultes (en moyenne une demi-prise en plus chaque jour). La catégorie qui présente le plus faible nombre de prises alimentaires est celle des hommes adultes.

Des disparités importantes s'observent également selon le profil social des foyers :



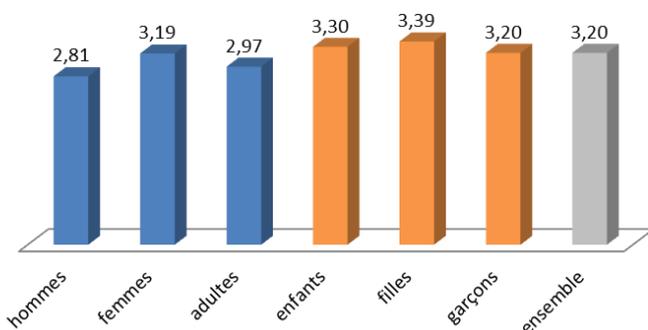
Le profil social qui montre le plus grand nombre de prises alimentaires quotidiennes est le type 2, pour des foyers qui bénéficient de revenus modestes à moyens mais stables et où, dans la quasi majorité des cas, c'est madame qui ne travaille pas et est sédentaire au foyer.

Les profils 1 et 3 présentent des moyennes de prises alimentaires identiques, pour des raisons très différentes que nous analysons plus loin.

**Profil 1 :**

- un nombre de prises alimentaires quotidiennes inférieur à la moyenne
- une homogénéité des comportements à l'intérieur du foyer

**Profil 1 : nombre moyen de prises alimentaires quotidiennes selon le statut familial et le sexe**



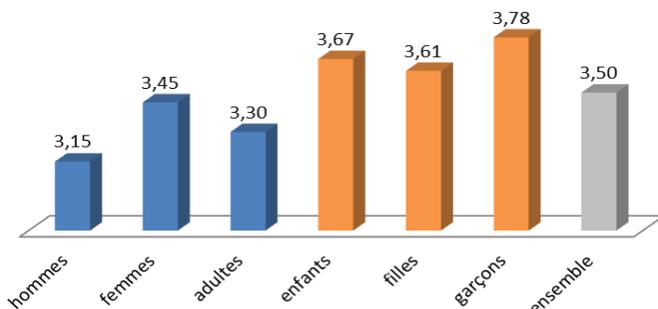
Si le fait de disposer de faibles ressources peut expliquer le faible nombre de prises alimentaires, plus étonnant est le résultat qui montre un faible écart entre les adultes et les enfants (0,33 contre 0,53 en moyenne pour la population totale). Ce résultat tient en fait à une organisation domestique précise pour les foyers aux plus faibles revenus : les repas sont ici souvent pris en famille pour des raisons économiques, de bonne gestion des ressources alimentaires. En dehors des repas proprement dits, peu de prises alimentaires, à l'exception de fruits qui peuvent être consommés au champ pour les foyers situés en secteur rural avec un accès à du foncier vivrier.

Pour les familles situées en bas de l'échelle sociale et des revenus, un autre facteur qui conditionne de façon très puissante tant le nombre de prises alimentaires que l'homogénéité de ces prises au sein des personnes d'un même foyer est le capital social dont dispose le foyer, c'est-à-dire l'existence ou non d'un ensemble familial de proximité résidentielle. Ce profil trouve son expression la plus parfaite pour les foyers immigrés aux très faibles revenus, qui sont le plus souvent des foyers « isolés » au plan social, et pour lesquels les possibilités de prise alimentaire en dehors du foyer (notamment pour les enfants) sont quasiment nulles.

**Profil 2 :**

- un nombre de prises alimentaires quotidiennes supérieur à la moyenne
- une hétérogénéité des comportements à l'intérieur du foyer

**Profil 2 : nombre moyen de prises alimentaires quotidiennes selon le statut familial et le sexe**



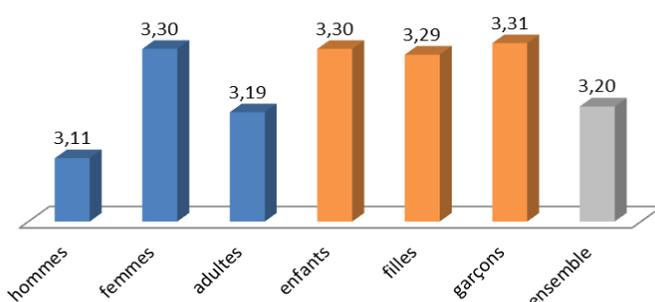
Le fait de disposer de revenus un peu plus importants (et stables, du fait de la présence d'un salaire), conduit les foyers à une augmentation sensible des prises alimentaires quotidiennes. On a plus de revenus, donc on mange plus souvent, et plus. Ce profil de foyer avec salaire unique renvoie à un profil social que l'on peut qualifier de « traditionnel » lorsque c'est monsieur qui est salarié et madame qui est sédentaire au foyer (cas le plus fréquent du profil 2). Ce profil bénéficie beaucoup plus que le profil 1 d'un capital social qui s'objective à travers un ensemble familial de proximité, induit par la tradition d'accès au foncier domestique de logique matrilocale. Il va sans dire que ce profil socio résidentiel est d'autant plus fréquent

que l'on se situe en secteur rural, là où la pression foncière est la plus faible, là où les trajectoires logement des habitants sont les plus traditionnelles, là où les ensembles familiaux résidentiels persistent. Du fait de ce capital social, les enfants, et en particulier les garçons (pré adolescents et adolescents) qui évoluent, plus que les filles, à l'extérieur du strict foyer domestique de leurs parents biologiques, sont conduits à avoir le nombre moyen de prises alimentaires le plus élevé (presque 4 prises alimentaires quotidiennes) : un repas chez la mère, un autre chez la sœur, un autre chez la tante, etc.

### Profil 3 :

- un nombre de prises alimentaires quotidiennes inférieur à la moyenne
- une homogénéité des comportements à l'intérieur du foyer

**Profil 3 : nombre moyen de prises alimentaires quotidiennes selon le statut familial et le sexe**



Le profil 3 présente à peu près les mêmes caractéristiques, pour ce qui concerne la fréquence quotidienne de prises alimentaires, que le profil 1. Ce paradoxe social apparent (foyers disposant de revenus non comparables) peut s'expliquer du fait que les deux profils partagent souvent un point fondamental en commun : le fait d'être des foyers isolés au plan social, en particulier pour les profils 3 situés en secteur urbain. Mais un point commun tient également aux modalités de prises alimentaires qui s'organisent chez ces deux profils autour de la notion pratique de repas familial : le profil 1 pour des raisons économiques, le profil 3 pour des raisons de style de vie.

### En résumé :

- La moyenne du nombre de prises alimentaires quotidiennes s'établit à 3,27 tous profils confondus.
- la moyenne la moins élevée est enregistrée chez les hommes adultes du profil 1 : 2,81 prises.
- La moyenne la plus élevée est enregistrée chez les garçons du profil 2 : 3,78 prises.

### En première analyse :

Les profils sociaux 1, 2, 3 semblent correspondre à des modèles alimentaires distincts :

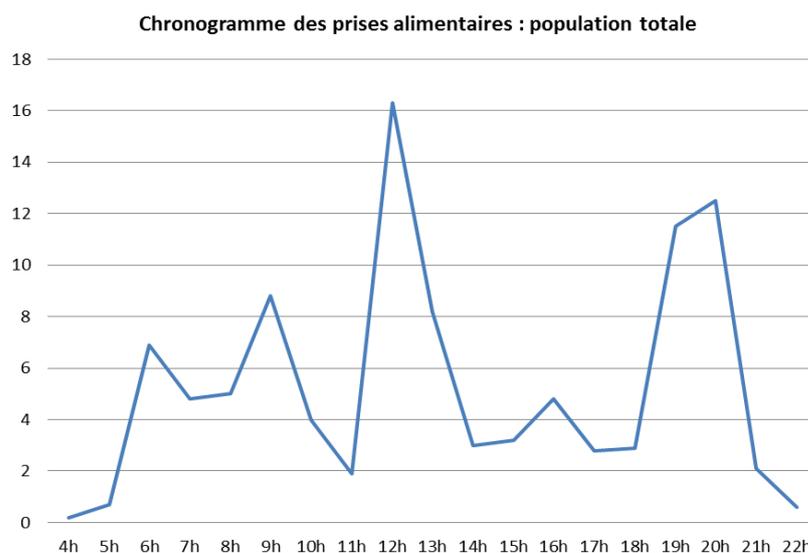
Profil 1 : foyers désargentés parfois isolés (immigrés) ou l'accès à la nourriture est régi par une économie domestique stricte. L'organisation des prises alimentaires s'effectue sur un modèle qui évoque le modèle alimentaire français, sous la contrainte d'impératifs économiques et sociaux.

Profil 2 : foyers où règne un hédonisme alimentaire, renforcé par le capital social et par un univers éducatif qui ne produit pas de prescriptions sur les comportements alimentaires, notamment en direction des enfants.

Profil 3 : foyers aisés où se construit un modèle alimentaire à partir de schèmes plus contraignants (prescriptions d'alimentation variée souvent encouragée par la maitresse de maison, sous certaines conditions de génération).

### 3.1.2- Horaires des prises alimentaires

Population totale



La plage horaire quotidienne des prises alimentaires, tous profils confondus, s'étend de 5h00 le matin à 21h00.

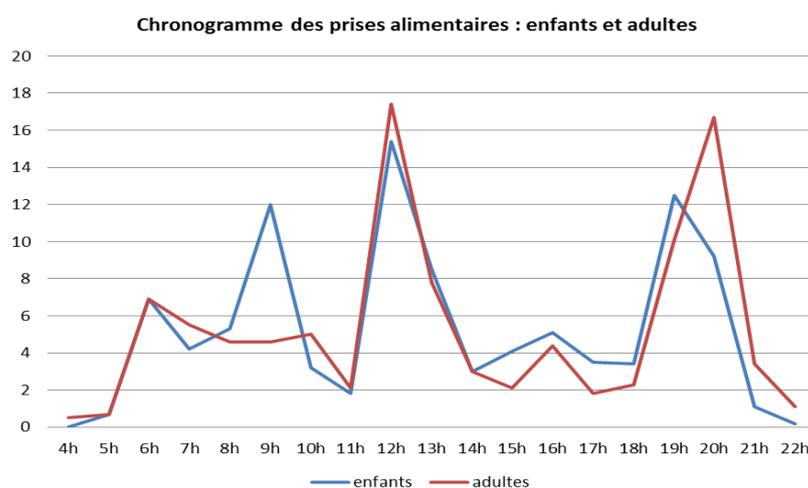
Le chronogramme indique deux pics principaux qui correspondent aux repas du midi et du soir. Le pic du repas médian (12h00) est plus homogène que le pic du soir qui se produit sur un intervalle plus long d'une heure environ, de 19h00 à 20h00.

On note que, en dépit de ces deux pics, les prises alimentaires s'effectuent de façon relativement continue avec deux phases :

Une phase matinale de 6h00 à 10h00

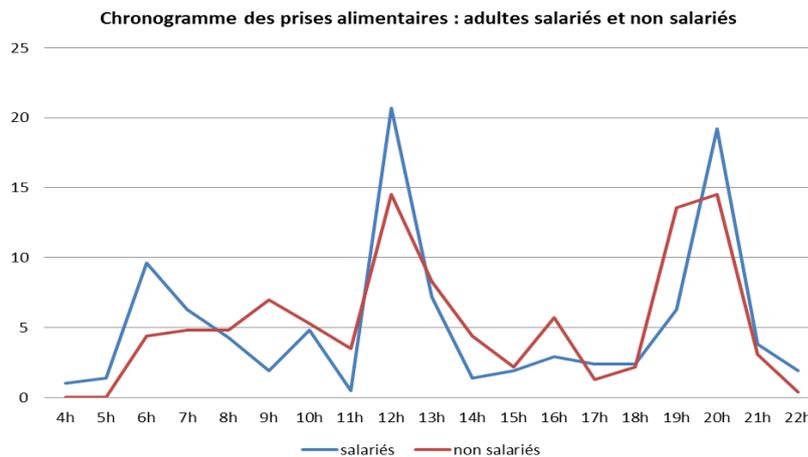
Une phase l'après-midi de 14h00 à 18h00

En cours de journée, l'heure où l'on enregistre la plus faible fréquence de prises alimentaires se situe avant le pic de midi, à 11h00.



La courbe des enfants montre :

- un pic à 9h00 qui correspond à la prise de la collation scolaire.
- une plage horaire significative entre 14h00 et 18h00 qui correspond à des prises alimentaires après le temps scolaire (en particulier pour les enfants scolarisés en primaire qui n'ont pas école l'après-midi)
- un pic correspondant au repas du soir qui se situe plus tôt que celui des adultes, à 19h00, et moins homogène que celui des adultes, du fait des prises alimentaires antérieures qui peuvent avoir été très consistantes.



La courbe des salariés montre globalement comment s'organisent les prises alimentaires sous la contrainte d'horaires de travail. On note les points suivants :

- le premier pic correspond à la première prise alimentaire de type « petit déjeuner »
- le deuxième pic correspond à la prise du repas de midi
- le troisième pic correspond à la prise de repas du soir.

La courbe des non salariés traduit les comportements alimentaires de deux profils sociaux : les femmes sédentaires au foyer quel que soit leur âge, les personnes de plus de 50 ans sans activité.

Ces deux profils incarnent sans doute le mode d'alimentation traditionnel en vigueur à Mayotte lorsque les prises alimentaires n'étaient pas contraintes par les horaires habituels du travail salarié.

La courbe des non salariés présente ainsi une plus grande linéarité avec des pics de type « salarié » (midi et soir) moins marqués.

On note l'absence de petit déjeuner, avec une première prise alimentaire plutôt autour de 9h00.

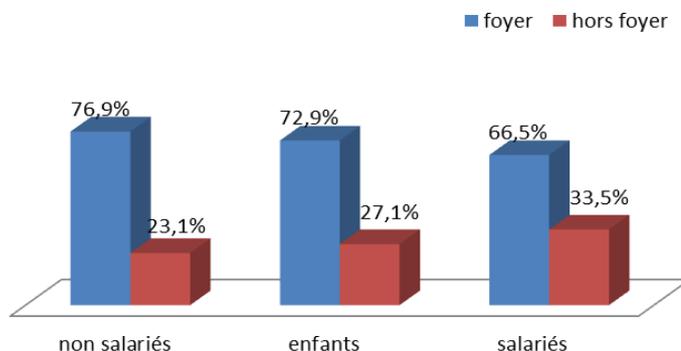
Un deuxième pic alimentaire se tient autour de 16h00 et ensuite, la prise de repas du soir s'effectue beaucoup plus tôt que chez les salariés

Enfin, cette courbe met en évidence que des prises alimentaires peuvent avoir lieu à chaque moment de la journée, et que la matinée notamment, propose une plage de prises alimentaires relativement homogène et continue de 6h00 à 11h00, avant le pic de midi.

### 3.1.3- Le lieu des prises alimentaires

A partir d'une moyenne de 72,5% de prise alimentaires au foyer observée pour la population totale, on observe des écarts significatifs à cette valeur pour les deux grands profils d'adultes, alors que la population des enfants se situe dans la moyenne :

**Lieu des prises alimentaires : enfants, adultes salariés et non salariés**



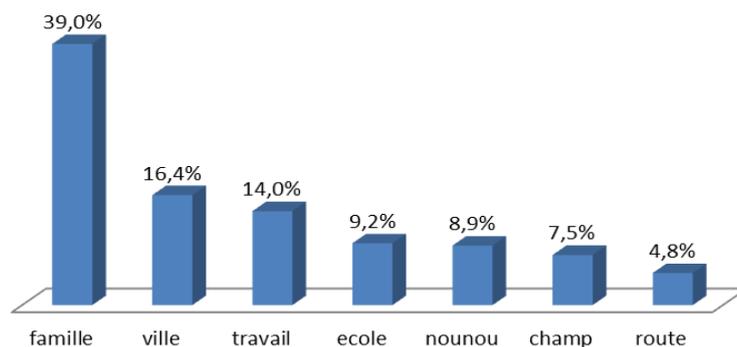
Les adultes salariés sont logiquement les personnes qui effectuent le plus de prises alimentaires en dehors de leur foyer de référence. Ce résultat peut paraître étonnant pour un territoire encore très ancré dans un mode de vie traditionnel qui gravite autour du foyer. Mais il tient essentiellement à la concentration du travail salarié sur un seul bassin d'emploi. Compte tenu des difficultés et des délais croissants pour se rendre sur son lieu de travail, la quasi-totalité des salariés de Mayotte sont contraints de prendre leurs repas lors de la pause de midi à proximité ou sur leur lieu de travail.

Les prises hors foyer

Population totale

La structure des prises alimentaires hors foyer, tous profils confondus, traduit cependant la permanence des comportements d'une société tournée vers les ressources offertes par l'ensemble familial :

**Le lieu des prises alimentaires hors foyer : population totale (27,5% prises hors foyer)**



Le mode de vie centré sur la famille s'exprime parfaitement à travers la fréquence des prises alimentaires hors foyer mais chez la famille. Pas de prise alimentaire chez des « étrangers » à l'ensemble familial : la modalité chez des « amis » n'a pas d'existence.

Les déplacements en « ville », les prises alimentaires au « travail », les collations de « l'école », concentrent l'essentiel des prises effectuées hors foyer et hors réseau familial.

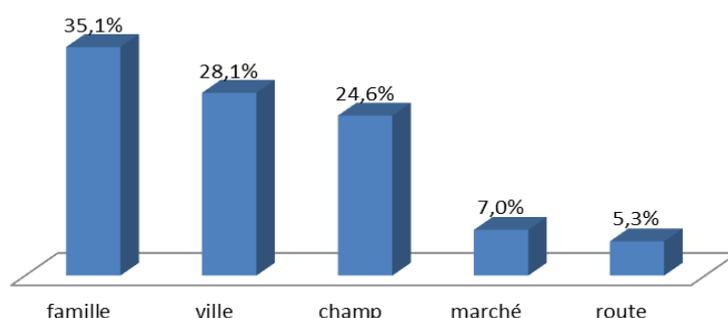
Le phénomène de la « nounou » paraît prendre un essor, alors que les prises traditionnelles au « champ » sont sans doute en perte de vitesse, du fait des changements socioéconomiques importants depuis une vingtaine d'années.

Les prises alimentaires faites sur la « route » renvoient ici aux achats alimentaires réalisés par des adultes ou des enfants sur le chemin du travail, des visites ou déplacements administratifs, ou de l'école.

#### Population des non salariés

La population des non salariés est sans doute celle qui évoque le mode traditionnel de vie et notamment des comportements alimentaires. Si la « famille » prédomine encore largement, on s'aperçoit que les prises alimentaires en ville sont assez fréquentes.

**Le lieu des prises alimentaires hors foyer : adultes non salariés (23,1% prises hors foyer)**

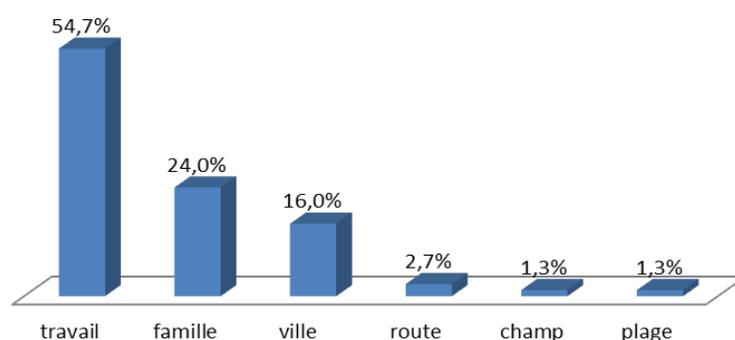


La modalité « champ » est très significative pour cette catégorie de personnes dont le mode de vie et l'activité restent tournés vers le style de vie agreste qui dominait largement il y a une trentaine d'années. Ainsi, la prise alimentaire au champ s'apparente-t-elle à la prise alimentaire au travail de la population des salariés.

Mais la comparaison s'avère peu pertinente au regard du contenu des prises alimentaires (cf. plus loin), puisque les prises « au champ » correspondent la plupart du temps, pour cette catégorie sociale, à la consommation aléatoire de fruits de saison non préparés (crus) qui peuvent pour autant constituer un repas à part entière durant la pleine saison agricole : jaque, mangues, bananes, ananas.

#### Population des salariés

**Le lieu des prises alimentaires hors foyer : adultes salariés (33,5% prises hors foyer)**



Environ une prise alimentaire sur deux effectuée hors foyer, a lieu sur le lieu de travail pour les salariés. La « famille » arrive assez loin derrière, sans doute du fait qu'il s'agit d'un comportement surtout masculin. Mais le score reste élevé.

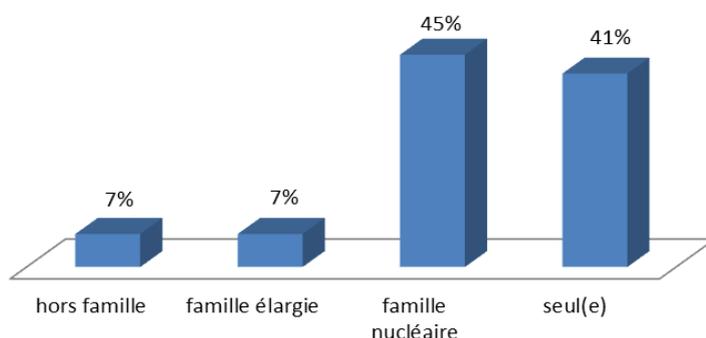
Par rapport à leurs homologues « sédentaires », les salariés masculins jouissent en effet souvent d'une mobilité (moyen de locomotion personnel) qui leur permet un accès constant à un réseau social familial dans leur village d'origine (si distinct du village « conjugal »). La modalité « famille » recouvre donc ici des prises alimentaires prises par des hommes chez leur mère ou toute autre femme de l'ensemble familial.

Pour peu que le village d'origine du salarié masculin soit situé sur son parcours domicile travail, les séquences alimentaires prises chez l'ensemble familial féminin de référence (mère, sœur, plus rarement tante) peuvent atteindre une fréquence quotidienne.

### 3.2- Le contexte social des prises alimentaires

Par « contexte social » des prises alimentaires, il faut comprendre l'identité de la ou des personnes en compagnie desquelles les prises alimentaires ont été effectuées. Selon le diagramme ci-dessous, la ou les personnes peuvent être soit étrangères à la famille (voisins, amis, collègues), soit issues de la « famille élargie » (membre de l'ensemble familial hors famille nucléaire), soit issu de la « famille nucléaire (parents biologiques et/ou enfants) :

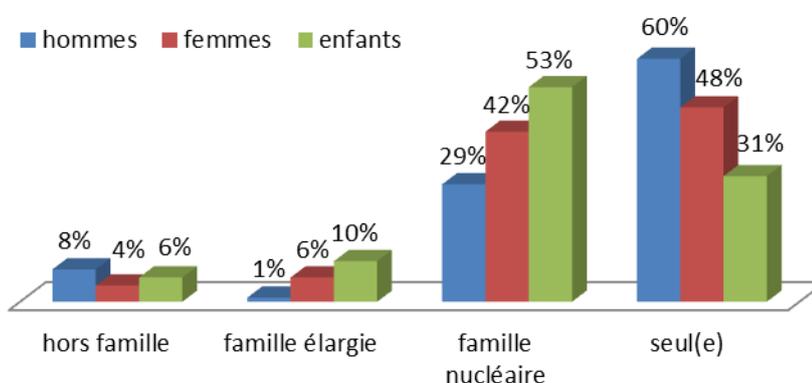
**Le contexte social des prises alimentaires : population totale**



Le résultat sans doute le plus étonnant, compte tenu de la réputation communautaire de la société mahoraise, est le score très élevé de la modalité « seul(e) ». Ce résultat tient essentiellement à la relative absence de la notion pratique de « repas » comme rituel socio-économique réunissant, à heure fixe, les personnes attachées à un même foyer.

La prise alimentaire « seul(e) » indique souvent une prise effectuée au domicile de résidence, lorsque chaque membre de la famille regagne tour à tour le foyer pour s'alimenter selon un planning individuel (sortie de l'école, retour du champ, retour du travail). Mais des nuances socioculturelles existent notamment selon l'âge et le sexe des personnes concernées :

**Le contexte social des prises alimentaires : hommes, femmes, enfants**



**Les hommes** adultes sont de loin les plus solitaires dans la prise alimentaire. Ce résultat conforte le statut général solitaire de l'homme du foyer, dans une société où la division sexuée des rôles et activités sociales persiste largement. Mais l'homme mange « seul » dans des

contextes distincts, qui ressortent à la fois des « traditions » culturelles et des évolutions plus récentes :

- la prise alimentaire familiale, simultanée entre les différents membres d'une famille nucléaire, peut en effet s'organiser selon une division sexuée et générationnelle régie par une logique spatiale précise : la femme et les enfants assis ensemble à même le sol, l'homme assis à une table dans une pièce distincte. L'homme mange bien « seul » même si le reste de sa famille s'alimente dans une pièce contigüe. Le contenu des prises alimentaires peut en outre être distinct (selon les préférences de chacun, en particulier selon celles de l'homme).
- la prise alimentaire solitaire masculine s'inscrit également, sous toutes ses formes, à l'intérieur de l'archétype qui, alors que la femme est assignée au foyer, assigne l'homme à l'extérieur : champ, lieu de travail.

La prise alimentaire en compagnie d'une ou plusieurs personnes « hors famille » reste ainsi surtout le fait des hommes, bien que cette modalité soit dans l'ensemble très minoritaire. Pour les hommes, il s'agit de prises alimentaires effectuées soit en compagnie d'amis (5%) soit de collègues de travail (3%).

La modalité « famille élargie » exprime parfaitement le statut « d'étranger » de l'homme du foyer vis-à-vis de l'ensemble familial élargi de type matrilocal : il est très rarement convié à partager une prise alimentaire avec un ressortissant de l'ensemble familial de son épouse (1% des prises alimentaires).

De façon logique, l'homme du foyer partage assez peu de repas avec un ou plusieurs membres de sa famille nucléaire (14% avec la famille au complet, 13% avec son épouse, 2% avec au moins l'un de ses enfants).

**Les femmes** « solitaires » sont moins nombreuses que les hommes du fait qu'elles partagent plus fréquemment que ces derniers leurs repas avec les enfants du foyer (16% des prises contre 2% chez les hommes). Il n'en reste pas moins que la fréquence là encore très élevée des prises alimentaires solitaires (48%) montre à quel point les trajectoires alimentaires quotidiennes restent des événements essentiellement individuels à Mayotte. Ce taux très élevé de prises solitaires traduit également assez bien les comportements alimentaires des femmes sédentaires qui passent un temps considérable à la préparation des repas, et s'alimentent au rythme de ces préparations, notamment lorsqu'elles sont seules au foyer : depuis le matin jusqu'en fin d'après-midi.

Les femmes sont les moins nombreuses à effectuer des prises alimentaires en compagnie d'une personne « hors famille ». Les 4% de prises correspondant à cette modalité sont en outre en totalité le fait de collègues de travail. D'un point de vue culturel, la femme ne saurait avoir des « amis » avec lesquels partager un repas, selon les codes de bienséance qui recommandent aux femmes de jouir d'un capital social restreint à l'ensemble familial.

Lorsqu'elle ne mange pas « seule », la femme partage ses repas soit avec son mari seul (ménages aisés ou jeunes au style de vie « moderne » (9%), soit « en famille » (14%), soit plutôt avec ses enfants (16%).

**Les enfants** sont les moins nombreux à manger « seuls ». Plus de la moitié de leurs prises alimentaires s'effectue en compagnie d'un membre au moins de la famille nucléaire : 14% avec toute la famille nucléaire, 27% avec un frère et/ou une sœur, 11% avec la mère, 0% avec le père seul.

Les prises solitaires des enfants interviennent dès qu'ils sont en âge d'être autonomes pour s'alimenter : ils peuvent alors être soit de simples consommateurs (plats préparés à l'avance par la mère ou la sœur), soit des consommateurs/préparateurs (garçons comme filles).

### 3.3- Les acteurs de la préparation alimentaire

A partir de notre échantillon total de 1080 prises alimentaires, le nombre d'acteurs identifiés des prises alimentaires est de 690. Ils se répartissent de la façon suivante, par ordre décroissant de fréquence :

#### « Préparé par qui ? » - population totale

madame	371
achat	72
filles	54
monsieur	46
collectif	36
tante	28
nounou	21
collation scolaire	16
grand mere	16
frere	7
cousine	6
sœur	6
restaurant	4
beau frere	2
fils	2
belle fille	1
belle sœur	1
niece	1

#### Lexique

« collectif » : cette modalité agrège les situations suivantes : collectif familial, collectif rituel, collectif masculin, collectif de travail.

Tous profils de ménage confondus, c'est la femme du foyer qui prépare le plus souvent (54% des prises alimentaires).

Bon nombre de prises alimentaires proviennent d'un achat (10%). Les achats alimentaires sont souvent le fait des enfants à qui l'on donne un peu de monnaie pour s'acheter des goûters (chips, jus, soda, etc.).

La ou les filles du foyer sont relativement peu sollicitées pour la préparation des repas, contrairement à ce que l'on pourrait croire (8% seulement).

L'homme du foyer prépare en moyenne 8 fois moins souvent que la femme.

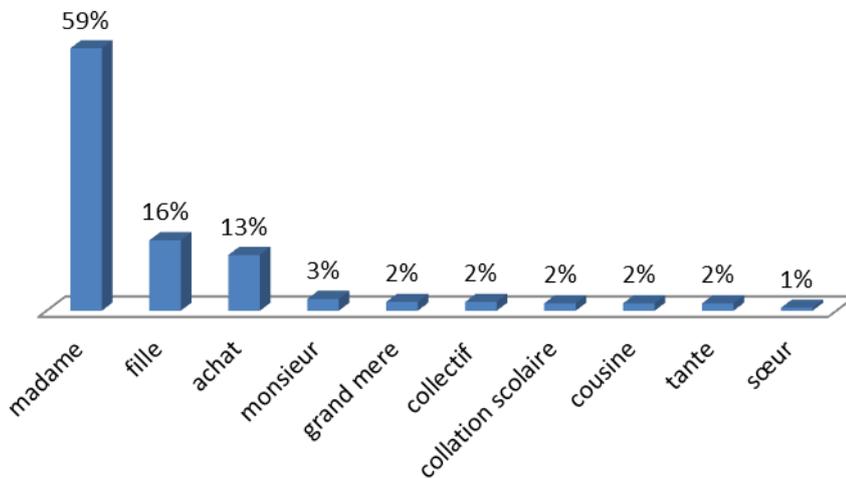
La préparation par un collectif reste assez considérable (5%) compte tenu des évolutions sociales observées par ailleurs. Comme indiqué dans l'encadré ci-dessus, les préparations faites par un collectif correspondent à des situations diverses : festives, rituelles, de sociabilité sexuée et/ou professionnelle. Cette dimension de la préparation alimentaire traduit la persistance d'un mode de vie communautaire qui s'exprime au-delà du simple registre traditionnel.

La « nounou » pourrait s'avérer un acteur alimentaire en progression (aujourd'hui, 3% des préparations alimentaires).

Les membres de la famille élargie sont également à l'origine de la préparation des prises alimentaires pour un taux global de 10%, avec une prédominance de la tante et de la grand-mère.

Au-delà de ces tendances générales, des particularités s'observent selon le profil social du ménage :

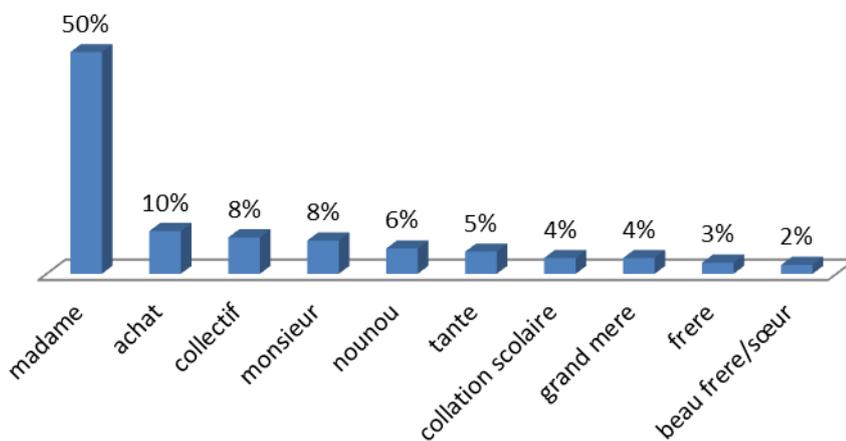
### Identité du préparateur alimentaire : profil 1



#### Profil 1 :

- le primat du binôme féminin mère/fille : permanence du schéma traditionnel.
- l'absence de l'homme à la cuisine
- le faible capital social et familial (peu de préparateurs en dehors de la femme du foyer).

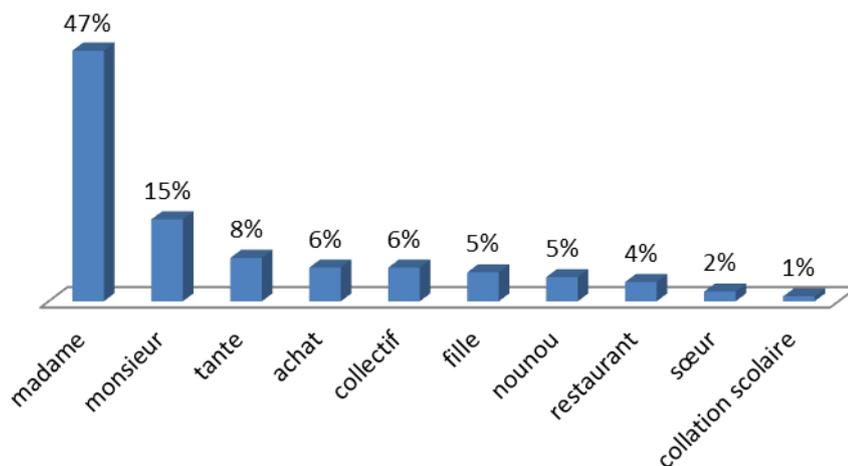
### Identité du préparateur alimentaire : profil 2



#### Profil 2 :

- Une présence un peu plus importante de l'homme à la cuisine
- la part significative du « collectif » et des ascendants : capital social et familial très important.
- l'apparition de la « nounou » comme préparateur alimentaire.

### Identité du préparateur alimentaire : profil 3



#### Profil 3 :

- L'homme 5 fois plus présent à la cuisine que pour le profil 1, 2 fois plus que pour le profil 2.
- la nounou confirme son rôle de préparatrice alimentaire, en rapport avec les ressources financières du foyer.
- la modalité « restaurant » fait son apparition.

### 3.4- Le contenu des prises alimentaires

Sur un total de 1080 prises alimentaires sur 4 jours entiers, auprès de 92 personnes (adultes et enfants) de 22 foyers, voici la liste exhaustive des principaux composants des prises alimentaires, classées par ordre décroissant de fréquence :

riz	426
mabawas	198
CUISSE	175
pain	109
BATA	105
poisson	88
romazave	83
banane	77
BANANE frite	67
bredes	54
oubou	51
lait	51
fruit à pain	47
YAOURT	44
jus	43
thé	38
BANANE fruit	34
viande	34
manioc	33
kangue	21
café	21
mtsolola	20
mataba	19
jacque	19
kakamoukou	18
pates	16
pangou	16
brochettes	16
LAIT caillé	15
BOEUF	14
steak	14
pomme	14
sardines	13
pizza	10
saucisses merguez	8
frites	5
sandwich	5

Il faut lire les valeurs du tableau de la façon suivante :

Sur 1080 prises alimentaires, quel que soit l'horaire de la prise, quel que soit le profil de la personne, le riz est présent dans 426 prises.

#### Lexique :

*Mabawa* : ailes de poulet importées

*Bata* : n'importe quel légume féculent bouilli (manioc, banane, fruit à pain, igname, sorge)

*Romazave* : préparation à base de feuilles (petsaï, patate douce, mafane, amarante, citrouille) bouillies et de morceaux de poisson ou de viande.

*Banane* : banane légume non frite

*Banane frite* : banane légume frite

*Brèdes* : feuilles d'origine variée

*Oubou* : riz bouilli dans beaucoup d'eau

*Viande* : viande de bœuf importée

*Kangué* : viande cuite au sel avec peu d'eau

*Mtsolola* : plat à base de légume (banane, manioc, fruit à pain, igname) et poisson ou viande bouilli.

*Mataba* : feuilles de manioc pilées et cuites au coco avec miettes de poisson  
*Kakamoukou* : plat à base de poisson bouilli avec ouhajou, hanga, tomates fraîches.

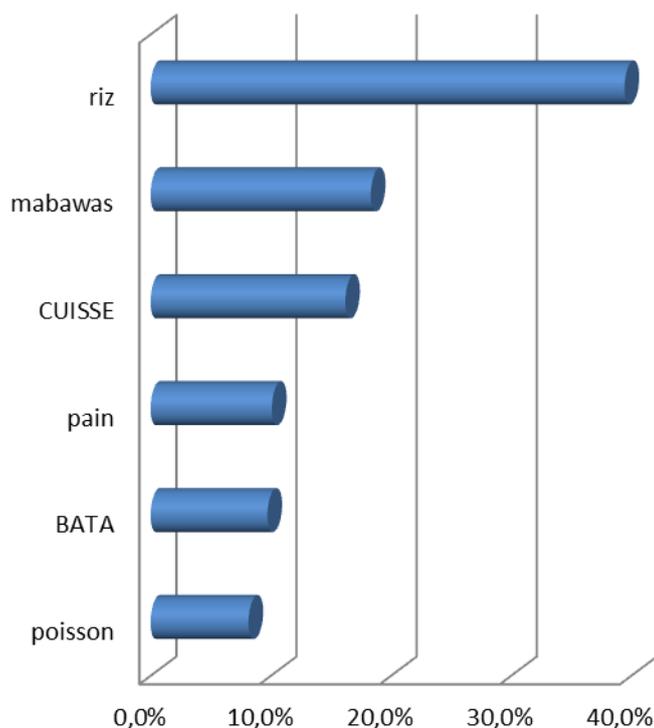
*Pangou* : fond de casserole de riz grillé

NB : le total des composants des prises alimentaire excède le nombre des prises alimentaires de référence (1080), du fait qu'une même prise alimentaire peut associer plusieurs des composants de la liste ci-dessus.

Tous profils sociaux confondus, on observe que le nombre d'occurrences alimentaires est assez faible : 37 composants alimentaires différents seulement pour 1080 prises alimentaires. Il est probable que l'on obtiendrait des fréquences semblables si l'on augmentait l'échantillon des prises.

Conformément à cette relativement faible variété des composants alimentaires, on observe que l'essentiel des prises alimentaires gravite autour de six grands composants :

### Prises alimentaires : les éléments les plus fréquents



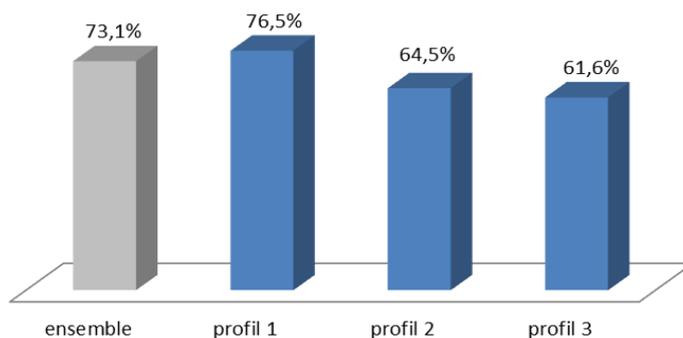
- Le riz, présent dans 39,4% des prises alimentaires
- Les « *mabawa* » (ailes de poulet), présentes dans 18,3% des prises alimentaires
- Les « cuisses » (cuisses de poulet), 16,2% des prises alimentaires
- Le pain, 10,1% des prises alimentaires
- Le « bata » (banane, manioc, fruit à pain cuits à l'eau), 9,7% des prises alimentaires
- Le poisson, 8,1% des prises alimentaires.

Quant à la structure des prises alimentaires, on peut observer des différences selon le profil social des foyers.

Si l'on considère que le mode d'alimentation traditionnel se compose en général d'une base (composée de manioc, fruit à pain, banane, riz) appelée « *chaoula* », avec un accompagnement appelé « *chireo* » (soit de type protéine animale (viande poisson), soit végétal (« *feliki* » feuilles préparées, ou encore des graines de type ambrevade par exemple), on pourra chercher à analyser la structure des prises alimentaires de notre échantillon, selon qu'il s'agit d'une prise « traditionnelle » ou « non traditionnelle ». Par prise « non traditionnelle », il faudra entendre toute prise alimentaire non basée sur l'un ou l'autre des composants ordinaires de la prise « traditionnelle » : ni « *chaoula* », ni « *chireo* » (par exemple : glace, chips, fruit, yaourt ; mais aussi steak frites, merguez, saucisses, qui ressortent d'un autre univers alimentaire que celui des prises traditionnelles).

Selon cette typologie, la population totale de notre échantillon, tous profils et toutes séquences alimentaires confondus, effectue des prises alimentaires de type « traditionnel » pour 73,1% de l'ensemble des prises.

Part des prises alimentaires de type "traditionnel" selon le profil social



Le diagramme ci-dessus indique clairement que la fréquence des prises alimentaires de type « traditionnel » diminue au fur et à mesure que l'on monte dans l'échelle sociale.

Les scénarios à l'origine de ces différences statistiques se développent selon plusieurs facteurs, tout à la fois économiques, culturels, et sociologiques.

**Le profil 1** est celui qui maintient le plus une alimentation de type « traditionnelle ». Ce phénomène tient essentiellement au fait que le binôme « *chaoula/chireo* » s'inscrit dans une économie alimentaire traditionnelle : les restes des plats préparés constituent souvent la première prise alimentaire de la journée (restes de riz et poisson par exemple). Les préparations alimentaires sont de ce fait moins nombreuses que pour les autres profils. Les prises « non traditionnelles » sont ici le fait soit d'opportunités alimentaires occasionnées par le travail au champ (fruits de saison consommés au champ), soit des collations scolaires dont la composition varie selon les fournisseurs, et qui représentent pour certains foyers, la seule prise « non traditionnelle » pour les enfants.

**Le profil 2** présente une fréquence de prises alimentaires « traditionnelles » très inférieure à la moyenne, bien que ce profil, surtout en contexte rural, montre un attachement et des goûts vis-à-vis du mode traditionnel alimentaire. Mais les moyens économiques supérieurs de ce profil permettent notamment aux enfants d'accéder à des prises alimentaires achetées à l'extérieur du foyer : sandwiches, pizzas, glaces, chips. Le statut de salarié de l'homme du foyer tend à augmenter la fréquence des prises « non traditionnelles », du fait des prises alimentaires hors foyer de ce dernier, prises alimentaires dont la composition peut être conditionnée parfois par le système des tickets restaurant fournis par l'employeur.

Cependant, plus le salarié est âgé et plus il a recours à un système de repas emporté, préparé par l'épouse souvent à base de restes de la veille, et qui est plus conforme aux goûts de l'homme, ainsi qu'aux codes ordinaires régissant les relations domestiques Femme/Homme pour ce qui relève de l'alimentation.

**Le profil 3** présente une fréquence de prises alimentaires « traditionnelles » d'environ 60% seulement. Cette valeur s'explique par la fréquence des prises alimentaires hors foyer, selon le schéma décrit ci-dessus, tant pour l'homme que pour la femme. Mais, en dehors de cet effet mécanique, le profil 3 développe un style alimentaire, domestique, qui montre quelques bouleversements au sein de l'archétype traditionnel. Un changement important concerne la première prise alimentaire qui est ici composée comme un petit déjeuner « français » : boisson chaude (thé ou café, café au lait), accompagné de pain, pain grillé, beurre, confiture, miel. Les prises alimentaires hors foyer, sont en outre souvent influencées par un entourage professionnel porteur d'un modèle alimentaire français.

Le café par exemple, qui est souvent considéré par les personnes du profil 1 ou 2 comme un excitant néfaste à la santé, est devenu un rituel partagé entre collègues pour les personnes du profil 3.

On observe également chez ce profil une valorisation des « légumes » (à l'occidentale, haricots verts, brocolis, carottes), assortie d'une stigmatisation des mets jugés vulgaires ou ruraux (mabawas, bata bata). Selon la même logique, ce groupe substitue souvent les « cuisses » aux mabawas dans la consommation de la viande de poulet.

### 3.5- L'espace des goûts alimentaires

L'analyse de l'espace des goûts alimentaires permet d'appréhender la culture alimentaire de Mayotte dans sa globalité, et notamment ses représentations sociales : dire ce que l'on aime n'est pas forcément dire ce que l'on mange réellement. Mais c'est dans l'expression des goûts et des dégoûts que peut se donner à voir tant une culture commune qu'un espace de distinction où émerge parfois le goût masculin, le goût féminin, ou encore le goût des enfants. A travers quelques questions simples posées à l'ensemble des 92 personnes enquêtées, l'analyse des goûts révèle quelques typicités propres à la culture alimentaire de Mayotte, son histoire, ses évolutions.

#### 3.5.1- L'aliment préféré

Lors de l'enquête, chaque personne était invitée à exprimer ses préférences et dégoûts vis-à-vis d'aliments, de plats préparés, de boissons (cf. questionnaire en annexe). Pour chaque élément alimentaire, les personnes interrogées pouvaient exprimer 3 réponses. Le tableau suivant (population totale) agrège l'ensemble des réponses données quel que soit leur ordre d'énonciation (190 items au total) :

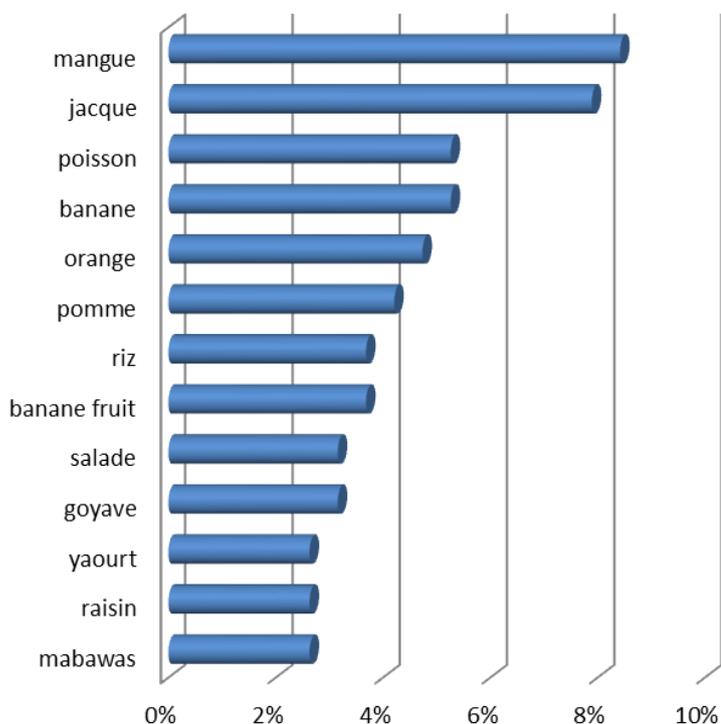
##### « Quel est votre aliment préféré ? » - population totale

mangue	16	viande bœuf	2
jacque	15	agneau	1
banane	10	ambrevades	1
poisson	10	avocat	1
orange	9	bata	1
pomme	8	bredes	1
banane fruit	7	cerise	1
riz	7	chips	1
goyave	6	citrouille	1
salade	6	coco boire	1
mabawas	5	fruit baobab	1
raisin	5	fruit passion	1
yaourt	5	igname	1
ananas	4	jus fruits	1
papaye	4	lait	1
poire	4	maïs	1
fruits	3	mangue verte	1
legumes	3	olives	1
pain	3	peche	1
pates	3	piment	1
pomme de terre	3	poulet	1
compote	2	poulet frais	1
fraise	2	pringles	1
fromage	2	riz poisson	1
fruit à pain	2	sandwiche	1
glace	2	saucisses	1
mandarine	2	steak	1
manioc	2	sucre	1
mataba	2	tarte aux pommes	1
œufs	2	tomate	1
pizza	2	vache qui rit	1
songe	2		

Le catalogue exhaustif des « aliments préférés » mêle des produits hétérogènes, produits vernaculaires, produits importés, mais l'ensemble des produits ayant été cité au moins cinq

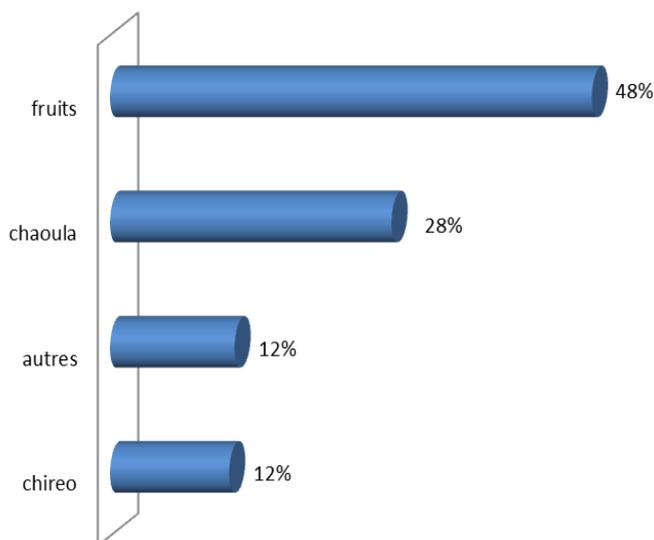
fois ne paraît pas du tout aléatoire. Les quatre produits les plus cités évoquent en effet la base alimentaire historique des habitants de Mayotte : « fruits vedettes » et ensemble chireo/chaoula ancien (banane/poisson). L'enquête semble ainsi mettre en évidence un attachement de la population enquêtée aux produits alimentaires traditionnels :

#### L'aliment préféré (population totale)



Si l'on agrège à présent les différents produits cités en catégories conformes à la culture alimentaire mahoraise, on obtient un classement où dominent très largement les fruits, le chaoula :

#### L'aliment préféré par catégorie (population totale)

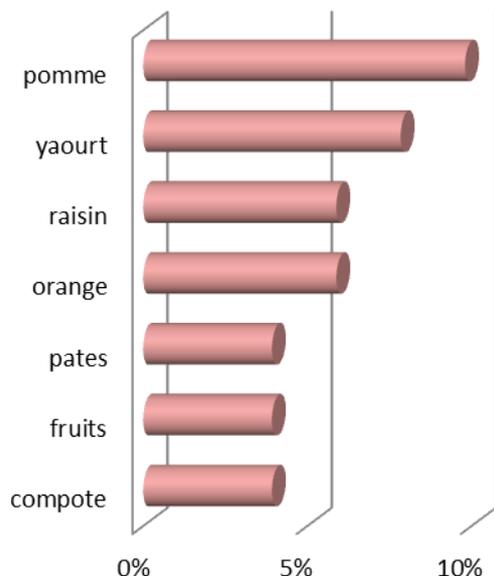


Ce résultat exprime assez bien la tradition alimentaire de Mayotte structurée plus par des opportunités alimentaires qui dépassent le cercle socio domestique où sont effectuées les prises alimentaires préparées.

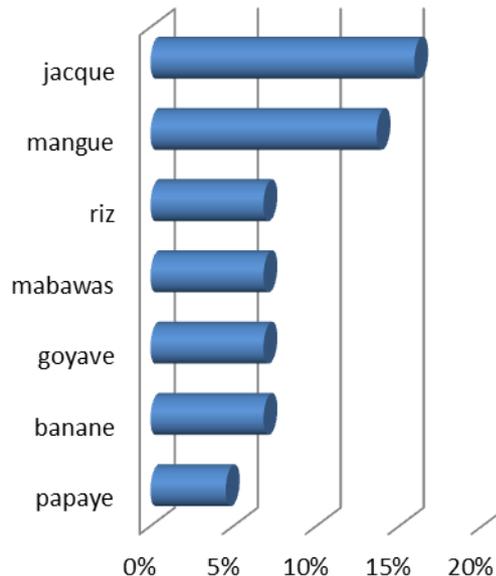
Les fruits semblent ainsi associés au plaisir, au bon goût, alors que dans la pratique alimentaire quotidienne ils sont consommés de façon discrète (sans y penser) et continue, sans être considérés véritablement comme une prise alimentaire.

En considérant à présent l'âge et le sexe des personnes, des différences significatives apparaissent :

#### L'aliment préféré des filles



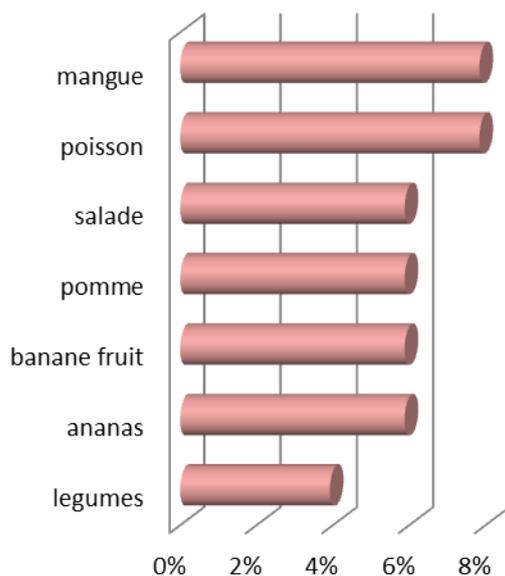
#### L'aliment préféré des garçons



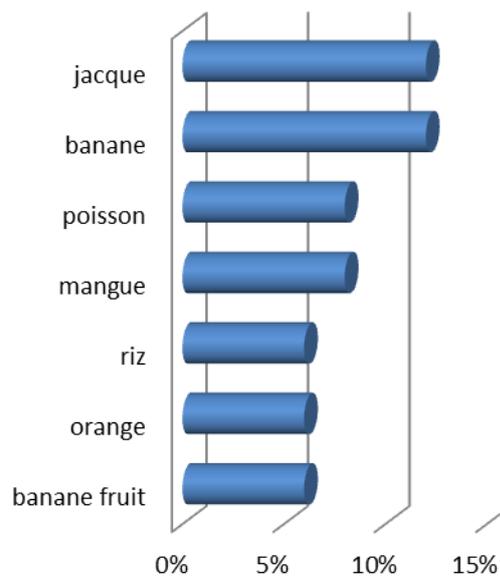
#### Masculin/féminin, adultes/enfants

Dans l'ensemble, les réponses féminines (filles et femmes) sont moins ancrées dans le registre de l'alimentation traditionnelle. Leur curiosité alimentaire s'exprime d'ailleurs par un nombre d'items plus important que chez les hommes et garçons pour lesquels les réponses se concentrent autour d'un nombre réduit d'items.

#### L'aliment préféré des femmes



#### L'aliments préféré des hommes



Les fruits restent plébiscités par l'ensemble des profils mais avec une spécialisation sexuée : le jacque est plutôt masculin, la mangue plutôt féminine.

D'un point de vue générationnel, la rupture s'observe surtout au niveau des filles qui sont plus nombreuses à citer des fruits « exotiques » : pomme, raisin.

Les profils alimentaires se déclinent ainsi du plus « traditionnel » au plus « exotique », avec des spécificités qui montrent une spécialisation sexuée et générationnelle des goûts et peut-être, par extension, des modèles alimentaires :

#### **Les hommes**

le binôme traditionnel chaoula/chireo est ici parfaitement exprimé avec le poisson, la banane (légume) et le riz.

#### **Les garçons**

Les garçons réitèrent ce schéma traditionnel mais à partir de produits liés à leur génération : mabawas et riz.

#### **Les femmes**

Pas de produit « traditionnel », exceptés la protéine historique (le poisson) et le fruit féminin (mangue). Les produits « féminins exotiques » sont mis à l'honneur : salade, légumes. Les réponses des femmes tendent à indiquer, dans la mesure où l'expression de ses propres goûts procède d'une stratégie de présentation de soi, qu'elles considèrent les nourritures traditionnelles meilleures pour les hommes que pour elles-mêmes. Nous avons peut-être là l'expression d'un nouveau rapport au corps et à l'image corporelle où le surpoids n'est pas considéré comme une valeur sociale d'avenir (santé, beauté).

Des différences apparaîtraient certainement en fonction du profil socioculturel des femmes, mais la taille de notre échantillon ne permet pas cette analyse. En milieu modeste ou rural, il semble que cette posture soit moins forte qu'en milieu urbain ou aisé. Le statut de la salade par exemple s'avère très ambivalent selon le milieu social : considérée par les femmes modestes et traditionnelles avec ironie comme le « *chaoula ya mbouzi* » (le « chaoula des chèvres ») lorsqu'elle est consommée au quotidien - alors que la salade est systématiquement présente lors des repas festifs traditionnels -, elle est aujourd'hui intégrée comme un composant ordinaire des prises alimentaires quotidiennes par les femmes de milieu aisé. Des femmes qui pratiquent en outre une conception plus générique de la « salade » par l'emploi de différents composants : choux blanc, choux rouge, betteraves, germes de soja, papaye verte râpée.

#### **Les filles**

Les filles apparaissent donc, par l'expression de leurs goûts alimentaires, comme les moins traditionnelles des personnages familiaux : fruits exotiques (pomme, raisin), laitages (yaourt), compote, chaoula « exotique » (pâtes).

Mais l'expression du goût des filles semble indiquer l'influence significative de la collation scolaire dans la structuration des goûts de la jeune génération : yaourt, pomme, compote sont en effet les grands classiques de cette collation.

### 3.5.2- L'aliment détesté

L'analyse de l'aliment détesté conforte celle de l'aliment préféré, parce que les « dégoûts », tous comme les goûts, ne se distribuent pas de façon aléatoire chez les personnes.

Le tableau suivant (population totale) agrège l'ensemble des réponses données à la question relative à « l'aliment détesté » quel que soit leur ordre d'énonciation (125 items au total) :

#### « Quel est votre aliment détesté ? » - population totale

aucun	19	caille	1
poisson	7	canard	1
papaye	6	carottes	1
fruit à pain	5	chocolat	1
jacque	4	chocolat blanc	1
yaourt	4	choux	1
melon	3	choux bruxelles	1
poire	3	choux fleur	1
pomme	3	concombre	1
salade	3	cuisse	1
ambrevade	2	fruit passion	1
banane	2	fraise	1
boissons sucrées	2	kiwi	1
chips	2	jaune d'œuf	1
fruits	2	jus	1
herisson	2	lait caillé	1
lait	2	manioc amer	1
lapin	2	mouhare	1
legumes	2	œuf dur	1
mabawas	2	œufs	1
manioc	2	oignons	1
manioc sec	2	piment	1
pasteque	2	orange	1
poisson pwere	2	petits poissons	1
poulpe	2	pigeon	1
ananas	1	poisson sudaf	1
avocat	1	poisson pané	1
banane fruit	1	pomme rouge	1
bonbons	1	songe	1
bredes	1	viande	1
brocolis	1	tomates	1
		viande grasse	1

**La réponse la plus importante est « aucun ».** C'est sans doute là le réflexe oral d'une société où l'abondance alimentaire reste un phénomène relativement récent. « On mange ce qu'il y a », « tout est bon à manger », ou encore à propos des réponses fréquentes lors d'enquêtes sur les revenus des personnes « du moment que je trouve quelque chose à manger » : autant d'aphorismes qui traduisent la morale commune qui s'est forgée dans des contextes alimentaires parfois difficiles au cours du passé.

Malgré ce réflexe global d'une société « pauvre », les personnes indiquent des produits « détestés ». Ils ressortent globalement de quatre univers distincts : les produits « générationnels », les produits « sexués », les produits « identitaires », les produits « exotiques ».

**Les produits générationnels** sont détestés pour leur association à une classe d'âge. Tel est le cas du yaourt qui est profondément ancré dans le territoire de l'enfance, ou encore des mabawas plébiscités par les jeunes et dénigrés par leurs parents, du « manioc sec » ou des « petits poissons » au contraire considérés comme des aliments de « vieux ».

**Les produits sexués** donnent lieu à des expressions encore plus fortes, du fait du caractère très sexué de la culture mahoraise. Ainsi, dans l'ordre du catalogue, le jaque qui est plutôt masculin, les légumes plutôt féminins, et surtout le hérisson qui cristallise toute la sphère alimentaire masculine hors foyer faite de chasse, de virées nocturnes en compagnie de chiens. Le hérisson s'inscrit dans une série où l'on pourrait trouver le maki, les oiseaux, tous les petits animaux sauvages qui composent l'univers alimentaire masculin du « tchak tchak » : grillade à cuisson lente improvisée loin du village, aux champs, et partagée entre hommes.

**Les produits exotiques** sont représentés ici à travers deux principaux groupes :

- les légumes de la famille des choux, qui sont pratiquement tous cités : brocolis, choux, choux de Bruxelles, choux fleur.
- la viande des animaux composant le bestiaire exotique suivant : lapin, caille, pigeon.

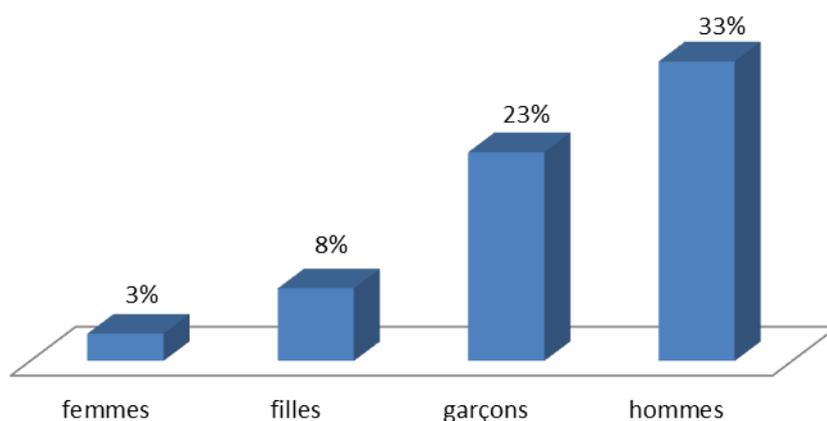
**Les produits identitaires** sont ici représentés par un composant historique de l'alimentation des Mahorais : le poisson. Les déclinaisons suivantes sont détestées :

- le « poisson sudaf » est un poisson surgelé d'origine sud africaine de type maquereau,
- le « poisson pwere » est un pélagique à chair molle peu apprécié des Mahorais,
- le « poisson pané »,

Ces trois modalités dépréciées de poisson tendent en fait à instituer en référence d'excellence le poisson dit « mahorais » (« *fi za shimaore* »), poisson de petite taille ou taille moyenne du lagon à chair blanche et ferme couramment vendu en bord de route.

Si l'on considère la modalité la plus importante, « aucun », des différences très significatives apparaissent en fonction de l'âge et du sexe des personnes :

**Aliment détesté : taux de réponse "aucun" selon l'âge et le sexe**



Si l'expression d'une exigence alimentaire s'avère plutôt féminine, la rhétorique du « tout est bon à manger du moment qu'il y a à manger » serait plutôt le fait des hommes et des garçons. Il se pourrait cependant que cette posture corresponde d'avantage à une construction sociologique autour du genre, puisque les enquêtes montrent qu'il n'est pas rare que les préparatrices domestiques (femmes ou filles) soient invitées à préparer au quotidien des plats particuliers pour les hommes, distincts de ceux des autres membres de la famille, selon leurs désirs et leurs goûts.

### 3.5.3- Le plat préféré

Le tableau suivant (population totale) agrège l'ensemble des réponses données quel que soit leur ordre d'énonciation (154 items au total) :

#### « Quel est votre plat préféré ? » - population totale

pilao	10		
sauce poisson	10	aubergine coco	1
riz	9	bata viande gras	1
mtsolola	8	bredes viande	1
banane frite	7	brochettes	1
bata	7	crevettes	1
frites	7	fruit à pain	1
mabawas	7	gratin pates	1
banane coco	6	gratin dauphinois	1
mataba	6	kebab	1
voule	6	legumes	1
riz coco	5	lentilles	1
romazave	5	mabawas curcuma	1
omelette	4	manioc sec coco	1
sauce viande	4	merguez	1
spaghetti	4	pangou	1
steak	4	pates steak	1
haricots	3	riz coco lait caillé	1
pates	3	riz mataba	1
ambrevades	2	riz poisson frit	1
hamburger	2	riz romazave	1
kangue	2	riz sauce	1
oubou	2	rougail tomate	1
pizza	2	sauce crevettes	1
riz mabawas	2	sandwich	1
riz viande	2	sauce haricot	1

Le catalogue des plats préférés, quoique purement déclaratif, exprime de façon assez fidèle l'ensemble des plats réellement consommés.

Il recense en effet les plats traditionnels ou « modernes » les plus fréquemment consommés, conformément aux fréquences enregistrées lors de l'enquête.

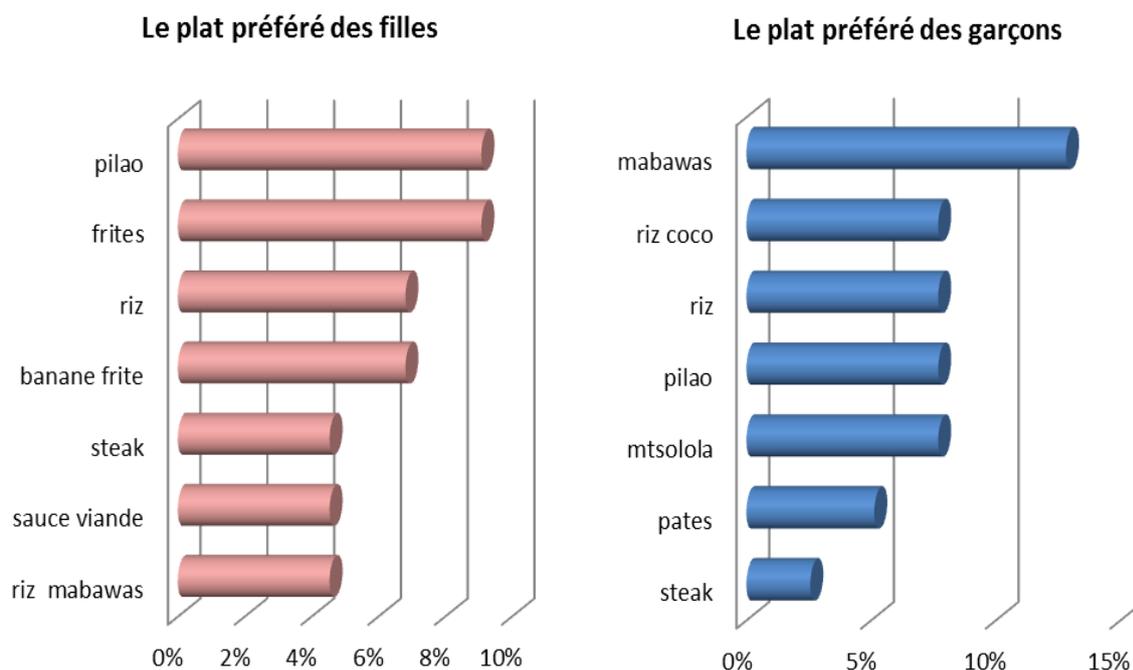
#### Les plats traditionnels :

- pilao
- sauce poisson
- riz
- mtsolola
- bata
- banane coco
- mataba
- voule
- riz coco
- romazave
- omelette
- sauce viande

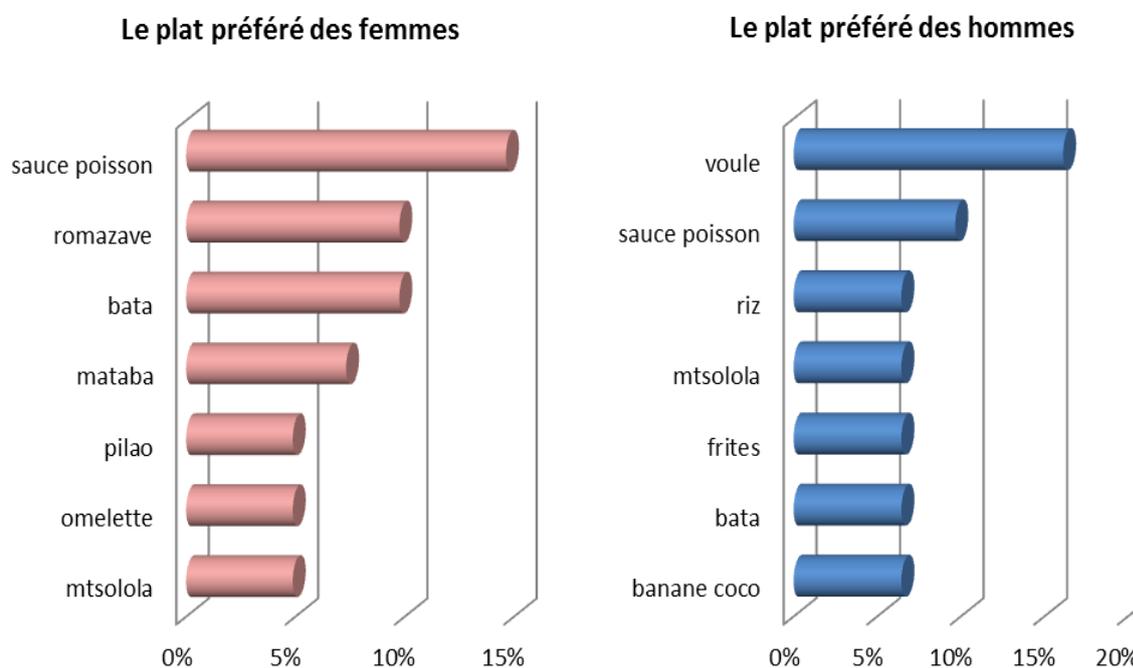
#### Les plats « modernes » :

- banane frite
- frites
- mabawas
- spaghetti
- steak
- pâtes

L'expression du « plat préféré » réitère les clivages générationnels et sexués, selon la même logique que celle des « aliments préférés » mais de façon plus marquée :



On note la position relativement consensuelle du pilao (qui est en réalité un « faux » plat traditionnel), qui rassemble filles, garçons et femmes. Le pilao paraît ainsi être un plat traditionnel plus fédérateur que les autres (mtsolola, romazave).



### Les hommes

Si l'attachement des hommes à la « sauce poisson » indique la permanence d'un goût traditionnel privilégiant cette protéine par rapport aux autres, c'est le « voule » (« grillades ») qui les identifie le mieux. Le voule (version aujourd'hui festive et socialement plus partagée que son ascendant historique le « tchak tchak ») reste en effet une affaire de goûts masculins. Cette réponse nous indique en outre à quel point les prises alimentaires restent indissociables d'un contexte social où s'expriment l'ensemble des schèmes notamment sexués régissant la vie quotidienne. Par ailleurs, tout le monde s'accorde à dire que les hommes sont les meilleurs

préparateurs du voulé. On notera que les « grillades » en général, restent une affaire d'hommes dans quasiment tous les contextes culturels du monde.

### **Les garçons**

Les mabawas semblent être les héritiers du voule traditionnel. L'identité alimentaire masculine prend corps en effet autour des mabawas qui peuvent être soit préparés en sauce à la maison, soit grillés « à la campagne » par un collectif de jeunes garçons.

Le riz coco témoigne du caractère conservateur des goûts masculins.

### **Les femmes**

La protéine traditionnelle occupe ici le premier rang : sauce poisson.

Les femmes restent ancrées dans le registre de la cuisine traditionnelle via des plats plutôt féminins parce que composés à partir d'une base de feuilles (« *feliki* ») : romazave, mataba.

### **Les filles**

Les filles plébiscitent le pilao, les frites. Bien qu'attachés à leur génération, les mabawas n'apparaissent qu'au septième rang de leurs préférences. Elles leur préfèrent le steak et la « sauce viande ».

### 3.5.4- Le plat détesté

Le tableau suivant (population totale) agrège l'ensemble des réponses données quel que soit leur ordre d'énonciation (106 items au total) :

#### « Quel est votre plat détesté ? » - population totale

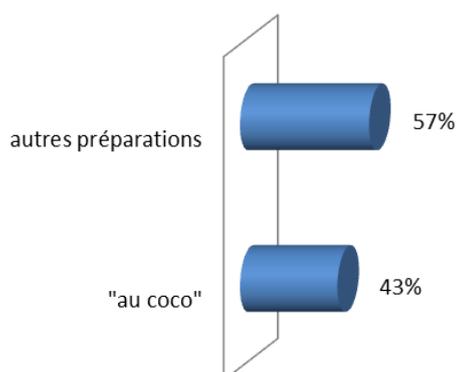
aucun	15	bredes coco	1
plats au coco	12	citrouille coco	1
banane coco	9	croupion	1
riz	6	cuisse frite	1
sauce poisson	6	foie de bœuf	1
mataba	4	legumes coco	1
romazave	4	mabawas sauce	1
bata fruit à pain	3	omelette	1
manioc sec coco	3	pilao	1
mtsolola	3	plats base choux	1
riz coco	3	porc	1
bata banane	2	poulet	1
fruit à pain coco	2	riz lait caillé	1
poisson coco	2	riz mabawas	1
potiron coco	2	romazave poisson	1
romazave douce amère	2	sauce	1
romazave mvoungue	2	sauce concentré tomate	1
sauce bigorneaux	2	sauce crevettes	1
ambrevades coco	1	sauce poulpe	1
banane coco poisson	1	songe frit	1
banane fruit coco	1	soupe	1

On peut émettre les mêmes remarques que pour « l'aliment détesté » concernant la réponse « aucun » qui est donnée dans les mêmes proportions.

Topo sur les différenciations de préparation du romazave aimé ou détesté selon le type de feuille utilisé

Mais les réponses relatives aux plats « détestés » nous livrent une clé de l'univers des goûts : les préparations « au coco » mobilisent une part particulièrement significative des plats détestés. En agrégeant l'ensemble des modalités de réponses citant des préparations explicitement « au coco » (hors préparations contenant sui generis du lait de coco comme le mataba ou le mtsolola), on obtient le résultat suivant :

#### Le plat détesté par catégorie (population totale)



### 3.5.5- La boisson préférée

Le tableau suivant (population totale) agrège l'ensemble des réponses données quel que soit leur ordre d'énonciation (143 items au total) :

#### « Quelle est votre boisson préférée ? » - population totale

coca	24		
oasis	18	jus tamarin	2
jus fruits	15	pur jus fruits	2
eau	12	thé	2
coco boire	10	vin	2
fanta	10	boisson gingembre	1
jus maison	6	coca boite	1
jus mangue	5	jus corossol	1
oasis peche	5	jus palme	1
jus orange	4	jus sacoua	1
oasis tropical	4	mirenda	1
tonic	4	red bull	1
boissons sucrées	3	sirop grenadine	1
jus citron	3	sparberry	1
coca zero	2	sprite	1

#### Lexique

*Coco boire* : ou « *shijavou* », lait aqueux de noix de coco immature.

*Thé* : ou « *maji ya moro* » (« eau chaude ») terme générique pour désigner toutes les boissons chaudes à infusion de feuilles (cannelle, gingembre, paraouvi, etc.)

*Jus sacoua* : jus de prune cythère

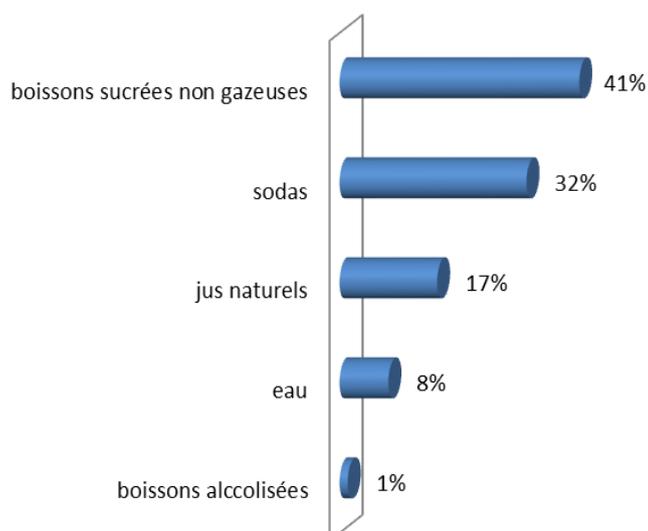
*Mirenda* : soda

*Sparberry* : soda

Dans le lexique vernaculaire, le mot « boisson » n'a pas le sens générique qu'il a en français (« chose à boire ») : il désigne systématiquement une boisson industrielle sucrée. La question était donc formulée afin de lever cette difficulté.

On constate cependant, après avoir agrégé les différentes réponses sous de grandes catégories, que les « boissons » (au sens vernaculaire) sont largement plébiscitées, devant l'eau, avec une légère préférence pour les boissons sucrées non gazeuses :

#### La boisson préférée par catégorie (population totale)



La catégorie « jus naturels » regroupe l'ensemble des jus traditionnellement préparés à la maison à partir de fruits frais, souvent fortement dilués à l'eau, avec du sucre ajouté et avec parfois du jus de citron lorsque le fruit de base l'exige :

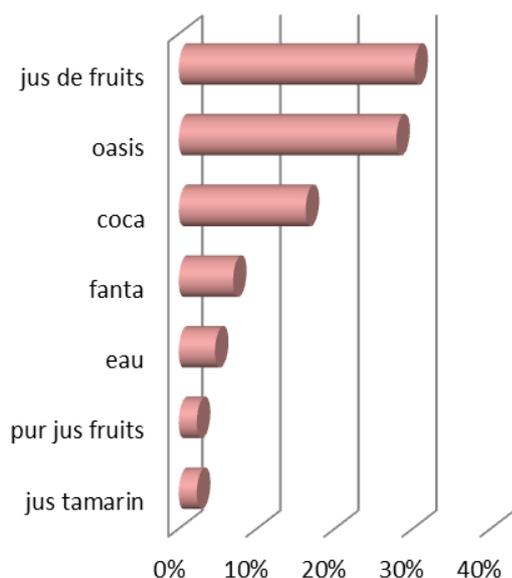
- jus de citron
- jus de tamarin

- jus de corossol
- jus de sacoua
- jus de palme

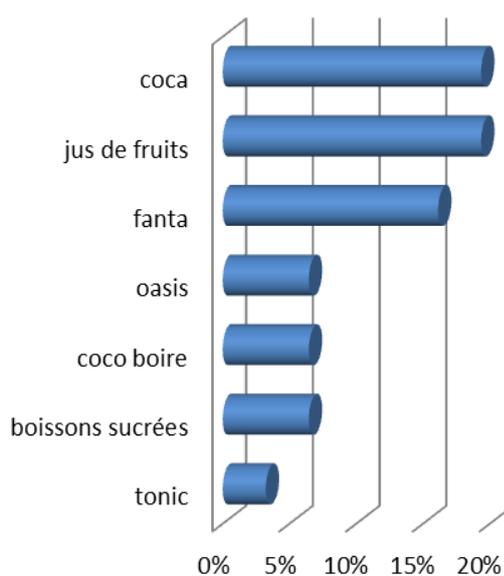
En dehors de cette liste citée par les personnes interrogées, des jus « maison » peuvent aussi être élaborés à partir de fruit de la passion, orange, mangue verte ou ananas (plus rare).

Le jus de palme, cité dans la liste, possède un statut particulier puisqu'il peut être consommé soit non fermenté (« trembo tamou »), soit fermenté et alors légèrement alcoolisé et réservé aux hommes (« trembo »).

### La boisson préférée des filles

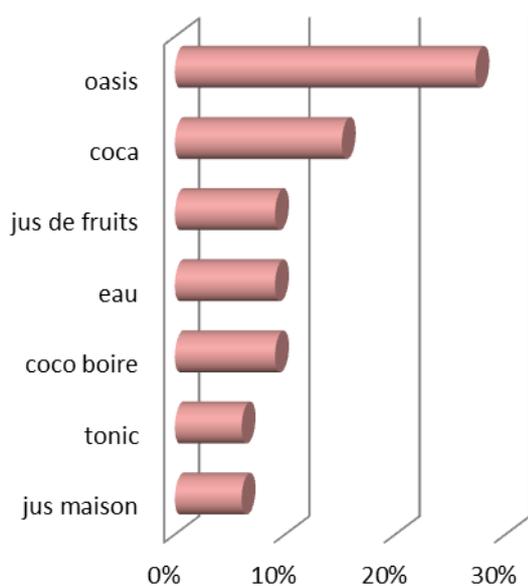


### La boisson préférée des garçons

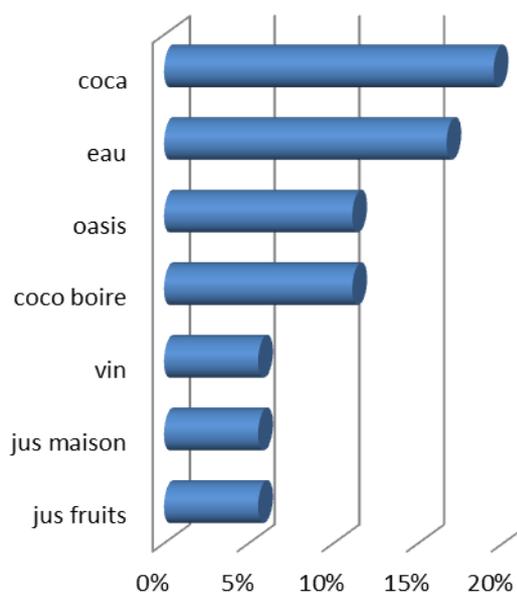


L'eau n'est citée que par la population des adultes (en particulier les hommes qui tendent toujours à s'identifier à un modèle alimentaire ascétique où le plaisir est jugé secondaire). Le coca est plutôt masculin, alors que l'oasis est plutôt féminin. Le « coco boire », bien que cité par les femmes, s'inscrit plutôt dans l'univers masculin des prises alimentaires « au champ ».

### La boisson préférée des femmes



### La boisson préférée des hommes



Enfin, compte tenu du tabou important qui pèse sur la consommation d'alcool, le fait que le vin ait été cité indique tant une consommation objective d'alcool qu'une évolution sensible dans l'expression d'un comportement qui n'était socialement pas dicible il y a peu.

### 3.5.6- La boisson détestée

Le tableau suivant (population totale) agrège l'ensemble des réponses données quel que soit leur ordre d'énonciation (90 items au total) :

#### « Quelle est votre boisson détestée ? » - population totale

tonic	21		
alcool	9	bonbon anglais	1
coca	9	café	1
fanta	7	coco boire	1
perrier	7	ice tea	1
boissons gazeuses	6	jus orange	1
boissons sucrées	3	jus palme	1
jus mangue	3	jus pamplemousse	1
oasis	3	jus pomme	1
boissons industrielles	2	jus raisin	1
limonade	2	jus tamarin	1
sodas	2	jus tomate	1
sparberry	2	soda cream	1
biere	1	sprite	1

#### Lexique

*Bonbon anglais* : soda

*Soda cream* : idem  
« bonbon anglais »

Une boisson se distingue en particulier : le tonic. Nous verrons plus loin que ce « dégoût » est très attaché à une génération.

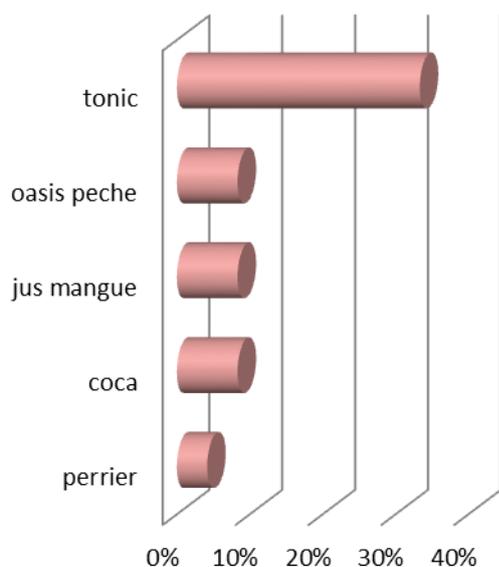
L'alcool qui arrive au second rang des boissons détestées pourrait être plus la traduction d'un rejet idéologique que l'expression véritable d'un dégoût qui suppose une expérimentation individuelle.

Le rejet des sodas s'exprime ensuite surtout autour des deux boissons « phares » à Mayotte, le coca et le fanta, qui ont en outre longtemps polarisé d'un point de vue sexué l'univers des « boissons » industrielles : le coca « masculin », le fanta « féminin ».

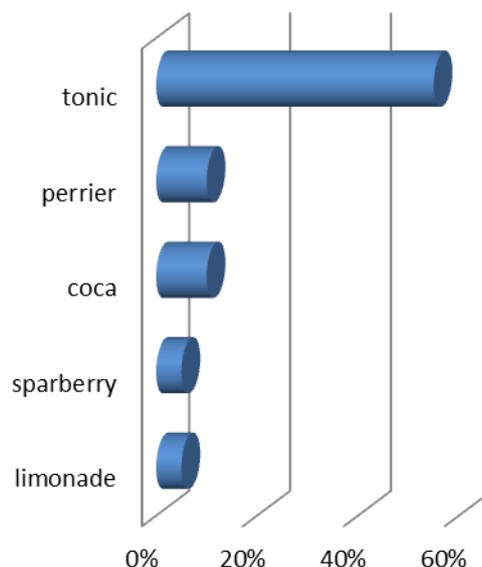
Les réponses négatives vis-à-vis des boissons s'organisent aussi, plus que pour les aliments ou les plats préparés (sauf concernant le rejet des plats « au coco »), autour de notions génériques, dans l'ordre où elles sont citées : « boissons gazeuses », « boissons sucrées », « boissons industrielles ». Si la première notion renvoie à une question de goût, la deuxième rejette le caractère sucré qui est désormais intégré par une grande part de la population comme la cause de maladies et en particulier la « maladie du sucre » (« ouwade wa sukari », le diabète).

Parmi les jus de fruits rejetés, pas de jus vernaculaires « maison », quelques jus exotiques : jus de pomme, jus de raisin, jus de tomate.

### La boisson détestée des filles

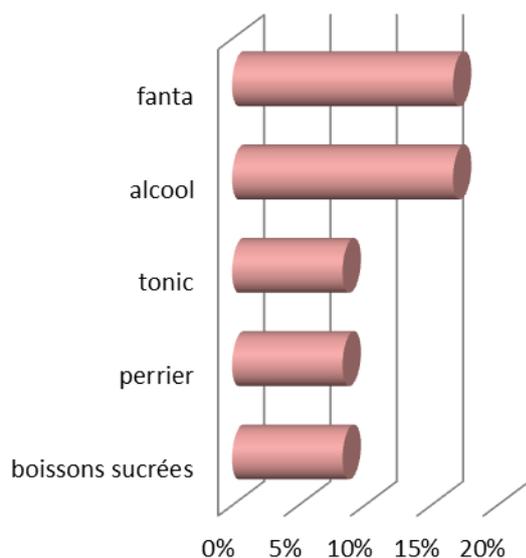


### La boisson détestée des garçons

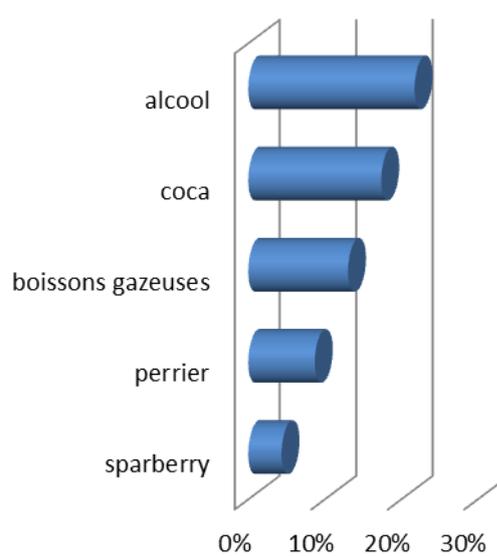


Le groupe des enfants établit un consensus vis-à-vis du « tonic ». Du fait d'un goût amer, d'une saveur peu sucrée, le tonic est aussi rejeté par les enfants du fait de son statut de boissons de « vieux », alors que le tonic est aussi considéré comme un médicament : historiquement consommé pour ses vertus cordiales (ainsi que tous les sodas à base de quinine), il a la réputation aujourd'hui de soigner les maux de ventre. Le terme de « quinine » est d'ailleurs passé dans le lexique commun « mkinini » où il signifie « amer ».

### La boisson détestée des femmes



### La boisson détestée des hommes



Les femmes ont plutôt tendance à rejeter les boissons sucrées, les hommes l'alcool et les boissons gazeuses.

On note qu'un consensus existe, tous profils confondus, dans le rejet du « perrier », boisson seulement gazeuse, sans saveur particulière, sans sucre.

Au plan pratique, il n'est d'ailleurs pas rare de constater que les personnes agitent les contenants de sodas afin d'en évacuer une partie du gaz, en particulier le coca qui est souvent jugé trop gazeux.

## 4- Conclusions générales et repères

### 4.1- Quel modèle alimentaire à Mayotte en 2013 ?

L'analyse de la fréquence, le rythme, le contenu et le contexte social des prises alimentaires montre que les comportements alimentaires majoritaires en cours à Mayotte ne correspondent pas au strict modèle français.

L'enquête met en évidence l'existence de trois principaux modèles alimentaires :

**1- Modèle de type « économique »** où la prise des repas est fortement influencée par les faibles ressources du foyer.

Lorsque cette faiblesse économique est associée à un faible capital social (foyer isolé, sans composante familiale de proximité), la prise alimentaire s'effectue en famille à heure fixe. Les prises alimentaires hors repas familial correspondront alors à la prise de fruits, au champ, pour les foyers ruraux ayant accès à du foncier vivrier. Ce modèle très contraint au plan économique évoque le modèle alimentaire français.

**2- Modèle de type intermédiaire** qui pourrait concerner la majorité des foyers sur un plan démographique.

Le type intermédiaire s'organise de préférence autour d'une femme sédentaire au foyer (sans activité).

Les enquêtes montrent que lorsque cette configuration sociale existe, le foyer fonctionne comme un self-service alimentaire tant au plan des horaires de prise alimentaire qu'au plan du contenu (un menu pour chaque personne résidant au foyer parfois). La femme du foyer occupe alors une grande partie de son emploi du temps à la préparation des repas successifs et l'on peut enregistrer jusqu'à 5 préparations quotidiennes.

**3- Modèle de type société développée**

Les prises alimentaires s'effectuent au rythme des contraintes de l'occupation des personnes : horaires de travail pour les adultes, horaires scolaires pour les enfants. L'affaiblissement de l'efficacité des réseaux familiaux notamment en secteur urbain, concourt également à une forme « d'isolement » social de ces ménages, et les probabilités de prises alimentaires hors foyer mais chez un membre de l'ensemble familial s'amenuisent.

### 4.2- Repères

#### Les valeurs et codes autour de l'alimentation

La société mahoraise de 2013 présente encore quelques réflexes alimentaires d'une société pauvre :

Dans un contexte (hérité du passé) où trouver de la nourriture n'allait pas de soi, « trouver quelque chose à manger » ou manger à sa faim paraît encore largement régir les appréciations et les comportements alimentaires communs.

Pas ou peu de prescription nutritionnelle dans les échanges verbaux autour de la nourriture et des prises alimentaires : « as-tu mangé ? », « oui, c'est bon, je suis rassasié ».

Le contenu des prises alimentaires n'est jamais analysé d'un point de vue nutritionnel. Les prises alimentaires ne s'organisent pas autour d'une théorie prescriptive (sauf dans un cadre thérapeutique) qui proposerait une classification des aliments sur une base micro élémentaire. Ainsi le couple générique chaula/chireo enferme l'essentiel de ce qu'il y a à savoir sur les composants alimentaires.

### **Travailler avec les prescripteurs**

Pour l'instant, les enfants expérimentent des goûts exotiques simplement par la collation scolaire. Si l'on passe à un système de restauration pour le midi (cantine scolaire), cette péripétie alimentaire pourrait devenir un véritable vecteur de messages autour de la nutrition dans le cadre de politiques publiques. Il existe de plus une relation de complicité ontologique entre les goûts des enfants et les goûts des mères de famille, ces deux composantes familiales étant les plus disposées au changement alimentaire (contrairement aux hommes plus conservateurs).

Pour l'instant, les prescripteurs sont donc les ascendants féminins (par ordre décroissant d'importance : la mère, la grand-mère maternelle, puis les tantes) de l'ensemble familial surtout pour les enfants du profil social N°2 : foyers bénéficiant d'un salaire avec un capital familial de proximité important.

### **Vocabulaire, goûts, modèles**

Le présent rapport fournit un matériau culturel et sémantique (au sens large) autour de l'alimentation (vocabulaire, analyse des habitudes, des traditions, de l'espace des goûts) pouvant être exploité efficacement dans le cadre de campagnes de communication (messages, slogans, supports vidéo) et en particulier lorsqu'il s'agit de toucher un public ciblé : inactifs, actifs, adultes, enfants, hommes, femmes, ruraux, urbains, etc.

L'identité des prescripteurs selon le profil du ménage et les destinataires ultimes de la campagne (enfants, jeunes hommes, etc.) et en rapport avec certains produits est également précisée :

- les femmes du profil 3 pour la promotion des « légumes » ;
- les ascendants féminins pour la prescription des bonnes pratiques alimentaires des enfants du profil 2

## **4.3- Les axes de réflexion et d'action issus de l'enquête**

Dans un souci de synthèse et d'opérationnalité, nous avons traduit ci-après les points saillants mis en évidence par l'enquête. Pour plus de détails et pour un développement efficace des axes proposés, on se reportera au corps principal du rapport. Les points importants et exploitables dans le cadre de politiques publiques sont de plusieurs types et ne possèdent pas tous le même statut :

- cibles sociales prioritaires,
- acteurs partenariaux de projets d'actions,
- dispositifs, moyens techniques, ressources humaines (prescripteurs médiateurs)
- produits alimentaires cibles,

### **1- Des populations cibles**

- Femmes sans activité/sédentaires qui cuisinent
- Enfants : éducation scolaire/voir centres de formation d'enseignants /Formation IDE scolaire
- Jeunes hommes/adolescents
- Travailleurs sur lieu travail
- Employé(e)s de maison (« nounous »)

### **2- Des nouveaux partenaires**

Communes  
Pôle emploi  
Centres de Formations Professionnelles  
Médecine du Travail  
Producteurs locaux

**3- De nouveaux moyens**

- Réfrigérateur (faciliter l'accès)
- Restauration scolaire (à développer avec éducation en parallèle)
- Restauration entreprise (à développer avec éducation en parallèle)
- Entreprises / salariés / Comités d'Entreprise
- Ticket restaurant adapté Fruit/Légumes
- Histoire des goûts/plats traditionnels
- L'attrait pour les fruits de façon traditionnelle
- Association informelle de femmes
- Population profil 3 pour porter le message sur les légumes

**4 Produit cibles**

- Fruits
- Jus de fruits « maison »
- légumes verts

**5- Propositions d'actions**

Les propositions présentées ci-après se veulent des déclinaisons pratiques, pouvant être mises en œuvre dans le cadre de politiques publiques, inspirées directement des constats principaux listés précédemment.

Pour une lecture simple et une plus grande opérationnalité, nous avons opté pour un format d'une fiche par programme opérationnel, bien que les différents axes possèdent des degrés opératoires différents. Certaines fiches sont en soi des fiches opérationnelles autonomes et pouvant être mises en œuvre rapidement, d'autres ont l'ambition d'inaugurer ou de susciter des programmes plus vastes à moyen et long terme.

Le corpus des « fiches programme » s'organise autour de quatre grands thèmes de la problématique alimentaire :

- 1- Santé
- 2- Qualité
- 3- Vulnérabilité
- 4- Sécurité (domestique, alimentaire et sanitaire)
- 5- Tradition

Chaque fiche comporte 5 rubriques :

- 1- Constat : constat de départ et argumentaire à l'origine de l'axe opérationnel
- 2- Mise en œuvre des actions : actions types et/ou cahier des charges succinct pour une mise en œuvre adéquate des actions
- 3- population cible : les cibles prioritaires sont signalées le cas échéant
- 4- partenaires : inventaire des partenaires pouvant être mobilisés
- 5- données complémentaires/indicateurs : données quantitatives ou qualitatives permettant de calibrer le champ d'action/données quantitatives ou qualitatives permettant d'évaluer l'action dans le temps.

**1- Constat**

Les femmes sédentaires au foyer passent un temps considérable à la préparation des repas, et s'alimentent au rythme de ces préparations, notamment lorsqu'elles sont seules au foyer : depuis le matin jusqu'en fin d'après-midi. Ces comportements relèvent essentiellement du profil social N°2 : ménage avec un revenu salarial (homme salarié).

**2- Mise en œuvre des actions**

Les actions devront s'appuyer sur :

- les évolutions de l'image corporelle de la femme (différences selon l'âge et le milieu social)
- une mise en œuvre de scénarios cohérents pour les campagnes media : casting personnages, situations, contexte domestique, plats préparés ou aliments mis en scène, vocabulaire, choisis en fonction de la cible sociale (par exemple femmes du profil N°2).
- une articulation entre les stratégies de communication en direction de la population civile et de la population scolaire.

**3- Population cible****Cible prioritaire - Prescripteur**

Femmes sédentaires évoluant dans un foyer de profil social N°2 : ménage avec un revenu salarial.

**4- Partenaires**

Réseau Rédiab  
Communes, CUCS, CLS (Ateliers Santé Ville)  
ARS (contribution scientifique)  
Délégation aux Droits des Femmes  
DJSCS  
IREPS

**5- Données complémentaires/indicateurs**

Etudes relatives à l'IMC (Indice de Masse Corporelle)  
ARS : données relatives au surpoids  
MAYDIA 2008 : % femmes adultes en situation de surpoids ou d'obésité  
INSEE : population de référence des femmes sédentaires du profil N°2

**1- Constat**

L'absence de contrôle parental sur les prises alimentaires peut conduire à des symptômes paradoxaux chez les enfants : surpoids, dénutrition (parfois au sein d'une même fratrie).

Le mode alimentaire domestique des jeunes adolescents (en particulier les garçons) évoluant dans des foyers de type N°2 notamment, s'organise selon une logique non contrôlée au plan nutritionnel (quantité et qualité alimentaire), régie uniquement par l'obligation sociale de subvenir aux besoins alimentaires des membres de l'ensemble familial.

La trajectoire alimentaire quotidienne complète échappe ainsi à tout contrôle d'adulte et peut pénaliser les enfants plus jeunes de plus faible mobilité qui ne peuvent librement circuler à la recherche d'une prise alimentaire (enfants de 2 à 3 ans).

**2- Mise en œuvre des actions**

Les actions devront s'appuyer sur :

- la prise en compte des rythmes scolaires
- la mobilisation la plus large des instances efficaces du dispositif éducatif vernaculaire (selon le secteur de résidence et le profil social des cibles) : famille (parentalité), école coranique, « nounous », clubs sportifs (lien entre activité physique et alimentation).
- la construction d'un lien entre les différents dispositifs de contrôle pédagogique-alimentaire : pôles vernaculaires et école (infirmières scolaires, personnel enseignant, etc.).

**3- Population cible **Cible prioritaire****

1- **Jeunes garçons, adolescents du profil N°2** avec fort capital familial de proximité résidentielle.

2- **Enfants non encore en âge d'être scolarisés** et confiés la journée à une femme sédentaire de l'ensemble familial.

**4- Partenaires**

DJSCS : volet « parentalité »

Communes, CUCS, CLS (Ateliers Santé Ville)

ARS (contribution scientifique)

Conseil Général : UAS de secteur

PMI

Education Nationale : Vice Rectorat

Associations de parents d'élèves

Fédérations des parents d'élèves

**5- Données complémentaires/indicateurs**

INSEE : population de référence des adolescents du profil N°2, population de référence des enfants de 2 à 3 ans.

Douanes : produits alimentaires à destination des enfants

**1- Constat**

La convergence de plusieurs facteurs socio-culturels peut conduire à des situations de malnutrition lorsque l'alimentation domestique est déléguée à une tierce personne (phénomène en essor de la « nounou ». En particulier pour les ménages de type N°3 (avec deux revenus salariaux), plusieurs prises alimentaires peuvent être réalisées quotidiennement sous le contrôle de la « nounou ». Le contexte social se prête peu à Mayotte à une prise du contrôle alimentaire par les personnes déléguées, qui restent des « étrangers » à la famille. Néanmoins, ce phénomène en essor doit être accompagné d'un volet « formation nutritionnelle » en direction des employé(e)s de maison.

**2- Mise en œuvre des actions**

- Campagne d'information auprès des ménages de type N°3 qui ont recours à des « nounous » sur les risques alimentaires liés à cette situation.
- Mise en place d'un volet « formation nutritionnelle » renforcé en direction des employé(e)s de maison en charge de la garde des enfants à domicile.
- Etablir un lien avec les politiques publiques menées dans le cadre de la parentalité

**3- Population cible****Cible prioritaire**

Employé(e)s de maison salariés ou en recherche d'emploi

**4- Partenaires**

CAF

Communes, CUCS, CLS (Ateliers Santé Ville) : cible des parents salariés

Pôle Emploi : formation spécifique proposée aux employé(e)s de maison en recherche d'emploi.

Organismes de Formation Professionnelle (métiers de l'enfance, de l'éducation).

PMI : formation Assistante Maternelle

IREPS

**5- Données complémentaires/indicateurs**

INSEE : population de référence des ménages (en particulier résidant en secteur urbain) du profil N°3 (ménage avec deux revenus salariaux).

**1- Constat**

L'absence de « repas », au sens d'une séquence alimentaire sous contrôle d'au moins un parent inscrite dans un cycle journalier relativement régulier, semble avoir des conséquences négatives importantes sur la prise de médicaments prescrits par le médecin, dont la **posologie ordinaire repose sur le modèle alimentaire français** : par exemple, prise du médicament à intervalle régulier « avant le repas », « après le repas », « pendant le repas », un le matin, un le midi, un le soir (les traitements antibiotiques notamment).

La multi thérapie (auto médication traditionnelle souvent associée à la médication prescrite) contribue également à ne pas respecter strictement les prescriptions médicales (notamment quant à la durée du traitement).

**2- Mise en œuvre des actions**

Les actions devront s'appuyer sur :

- la sensibilisation des médecins traitants et des pharmaciens à la distorsion pouvant exister entre les prescriptions basées sur un rythme alimentaire « français » et les réalités comportementales locales (alimentaires et thérapeutiques).
- la sensibilisation de la population à la nécessité d'instaurer un rythme de prises médicamenteuses conforme aux prescriptions médicales.

**3- Population cible****Cible prioritaire**

Tous ménages

**4- Partenaires**

Rédiab  
Hôpital  
ARS  
Ordre des Médecins  
Ordre des Pharmaciens  
Infirmiers publics et libéraux  
Associations religieuses  
CSSM

**5- Données complémentaires/indicateurs**

Statistiques CHM/centres de secours : admissions aux urgences pour accidents liés à cette absence d'articulation

**1- Constat**

L'alcool reste le grand absent déclaratif des consommations alimentaires (sauf parfois au titre convenu de la « boisson détestée ») du simple fait que le tabou social qui pèse sur les boissons alcoolisées assigne leur consommation loin du foyer familial. Pour autant, la consommation d'alcool à Mayotte connaît un essor sans précédent, et touche les plus jeunes. Phénomène relativement récent à cette échelle du moins, la consommation d'alcool n'est jamais considérée ni d'un point de vue nutritionnel ni du point de vue des conséquences sur la santé ou des conséquences sociales liées à un excès de consommation. Pour le sens commun, l'alcool ou le « bangué » (cannabis) restent des substances socialement prohibées qui rendent « fou » et marginalisent ceux qui en font usage.

**2- Mise en œuvre des actions**

Les actions devront s'appuyer sur :

- la sensibilisation sur les conséquences de la consommation d'alcool sur la santé (pathologies).
- la sensibilisation sur les conséquences de la consommation d'alcool sur la vie sociale (violence, perte d'emploi, exclusion sociale).
- une mise en œuvre de scénarios cohérents pour les campagnes media : casting personnages, situations, contexte domestique, plats préparés ou aliments mis en scène, vocabulaire, choisis en fonction de la cible sociale.
- contrôle message publicitaires

**3- Population cible****Cible prioritaire**

Les hommes

Les jeunes

**4- Partenaires**

IREPS

ARS

Médecins

Les acteurs de la distribution

Les points de vente

**5- Données complémentaires/indicateurs**

Douanes : volume des importations de boissons alcoolisées par type.

Brasserie locale : volumes de production de bière à Mayotte

ARS : données médicales sur les pathologies liées à la consommation d'alcool

**1- Constat**

L'espace des goûts se structure chez les jeunes en référence tant aux traditions domestiques qu'aux goûts expérimentés dans le cadre scolaire (essentiellement la collation aujourd'hui). La restauration scolaire peut ainsi constituer un véritable tremplin à l'amélioration de la qualité nutritionnelle des prises alimentaires, à la condition qu'elle réponde à un cahier des charges prenant en compte les faiblesses des habitudes alimentaires domestiques.

**2- Mise en œuvre des actions**

La mise en place de la restauration scolaire doit s'appuyer sur :

- un dispositif de programmation, de veille et de suivi « qualité » en rapport avec les faiblesses et/ou carences des systèmes domestiques alimentaires (rythme, variété, quantité, équilibre nutritionnel).
- accompagnement par un volet éducatif à destination des élèves, des parents et des surveillants scolaires.
- une valorisation des ressources alimentaires locales

**3- Population cible**

- Elèves, parents, surveillants scolaires.
- Sociétés prestataires de restauration scolaire.
- Vendeuses de collations extra-scolaires

**4- Partenaires**

Communes, CUCS, CLS (Ateliers Santé Ville) : cible des élèves et parents  
 Vice rectorat : formation des personnels de surveillance éducative  
 Sociétés prestataires de restauration scolaire  
 CAF : en qualité de financeur des collations scolaires  
 CAPAM : réseau de producteurs locaux, marque territoriale  
 DAAF : réseau de producteurs locaux  
 IREPS

**5- Données complémentaires/indicateurs**

Effectifs actuels, à moyen terme, à long terme des élèves bénéficiaires des différents services de restauration scolaire : collation, repas.

**1- Constat**

Les adultes salariés sont logiquement les personnes qui effectuent le plus de prises alimentaires en dehors de leur foyer de référence. Ce fait tient essentiellement à la concentration du travail salarié sur un seul bassin d'emploi. Compte tenu des difficultés et des délais croissants pour se rendre sur son lieu de travail, la quasi-totalité des salariés de Mayotte sont contraints de prendre leurs repas lors de la pause de midi à proximité ou sur leur lieu de travail. Certaines entreprises proposent des tickets restaurant, mais les accords entre entreprises et prestataires de restauration n'obéissent pas nécessairement à une logique de qualité alimentaire.

**2- Mise en œuvre des actions**

Les actions devront

- œuvrer à la mise en place d'une information nutritionnelle auprès des travailleurs du bassin d'emploi via la médecine du Travail et les Comités d'Entreprise.
- encourager et favoriser l'accès des travailleurs aux prestataires de restauration présentant des garanties de qualité nutritionnelle.
- favoriser la mise en place d'un système de nomenclature « nutritionnelle » accessible aux consommateurs dans les établissements de restauration
- valoriser les préparations à base de produits locaux et à valeur nutritionnelle ajoutée (action de type palmarès des établissements diététiques, etc.)

**3- Population cible**

- Salariés hommes et femmes du bassin d'emploi dont la résidence principale est située en dehors des communes du bassin d'emploi.

**4- Partenaires**

- Comités d'entreprise
- Médecine du Travail
- Prestataires de restauration urbaine (bassin d'emploi), sur la base d'une démarche volontaire « qualité nutritionnelle ».
- Association de restaurateurs
- Lycée professionnel de Kaweni : restaurant d'application

**5- Données complémentaires/indicateurs**

INSEE : population de référence des salariés travaillant sur le bassin d'emploi et dont la résidence principale est située en dehors du bassin d'emploi.

### 1- Constat

Les dispositifs alimentaires de type dispersé (banga cuisine extérieur, point d'eau dans la cour, réserves froid dans les chambres) sont ceux qui peuvent occasionner le plus d'accidents domestiques dans le cadre des préparations alimentaires, du fait des déplacements importants à réaliser par les résidents tant au cours de la préparation proprement dite que lors du service du repas (pris à l'intérieur du logement).

Ce type de dispositif induit en outre l'impossibilité en continu d'une surveillance par un adulte des pôles dangereux de la préparation des repas (point de cuisson notamment).

### 2- Mise en œuvre des actions

- Inscription au cahier des charges des différents dispositifs des politiques publiques œuvrant pour l'amélioration de l'habitat des préconisations d'agencement domestique visant à supprimer les dispositifs alimentaires dispersés.

### 3- Population cible

Ménages évoluant dans des habitats avec dispositif alimentaire dispersé.

### 4- Partenaires

DEAL/ANAH (Agence Nationale pour l'Amélioration de l'Habitat) : politique d'amélioration de l'Habitat

CSSM : pôle social, actions en faveur de l'amélioration de l'Habitat.

### 5- Données complémentaires/indicateurs

INSEE : tableau croisé type d'habitat/équipement du logement (base statistique pour une appréciation du volume de logements concernés par les actions).

**1- Constat**

La perméabilité de la structure des cuisines en particulier des bangas cuisine, souvent construits à parti de matériaux de récupération, peut être à l'origine de contaminations animales des réserves alimentaires (rats, chats, chiens, chèvres).

Sont essentiellement concernés, les produits suivants : restes alimentaires, produits alimentaires en phase de décongélation, réserves alimentaires hors froid, canettes de boissons utilisées sans nettoyage préalable de la surface de contact avec la bouche.

**2- Mise en œuvre des actions**

- Inscription au cahier des charges des différents dispositifs des politiques publiques œuvrant pour l'amélioration de l'habitat de préconisations visant à la protection des dispositifs alimentaires contre la contamination animale.

Exemples d'action :

- Campagne d'information sur les risques de contamination animale des produits alimentaires.
- Campagne de promotion des garde-manger grillagés
- Mise en œuvre de l'étanchéité des dispositifs alimentaires

**3- Population cible**

Tous ménages, tous dispositifs alimentaires.

**4- Partenaires**

DEAL/ANAH (Agence Nationale pour l'Amélioration de l'Habitat) : politique d'amélioration de l'Habitat

CSSM : pôle social, actions en faveur de l'amélioration de l'Habitat.

ARS

IREPS

**5- Données complémentaires/indicateurs**

ARS : données épidémiologiques relatives aux contaminations animales

**1- Constat**

En secteur urbain, les ménages les plus défavorisés ont très souvent recours au pétrole comme combustible de cuisson, du fait du faible coût d'investissement de l'appareil de cuisson. Ce mode de cuisson reste donc attaché à des configurations résidentielles et domestiques qui présentent par ailleurs les caractéristiques de l'habitat insalubre : installation électrique hors normes, exigüité de l'habitat, absence de local dédié à la préparation des repas. L'usage du pétrole présente donc un risque pour les populations résidentes, tant en matière d'incendie, d'accidents (risques de brûlure pour les résidents), que de santé (inhalation quotidienne des vapeurs du combustible du fait d'espaces confinés).

**2- Mise en œuvre des actions**

Les actions doivent avoir pour objectif l'abandon de l'énergie pétrole par les ménages usagers.

Exemples d'actions :

- Opération « plaque de cuisson gaz à prix subventionné » pour faciliter l'accès des ménages les plus défavorisés à ce mode de cuisson.
- Instauration d'un tarif social pour le gaz.

**3- Population cible**

Tous ménages utilisant le pétrole comme combustible de cuisson.

**4- Partenaires**

ARS

Préfecture

Sociétés distributrices de gaz

Conseil Général

Associations humanitaires : sensibilisation, communication

**5- Données complémentaires/indicateurs**

ARS : données relatives aux accidents corporels dus à l'usage domestique de pétrole.

Sécurité Civile : données relatives aux incendies et sinistres dus à l'usage domestique de pétrole.

**1- Constat**

Les ménages en particulier ceux ne disposant que d'un congélateur pour ce qui concerne les réserves au froid, ont pris l'habitude de décongeler et recongeler certains aliments de base des préparations (viande notamment) lorsqu'une préparation nécessite de prélever une partie seulement de la réserve congelée. Cette pratique, outre qu'elle présente des risques bactériologiques importants, peut être un facteur d'avitaminose.

**2- Mise en œuvre des actions**

Les actions doivent conjuguer information sur les usages et les risques et accès facilité à un réfrigérateur.

Exemples d'actions conjuguées :

- Campagne d'information sur les risques d'avitaminose liés aux pratiques de congélation répétée d'un même produit.
- Opération « réfrigérateur à prix subventionné » pour faciliter l'accès des ménages les plus défavorisés à un réfrigérateur.

**3- Population cible**

Tous ménages ne disposant pas d'un réfrigérateur.

**4- Partenaires**

Fonds Sociaux

CSSM : pôle social, actions en faveur de l'équipement des foyers.

ARS :

Distributeurs d'électroménager

**5- Données complémentaires/indicateurs**

ARS : données épidémiologiques relatives aux avitaminoses

INSEE : tableau croisé type d'habitat/équipement du ménage (base statistique pour une appréciation du volume d'habitat ne disposant pas de réfrigérateur).

**1- Constat**

Il paraît tout à fait nécessaire d'encourager le maintien des activités vivrières en secteur rural parce qu'elles déploient leurs effets alimentaires et économiques au-delà du seul ménage titulaire et exploitant du foncier vivrier (échanges et dons intra familiaux). Le contexte d'évolution socio culturelle conduit en outre à déprécier le métier d'agriculteur au plan social, alors que les comportements de consommation poussent les ménages non occupés (sans revenus réguliers) vers une paupérisation encore discrète mais réelle.

**2- Mise en œuvre des actions**

Les actions devront en particulier :

- s'appuyer sur des acteurs proches de la population (artistes, notables, responsables sportifs, etc.)
- valoriser l'activité vivrière par des campagnes de sensibilisation utilisant des supports capables de toucher les jeunes en particulier (contes, manifestations, concerts) ; dans l'objectif de changer l'image sociale dépréciative de « l'agriculteur ».
- veiller au respect des plans locaux d'urbanisme et en particulier la destination des zones réservées à l'agriculture.

**3- Population cible**

Les ménages résidant en secteur rural, les jeunes.

**4- Partenaires**

Communes  
GSMA : formation à l'agriculture  
Office de tourisme  
Conseil Général : Service Culturel

**5- Données complémentaires/indicateurs**

- DAF : statistiques agricoles issues de l'auto production

**1- Constat**

La précarité économique de ménages urbains peut se trouver aggravée du fait d'une situation captive de l'achat de produits alimentaires. L'urbanisation croissante risque en effet de priver ces ménages de la ressource vivrière, dernier rempart contre l'extrême pauvreté.

**2- Mise en œuvre des actions**

Les actions mobilisent d'abord les services de l'Etat :

- Inscrire aux documents cadres d'urbanisme la nécessité de maintenir ou créer des emprises foncières non urbanisables à destination vivrière (« dents creuses », délaissés, etc.)
- faire respecter les plans locaux d'urbanisme en vigueur et en particulier la destination des zones péri urbaines réservées à l'agriculture.

Les actions sur le terrain doivent :

- mobiliser les populations bénéficiaires autour d'objectifs précis
- fixer des règles d'usage autour d'une charte contractualisée avec les bénéficiaires

**3- Population cible**

Les ménages démunis (profil de type N°1) résidant en secteur urbain.

**4- Partenaires**

Communes  
DAAF Lycée agricole  
DEAL  
Politique de la Ville  
Associations humanitaires

**5- Données complémentaires/indicateurs**

PLU des communes du bassin d'emploi

SAR

ARS : données de santé relatives à l'état nutritionnel des résidents des quartiers urbains défavorisés

**1- Constat**

La consommation des fruits locaux quoique très fréquente reste discrète parce que non considérée comme une prise alimentaire à part entière. De ce fait, les fruits ne jouissent pas d'un prestige particulier même s'ils donnent lieu à un espace des goûts très structuré. Du fait de leur statut « rural » (univers globalement déprécié en opposition au monde « moderne » attaché à des produits alimentaires en vogue) le risque de voir la jeune génération tourner le dos aux fruits mérite de mener des actions de promotion des fruits, en particulier les fruits locaux disponibles pour l'heure en abondance.

**2- Mise en œuvre des actions**

Les actions proposées devront

- valoriser le statut des fruits autour de la santé, du goût, du patrimoine alimentaire local (jaque, mangue, agrumes, anones, etc.).
- promouvoir les fruits au travers d'un univers rénové associant les produits dérivés des fruits locaux : jus « maison », confitures, gelées, etc.
- favoriser le développement de l'économie locale autour des fruits (appels à projets)

**3- Population cible**

Les jeunes, en particulier du secteur urbain (n'ayant pas un accès « naturel » aux ressources vivrières des campagnes).

**4- Partenaires**

Rédiab  
CAPAM  
DAAF Lycée agricole  
IREPS  
ARS  
CIRAD  
Association des Maires : appels à projets

**5- Données complémentaires/indicateurs**

**1- Constat**

Le terme de « légumes » est aujourd'hui réservé aux légumes surgelés d'importation : haricots verts, macédoine de légumes, mélange « couscous », mélange « chop suey », choux, brocolis, etc. L'enquête montre que les adeptes de ces légumes se recrutent essentiellement au sein des classes aisées qui en vantent d'ailleurs les vertus nutritionnelles et diététiques. Le monde traditionnel culinaire possède pourtant ses propres « légumes » : citrouille, brèdes multiples (« feliki », les feuilles). Mais ces derniers ne possèdent pas un statut nutritionnel très élevé dans les esprits. Ils ont d'ailleurs souvent dans les préparations un statut secondaire de condiment ou d'accompagnement non principal du riz notamment.

**2- Mise en œuvre des actions**

Les actions proposées devront en particulier :

- tendre à rénover le statut des légumes locaux par la promotion de leurs qualités nutritionnelles et gustatives.
- s'appuyer sur les prescripteurs des légumes en général (femmes du profil N°3) dans le cadre de la promotion des légumes modernes et traditionnels

Exemples d'actions de communication :

Supports video : cf. films culinaires (Rédiab)

**3- Population cible**

- Tous ménages, en particulier ruraux et femmes sédentaires du profil N°2.
- Jeunes de tous profils

**4- Partenaires**

IREPS

Associations structurées

Associations villageoises de femmes

DAAF

ARS

CIRAD

**5- Données complémentaires/indicateurs**

## 6- Compléments à l'étude

La vocation première de cette étude était de « défricher le terrain » des comportements alimentaires afin de préparer le plus efficacement possible tant des champs d'action pour les politiques publiques, que la mise en œuvre d'études lourdes au format national dont les notions et variables peuvent ne pas nécessairement être strictement en phase avec les comportements alimentaires observés à Mayotte. De ce dernier point de vue, la présente étude constitue ainsi une exploration préalable à la mise en place et l'exploitation à Mayotte d'outils statistiques et d'indicateurs opérationnels dans les autres territoires français.

Ce chapitre propose donc brièvement des pistes d'investigation qui pourraient s'avérer des compléments utiles à la présente étude, toujours dans une perspective de servir les politiques publiques autour de l'alimentation et la santé : mieux connaître pour mieux agir.

### 1- Etude sur l'histoire de l'alimentation

Expliquer les réflexes et les comportements alimentaires d'aujourd'hui, à travers des différences de style naissantes, nécessite d'explorer les usages du passé. Une histoire des comportements alimentaires pourrait être menée en rapport avec les flux commerciaux alimentaires qui contribuent discrètement à fonder les « traditions » : importation datée de la viande congelée de bœuf, modalités de sa distribution, importation datée des ailes de poulet et usages alimentaires. L'histoire des comportements alimentaires avant la période de flux commerciaux importants pourrait également révéler des aspects importants, notamment au niveau du patrimoine alimentaire et culinaire local ancien.

Toute culture alimentaire naît par définition d'une relation de complicité ontologique entre un système social de valeurs, un univers classificatoire des ressources alimentaires (par exemple le couple chaula/chireo) qui tend à inscrire durablement les goûts et les dégoûts, le sentiment psycho-physiologique de satiété, etc. Des éléments historiques peuvent permettre de comprendre comment s'est structuré cet univers socio-alimentaire dans le temps, et donner la mesure des enjeux et des réponses à apporter dans le cadre de prescriptions alimentaires basées sur des notions « exotiques » telles que « l'apport nutritionnel », « la diététique », etc.

### 2- Inventaire patrimonial des ressources alimentaires et des traditions culinaires

Un tel inventaire doit procurer des clés pour la compréhension de l'univers traditionnel des relations entre alimentation et théories vernaculaires de la santé (médication traditionnelle, pharmacopée, etc.). Quel est le statut de l'amer, du sucré, du salé, etc. ; au regard de l'espace des goûts, des vertus prêtées à telle saveur ?

La connaissance des ressources alimentaires traditionnelles (fruits, feuilles, mollusques, etc.) semble en perte de vitesse du fait d'une redistribution sociologique ordinaire des valeurs alimentaires.

L'inventaire patrimonial des ressources alimentaires et traditions culinaires pourrait constituer une base de travail pour l'ensemble des actions visant à promouvoir la production et la consommation de produits locaux.

### 3- Etude sur l'alcool

Peu de messages préventifs sur l'alcool à Mayotte, alors que la consommation d'alcool bat son plein et s'étend à toutes les générations en particulier les jeunes (garçons et filles). Un programme de lutte contre l'alcoolisme devrait s'appuyer sur un état des lieux très informé des situations d'alcoolisation : contexte, consommations associées, représentations sociales.

#### **4- Etude sur la consommation de boissons sucrées importées**

Dans un contexte de surconsommation de boissons sucrées, il importe de connaître parfaitement les contextes de consommation afin de mieux communiquer et lutter contre le phénomène.

A titre d'exemple, quelques scénarios mettant en scène les boissons sucrées :

- boisson « cordiale » au travail, associée à du pain (sodas)
- boisson festive « obligatoire » lors de toutes les manifestations sociales et/ou rituelles, systématiquement achetée en excès et redistribuée.
- boisson succédané de repas (travail, champ)
- boisson « cadeau », d'un parent à un enfant, etc.

#### **5- Etude sur l'image du corps et ses évolutions**

Entre stéréotypes et réalités évolutives, la connaissance fine de l'image corporelle de la femme, de l'homme, de l'enfant, constitue un aspect très important notamment toutes les fois qu'il s'agit de communiquer, de mettre en scène des scénarios pédagogiques à message de prévention.

Les notions de santé, de beauté, participent en effet pleinement, dans leurs acceptions vernaculaires, aux définitions pratiques du « bien manger » et doivent être intégrées à toute campagne d'information, au risque de condamner les prescriptions au non-sens, au contre sens, ou tout simplement à l'indifférence générale, en l'absence de consensus culturel entre locuteurs.

Une étude sur l'image corporelle, ou les images corporelles, devrait prendre en compte tous les aspects des classifications ordinaires qui régissent l'univers identitaire total et ses variations sociales : différence masculin/féminin, différence enfant/adulte, rural/urbain, etc.

## **ANNEXES**

### 1- Le questionnaire d'enquête

Foyer N°                    village

Profil socio-résidentiel

<b>Type habitat</b>	<input type="checkbox"/> Habitat dur	<input type="checkbox"/> Habitat social	<input type="checkbox"/> Habitat tôle
<b>Type cuisine</b>	<input type="checkbox"/> Cuisine intérieure	<input type="checkbox"/> Banga cuisine	<input type="checkbox"/> varangue
<b>Accès eau potable</b>	<input type="checkbox"/> compteur perso	<input type="checkbox"/> compteur partagé	<input type="checkbox"/> Achat détail
<b>véhicules</b>	<input type="checkbox"/> Aucun	<input type="checkbox"/> 2 roues	<input type="checkbox"/> automobile
<b>Accès foncier vivrier</b>	<input type="checkbox"/> Village résidence	<input type="checkbox"/> Autre commune	<b>Qui cultive ?</b>
	<input type="checkbox"/> Autre village	<input type="checkbox"/> non	
<b>Produits cultivés</b>	1	2	3
	4	5	6
<b>Elevage</b>	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> non	
<b>pêche</b>	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> non	
<b>Situation résidentielle</b>	<input type="checkbox"/> Famille mitoyenne	<b>observations</b>	
	<input type="checkbox"/> Famille quartier		
	<input type="checkbox"/> Famille village		
	<input type="checkbox"/> Foyer isolé		
Profil résidents			
<b>Identité</b>	<b>Statut (*)</b>	<b>Activité</b>	<b>âge</b>
<b>Madame</b>			
<b>Monsieur</b>			

(\*) Statut de parenté par rapport à Madame (personne de référence)

Equipement cuisine	quantité	emplacement	observations
<input type="checkbox"/> Réfrigérateur			
<input type="checkbox"/> Congélateur			
<input type="checkbox"/> Gazinière simple			
<input type="checkbox"/> Gazinière + four			
<input type="checkbox"/> Four électrique			
<input type="checkbox"/> Four micro onde			
<input type="checkbox"/> Réchaud pétrole			
<input type="checkbox"/> Rice cooker			
<input type="checkbox"/> Robot électrique			
<input type="checkbox"/> Pierre à épices			
<input type="checkbox"/> friteuse simple			
<input type="checkbox"/> friteuse électrique			







Foyer N°

Enquête jour 1 (18 h00)

## Planning alimentaire par personne du foyer

Identité					
Prise alimentaire	Quoi ?	A quel moment ?	Où ?	Avec qui ?	Préparé par qui ?
Dernière prise La veille					
1 <sup>ème</sup> prise					
2 <sup>ème</sup> prise					
3 <sup>ème</sup> prise					
4 <sup>ème</sup> prise					
5 <sup>ème</sup> prise					
6 <sup>ème</sup> prise					
7 <sup>ème</sup> prise					

## Goûts personnels

	1 <sup>ère</sup> réponse	2 <sup>ème</sup> réponse	3 <sup>ème</sup> réponse
Aliments préférés			
Aliments détestés			
Plats préférés			
Plats détestés			
Boissons préférées			
Boissons détestées			
Séquence alimentaire préférée			

Foyer N°

Enquête jour 1

## Séquence préparation de repas 1

<b>Acteurs préparation</b>	1	2	3
----------------------------	---	---	---

<b>Plat(s) préparé(s)</b>	
---------------------------	--

<b>ingrédients</b>	<b>Quantité</b>	<b>origine</b>	<b>Mode de cuisson</b>
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			

## Séquence préparation de repas 2

<b>Acteurs préparation</b>	1	2	3
----------------------------	---	---	---

<b>Plat(s) préparé(s)</b>	
---------------------------	--

<b>ingrédients</b>	<b>Quantité</b>	<b>origine</b>	<b>Mode de cuisson</b>
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			

Foyer N°

Enquête jour 2, 3, 4 (18 h00)

## Planning alimentaire par personne du foyer

Identité					
Prise alimentaire	Quoi ?	A quel moment ?	Où ?	Avec qui ?	Préparé par qui ?
Dernière prise La veille					
1 <sup>ème</sup> prise					
2 <sup>ème</sup> prise					
3 <sup>ème</sup> prise					
4 <sup>ème</sup> prise					
5 <sup>ème</sup> prise					
6 <sup>ème</sup> prise					
7 <sup>ème</sup> prise					

Observations :