



HAL
open science

Alimentation méditerranéenne, insularité et développement: les pratiques alimentaires en Sardaigne et à Malte

Sophie Tessier

► **To cite this version:**

Sophie Tessier. Alimentation méditerranéenne, insularité et développement: les pratiques alimentaires en Sardaigne et à Malte. Géographie. Université Paul Valéry - Montpellier III, 2004. Français. NNT : . tel-00007599

HAL Id: tel-00007599

<https://theses.hal.science/tel-00007599v1>

Submitted on 2 Dec 2004

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

UNIVERSITE MONTPELLIER III - PAUL VALERY
Arts et lettres, Langues et Sciences Humaines et Sociales
U.F.R III

Doctorat de l'UNIVERSITE PAUL VALERY - MONTPELLIER III
Géographie de la santé

Thèse présentée et soutenue publiquement par
Sophie TESSIER

Alimentation méditerranéenne, insularité et développement :
les pratiques alimentaires en Sardaigne et à Malte

Sous la co-direction de Dr Mariette GERBER et Pr Henri PICHERAL

Thèse soutenue le 07 juillet 2004 devant le jury composé de :

Monsieur Jean-Pierre Doumenge
Professeur, Université Montpellier III

Madame Mariette Gerber
Chercheur, Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale, Directrice de thèse

Madame Annie Hubert
Directeur de Recherche, Centre National de Recherche Scientifique, Rapporteur

Monsieur Jean-Marie Miossec
Président de l'Université Montpellier III

Monsieur Henri Picheral
Professeur, Université Montpellier III, Directeur de thèse

Monsieur Lluís Serra-Majem
Professeur, Université de Las Palmas de Gran Canaria, Espagne, Rapporteur

Remerciements

Cette thèse n'aurait pu voir le jour et aboutir sans la présence du Dr Mariette Gerber qui m'a spontanément accueillie au sein de son équipe, le Groupe d'Epidémiologie Métabolique, au Centre de Recherche de Lutte contre le Cancer (CRLC), Val d'Aurelle. Il en va de même pour le Pr Henri Picheral qui a accepté de co-diriger cette thèse. Je leur suis reconnaissante de m'avoir fait bénéficier de leurs précieuses expériences, acquis et compétences scientifiques, et de la confiance et des encouragements qu'ils m'ont toujours témoignés. Leur enthousiasme, leur persévérance et leur présence bienveillante n'ont jamais fait défaut, et ont permis l'épanouissement de ce projet. Pour tout cela, je les en remercie chaleureusement.

Ce travail doit aussi beaucoup aux personnes exceptionnelles que j'ai eu la chance de rencontrer, aussi bien en Sardaigne qu'à Malte, et sans qui le travail de terrain n'aurait pu être mené à bien. Toutes m'ont apporté sans compter leur aide, leur collaboration et leur amitié. Parmi elles, je voudrai remercier en particulier Anna Maria Carcassi et Suzanne Piscopo dont les familles m'ont considérée et accueillie comme un membre à part entière. Toutes deux ont mis au service du travail de terrain, en plus des moyens humains nécessaires à son bon déroulement, leurs connaissances dans ce champ de recherche mais aussi une disponibilité qui n'a jamais fait défaut malgré un emploi du temps que je savais chargé.

L'aboutissement de ce travail doit aussi beaucoup à Jean-Marc Ramos, Jean-Bruno Renard, tous deux sociologues à l'Université Paul Valéry, et Jean-Pierre Daurès dont les conseils quant à l'analyse de ce travail ont été précieux. Je tiens à remercier tout particulièrement Sophie Gourgou, biostatisticienne au CRLC, qui a toujours répondu présente lorsque j'avais besoin d'aide dans ce domaine. Un très grand merci à Jacques Courtecuisse pour sa précieuse contribution pour la cartographie, sa bonne humeur et sa persévérance.

Michelle Holdsworth m'a toujours fait généreusement partager ses connaissances scientifiques et humaines. Pour cela et pour son amitié, je lui exprime toute ma gratitude.

J'exprime ma profonde reconnaissance à tous les membres du jury qui ont accepté d'honorer de leurs compétences et de leur présence l'évaluation de cette thèse. J'ai une pensée

particulière pour le Dr Annie Hubert à qui je témoigne toute ma sympathie dans les difficultés qu'elle traverse.

Je tiens à remercier la Ligue contre le Cancer, ainsi que Madame Salaville, pour leurs soutiens financiers durant ces années.

L'atmosphère de travail a été rendue d'autant plus agréable grâce à l'ensemble des membres des équipes de recherche avec qui j'ai pu partager de bons moments.

Enfin, je n'oublie pas mes proches, famille et amis, qui m'ont entouré de leur soutien et encouragements tout au long de la réalisation de ce travail, avec une pensée particulière pour Bruno dont la rencontre est un véritable cadeau de la vie.

Sommaire

INTRODUCTION	1
METHODOLOGIE	21
CHAPITRE I ORIGINE DES MUTATIONS SOCIO-ECONOMIQUES ET CULTURELLES	30
I Fondements des identités culturelles.....	32
II Les sociétés sarde et maltaise face au développement récent.....	46
III Mutations socio-économiques et spatiales des deux sociétés insulaires.....	63
CHAPITRE II EVOLUTION CONTEMPORAINE DES PRATIQUES ALIMENTAIRES SARDES ET MALTAISES.....	104
I Liens entre constructions identitaires et pratiques alimentaires	107
II Evolution des pratiques alimentaires sardes et maltaises.....	119
III L'évolution des sociétés sarde et maltaise dans la transition nutritionnelle	131
CHAPITRE III OBSERVATIONS SUR LE TERRAIN DES REPERCUSSIONS DES MUTATIONS SOCIALES DE LA SARDAIGNE ET DE MALTE SUR LES PRATIQUES ALIMENTAIRES	166
I Evolution de la consommation alimentaire : pour le meilleur et pour le pire	169
II 'De l'approvisionnement à la cuisine'	187
III Les repas et les prises alimentaires hors repas, leur structure et les journées alimentaires.....	224
IV En quoi les Sardes se distinguent-ils des Maltais, et vice-versa ?	248
CONCLUSION	260

Qu'est ce que la Méditerranée ? Mille choses à la fois. Non pas un paysage, mais d'innombrables paysages. Non pas une mer, mais une succession de mers. Non pas une civilisation, mais des civilisations entassées les unes sur les autres.

Fernand Braudel, La Méditerranée.

Introduction

L'évolution des sociétés, à travers les processus d'industrialisation et les changements des modes de vie qui les accompagnent, fait inévitablement appel à la notion de transition, qu'elle soit démographique, sanitaire, migratoire ou alimentaire. C'est-à-dire à un ensemble de passages reliés les uns aux autres dont il est démontré que les différents stades d'évolution vont de pair avec le niveau de développement (Picheral, 1995 ; Bailly, 1998).

Au sens strict, la transition démographique caractérise le passage d'un modèle de fécondité et de mortalité élevées (correspondant à la période de croissance d'une société préindustrielle) à un modèle où celles-ci sont faibles (coïncidant avec la période de croissance d'une société industrialisée) (Mertens, 1995). Au sens plus large, la transition démographique englobe d'autres changements démographiques et socio-économiques. En effet, la transition de la fécondité va de pair avec celle de la famille (changements notables dans la structure familiale) et avec la place et le rôle des femmes dans la société. La transition de la mortalité et des causes de décès, ainsi que l'allongement de l'espérance de vie qui s'en suit, sont étroitement liés à la transition de la santé qui de façons multiples et variées suit inexorablement la fameuse théorie d'Omran (1971) de la transition épidémiologique signifiant le passage d'un modèle de mortalité par maladies infectieuses à un modèle de mortalité par maladies chroniques dégénératives.

Dans ce monde en mutation, la comparaison de l'évolution temporelle et spatiale des sociétés à travers les différentes pratiques alimentaires pourrait-elle permettre de mettre en évidence des inégalités de développement?

Quelle que soit la partie du monde à laquelle on s'intéresse, ces modifications ont lieu mais elles se différencient d'un pays à l'autre par le moment où elles apparaissent et la vitesse à laquelle elles se déroulent. A ces différentes transitions, s'en rattachent d'autres dont la transition urbaine impliquant donc des changements de modes de peuplement qui sont la conséquence d'une transition migratoire. A ce sujet, Pinchemel et Pinchemel (1997) ne faisaient-ils pas référence à l'histoire de l'humanité en terme de migrations des hommes ? En effet, historiquement, invasions, migrations spontanées, conquêtes, exodes, colonisations de peuplement sont autant de flux migratoires parmi tant d'autres qui ont influé sur le peuplement de la Terre et donc sur l'histoire des nations. Plus récemment, la réduction

relative des distances, liée au développement des moyens de transport, et l'inégalité du développement économique, donc du marché de l'emploi, ont entraîné des mouvements migratoires de famille de travailleurs. La mobilité fait dorénavant partie intégrante des habitudes de vie, qu'elle soit sous la forme de migrations définitives, de longues durées de la vie active, temporaires, saisonnières, touristiques, etc. Quelle que soit la nature des migrations, elles permettent la mise en contact de différentes populations (populations de colons et populations de colonisés, populations autochtones et populations de touristes ou de résidents secondaires) contribuant à la diffusion de modèles culturels, de pratiques, de techniques, de ressources et de relations à l'environnement (Pinchemel et Pinchemel ; 1997).

La diffusion et l'adoption de nouvelles pratiques, y compris alimentaires, notamment liées à une population qui devient de plus en plus urbaine et dont les revenus s'accroissent, peut avoir de profondes répercussions sur l'alimentation pour donner fatalement lieu à la transition alimentaire vers un modèle 'occidental', Nord européen, dont l'avancée se traduit entre autres constatations par l'indice de régression des malnutritions par carence et l'indice de la montée progressive de l'obésité, en particulier chez les jeunes enfants (Drewnowski and Popkin, 1997 ; Maire et al., 2002). En outre, à l'émergence de l'obésité s'ajoute un cortège de complications accompagnant la transition nutritionnelle¹ telles le diabète de type II (non insulino-dépendant), les maladies cardiovasculaires, un certain nombre de cancers, ou encore l'arthrose sous l'influence d'une urbanisation croissante (Popkin, 1998). L'étude des populations ayant migré vers des contrées lointaines (tels par exemple les Japonais vers les Etats-Unis) contribue à expliquer ce phénomène de transition alimentaire. Dans un nouvel environnement, les migrants ne tardent pas à manifester des changements notables dans leur alimentation, suivis quelques années plus tard d'un anormal accroissement des maladies chroniques dégénératives liées à une alimentation néfaste en comparaison avec leurs compatriotes vivant toujours dans le pays d'origine (Marmot et al., 1975).

Incontestablement, dans les pays développés, on assiste à une tendance à la régression des régimes alimentaires traditionnels (principalement basés sur une consommation de céréales, de tubercules et de légumes) qui évoluent, au fur et à mesure de l'augmentation des revenus (liée à la transition économique), vers des pratiques alimentaires de plus en plus diversifiées et plus caractéristiques d'un modèle d'alimentation anglo-saxon (globalement plus riches en graisses, et notamment en acides gras saturés, en sucre et en aliments raffinés, et appauvries

¹ La transition nutritionnelle est définie comme étant une séquence de profils nutritionnels et alimentaires résultants de changements de la structure alimentaire globale liés aux changements économiques, sociaux et démographiques, mais aussi à des facteurs de santé (Kim et al., 2000).

en fibres et micronutriments antioxydants) (Popkin, 1994 ; Maire et al. 2002) dont les effets sur la santé sont délétères. En parallèle de la transition nutritionnelle se développent d'importants changements socio-économiques tels que la modification du rôle des femmes ; les changements de revenus ; les nouvelles technologies au sein des foyers pour la préparation culinaire, ainsi que dans la production et le traitement alimentaire ; enfin, des changements dans la composition de la famille et du foyer (Popkin, 1998).

Au-delà de la mise en évidence du passage d'une société préindustrielle à une société moderne, les transitions évoquées plus haut traduisent les changements du milieu dans lequel l'homme évolue et dont les conséquences sont autant d'influences déterminantes pour les populations. Il est cependant important de rappeler que le lien manifeste entre le stade de transition et le niveau de développement peut être confirmé ou infirmé selon la finesse de l'échelle considérée (Picheral, 1995). En effet, contrairement à d'autres disciplines, la géographie présente l'intérêt majeur de considérer le milieu dans sa globalité, c'est-à-dire qu'elle ne se limite pas seulement à ses conditions physiques et biologiques mais elle met aussi l'accent sur ses caractéristiques sociales, économiques et culturelles (Picheral, 1995). Autrement dit, elle considère comme fondamentaux les facteurs proprement humains pour l'explication des phénomènes. A la notion d'espace est étroitement liée la notion de temporalité puisque loin d'être inerte et immuable, le milieu évolue constamment sous l'impact d'une dynamique de pratiques et de représentations de sa population (Bromberger & Ravis-Giordani, 1976), de sa société toujours plus désireuse d'y apporter progrès et développement. Les caractéristiques d'un milieu évoluent donc continuellement et ainsi les mutations socio-économiques et culturelles sont le sort constant d'un espace, d'une société. L'urbanisation, les flux migratoires, le régime politique ou l'essor -ou la disparition- des activités liées à l'économie (telle l'agriculture ou encore le tourisme) sont autant de facteurs parmi d'autres qui contribuent significativement à l'évolution d'une société. Ils engendrent des modifications démographiques, sociales ou économiques et modifient les comportements et les systèmes de valeurs qui influent inéluctablement sur les modes de vie dont les pratiques alimentaires font partie intégrante.

Malgré la tendance actuelle vers une mondialisation des mœurs alimentaires du fait du triomphe croissant de l'économie de marché sur l'économie de subsistance (Aubaile-Sallenave, 2000 ; Essid, 2000), le phénomène de diversité, à la fois sociale, spatiale et culturelle, reste inhérent à toute problématique d'étude des pratiques alimentaires qui englobent le système d'approvisionnement, de transformation, de préparation et de

consommation des aliments (Calvo, 1989). De Garine (1998), en se référant au travail de P. Bourdieu (19779) écrit : « la nourriture est un champ dans lequel les individus et les groupes manifestent leur ‘distinction’, leur unicité ou leur supériorité en termes de richesses, d’éducation, d’origine culturelle ou ethnique etc. ou leur adhésion religieuse ou philosophique² ». L’étude MONICA a permis de mettre en évidence la diversité de ces pratiques alimentaires qui expose à des risques de santé différents, agissant sur la promotion ou sur la dégradation de la santé suivant la distribution spatiale des populations (Kromhout, 1989).

La relation dynamique entre l’évolution des pratiques alimentaires et l’état de santé n’est pas récente puisque déjà dès l’antiquité abonde une littérature alimentaire médicale faisant émerger un rapport de causalité entre l’alimentation et la santé. De cette littérature émane l’aspect thérapeutique de l’alimentation qu’il s’agisse du fameux ouvrage *De diaeta* d’Hippocrate (V^e siècle avant J.C) ou de *De Medicina* de Celse (I^{er} siècle avant J.C), en passant par les recueils de simples écrivains (Mazzini, 1996). Au Moyen-Age, le rôle préventif et curatif de l’alimentation continue d’être mis en avant par les médecins qui conçoivent la maladie comme un déséquilibre humoral auquel certains aliments remédient (Fishler, 1993). Jusqu’à la fin du XIX^e-début XX^e, en Europe, la thérapie alimentaire, encore appelée ‘diète thérapeutique’, reste la plus préconisée par les médecins du fait qu’elle était souvent la seule thérapie possible afin de recouvrir un meilleur état de santé (Sorcinelli, 1996). Dans la seconde moitié du XX^e siècle, au cours des années 50-60, prend forme le lien entre l’alimentation méditerranéenne et la santé lorsque les premières études ont permis de constater que malgré un système de soins moins élaboré, d’une part l’espérance de vie après 65 ans des populations des régions bordant la Méditerranée était plus longue (comparée aux populations des pays du Nord de l’Europe) ; et d’autre part, les taux de mortalité par maladies cardiovasculaires et par certains cancers y étaient beaucoup moins élevés. La célèbre étude d’Ancel Keys dite « des sept pays », réalisée dans les années 1950 sur une période de plus de 30 ans, jeta les bases scientifiques de ce fondement en mettant en évidence l’exceptionnel état de santé des Crétois, et ensuite des Italiens –et plus particulièrement ceux du Sud de l’Italie-, qui bénéficiaient notamment d’une très faible fréquence des maladies cardiovasculaires. Le mécanisme sous-jacent proposé reposa sur l’apport en graisses saturées qui pourrait faire

² « Food is a field in which individuals and groups demonstrate their “distinction”, their uniqueness or their superiority in terms of wealth, education, ethnic or cultural origin, etc. or their philosophical or religious adhesion.”

varier le taux de cholestérol et ainsi l'incidence des maladies cardiovasculaires (Keys, 1954a, b; 1995). Par la suite, d'autres études ont montré les bénéfices santé de l'alimentation méditerranéenne qui pourrait protéger contre les maladies cardio-vasculaires et certains cancers et par conséquent réduire le nombre de morts prématurées liées à une alimentation néfaste (Ferro-Luzzi and Branca, 1995 ; Corpet et Gerber, 1997 ; Gerber et Corpet, 1997 ; Gerber 2000 ; Kushi et al. 1995a, 1995b).

Les alimentations méditerranéennes

Origine

On fait trop souvent référence, à tort, à une seule et unique alimentation méditerranéenne comme si une situation géographique commune suffisait à rendre homogènes les pratiques et les habitudes sur tout l'ensemble de l'espace méditerranéen (Flandrin & Montanari, 1996). Or, comme le décrit si bien Braudel (1977), « ...*la Méditerranée est un très vieux carrefour. Depuis des millénaires tout a conflué vers elle, brouillant, enrichissant son histoire : hommes, bêtes de charge, voitures, marchandises, navires, idées, religions, arts de vivre. Et même les plantes. Vous les croyez méditerranéennes. Or, à l'exception de l'olivier, de la vigne et du blé –des autochtones très tôt en place- elles sont presque toutes nées loin de la mer.* ».

Les alimentations de la région méditerranéenne se sont forgées aux contacts nombreux et variés de cultures lointaines, par le biais des migrations, des importations et du commerce au fil des différentes époques coloniales ayant chacune introduit et disséminé leurs plantes, leurs animaux et leurs croyances.

L'élaboration des alimentations méditerranéennes pose le problème de leur origine, du ou des lieux de leur apparition, des conditions et processus de leur dissémination et de leur adoption. D'après les travaux pionniers d'Hägerstrand (1952), dissémination et adoption sont les deux étapes indispensables à la diffusion de nouveaux produits et pratiques alimentaires une fois franchies les différentes barrières, que se soit la distance géographique et/ou la distance socio-culturelle, économique ou enfin technique (Raffestin, 1984 ; Pinchemel et Pinchemel, 1997).

Padilla (1996) distingue plusieurs grandes étapes dans l'évolution historique des alimentations méditerranéennes. Une première influence fût exercée par les Egéens (III^e-II^e millénaire av. J.C.), les Phéniciens (II^e millénaire-XIII^e siècle av. J.C.) et les Carthaginois (IX^e-II^e siècle av. J.C.). Ces civilisations ont permis la diffusion de l'olivier, de la vigne, du figuier et des amandiers et ont importé, de l'Asie, le poivre et les épices. Au cours de ces siècles sont

apparues dans la région méditerranéenne les céréales telles que le blé, l'orge et l'avoine, les agrumes, les moutons et les chèvres, ainsi que le bœuf. Ensuite, les Romains (VII^e-III^e siècles av. J.C.) ont intensifié la culture de l'olivier et de la vigne et ont aussi diffusé certains légumes (les légumes verts) et légumineuses (les petits pois, les haricots secs, les lentilles, les pois chiches). Les époques byzantine (III^e-XV^e siècles) et ottomane (XIV^e-XVII^e siècles) ont vu la diffusion des agrumes élargie à l'ensemble du bassin méditerranéen et ont surtout influencé les pratiques alimentaires pendant les XII^e et XIII^e siècles. Le riz et le sucre sont apparus sur la table, ainsi que les pâtes et certains légumes de la famille des cucurbitacées (concombre, courge).

Si la période de l'empire romain fût marquée par le développement du commerce international, l'époque de l'empire arabe préconisa la diversité, notamment en créant de nouveaux aliments à partir des aliments importés (par exemple, les piments américains donnèrent lieu au poivron vert et, issue des premières cucurbitacées, la courgette apparaîtra ainsi entre le XVI^e et XVII^e siècles), mais aussi en introduisant et diffusant de nouvelles techniques telles que la cuisson à la broche et la friture, ou encore la pâte feuilletée. Les Arabes remplirent d'arômes et d'épices la cuisine (Aubaile-Sallenave, 1998). Tout ceci contribua au développement des cuisines régionales. Enfin, suite à la découverte des Amériques par C. Colomb en 1492, outre l'impact de la révolution alimentaire entre le XVI^e et XVIII^e (Mariani-Costantini, 2000), furent introduits des aliments de bases incluant le maïs (via la Turquie), la pomme de terre (via le Portugal) et la tomate (Padilla, 1996 ; 2000).

Pendant des millénaires le bassin méditerranéen a donc été un lieu de croisement d'une multitude de peuples et de civilisations ayant contribué à composer les alimentations dites méditerranéennes (Trichopoulou et Lagiou 1997) telle qu'elles commencèrent à être décrites après la Seconde Guerre mondiale par la fondation Rockefeller (Allbaugh, 1953). Le modèle actuel d'alimentation méditerranéenne est donc le fruit de l'emprunt, de la diffusion et de l'adoption dans l'espace et au cours des siècles derniers, d'innovations culturelles sous la forme de produits et de pratiques alimentaires variés venant de l'Asie, de l'Inde, du Moyen-Orient et de l'Amérique, ainsi que du développement du marché agricole à l'échelle internationale et de la mobilité croissante des populations.

Concept du modèle d'alimentation méditerranéenne

Bien que des disparités régionales et temporelles existent, des composantes nutritionnelles communes à tous les pays méditerranéens se dégagent pour former ce que l'on appelle le modèle d'alimentation méditerranéenne et qui repose sur la comparaison des pays du Nord avec ceux du Sud de l'Europe (Padilla, 1996 ; Corpet et Gerber, 1997). Réputée pour sa frugalité, cette alimentation avait déjà été décrite très tôt par Vidal de la Blache (1922), puis par d'autres par la suite (Braudel, 1977 ; Medina, 1998), par la triade céréales (et plus particulièrement le blé), huile d'olive et vin³ mais elle ne saurait s'y résumer. D'une manière générale et simplifiée, l'alimentation méditerranéenne se caractérise par une consommation importante de céréales, de légumes et de fruits, crus et cuits, frais et secs variés, consommation favorisée, du moins pour les fruits et légumes, par des conditions climatiques propices à la production. De façon générale, la consommation de viande est faible mais cela prévaut pour les viandes bovine et porcine ; la viande consommée, en quantité réduite, est surtout d'origine ovine et caprine étant donné l'importante présence de cheptels de moutons et de brebis. En revanche, il est habituel de consommer du poisson, et plus particulièrement à proximité des côtes. A l'intérieur des terres, le poisson est consommé salé ou fumé du fait de la disponibilité limitée en produits frais de la mer. Il n'y a pratiquement pas de lait, ni de beurre mais des fromages et des yoghourts, et les produits laitiers sont de préférence issus des ovins ou des caprins. Les lipides sont ajoutés exclusivement sous forme d'huile d'olive et le vin est consommé au moment des repas principaux. Aussi, il est important de noter la part des alliacés et des herbes aromatiques procurant toute sa saveur à cette cuisine qui se mange à table de façon conviviale en famille (Gerber et Corpet, 1997 ; Vague, 1999).

C'est une alimentation faible en acides gras saturés ($\leq 7-8\%$ de l'énergie totale), avec la part des lipides comprise entre 25 et 35% de l'énergie totale selon la région méditerranéenne (Willett et al., 1995). La consommation élevée de légumes, de fruits, de céréales et d'huile d'olive assure un apport important en composés anti-oxydants et autres composés qui peuvent être bénéfiques bien que tous les mécanismes ne soient pas encore connus (caroténoïdes, vitamine C, vitamine E, polyphénols et anthocyanines) (Kushi et al, 1995a, 1995b ; Trichopoulou et Lagiou, 1997). Aussi, la prévalence des produits caprins et ovins, source d'acide α -linoléique (18 :3 n-3) qui aurait un effet bénéfique (De Lorgeril et al, 1994), sur

³ « Dès la découverte de l'agriculture, au néolithique, s'impose les trois grandes cultures méditerranéennes : le blé, l'olivier, la vigne. Jusqu'à une époque récente, ils constituent les éléments quasi-exclusifs, au moins la base, de l'alimentation. Les légumes (et jusqu'au plus essentiel, la tomate, importées d'Amérique), la viande même, font figure d'ornements. Dans la triade méditerranéenne, la première place revient incontestablement au blé (...) Mais le repas, au sens plein, ne va pas sans l'huile d'olive ni le vin. » (Braudel, 1977).

les produits bovins plus faiblement consommés par les populations méditerranéennes semblerait contribuer aux taux inférieurs de maladies cardio-vasculaires (Kushi et al. 1995b).

A l'heure où beaucoup d'institutions dont l'entreprise internautes de Michèle Barzach, ancienne ministre de la santé, prônent les vertus de l'alimentation méditerranéenne en tant qu'« art de vivre » et moyen de prévention de pathologies chroniques dégénératives⁴, il semble important de définir en quoi consiste les modes de vie présents sur les rives de la Méditerranée. Afin de mettre en évidence les caractéristiques de ces modes de vie en terme d'alimentation, l'étude des comportements alimentaires méditerranéens s'impose.

En raison de son isolement naturel, de sa taille réduite et de sa délimitation précise, le milieu insulaire paraît particulièrement favorable au maintien et au relevé de comportements alimentaires plus préservés des influences externes, moins nombreuses que sur un continent. En effet, la transformation d'une société passe par la diffusion de modèles culturels, de pratiques, de techniques, de ressources et de relations à l'environnement. La diffusion dans l'espace et dans le temps de tous ces éléments dépend des facilités de communications, de la distance géographique et/ou socio-culturelle à franchir et du milieu géographique traversé (Pinchemel, 1997). Le milieu insulaire est donc d'autant plus adapté à l'étude des comportements que l'isolement est construit par la double barrière géographique (barrière passive) et sociologique (barrière active) (Benoist, 1987). Toutefois, les mécanismes d'isolement qui prennent leur source dans la société (barrières culturelles) sont plus forts que ceux qui ont pour origine des obstacles naturels (barrières géographiques). Par conséquent, la diversité des îles tient davantage au rôle de l'histoire et des faits de civilisation, qu'au fait insulaire lui-même (Lasserre, 1987). Si ces barrières ne sont jamais absolues et qu'une certaine perméabilité permet toujours leur franchissement, d'une île à l'autre, elles n'ont pas la même capacité d'isolement face aux influences extérieures, potentiels de changements, qui conduisent à la diffusion des innovations, à l'adhésion à de nouvelles valeurs ou encore à l'adoption de nouveaux comportements. Et il va sans dire que ces facteurs de transformation sont aussi sujets à la diversité spatiale au sein même de chaque société insulaire.

⁴ « Il est évident que les bienfaits du régime méditerranéen sont tels qu'il serait logique de le conseiller systématiquement. Il conviendrait seulement de faire en sorte qu'il ne s'agisse pas d'un régime mais plutôt d'un comportement alimentaire, voire même d'un mode de vie [...] une amélioration de la qualité de vie, immédiate lors de la prise alimentaire et secondaire en se protégeant contre la survenue des pathologies. » (www.c-votre-sante.com/question/maladie/article.asp?id=13841 Castier 2002, Le Monde Informatique)

Ainsi, au large de la Méditerranée, malgré le caractère insulaire commun des sociétés sarde et maltaise, l'évolution de chaque société a été différente, donnant lieu à des niveaux de développement différents dont les excès conduisent à des effets pervers, notamment à la croissance des maladies chroniques et dégénératives (Bailly, 1998). Les barrières environnementales aquatiques et sociologiques n'ont pas été perméables à la diffusion du modèle d'alimentation anglo-saxon de la même façon dans les deux sociétés, ni même au sein de chaque espace insulaire.

Les habitudes alimentaires et les modes de vie du modèle d'alimentation anglo-saxon sont opposés au modèle méditerranéen. Dans le modèle anglo-saxon, les céréales, les fruits et légumes sont faiblement consommés alors que les produits carnés et d'origine animale (œufs, produits laitiers), les matières grasses et les produits sucrés (boissons gazeuses, biscuits, etc.) sont consommés en excès (Malassis et Padilla, 1978 ; COOP, 1995, Holdsworth et al., 2000 ; Papadaki and Scott, 2002). Les conditions environnementales, dans les pays du Nord de l'Europe, étant peu favorables à la production locale de fruits, cela implique de les consommer en conserve ou de les importer, ce qui augmente par conséquent leur prix d'achat et limite leur consommation (Buss, 1995). En terme de nutriments, le modèle d'alimentation anglo-saxon favorise l'apport en lipides, et en particulier en acides gras saturés, facteurs de risque des maladies cardio-vasculaires (Corpet et Gerber, 1997). En outre, l'apport excessif en acides gras saturés se fait au détriment des acides gras mono- et poly-insaturés, dont on connaît l'association inverse des acides gras n-3 avec le risque cardio-vasculaire grâce aux travaux réalisés sur les Inuits (Kromhout et al., 1985). Les tableaux 1, 2 et 3 montrent la composition, en terme d'aliments et de nutriments, des deux modèles d'alimentation. Cette composition est basée sur la comparaison des pays méditerranéens avec les pays du Nord de l'Europe et les Etats-Unis. Enfin, dans le modèle anglo-saxon, le nombre de prises alimentaires sur une journée peut s'élever à six avec le petit-déjeuner, l'encas du matin, le déjeuner (communément assimilé à un 'repas sandwich'), le goûter de l'après-midi, le dîner (constituant le 'repas chaud') et puis l'encas du soir avant le coucher (Kearney et al. 2001).

Tableau 1 : Consommation en aliments et mortalité en Crète et aux Etats-Unis

	Crète	Etats-Unis
Aliments (g/jour)		
Pain	380	97
Légumes secs	30	1
Légumes verts	191	171
Fruits	464	233
Viande	35	273
Poisson	18	3
Graisse	95	33
Alcool	15	6
Mortalité pour 100 000 habitants		
Coronarienne	7	263
Toutes causes	564	1061

Source : Etude des sept pays, d'après A. Keys, 1970 et D. Kromhout, 1989 in Ancellin, 2000

Tableau 2 : Energie et contribution énergétique des nutriments dans les pays du Sud et du Nord de l'Union européenne

	Energie MJ/j	% Energie			
		Glucides	Protéines	Lipides	Alcool
Pays de l'UE du Sud					
Italie	8.7	48	17	33	3
Espagne	8.9	40	20	38	3
Grèce	7.6	44	14	40	2
Portugal	9.7	49	18	29	6
Pays de l'UE du Nord					
Finlande	9.0	48	16	34	3
Allemagne	9.6	39	15	41	4
Suède	8.8	46	15	37	2
Irlande	9.4	48	15	35	2

Source : Gibney, 1999

Tableau 3: Composition de l'apport lipidique dans les pays du Sud et du Nord de l'Union européenne

(% de lipides)

	AG saturés	AG mono-insaturés	AG poly-insaturés
Pays de l'UE du Sud			
Espagne	37	49	14
Grèce	32	54	14
Portugal	35	46	19
Pays de l'UE du Nord			
Finlande	47	37	16
Allemagne	46	38	15
Hollande	42	39	19

Source : Gibney, 1999

Deux îles méditerranéennes

Pourquoi choisir deux milieux insulaires que l'on pourrait penser peu différents l'un de l'autre étant donné leur proximité géographique ?

A l'échelle de l'histoire de l'humanité, pendant longtemps, étant naturellement protégées par leurs remparts aquatiques, les îles sont restées des terres inconnues, isolées et inaccessibles. En même temps, paradoxalement, elles se sont présentées comme le lieu d'asile par excellence, le port et le refuge du fait de leur fonction stratégique pour certaines d'entre elles (Poirier et Clapier-Valladon, 1987) créant ainsi une distinction entre insularité et isolat. Les îles ne se développent donc pas qu'en repli sur leur système clos mais alternent entre une dynamique dualiste de fermeture et d'ouverture à un rythme qui est spécifique à chaque territoire insulaire. Néanmoins, pour chacune d'entre elles, les phases d'ouverture, voulues ou forcées (invasions, débarquements, etc.), ont toujours été déterminantes dans leur évolution (Péron, 1993).

La configuration fermée de la Méditerranée et la proximité des îles entre elles et avec le continent, ainsi que les progrès techniques contemporains pourraient sembler propices à annuler les spécificités géographiques et à la réduction relative des distances avec pour corollaire l'homogénéisation des genres de vie ; or, il n'en est rien car la diversité⁵ est une

⁵ « Il est surtout important de prendre la mesure de ce que les îles habitées apportent toujours d'irremplaçable, à savoir : l'art de créer la différence (...) Il ne faudrait cependant pas se laisser décourager par la palette géographique qu'elles offrent, et qui tient justement à leur nature d'île tendant à exagérer la moindre différence ; mais au contraire, utiliser cette variété pour essayer de comprendre ce qui peut déterminer, dans des contextes apparemment comparables, des évolutions divergentes. » (Péron, 1993)

composante commune à toutes les îles (Péron, 1993 ; Bethemont, 2001). Néanmoins, « la diversité des îles, écrit G.Lasserre, tient davantage au rôle de l'histoire et des faits de civilisation, qu'au fait insulaire lui-même » (Lasserre, 1987).

Mais qu'est-ce qui définit une île ? Pour Loughlin, trois concepts importants servent à définir une île. Le premier étant la notion d'insularité, qui signifie simplement « un territoire entouré par l'eau » ; c'est elle qui provoque l'isolement naturel. Ceci évoque le deuxième concept important : l'isolement. Du point de vue des sociétés humaines, c'est l'isolement, une des expressions possibles de l'insularité, qui entraîne des conséquences pour la vie économique, sociale et culturelle de ces sociétés. L'isolement, en règle générale, entraîne l'archaïsme et la stagnation. Enfin, le troisième concept important dans la tentative de définir une île est l'éloignement. Celui-ci est relatif et se réfère aux rapports entre un centre économique, politique ou social et le groupe humain. Les conséquences de l'isolement dépendent d'autre part des caractéristiques de l'île en question, mais en règle générale, dans le cas des îles dépendantes de pouvoirs continentaux, l'éloignement mène au déclin économique et social mais pas nécessairement démographique (Loughlin, 1992).

A en juger d'après la littérature, la Sardaigne, en tant que région autonome de l'état italien, a bel et bien été caractérisée, pendant longtemps par l'insularité, l'isolement et l'éloignement alors qu'à Malte, île-état, le schéma est quelque peu différent.

Selon Berlinguer et Mattone (1998), un retard historique et culturel a longtemps caractérisé la société sarde. Jusqu'à récemment -seconde moitié du XX^e siècle-, l'isolement (du fait de la grande difficulté de circulation interne et de la rareté des communications avec l'extérieur), les conditions géographiques et les événements historiques ont fait de la Sardaigne, entre toutes les îles méditerranéennes, l'île la moins exposée aux influences et aux échanges culturels. Mario Floris, l'actuel Président de la *Regione Autonoma della Sardegna*, confirme le retard en terme d'économie, caractéristique, selon lui des régions méridionales : « *L'agriculture était dominée par l'élevage de moutons, adapté à l'isolement des terres intérieures. Les conditions sanitaires et d'hygiène étaient critiques dans de nombreux endroits où régnait la malaria. L'activité industrielle était très faible, même si l'on exploitait les mines, presque toutes étaient aux mains de compagnies étrangères. Enfin, le progrès en matière de moyens de communications sur l'île et vers le continent étaient loin de répondre aux exigences locales* » (Floris, 2000).

Aujourd'hui encore, la région autonome sarde est un des lieux italiens, et plus généralement euroméditerranéens le plus conservateur et le plus archaïque du point de vue de la vie

matérielle, de la mentalité collective et des us et coutumes (Manconi & Angioni, 1982 ; Berlinguer & Mattone, 1998). A l'instar d'autres pays européens possédant des territoires insulaires, après que la Sardaigne ait accédé à l'autonomie, l'Etat italien établit, avec le concours de la Région, un projet visant à contribuer au renouveau économique et social de l'île. La logique de ces plans de développement était basée sur l'idée de rattrapage par effet de diffusion. Les régions défavorisées devaient à la fin ressembler aux pôles économiques des centres suite à l'expansion du capitalisme moderne (Loughlin, 1992). Toutefois, les résultats de ce Plan de Renouveau, en Sardaigne, n'ont pas été suffisants pour que l'île rattrape le retard qui la sépare toujours des autres régions les plus avancées de l'Italie. Floris en explique les raisons : *« l'infrastructure industrielle sarde est incomplète. L'agriculture reste concentrée sur l'élevage ovin et les autres productions sont peu significatives. Les problèmes économiques dus aux liaisons difficiles avec le continent et à l'absence d'un esprit entreprise moderne demeurent une réalité »* (Floris, 2000).

En contre partie, la Sardaigne, selon Angioni (2000), jouit encore d'une image de diversité profonde, d'un lieu où tout est différent comme peu d'autres en comparaison avec le reste de l'espace méditerranéen. Et cela est d'autant plus vrai, d'après lui, pour la Sardaigne de l'intérieur, plus montagneuse : celle que l'on pense comme la vraie Sardaigne. Encore riche de couleurs locales, la diversité est cultivée à travers son caractère naturel, son authenticité, son caractère archaïque et primitif qui en font un lieu non dégradé, éloigné et exotique. Ayant pourtant subi la domination de divers envahisseurs pendant au moins deux siècles, ses maîtres successifs (Byzantins, Pisans, Génois et Espagnols) ne se sont jamais sérieusement attachés à modifier quoi que ce soit de ses institutions sociales et agricoles ; ainsi, la Sardaigne a su préserver beaucoup plus intensément sa tradition culturelle (Le Lannou, 1941 ; Berlinguer & Mattone, 1998) que l'île de Malte. D'ailleurs, Le Lannou (1941) ne la décrivait-il pas comme 'un petit continent éloigné' du fait de sa forte individualité culturelle qu'il attribuait à l'isolement dans lequel l'île s'est longuement maintenue ? La mythique identité sarde repose sur la densité et la compacité des traits culturels. Ainsi pour les Sardes, être sarde, c'est respecter un certain comportement, une façon de parler, une physionomie, une attitude et une façon de réagir (Angioni, 1982). Restée pendant très longtemps isolée, fermée au monde extérieur, et à tout ce qui « vient de la mer » et enfermée dans une société pastorale traditionnelle (Gabert, 1981 ; Fadda, 1997), la Sardaigne se révèle ainsi tout à fait propice à la mise en lumière de comportements alimentaires authentiques.

En revanche, à Malte, le cours de l'histoire a pris un tournant décisif au XVI^e siècle, transformant une petite île isolée, faisant partie du Royaume de Sicile mais qui jusqu'alors

était indépendante et qui avait su préserver sa propre civilisation avec sa langue, ses coutumes et son économie (même si quelque peu archaïque d'après Cassar (notes personnelles)), en un véritable petit 'entrepôt' du commerce méditerranéen. En effet, l'avènement de l'Ordre de St Jean en 1530 (celui-ci était en recherche d'une base navale depuis la perte de Rhodes en 1522) sur l'île conduit, directement ou indirectement, à un afflux d'immigrants apportant avec eux un niveau de civilisation plus élevé, ainsi qu'un style de vie plus élaboré. Dans un souci de créer un idéal et le refuge d'un art de vivre⁶, l'Ordre de St Jean mit l'accent sur le développement économique de Malte et fit évoluer Malte à travers différents concepts qui aboutirent à la création du port de La Valette (Villain-Gandossi, 1995). Ainsi, du fait de sa position géographique stratégique⁷, Malte devint intégrée dans la route de navigation commerciale de la Méditerranée centrale, ce qui eut par la suite de profondes répercussions sur l'évolution de sa culture (Cassar, 2000-1 ; 2000-2). Par conséquent, les comportements alimentaires se sont modelés au contact des différentes occupations (par ordre chronologique, se sont succédés Phéniciens, Carthaginois, Romains, Arabes, Normands, Chevaliers de l'Ordre de St Jean, Français et Anglais) soumettant les pratiques alimentaires à de complexes influences, par conséquent moins préservées qu'en Sardaigne. L'héritage culturel du pays est d'autant plus mis en valeur par la langue maltaise. En effet, fervente catholique, Malte est de langue grammaticalement sémitique, empreinte de deux cents ans d'occupation arabe, mêlée de romain et de latin (Blondy, 1995 ; Villain-Gandossi, 1995 ; Miossec, 2001). Par conséquent, l'on ne peut ici que reprendre l'analogie langue-modèles alimentaires de Lévi-Strauss (1968). Tout comme le langage évolue, de la même manière, les modèles alimentaires (définis par Poulain (1985) comme l'ensemble de pratiques culinaires et de table socialisées) se transforment ; ceci traduisant les évolutions de la société (Poulain, 2002-1). En effet, la société maltaise a été fortement modifiée et transformée sous l'impact des événements historiques⁸ avec enfin et surtout l'empire colonial britannique (1800-1964) qui a fermement

⁶ « L'Ordre avait (...) réussi à donner un élan à Malte : l'essor économique s'accompagnait d'un accroissement notable de la population, de l'apparition d'un style de vie et de la création de nouvelles communautés villageoises. Mais c'était aussi l'émergence d'ambitions multipliées. » (Villain-Gandossi, 1995)

⁷ « Contrôler les îles, c'est contrôler la mer. A preuve l'archipel maltais qui, insignifiant par ses dimensions mais situé entre la Sicile et la Tunisie sur le passage entre Méditerranée occidentale et méditerranée orientale, a longtemps constitué un formidable enjeu. En témoignent dans le cours de l'histoire moderne (...) l'obstination mise par la Grande-Bretagne à garder la place et à en faire la base navale la plus importante de la Méditerranée» (Bethemont, 2001)

⁸ « Les petits espaces insulaires sont plutôt surdéterminés par l'extérieur ; Ils réagissent plus brutalement que d'autres aux impulsions exogènes, du fait de leur absence de marge (de choix économiques et sociaux) et de réserve (...) les petits espaces insulaires s'insèrent à chaque époque dans les créneaux pointus que leur position

établi certains aspects de la vie sociale, politique et économique maltaise. En effet la dynamique coloniale implique la domination de la société britannique sur la société maltaise, la modernisation des techniques et styles de vie et assimilation graduelle par le pays colonisé des structures sociales, politiques et économiques du pays colon : autant d'éléments qui ont contribué à la perte d'identité⁹ d'une petite société insulaire méditerranéenne (Mallia-Milanes, 1988) dont l'état de santé est préoccupant. Au contraire, la Sardaigne est notoirement connue pour son exceptionnelle proportion de centenaires avec un ratio de 1,7 pour 10 000 habitants (Deiana et al., 2003). Le ratio femmes-hommes qui est tout aussi exceptionnel, en comparaison avec les autres valeurs européennes, est de 2,7 pour l'ensemble de la Sardaigne (en Italie, ce ratio est légèrement supérieur à 4), et de 1,1 pour la province de Nuoro, considérée comme la plus traditionnelle et où, génétiquement parlant, réside principalement la population sarde ancestrale (Deiana, et al. 1999 ; 2003).

La notion d'identité, à laquelle il vient d'être fait référence aussi bien pour la Sardaigne que pour l'archipel maltais, est en étroite relation avec les pratiques alimentaires. Brillat-Savarin (1824) n'a-t-il pas écrit un célèbre aphorisme « *Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es* » ?

De toutes les formes de consommation qu'il soit, la consommation alimentaire a pour particularité essentielle d'être physiquement incorporée. En conséquence de cette forme intime d'incorporation, les consommations orales ont une prégnance symbolique tout à fait particulière contribuant à faire de l'aliment une nourriture pour l'imaginaire et le corps (Fishler, 1993). Se situant à la rencontre du biologique, du social et du culturel, l'acte alimentaire revêt une fonction complexe : satisfaire des besoins biologiques et physiologiques, mais aussi s'imposer comme un objet culturel et comme moyen de communication. « Il (l'aliment) entre dans le corps du mangeur, devient le mangeur lui-même, participant physiquement et symboliquement au maintien de son intégrité. » (Poulain, 2002-2). Autrement dit, nous mangeons des aliments chargés de symboliques. De nombreux auteurs rendent compte de cette fonction de l'acte alimentaire. De Levi-Strauss (1964), pour qui la nourriture n'est pas seulement bonne à manger mais aussi bonne à penser, à Fishler

ou leur taille leur permettent d'occuper momentanément, l'environnement marin ne jouant pas forcément un rôle direct dans leurs orientations économiques successives. » (Péron, 1993).

⁹ perte d'identité que l'on peut davantage comprendre à la lueur de cette phrase illustrant les occupations ininterrompues pendant des siècles : « les Maltais n'ont jamais été maîtres de leur politique : l'histoire s'est faite chez eux mais sans eux. » (Blondy, 1995)

(1993), selon qui, « manger c'est incorporer non seulement la substance nutritive mais aussi de la substance imaginaire ». La cuisine se situe donc au cœur de l'identité, sociale et individuelle, et permet à l'homme de s'intégrer dans un espace culturel: « elle fournit une « grille » pour considérer le monde et s'y situer, pour s'y incorporer et se l'incorporer » (Fishler, 1993).

L'identité alimentaire suppose une prise de conscience de soi-même et de l'autre. En mangeant, l'homme s'incorpore lui-même dans un espace culturel. La nourriture, la cuisine et les manières de table, parce qu'elles sont culturellement déterminées, insèrent le mangeur dans un univers social, dans un ordre culturel et lui donne ainsi le sentiment d'appartenir à un groupe (ethnique, religieux, social). L'acte alimentaire, du fait de ses multiples aspects, est fondateur de l'identité collective, de l'altérité et l'identité alimentaire est elle-même un puissant vecteur de la conscience nationale (Poulain, 2002-2 ; Bruegel et Laurieux, 2002).

Par ailleurs, Bruegel et Laurieux mettent l'accent sur le fait que l'imprégnation culturelle est souvent le résultat d'une longue et complexe histoire. De même, l'alimentation et la cuisine sont le fruit de l'histoire et ne sont compréhensibles qu'à travers des continuités, des évolutions, des tournants, des ruptures, dans la longue durée (Capatti et Montanari, 2002). Et G. Courade d'ajouter, « le présent reste surdéterminé par le passé, passé historique ou trajectoire individuelle pour la consommation alimentaire ». Si les pratiques alimentaires constituent une composante essentielle de l'identité, individuelle et collective, l'identité est aussi le fruit d'une histoire de construction d'un peuple, d'une nation ou d'un Etat. Le cours de l'histoire est donc un autre élément important à prendre en compte si l'on veut chercher à comprendre les processus qui ont abouti aux pratiques alimentaires que l'on observe, d'autant plus que « la dimension historique fait partie intégrante des déterminants biologiques, économiques, politiques, sociaux et culturels » (Bruegel et Laurieux, 2002).

Objectif et hypothèses

Objectif général

L'objectif de cette étude est d'observer et comparer les déterminants des différentes pratiques alimentaires de deux sociétés insulaires situées en plein cœur de la Méditerranée -la région autonome sarde et l'archipel maltais- dans un contexte d'évolution temporelle et de distribution spatiale pouvant indiquer des inégalités de développement.

Afin d'analyser l'évolution temporelle des pratiques alimentaires, deux générations de femmes s'avèrent nécessaires puisqu'elles gardent encore le monopole des tâches domestiques (Rivière, 1994) mais aussi parce qu'elles jouent un rôle décisif dans la transmission des pratiques de mère en fille.

Il serait envisageable de considérer les conséquences de l'évolution des pratiques alimentaires sur l'état de santé de ces deux populations mais ce n'est pas le propos de cette thèse qui a mis l'accent sur l'aspect comportemental des pratiques alimentaires en vue d'une investigation en profondeur des facteurs qui les influencent. Le lien avec des indicateurs de santé tels que certains types de cancer sera donc uniquement évoqué en fin d'ouvrage, en terme de relation avec le développement économique.

Les questions qui se posent alors sont les suivantes :

Quels sont les événements historiques qui ont contribué à différencier (et dans quelle mesure) l'évolution de ces deux sociétés insulaires jusqu'à obtenir une évolution différente des pratiques alimentaires (exposant à des risques de santé différents) d'une société à l'autre mais certainement aussi à une échelle plus fine (c'est-à-dire au sein de chaque pays) ?

Quelle est l'ampleur de la propagation du modèle alimentaire anglo-saxon ou que reste-t-il du modèle méditerranéen dans chaque espace insulaire ?

Est-ce que le modèle alimentaire Nord européen, ou 'occidental', et plus particulièrement anglo-saxon à Malte, s'est diffusé plus tôt, plus rapidement et d'une manière différente à Malte qu'en Sardaigne ?

Les pratiques alimentaires contribuent-elles à différencier l'espace et à mesurer des inégalités de développement ?

Afin de répondre à ces questions, les deux hypothèses additionnelles suivantes seront utilisées :

Hypothèse 1 : l'évolution de la société ne s'est pas effectuée au même moment, ni à la même vitesse, ni de la même façon dans les deux îles: elle a été plus rapide à Malte qu'en Sardaigne du fait des invasions successives et de l'impact de la colonisation britannique à Malte; la Sardaigne est restée plus hermétique aux contacts externes ; les migrations maltaises ont été plus précoces et plus importantes ; enfin, l'essor du tourisme s'est plus développé à Malte qu'en Sardaigne après la Seconde Guerre mondiale et surtout depuis 1964, date à laquelle Malte s'est ouverte au tourisme de masse international.

En 30 ans, l'industrie du tourisme a acquis une place prépondérante dans l'économie maltaise (21% du PIB en 1995) (Villain-Gandossi, 1995).

En Méditerranée, il est connu que la pression touristique est plus forte pour les îles de taille modeste (dont Malte fait partie) ; en Sardaigne (l'une des six plus grandes îles de cette région), l'agriculture, l'industrie et les services non-touristiques ont agi comme facteurs limitants au développement du tourisme. Du fait de son impact social et économique, le tourisme peut être considéré comme un facteur d'évolution sociale mais agissant différemment selon notamment la taille des régions méditerranéennes (Lozato-Giotart, 1990).

Hypothèse 2 : au sein de chaque île, et entre les deux îles, les pratiques alimentaires sont différentes d'une génération à l'autre et indiquent l'évolution socio-économique des sociétés.

Sachant que le développement et les mutations ne touchent pas de manière uniforme l'ensemble de la population mais qu'ils sont sujets à des variations spatiales (Picheral, 1997), le recours à une échelle plus fine (du niveau global au niveau différencié) est nécessaire au sein de chaque espace insulaire qui n'est pas homogène mais est composé de plusieurs types d'espaces (Salem, 1995) aux caractéristiques socio-économiques, environnementales et culturelles différentes. En d'autres termes, les modèles alimentaires varient d'un espace culturel à l'autre et, au sein d'une même société, évoluent avec le temps (Poulain, 2002-2)

Ce travail s'organise en trois parties. La première donne les fondements historiques de la construction des deux identités insulaires dont le lien avec les pratiques alimentaires est fondamental, et dresse le contexte socio-économique et culturel des sociétés sarde et maltaise et son évolution tout au long du siècle dernier. Le choix fut délibéré de ne dresser dans cette première partie que le tableau socio-économique et culturel des deux sociétés insulaires, et de réserver pour la seconde partie le lien avec les pratiques alimentaires afin d'éviter les éventuelles redondances. En seconde partie, est donc abordée l'évolution historique des pratiques alimentaires à la période contemporaine, de façon générale, et puis spécifiquement dans chacune des deux sociétés insulaires dans le contexte de la transition nutritionnelle. Enfin, la troisième partie fait le lien entre les mutations sociales et l'analyse de l'évolution des pratiques alimentaires observées sur le terrain en Sardaigne et à Malte, à travers deux générations de femmes.

Méthodologie

Collecte des données sur le terrain

Du point de vue méthodologique, la géographie culturelle, tout comme les autres géographies, se situe à un carrefour interdisciplinaire puisqu'elle fait appel aux méthodes scientifiques, concepts et outils d'autres disciplines qu'elle côtoie telles que l'épidémiologie, la statistique, l'histoire, l'économie, l'ethnologie, la sociologie, l'anthropologie, la nutrition, etc. sans jamais prétendre remplacer aucune de ces disciplines.

Le but de cette enquête n'étant pas de mener une enquête nutritionnelle exhaustive mais d'étudier les comportements à la manière de l'anthropologie alimentaire, le recueil des données de terrain fut réalisé dans le but d'une investigation en profondeur de l'évolution et de l'hétérogénéité spatiale des pratiques alimentaires en Sardaigne et à Malte en vue d'une comparaison à plusieurs niveaux d'échelle. Le recours à une méthodologie qualitative s'imposait afin d'acquérir une meilleure compréhension des comportements, des perceptions et des motivations des individus. Pour cela, il fallait donc emprunter les méthodes conjointes et complémentaires de la nutrition et de l'anthropologie pour donner naissance à un questionnaire qualitatif structuré, majoritairement à questions ouvertes, articulé autour de quatre grands thèmes, à savoir l'étude des pratiques d'approvisionnement, de transformation, de préparation et de consommation des aliments. Ce questionnaire, précédemment élaboré dans le cadre de la phase pilote de l'étude européenne COMER N°97/CAN/45916 (Gerber et Padilla, 1998), était tout à fait approprié à la collecte de données anthro-nutritionnelles communes dans différents pays.

Un questionnaire a été administré par entretien au cours duquel chaque réponse était notée au fur et à mesure par l'enquêtrice (*cf annexe 2 pour le questionnaire*). Des notes complémentaires personnelles étaient rajoutées (le plus rapidement possible) lorsque des informations additionnelles se présentaient. Le choix de ce type d'entretien se justifiait par d'un côté les limitations temporelles et financières pour recueillir les données, mais aussi par l'effort de minimisation des effets de l'emploi de différents traducteurs qui était incontournable pour des raisons évoquées plus loin, et enfin par le souhait de recueillir le même type d'information dans deux populations de nationalités différentes.

Afin de mettre en lumière respectivement l'évolution dans le temps des pratiques alimentaires, les enquêtes ont été réalisées sur deux générations de femmes (mère-fille) toutes mères de famille. Traditionnellement, c'est de mère en fille que s'opère la transmission culinaire par le biais de la participation des jeunes filles à la tâche domestique, par imitation des gestes et sur des conseils oraux, puis par initiation aux recettes issues du précieux recueil de recettes familial (Pitte, 1991 ; Fischler, 1993 ; De Garine, 1998). L'hétérogénéité spatiale a été mesurée à deux niveaux d'échelle différents, inter-îles (Sardaigne/Malte) et intra-îles. Ce dernier a été concrétisé par le choix de trois milieux de vie aux caractéristiques socio-économiques, culturelles et géographiques différentes au sein de chaque société insulaire, à savoir urbain, touristique et traditionnel.

Qu'est-ce qui a déterminé le choix de ces trois terrains d'observation ?

Le milieu urbain fut choisi dans le but de mettre en évidence l'impact de la modernité sur le modèle alimentaire, soit des techniques nouvelles, de l'urbanisation et la possibilité qu'elle donne aux femmes d'exercer un emploi salarié, ainsi que la densité des réseaux commerciaux offrant une plus grande disponibilité de produits alimentaires.

Le milieu touristique, qui dans les îles est presque exclusivement littoral -symbolisé par les stations balnéaires côtières- devait permettre de révéler l'impact de l'apport extérieur saisonnier avec ses pratiques alimentaires diversifiées qui par contagion touche les autochtones.

Le milieu traditionnel, à forte connotation rurale, où les habitudes les plus anciennes auraient tendance à être conservées. Selon Braudel (1977), « *c'est dans les collines et les hauts pays que se retrouvent au mieux les images préservées du passé...les usages...de la vie traditionnelle. La montagne est par excellence le conservatoire du passé.* ». Une auto production plus forte, un système de transfert (transport, stockage, transformation, distribution) moins important favorisant les échanges de proximité, ainsi que le contact plus limité avec la grande distribution devraient être autant de facteurs favorisant le maintien de la tradition alimentaire.

Donc si ce milieu était touché par les changements alimentaires, alors tous les autres milieux le seraient aussi ; de plus il peut représenter les classes sociales avec un faible niveau d'instruction.

Dans chaque pays, le choix de ces trois terrains a été réalisé à l'aide des universitaires locaux : Dr Anna Maria Carcassi, maître de conférence à l'Université de Cagliari dans le département

de physiologie et nutrition humaine et, à Malte, Suzanne Piscopo, également maître de conférence, à l'Université de Malte, attachée à la faculté de l'éducation.

Les lieux supposés répondre au mieux à ces critères sont les suivants dans chaque pays:

En Sardaigne :

- milieu urbain : Cagliari, la capitale et ville universitaire de 164 249 habitants (au dernier recensement du 21 octobre 2001), située à l'extrême sud de l'île

- milieu touristique : Pula, située à 30 km au sud-ouest de Cagliari, village agricole de plaine de 6 535 habitants (au dernier recensement du 21 octobre 2001), qui a le nouveau rôle de station balnéaire suite au développement de son activité touristique après la Seconde Guerre mondiale et après l'éradication de la malaria ; non loin se trouve *Santa Margherita di Pula*, une zone balnéaire importante mariant l'agriculture florissante (fleurs, légumes et primeurs) et différents centres touristiques intégrés au sein d'une épaisse pinède côtière dont notamment *Forte Village* qui est le plus connu et le plus important du sud de la Sardaigne.

- milieu traditionnel : Villagrande Strisaili, village de montagne de 3 697 habitants (au dernier recensement du 21 octobre 2001), de la région de l'Ogliastra, situé dans la province de Nuoro (centre-est de la Sardaigne). Dans ce milieu, dépourvu d'activité industrielle, prédomine l'activité pastorale. Non loin de Villagrande se trouve le parc national du Gennargentu, le cœur véritable de la Sardaigne, qui est en cours de constitution dans le but de sauvegarder les atouts exceptionnels de cette région.

A Malte :

- milieu urbain : La Valette, la capitale, étant restreinte jusque récemment à un rôle de centre administratif, ne pu être choisi pour représenter le site urbain ; par conséquent, les zones de l'arrière port (inner harbour), de l'avant-port (outer harbour), ouest et nord de l'île ont représenté le milieu urbain (Malte urbain). La diversité des lieux a permis de recruter des femmes issues de toutes les catégories sociales puisque d'une manière générale, le nord de l'île connaît une population plus favorisée que le sud où sont regroupées les classes plus populaires. Au Sud, Vittoriosa, l'une des trois villes du district de Cottonera (situé dans la zone portuaire intérieure) est le principal site d'investigation, et au Nord (selon le découpage administratif mais géographiquement au centre de l'île), les zones contiguës autour de Mosta et Birkirkara ont été les principaux sites d'investigation ;

- milieu touristique : les zones adjacentes de St Julian's et Sliema représentent le milieu touristique. Des trois principales zones de station balnéaire, c'est celle dont l'influence britannique se fait le plus ressentir. St Julian's, jadis petit village de pêche fut d'abord

transformé en zone militaire sous l'influence britannique, puis dans les années 1960 connut un essor touristique; Sliema est une ville touristique qui jouit d'une population locale aisée.

- milieu traditionnel : L'archipel étant dépourvu de montagne, Gozo a été choisi. Petite sœur insulaire de Malte (67km²), Gozo a subi un développement économique plus lent que Malte du fait notamment de sa double insularité, et où prédomine l'activité agricole et l'artisanat. Victoria (anciennement nommée Rabat), la capitale située stratégiquement au centre de l'île, Xaghra, zone de chasse historique, et Zebbug furent les lieux d'enquêtes.

En terme de peuplement, l'île de Gozo peut être considérée comme témoin de l'histoire puisque sa population n'a pas subi les importants changements qu'a connue l'île voisine, Malte, du fait des nombreuses occupations successives (Bernardie, 1999). En effet, n'ayant jamais présenté de ressources stratégiques (ex : zone portuaire), cette île est restée un peu plus préservée des influences extérieures et présente donc un intérêt majeur pour la comparaison des variations spatiales des pratiques alimentaires sur l'ensemble de l'archipel.

Comment le recrutement de ces femmes a-t-il été organisé ?

La question de l'échantillonnage, dans la recherche qualitative, ne se pose pas en termes de représentativité statistique mais c'est plutôt sa fonction heuristique qui importe. Le choix des informateurs dépend donc de la qualité de l'information qu'ils peuvent apporter en vue d'améliorer la compréhension du problème traité.

Pour lever l'obstacle des barrières culturelles et linguistiques, il était indispensable de travailler en collaboration avec les universitaires locaux et de recruter des personnes sur place afin de faciliter l'introduction auprès des deux populations étrangères, de faciliter les déplacements et de traduire tous les échanges verbaux, le sarde ou le maltais étant parfois plus aisément parlé par les femmes enquêtées plutôt que l'italien ou l'anglais. Lorsque les femmes interrogées parlaient le français ou l'anglais, l'interrogation se faisait directement par l'enquêtrice, sans passer par le traducteur. Selon la disponibilité des traducteurs sardes, les échanges ont été traduits majoritairement de l'italien/sarde au français mais aussi en anglais lorsque le français n'était pas parlé par le traducteur. En revanche à Malte, tous les échanges maltais ont été traduits en anglais et bénéficiaient de l'intervention d'une seule et même traductrice maîtrisant parfaitement les deux langues et ayant une large connaissance des deux cultures. Dans chaque cas de figure, l'apport d'un traducteur local jouant le rôle 'd'informateur privilégié' et la complicité établie avec lui en fonction des affinités, étaient des atouts majeurs pour approfondir la compréhension de la culture locale.

Le recrutement des femmes s'est effectué soit avec la collaboration du médecin de famille, soit par le biais des groupes de jeux paroissiaux où les mères viennent avec leurs jeunes enfants, ou encore en réseau (c'est-à-dire par connaissance interposée).

En Sardaigne, les médecins de famille ont été contactés au préalable par Anna Maria Carcassi, maître de conférence à l'Université de Cagliari dans le département de physiologie et nutrition humaine. A Malte, Suzanne Piscopo, également maître de conférence, à l'Université de Malte, attachée à la faculté de l'éducation, a permis de contacter les organisatrices des groupes de jeux paroissiaux.

La technique du «réseau», très utilisée en sciences humaines, présente l'avantage de s'adapter aux divers circuits sociaux locaux, à leur complexité, à leurs imbrications et à leurs distorsions et permet ainsi d'inclure des femmes qui n'auraient autrement pas participé à l'enquête sans liens de parentés ou d'amitiés, créant ainsi de nouvelles opportunités d'entretien.

L'aide du médecin, ou du cabinet médical, a été sollicitée uniquement en Sardaigne, pour les trois lieux mais de façon un peu différente suivant les situations. A Cagliari, dans le site urbain, celui-ci s'occupait personnellement de contacter les personnes qui devaient être exemptes de pathologies liées à l'alimentation, ou alors leurs coordonnées nous était directement fournies afin que nous les contactions nous-mêmes. A Pula, le site touristique, les femmes furent directement recrutées sur le lieu du cabinet médical où l'entretien était mené suite à leur visite avec le médecin dans une salle mise à notre disposition ou un rendez-vous ultérieur était fixé en fonction de leur disponibilité. Enfin, à Villagrande Strisaili, le site traditionnel, dans un premier temps, un recrutement en réseau a été effectué, puis dans un second temps, une liste de femmes potentielles a été fournie par le médecin du village.

Pour ce qui est de Malte, les techniques utilisées furent partagées entre le recrutement par réseau et les groupes de jeux paroissiaux animés par des bénévoles et où les mères, ou les grands-mères selon l'activité professionnelle des mères, accompagnent leurs jeunes enfants ou petits-enfants. L'enquête y était donc directement présentée et les rendez-vous étaient pris sur place avec les personnes intéressées et pour lesquelles il serait possible d'interroger aussi l'autre moitié du couple 'mère-fille'.

Mis à part le site touristique sarde, Pula, les entretiens avaient généralement lieu au domicile des personnes interrogées. Dans chaque site d'enquête, il avait été prévu d'interroger 20 couples « mère-fille » compte tenu des moyens humains ainsi que des limitations temporelles et financières; au total 63 et 60 femmes ont bien été interviewées en Sardaigne et à Malte respectivement tout en respectant au plus près la moyenne de 20 enquêtées par site. Les

périodes d'enquêtes se sont déroulées sur trois mois en Sardaigne (avril, juillet et septembre 2001) et un mois à Malte (mai 2002) étant donné d'une part l'expérience précédemment acquise en Sardaigne et d'autre part, la taille plus petite de l'archipel, facilitant les contacts et les déplacements, ainsi que la chance d'avoir recours à un réseau plus important.

Tableau 4 : Nombre de couples 'mère-fille' enquêtés par sites

	SARDAIGNE			MALTE		
	Cagliari	Pula	Villagrande Strisaili	Malte urbain	Sliema/ St Julian's	Gozo
n	12*	7	13	13	8	9

*Dans un cas, trois générations de femmes ont pu être interrogées, une des femmes a donc joué le double rôle de fille puis de mère, ce qui explique le nombre total de femmes enquêtées impair en Sardaigne (63).

Analyse des données de terrain

L'utilisation d'un questionnaire structuré a permis une exploitation plus rapide et plus simple, étant donné les barrières linguistiques et culturelles, que les habituelles analyses de contenu des entretiens.

La saisie des données brutes a été réalisée sous le logiciel Sphinx, particulièrement adapté à l'analyse de données en sciences sociales ; en recensant, pour chaque question, tous les cas de figure observés, l'éventail des modalités de réponses a été semi-quantifié. Ces étapes ont été réalisées tout en veillant autant que possible à ce que l'informatisation n'appauvrisse pas l'aspect qualitatif des données. L'analyse statistique a été réalisée avec les logiciels SPSS 10.1 et STATA 7.0.

Les données recueillies ont été analysées en fonction des thèmes suivants :

- Acquisition-préparation des aliments ;
- Consommation alimentaire ;
- Les repas, leur structure et les journées alimentaires : pour chaque repas, la composition a été analysée en terme de structure en s'appuyant sur la typologie utilisée dans l'enquête DGAL/CIDIL/OCHA¹⁰ (Poulain ; 2002-2).

¹⁰ La typologie est issue de l'approche quantitative, premier des trois aspects complémentaires de l'étude DGAL/CIDIL/OCHA réalisée en 1999 sur un échantillon de 1158 personnes de 18 à 65 ans, représentatif de la population française, et visant à rechercher les différentes façons de manger en France métropolitaine.

Pour chaque thème, les comparaisons spatiales ont été effectuées :

➤ Globalement au niveau inter-îles :

Sardaigne - Malte

➤ Puis plus finement, au niveau intra-îles :

1. Sardaigne urbaine - Sardaigne touristique - Sardaigne traditionnelle

Malte urbain - Malte touristique - Malte traditionnel

2. Sardaigne urbaine - Malte urbain

Sardaigne touristique - Malte touristique

Sardaigne traditionnelle - Malte traditionnel

et les comparaisons temporelles en fonction des deux générations :

Intra-îles :

1. Mères (Sardaigne)-Filles (Sardaigne)

Mères (Malte)-Filles (Malte)

Inter-îles :

2. Mères (Sardaigne)-Mères (Malte)

Filles (Sardaigne)-Filles (Malte)

Les traitements statistiques

Le test d'homogénéité du Chi² a été utilisé pour comparer les proportions des variables qualitatives pour les comparaisons spatiales inter- et intra-îles.

Le test de Mc Nemar a permis de comparer les proportions des variables binaires pour les échantillons appariés, telles que les comparaisons 'mères-filles' de même nationalité (Mc Nemar, 1947). Le test de Stuart-Maxwell, généralisation du test de Mc Nemar, introduit une gradation dans le niveau d'exposition et a donc été appliqué pour des variables qualitatives à plus de deux modalités (Stuart, 1955). Ces tests ont permis l'étude de l'évolution des pratiques alimentaires réalisée sur deux niveaux, à savoir au niveau inter-individu, c'est-à-dire d'une génération à l'autre (de mère en fille) mais aussi au niveau intra-individu (c'est-à-dire de l'époque de l'enfance dans le foyer parental à l'époque du foyer familial actuel). L'analyse a été réalisée globalement (Sardaigne/Malte) et pour chaque génération : Mères (sardes/maltaises) ; Filles (sardes/maltaises).

La technique de l'Analyse Factorielle des Correspondances Multiples (AFCM) qui est une technique exploratoire de données multidimensionnelles nominales a été utilisée. Cette

méthode, en synthétisant l'information sur des axes factoriels, permet de quantifier la force des liaisons qui peuvent exister entre les variables, ainsi que de voir quelles sont les modalités de variables qui s'associent. L'AFCM met en évidence des types d'individus ayant des profils semblables par l'expression de la proximité entre individus en terme de ressemblance, la proximité entre modalités de variables différentes en terme d'association et la proximité entre deux modalités d'une même variable en terme de ressemblance. Cette technique permet ainsi d'identifier les modalités des variables discriminantes et de réaliser une représentation graphique explicite. Les interprétations des analyses sont basées sur le concept d'inertie et de contribution (Lebart et al., 2000). Réalisée sous SPSS 10.1, cette analyse est connue sous le nom de HOMALS, acronyme de « homogeneity analysis by means of alternating least squares » (analyse d'homogénéité par moyennes de moindres carrés alternés).

Par souci de lisibilité, les variables discriminantes furent d'abord isolées pour chaque thème pris séparément, puis elles furent mises en commun dans l'étape suivante de l'analyse. Un nombre maximum de facteurs discriminants est présent dans le modèle final de l'AFCM qui fut choisi en fonction de la cohérence avec l'analyse descriptive du traitement statistique. Ce modèle apporte ainsi une illustration graphique explicite de ce qui distingue les Sardes des Maltais en termes de pratiques alimentaires.

La cartographie

Les cartes ont été réalisées avec un logiciel de cartographie des données statistiques : Philcarto version 3.1 pour Windows (<http://perso.club-internet.fr/philgeo>).

Les indicateurs de santé

L'évolution sur 18 ans, entre 1980 et 1998, du cancer a été analysée pour les localisations suivantes : poumon, estomac, colon-rectum, vessie, prostate et sein.

Sources des données

Pour la Sardaigne, les données statistiques (taux pour 100 000 standardisés sur l'âge en utilisant la population mondiale comme référence) proviennent de la banque de données de l'Istituto Superiore di Sanita (ISS) (www.mortalita.iss.it).

Pour Malte, les données de mortalité par cancer proviennent de la banque de données de l'Organisation Mondiale de la Santé sur le site internet du Centre International de Recherche sur le Cancer (CIRC/IARC). (www.iarc.fr).

Analyse des données

Des tests de tendances linéaires sur 18 ans, tests de Kendall, ont été appliqués sur les taux pour 100 000 pour analyser les tendances chronologiques. Pour plus de simplicité, l'étude a été restreinte à des tests de tendances linéaires mais il est bien évident que certaines courbes ne suivent pas une évolution linéaire. Toutefois, ces tests montrent bien, dans l'ensemble, s'il existe des tendances à la hausse ou à la baisse de ces différents taux. Une tendance à la significativité a été considérée entre 5 et 10%. Au dessus, les taux étaient considérés comme stables sur la période.

Chapitre I

Origine des mutations socio-économiques et culturelles

Faire d'un territoire une page que l'on peut manipuler, que l'on pourra lire et sur laquelle on pourra se lire : tout cela n'est déjà plus de la conquête, mais déjà la colonisation. « Coloniser », c'est transformer un espace quelconque en lieu.

Aguiar de Freitas, La nature d'une géographie nouvelle

I Fondements des identités culturelles

« L'émergence d'une identité culturelle est un produit de l'histoire » écrit P. Claval (1995). Au sens anthropologique du terme, la notion d'identité est étroitement liée aux autres, à ceux qui ont été présents le plus longtemps. Nées de l'histoire, les identités culturelles ne sont par conséquent pas immuables, mais soumises aux changements, continuellement redéfinies selon le contexte culturel environnant (de Thé et Hubert, 1988 ; Caplan, 1997 ; Capatti et Montanari, 1999).

Claval souligne le rôle fondamental de l'augmentation de la mobilité des populations et son corollaire, la diffusion des différents traits culturels, au cours du temps, sur l'évolution des identités culturelles. Cependant, si certains groupes montrent, à travers l'histoire, une surprenante capacité à rester fidèles à certains traits de leur culture, d'autres sont plus propices au changement. Ces mutations culturelles dépendent étroitement de la présence ou de l'absence d'obstacles. Ainsi, « à cause des valeurs qu'ils reconnaissent et des codes moraux qu'ils ont fait leurs, écrit-il, certains groupes refusent le contact ou se sont construits des identités si fortes qu'ils rejettent la plupart des informations qu'ils reçoivent ». Mais si tel n'est pas le cas, alors « face à l'irruption de l'autre, de l'Étranger, du nouveau venu dans toutes les sphères de la vie quotidienne, les gens ne savent plus qui ils sont. Craignant de se dissoudre dans le néant, les individus s'identifient à des idées ou à des objets qui leurs sont extérieurs » (Claval, 1995). Ces observations, dont on peut relativiser la véracité selon les pays, s'appliquent néanmoins très bien à la Sardaigne pour la première et à Malte pour la seconde.

Parce que ces mouvements de populations découlent directement de certains événements historiques, qui imposent des circonstances pouvant transformer radicalement une société, la vie et l'identité d'un peuple, il est donc particulièrement important de s'intéresser à ceux qui ont dirigé, modelé, déterminé la vie des peuples sarde et maltais. Par exemple, les deux sociétés insulaires ont connu plusieurs siècles d'occupations étrangères mais y ont-elles toutes deux fait face de la manière ? Est-ce que les répercussions ont été les mêmes sur la construction identitaire de chaque peuple ?

Si l'histoire à proprement parler est un élément important à prendre en considération dans le processus de formation de l'identité, l'histoire économique et sociale n'est pas non plus sans importance. Cela devient d'autant plus pertinent dans le cas des sociétés insulaires que la

formation de leurs identités est un phénomène né aussi de l'ouverture géographique, économique et sociale des îles (Péron, 1993).

I.1 L'identité culturelle sarde

Située en plein cœur de la Méditerranée, la Sardaigne a été entraînée dans d'importants mouvements de l'histoire et a subi la domination de maints envahisseurs, tous Méditerranéens, (Phéniciens, Carthaginois, Romains, Byzantins, Pisans, Hispano-piémontais, et pour finir, Italiens) qui ont occupé l'île pendant au moins 3000 ans, excepté quelques brèves périodes d'indépendance et de contestation interne.

Cependant, avant d'entrer politiquement dans un cadre plus vaste (Pises, Gènes et puis l'Espagne), à partir du XI^e siècle, avec les époques coloniales, la Sardaigne était restée dans un isolement rigoureux qu'elle conservera néanmoins à moitié (laissée dans un état de semi-abandon) sous la tutelle étrangère (Le Lannou, 1941).

I.1.1 Répercussions des diverses dominations coloniales sur la société sarde

Sous l'emprise de divers dominateurs, la Sardaigne a eu son lot d'injustices criantes et d'arrogance. Les périodes de domination coloniale pisano-génoise (XII-XIV^e siècles) et hispano-piémontaise (XIV-XVIII^e siècles) furent marquées par une forte exploitation économique de la Sardaigne rurale par les colons engendrant la faim, la pauvreté, la mort et le dépeuplement. Une grande partie de la production agricole de l'île était drainée hors des campagnes en échange d'une contre-partie dérisoire, voire nulle. De plus, tirant avantage de la faiblesse économique et politique de la Sardaigne du XII au XIV^e siècle, les colons du continent italien stimulèrent une exportation, là encore, sans réelle contre-partie, pour les habitants de l'île, de toutes les ressources naturelles incluant céréales, fromages, cuir, métaux et sel marin. S'il est vrai que la Sardaigne rurale a évolué d'un point de vue social et institutionnel sous la tutelle de la république italienne, il n'en est pas moins vrai qu'elle connut une extrême pauvreté à cause de ce drainage fiscal et commercial continu et impitoyable (Day, 1982). La Sardaigne fut donc soumise à une période malthusienne, c'est-à-dire où le rapport entre production et démographie, entre ressources alimentaires et êtres humains était déficitaire et donc constamment précaire. Ceci engendra un phénomène impressionnant de dépeuplement qui a conditionné de façon décisive toute l'histoire de la Sardaigne. Malgré le mythe qu'elle entretenait en tant que 'grenier de Rome', il existait une réalité sarde faite de pauvreté, de dépeuplement et de précarité alimentaire que Braudel

attribuera plus tard à un cas limite de pauvreté fondamentale, qui selon lui est typique des pays du bassin méditerranéen. En effet, la rareté des pluies et leur inadéquate distribution dans le cours de l'année agricole, la stérilité substantielle d'une grande partie des terres sardes inadaptées, à l'époque, à une agriculture rémunératrice et l'aridité des pâturages sont à l'origine de la précarité alimentaire typiquement méditerranéenne (Manconi, 1982). Enfin, pendant les 400 ans de colonisation espagnole, les Sardes furent systématiquement privés de leurs droits. Jusque dans le domaine culturel, une censure sévère était imposée.

I.1.2 Maintien ou perte de l'identité sarde ?

Nombreux sont les auteurs dans la littérature à revendiquer la spécificité de l'identité culturelle sarde que les événements historiques n'ont pas réussi à annihiler. M. Floris, actuel Président de la *Regione Autonoma della Sardegna*, en fait partie. Selon lui, les invasions et les dominations qui se sont succédées ont laissé en Sardaigne des traces indélébiles, sans pour autant avoir entamé les particularités qui font son originalité par rapport aux autres régions italiennes. Il attribue cette spécificité notamment au fait que la Sardaigne est la seule véritable région insulaire d'Italie puisqu'elle se trouve beaucoup plus éloignée du continent italien que la Sicile (Floris, 2000).

Pour Atzeni, écrivain sarde, malgré les invasions successives et les répercussions qu'elles ont pu avoir sur la société, la notion d'identité est restée une constante dans l'environnement culturel sarde. Manaï explique qu'il y a toujours eu en Sardaigne une façon traditionnelle de regarder la notion d'identité. Cette façon a une vision statique de l'histoire, à la suite des événements (invasions, guerres, dominations) qui ont démontré l'existence et le maintien d'un élément central de l'identité sarde. Cette vision statique, ne va pourtant pas totalement à l'encontre de ceux qui voient dans l'histoire la cause de modifications inévitables de l'identité qui ne peut rester par conséquent inchangée, ne serait-ce que sur une courte période. Atzeni ne nie pas la diversité et l'influence des autres ethnies ayant imposé leurs propres culture, langue et vision du monde, sur l'évolution de l'identité sarde mais il s'en sert au contraire de façon positive pour construire une image de la '*sardité*' tout aussi solide, sinon plus riche et plus prête à affronter la réalité, que celle qui se réfère à une unique lignée ethnique. Dans l'idée de promotion de l'identité sarde à travers l'appréciation de la diversité, Atzeni rejoint Angioni, anthropologue sarde réputé pour ses travaux sur la culture et l'identité sarde. Angioni fait partie de ceux pour qui le sentiment d'appartenance ethnique est ressenti dans la relation de soi avec un groupe, et particulièrement lorsque ce groupe a des caractéristiques linguistiques, territoriales, mais aussi culturelles, communes. Mais pour que ce sentiment d'appartenance

(qu'il soit patriote ou provincial) soit perceptible et reconnu, encore faut-il être mis face à l'autre, à l'altérité, à la diversité, et particulièrement le différent qui apparaît comme une menace. Par conséquent, la perception de l'autre et de ce qui est différent est une notion d'importance capitale dans l'établissement de l'identité d'un peuple (Angioni, 1998).

Le déroulement de l'histoire aurait dû permettre aux Maltais comme aux Sardes de prendre conscience de leur identité propre (nationale dans le cas des Maltais et régionale dans le cas des Sardes) qui a été amplement cultivée, face à l'altérité, dans les deux sociétés. Mais en fût-il vraiment ainsi pour les deux peuples ? Nous verrons plus loin que non. Qu'est ce qui alors différencia les Sardes des Maltais face à l'Etranger ?

Comme on a pu le constater plus haut, au cours de l'histoire, toute une série de gouvernements coloniaux étrangers ont imposé, en Sardaigne, leur pouvoir par le biais de leurs soldats, gouverneurs, seigneurs féodaux et percepteurs. Ensuite, sous le contrôle italien, à partir de 1861, la Sardaigne a dû faire face à la section militaire chargée de la sécurité interne, les *Carabinieri*, les agents militaires des taxes, les *Guardia de Finanza*, les gardes forestiers militarisés, le *Corpo Forestale*, et enfin aux pseudo-protecteurs politiques qui achetaient les votes des citoyens en échange de cadeaux. Mais ce qui semble différencier les Sardes -et particulièrement ceux des montagnes- des Maltais, c'est que de tout temps, ils ont rencontré ces étrangers avec un mélange de résistance et d'évasion, toujours avec méfiance et souvent avec rejet (Salzman, 1999) et non avec le fatalisme et la passivité qui caractérisaient tant la majeure partie de la population maltaise¹¹. Ne pas trahir la moindre faiblesse mais faire preuve au contraire de circonspection et de hardiesse sont les maîtres mots des bergers et des paysans sardes face à toutes les incertitudes¹² de la vie. Cette phrase citée par Angioni (1987) traduit remarquablement bien l'état d'esprit sarde, et plus particulièrement de la population agropastorale sarde, même si elle véhicule une vision plutôt pessimiste du monde et de la vie : « *L'important n'est pas de vivre ou de mourir, mais de vivre ou de mourir en homme... 'Sa balentia' (la vaillance) est la vertu qui permet à l'homme sarde, au berger sarde de résister à sa condition, de rester homme, sujet, dans un monde implacable et sans espoir, là où exister c'est résister, résister à un sort toujours hostile, de la seule manière possible en sauvant au*

¹¹ Plusieurs observateurs étrangers ont été frappés par l'attitude de la population maltaise face à son impuissance dans la situation coloniale ; la réponse la plus communément adoptée par les Maltais était 'passivité et fatalisme, un sens de l'infériorité et de dépendance résultant de la longue tradition de protection' (Zammit, 1988)

¹² « (...) l'insécurité écologique a été aggravée par l'insécurité due à la dépendance économique et politique, bref par le fait que la campagne a été subordonnée à la ville et à d'autres maîtres qu'elle dû approvisionner malgré elle. » (Angioni, 1987).

moins sa dignité humaine ». La méfiance et la résistance face à l'Étranger ont été une constante dans l'histoire de la Sardaigne. Déjà à l'époque de l'invasion punique (VI^e-III^e avt J.C), la population nuragique s'était retirée vers l'intérieur des terres. L'invasion arabe a, elle, entraîné un exode massif des populations littorales vers l'arrière-pays, relativement sûr, changeant radicalement les structures sociales existantes. En bref, comme le danger venait systématiquement de la mer¹³, les Sardes abandonnèrent les riches terres du littoral et se réfugièrent à l'intérieur de l'île, plus sûr mais plus pauvre et où il était plus dur de vivre. Refoulée vers l'intérieur à l'abri des envahisseurs, la population a dû s'organiser elle-même, sans concours extérieur et à dû adapter ses institutions les plus profondes à deux nécessités fondamentales : se défendre et vivre sur soi (Le Lannou, 1941).

Prise de conscience de la spécificité sarde par la population

L'histoire de la Sardaigne, Merler (1989) la définit comme une histoire d'autonomie dont la bataille commença au début du XX^e siècle avec les ouvriers désireux de s'investir dans la réhabilitation de leur terre. Cela déboucha sur la fondation du *Partito Sardo d'Azione* (Parti Sarde d'Action), formation politique novatrice qui revendiquait une large autonomie tout en demeurant dans le cadre de l'Etat italien afin d'offrir aux Sardes les outils et les ressources nécessaires à l'amélioration des conditions de vie sur l'île. Après avoir subi la domination de divers envahisseurs, les Sardes se sentaient désormais suffisamment conscients et fiers de leur identité pour prendre en main leur destin. La spécificité a toujours été inhérente à la population sarde. La conscience particulière de cette spécificité prendra toute sa valeur au moment où finit le processus d'unité de la Sardaigne avec l'Italie, et commencera alors un processus de diversification culturelle de la Sardaigne par rapport aux autres régions italiennes.

Il existe une entité et une solidarité entre les Sardes, unis dans leur origine commune et dans leur aspect culturel (avec entre autre la poésie sarde, le chant sarde, l'utilisation des représentations, la langue sarde) à l'origine du mouvement sardiste de l'après-guerre (1914-1918). Le mouvement sardiste résistera aux fascistes qui pourtant s'employèrent ardemment à briser tous les mouvements en faveur de l'indépendance. La constitution italienne (article 116) donnera néanmoins à la Sardaigne un statut autonome le 31 janvier 1948. La Seconde Guerre mondiale met en lumière la donnée importante de l'insularité de la Sardaigne dont l'histoire guerrière est très différente du continent italien. Bien que de façon imparfaite, la

¹³ Pour les Sardes, tout ce qui est étrange vient inévitablement d'au-delà des mers.

frontière naturelle que forme la mer a longtemps protégé la Sardaigne des événements qui ont secoué le continent et a permis à l'île de préserver sa singularité culturelle. Vu de l'extérieur, ce petit continent reculé, comme le définissait le géographe Le Lannou, possède une forte individualité, une unité écologique et humaine tangible. La pauvreté relative et la discontinuité des rapports avec l'extérieur (surtout ceux de types autres que conquête ou domination coloniale) ont permis à la Sardaigne de construire et maintenir une unité -ou spécificité- culturelle mais aussi administrative et politique.

Cependant, si l'on regarde d'un peu plus près, on s'aperçoit que la Sardaigne n'est pas un élément univoque, c'est également une île où il y a beaucoup de différences, pas seulement sur le plan physique, mais aussi sur le plan culturel et économique dû à une grande difficulté de communication interne. Par exemple, dans la Sardaigne traditionnelle, de la région montagnaise, chaque village est considéré comme un monde à part entière. Chaque village a son propre habit traditionnel, son pain, sa cuisine et son propre dialecte bien distincts de ceux du village voisin (tous deux pouvant parfois n'être distants de quelques kilomètres). Chaque village forme, par conséquent, un groupe social fermé générant une identité locale très forte et à laquelle la plupart des Sardes sont attachés. L'isolement géographique est en partie responsable de cette 'sous-identité locale' (à l'échelle du village), notamment dans la région montagnaise de l'Ogliastra qui est mal connectée avec le reste de l'île.

Selon Angioni (1982), l'isolement a effectivement joué un rôle important dans la conservation de la culture traditionnelle sarde, y compris des habitudes alimentaires sardo-méditerranéennes, mais il ne l'explique pas à lui seul car tout comme la « conservation est relative, l'isolement est relatif ». Ce sont plutôt les états et mouvements intermédiaires de la bipolarité 'isolement-implication', 'conservation-transformation' et enfin 'diversification interne-unité vue de l'extérieur' qui sont plus intéressants pour rendre compte des caractéristiques (de la plus générale à la plus spécifique) de la tradition culturelle sarde. Sans quoi, la grande complexité des apports et des impacts extérieurs successifs et la différence à l'intérieur de l'île resteraient inexpliqués.

La langue sarde

La solidité persistante du vieux fond latin reste l'armature essentielle de la langue sarde d'aujourd'hui (Le Lannou, 1941). Les éléments nouveaux sont venus assez tard dans la langue, sous l'influence italienne (au moment de la victoire des Pisans au XI^e siècle) et espagnole (avec la conquête aragonaise de 1326). Son histoire reflète celle des innovations dans les modes de vie, des techniques et de l'outillage. A l'heure actuelle, la langue sarde, qui

se décline en de nombreux dialectes locaux, ne se limite plus qu'à un usage privé, d'ordre domestique ou d'ordre du village (Merler, 1989).

I.2 Le paradoxe de l'identité maltaise : latino-méditerranéenne ou britannique ?

« L'archipel maltais a toujours été ressenti comme un paradoxe » écrit Villain-Gandossi (1995). Issue d'une longue construction influencée autant par 7000 ans d'histoire que par la position géographique stratégique de l'archipel¹⁴ (en tant que carrefour, croisée des chemins, ou encore centre de gravité lui conférant une position de contrôle idéale en Méditerranée), ainsi que par les différents brassages ethniques, l'identité maltaise jouit d'une forte singularité au milieu des autres identités méditerranéennes insulaires. Sur quels fondements historiques repose alors cette identité atypique ?

I.2.1 Genèse de l'identité maltaise sur fond de nationalisme

Jusqu'au XIX^e siècle, l'exiguïté (316 km²) et l'homogénéité (pas de division raciale, religieuse ou culturelle) du territoire, le fait que l'archipel constituait une communauté très soudée, et l'apparente 'italianisation' de la culture, n'étaient pour autant pas suffisants à conférer aux habitants le sentiment national d'être Maltais. Il n'y avait pas comme en Sardaigne de grandes différences régionales mais par contre, du fait de la faible mobilité de la population, on trouvait, sur l'archipel, plusieurs identités divisées entre communautés paysanne, urbaine, gozitaine et paroissiale. Culturellement parlant, l'archipel n'a pas été imprégné de façon homogène des diverses influences ethniques. Ainsi, la population rurale, la moins en contact avec la navigation, les militaires et les administrateurs étrangers, s'est accrochée plus fermement aux caractéristiques de la langue et aux coutumes phéniciennes-arabes. La classe instruite, quant à elle, a ressenti plus fortement l'impact de la culture italienne et sera culturellement divisée sous l'emprise britannique (Price, 1989). Chacune des communautés de l'île de Gozo était fortement individualisée, il n'y a encore que quelques décennies, les habitants étant généralement tributaires des transports en commun -peu fréquents de surcroît- ; inversement, ces communautés ne recevaient des visiteurs que pour les

¹⁴ L'archipel maltais se trouve « au croisement de deux routes les plus fréquentées du monde : celle qui d'ouest en est, unit Gibraltar au canal de Suez, l'Atlantique à l'océan Indien, la fameuse route des Indes ; et celle qui du nord au sud, unit les rives du golfe de Gênes ou du golfe Adriatique aux côtes de Tunis et de Tripoli. » (Villain-Gandossi, 1995).

occasions exceptionnelles telle la fête de la localité. Depuis le développement des transports publics, désormais plus fréquents, et favorisant les contacts, les habitants de toutes les localités gozitaines sont par conséquent amenés à se mélanger, remettant alors en cause la notion de communauté villageoise. Cependant, l'unité que constitue Gozo semble prendre le dessus en étant davantage mis en valeur, renforçant ainsi l'opposition avec l'île de Malte (Henriet, 1976).

A quel stade du développement historique de Malte l'identité nationale a-t-elle commencé à naître ?

Deux dates importantes, 1798 et 1964, marquent l'évolution d'une conscience nationale et de l'identité maltaise. La première a agi en tant que catalyseur de l'émergence d'un mouvement nationaliste qui conduira à la seconde, qui correspond à l'indépendance de l'archipel. Entre ces deux dates, le cours de l'histoire, et particulièrement la présence britannique de 1800 à 1964, a contre vents et marées progressivement fait prendre de l'ampleur à ce mouvement, construisant ainsi une identité nationale commune à l'ensemble de la population.

A la fin du XVIII^e siècle, l'hostilité grandissante envers l'Ordre de Malte, cumulée à l'invasion française sous Napoléon Bonaparte, qui a appliqué des mesures économiques menant à la ruine et violé implacablement les valeurs de la population maltaise, notamment envers l'Eglise, ont été deux éléments cruciaux du changement du cours de l'histoire maltaise, poussant à bout la population qui jusqu'alors était restée passive face aux événements historiques. Pendant cette période de deux ans, entre 1798 et 1800, des forces nationalistes virent le jour parmi l'élite de la population, avec un système de valeurs exprimant les aspirations les plus profondes des habitants. Celles-ci incluent la stabilité et la sécurité, l'attachement fort à la famille, un sens profond de l'honneur, la fierté dans les loyautés traditionnelles, les convictions de catholiques convaincus et dévoués, enfin et surtout la pratique dévouée de la foi qui est intimement liée à un sens d'intégrité et d'identité nationale. Ces forces nationalistes éveillèrent la population locale à une conscience aiguë de trahison sur le plan national, et ainsi faisant, ils préparèrent un 'cadre idéologique pour l'unité' contre toute forme d'agression politique dans le futur (Mallia-Milanes, 1988). Fortement inspiré et nourri de la traditionnelle *italianità*, le nationalisme maltais s'opposera, par la suite, aux politiques d'anglicisation de l'archipel. Nationalistes et impérialistes diviseront alors culturellement le pays.

Rôle de la religion dans l'établissement d'une identité nationale

Outre la langue maltaise, le catholicisme est le principal pilier de l'héritage culturel maltais et porte la lourde charge de l'identité nationale, dont la religion s'avère être la plus fidèle gardienne (Cassar, 2000-1).

Au fil des siècles et des invasions successives, le christianisme a toujours persisté sur l'archipel, et ce, malgré notamment 200 ans d'occupation arabe. Cependant, l'impact de la religion s'est intensifié avec l'avènement, en 1530, de l'Ordre des Hospitaliers de St Jean¹⁵, transformant Malte en poste avancé de la chrétienté. L'Ordre, qui régna sur l'archipel pendant plus de trois siècles, jusqu'en 1798, eut un impact considérable dans la consolidation de l'identité européenne catholique et a beaucoup contribué à latiniser la culture de la population maltaise (Frendo, 1988). L'Ordre comptait, notamment, beaucoup de chevaliers français, dont les sources de revenus étaient situées en France : ceci explique la forte influence économique et culturelle française pendant cette période.

Fermement établie dans la vie paroissiale et nationale de l'archipel, l'Eglise fournit à l'ensemble de la population un élément fondamental d'identité ethnique (Cassar, 1988). De plus, l'omniprésence de la menace musulmane, après le Grand Siège turc de 1565¹⁶, créa un lien entre toutes les classes sociales et, par conséquent, contribua à renforcer le sens commun de conscience ethnique. Très souvent, les prêtres de chaque paroisse servaient d'intermédiaires entre la population et les autorités de la fonction publique et autres personnes d'influence. Le clergé combinait, à sa fonction spirituelle, l'enseignement ainsi que des fonctions de médecin, de confident et de conseiller économique, juridique et politique (Henriet, 1976). L'Eglise assumait ainsi le rôle de protecteur national contre un système gouvernemental étranger. Elle représentait les intérêts de la population locale (toutes couches sociales confondues), lui fournissait des activités de loisirs et de passe-temps par le biais de cérémonies religieuses, organisait et rythmait la vie de la population, et ordonnait en retour sa loyauté (Zammit, 1988).

¹⁵ Après Rhodes, c'est Malte, cédé par Charles-Quint en 1530, qui devint le théâtre de l'histoire de l'Ordre des Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem, celui d'un nouveau baptême aussi, puisqu'on les appelle désormais « Chevaliers de Malte » (Galimard Flavigny, 1998)

¹⁶ « L'assaut des Turcs, lorsqu'il se déchaîna, fut pour Malte, bastion avancé de la religion en armes (...), l'occasion de se couvrir d'une nouvelle gloire, au point que Voltaire put écrire : 'Rien n'est plus célèbre que le siège de Malte'. » (Reyss et Charles, 1996)

A long terme, le clergé s'est montré efficace pour unifier les traditions locales, pour disséminer symboles, fêtes, cérémonies et rites courants¹⁷, ainsi qu'un style de vie et de conduite bien défini par un code de lois religieuses, y compris sur les habitudes alimentaires.

Outre les célébrations estivales en l'honneur du Saint patron de chaque village, les festivités telles que la commémoration du naufrage de St Paul¹⁸ en 60 avant J.C., ou le carnaval précédant le mercredi des cendres sont autant d'événements religieux qui attirent la foule, venue des quatre coins de l'archipel. La propagation et la transmission de la religion requièrent une activité continue dans laquelle tous ces symbolismes jouent un rôle considérable en préservant, voire intensifiant, les sentiments d'appartenance commune aux membres de la communauté (Cassar, 2000-1) et d'une nationalité insulaire, par le biais du sens aigu de la foi et d'une ferveur religieuse remontant à des générations en arrière.

En bref, comme le décrit si bien Frendo (1988) : « De même que l'église se positionnait physiquement au cœur du village, la religion était au cœur de la vie des Maltais ». Élément fort de la culture maltaise, la religion, selon Abela, campagnard maltais qui retraça l'histoire de Malte en 1647 (pionnier en la matière), a servi à différencier les membres de la communauté maltaise des étrangers.

I.2.2 L'identité maltaise sur fond de colonialisme

Parmi les différentes occupations, les chevaliers de l'Ordre de Saint-Jean de Jérusalem (devenus plus tard les Chevaliers de Malte) et puis les Britanniques¹⁹ jouèrent un rôle capital dans l'établissement de l'identité maltaise -et de sa singularité- que Frendo (1988) qualifie de coloniale, balancée entre une influence tantôt nationaliste, tantôt impérialiste. On peut d'ores et déjà constater une différence fondamentale avec la Sardaigne dans le sens où les occupants de l'archipel maltais n'ont pas tous été d'origine méditerranéenne comme tel fut le cas en Sardaigne.

¹⁷ Le rôle majeur de la religion dans la vie sociale des Maltais est notamment illustré à travers la célébration de la première communion pour laquelle, l'accent étant mis sur l'apparence extérieure, on ne lésine pas sur la dépense, et qui se trouve ainsi transformée en 'concours de la plus jolie communiant'. Il est possible de dépenser jusqu'à 1000 euros pour une robe de communion qui ne servira qu'une journée, voire qu'une heure. Parfois on la revend mais l'important étant de se montrer à son avantage en cette occasion (Schmidt et Kalisch, 2003).

¹⁸ Le nom de l'apôtre est associé avec la Christianisation de l'île. Ainsi, d'une perspective historique, aussi bien que culturelle, le terme 'Maltais' évoquait St Paul et la chrétienté. (Cassar, 2000-1).

¹⁹ Malte fut initialement conquis par les Britanniques, au début du XX^e siècle uniquement dans le but de maintenir les Français hors de ce territoire. Par la suite, la Grande-Bretagne s'aperçut de la position stratégique de l'archipel qu'elle développa en base navale, fonction que Malte conservera jusque dans les années 1950 (Fieldhouse, 1988).

La révolution maltaise contre le gouvernement français du Général Vaubois fût déclenchée le 2 septembre 1798 mais le 6, les Maltais exprimaient déjà leur souhait 'd'être sous la domination des Anglais' en qui ils pensaient avoir reconnu une puissante protection contre les Français. De son passé, et notamment du gouvernement de l'Ordre, la population maltaise a hérité d'une attitude asservie, obéissante et manquant totalement d'indépendance politique issue de la tradition paternaliste des chevaliers. Comme le souligne Blondy (1995), « Les Maltais n'ont jamais étaient maîtres de leur politique : l'Histoire s'est faite chez eux mais sans eux ». Il faut dire que l'attitude de plus en plus autoritaire de l'Ordre, l'influence envahissante de l'Inquisition, la rigoureuse application de la censure, l'influence dominante de l'Eglise Catholique Romaine sur toute forme d'éducation que ce soit (par peur d'infiltration du protestantisme sous le régime britannique), ainsi que le caractère insulaire de Malte sont autant de facteurs qui ont rendu le développement de nouvelles pensées et la diffusion d'idées critiques envers les méthodes gouvernementales peut-être pas impossible, du moins extrêmement difficile.

Militairement parlant, la conscience de l'importance stratégique, l'avantageant sur son rival français, suffit à convaincre la Grande-Bretagne d'inclure Malte dans sa liste des colonies de la couronne (officiellement en 1814 mais officieusement depuis 1800) pour ce dont les Maltais ne se doutent pas encore et qui sera la 'longue expérience coloniale britannique' (Mallia-Milanes, 1988). L'influence et la pression britannique auront un effet tel sur la société maltaise qu'elles modifieront profondément la structure de certains de ses aspects les plus fondamentaux, y compris les habitudes alimentaires. Et d'après W.I. Monson, il ne suffira d'ailleurs que de 20 ans pour déjà s'en apercevoir : « Pendant la courte durée de deux décennies, la présence des Britanniques sur l'île de Malte rendait déjà l'endroit 'agréable pour un œil anglais' » (Mallia-Milanes, 1988).

La présence stratégique de la zone portuaire de La Valette (capitale de l'île de Malte), constitue un trait marquant et décisif dans le déroulement de l'histoire, et par conséquent, dans l'évolution de la société maltaise. Ce point constitue une différence majeure avec la Sardaigne. En effet, en 1941, Le Lannou décrivait encore la Sardaigne comme une des rares îles méditerranéennes à être aussi pauvrement dotée d'établissements portuaires, engendrant ainsi une vie maritime quasiment nulle (Le Lannou, 1941).

« Dante contre Shakespeare, le Pape contre la Reine, et le Sud contre le Nord »

Peu à peu, l'archipel connut une véritable division culturelle, partagé entre les nationalistes, 'pro-Italiens', s'opposant aux 'pro-Anglais' ayant deux visions conflictuelles de l'archipel, de ses habitants et de ce qu'ils se devaient d'être. Influencés par leur propre éducation et profession, mais aussi par la tradition et le sens de l'histoire et de la continuité, ainsi que par la religion, les 'pro-Italiens' considéraient que Malte se devait d'appartenir au monde latin méditerranéen, et étaient soutenus en cela par l'Eglise. A l'opposé, les 'pro-Anglais' étaient favorables au libéralisme anglo-saxon. Côté anglais, l'archipel était perçu comme un poste avancé de l'empire britannique au cœur de la Méditerranée; un port, une base navale, une ville de garnison dont l'économie et la survie étaient considérablement liées à sa place dans l'empire britannique impliquant ainsi une forte dépendance de la population vis-à-vis du gouvernement colonial.

L'opposition culturelle se traduit jusque dans le style architectural qui revêt une grande importance en raison de son impact social. Les Anglais, forts de leur ambition impérialiste et déterminés à avoir la main mise sur tous les niveaux de la société maltaise, imposèrent leur propre architecture qu'ils considéraient comme un moyen de diffuser leurs valeurs culturelles au sein de la société maltaise (Graff, 1995). Si, par le biais de transformations architecturales, les Britanniques auront laissé leur empreinte sur le paysage urbain maltais, il n'y aura cependant pas de répercussion sur la foi catholique, si ce n'est celle de l'intensifier.

L'entreprise de la colonisation culturelle fût facilitée par la question économique et financière, à long terme, qui eut raison des 'pro-Italiens', et imposa la suprématie de la classe dirigeante britannique, soutenue par quelques Maltais haut placés, anglophiles, aux dépens du mouvement nationaliste maltais. En effet, afin de mettre fin à la diffusion des idées 'italianistes', le gouvernement fit comprendre à la population maltaise que maîtriser l'anglais et rejeter les politiques 'pro-Italiens' était nécessaire à l'accès aux emplois. Du point de vue économique et stratégique, l'identité coloniale maltaise, était celle d'un poste avancé en Méditerranée, pouvant être comparée à Gibraltar et Chypre, ou encore Singapour et Hongkong en Extrême Orient. Cela conféra donc un changement radical de certains aspects caractéristiques de la vie sociale, politique et économique maltaise, selon les règles britanniques, et qui incontestablement ont été appliquées sans que la population en ait le moindre contrôle (Zammit, 1988). Selon M. Sorre (1943), dont les théories environnementalistes revendiquent une rétroaction entre nature et culture, « les hommes façonnent leur milieu naturel et en retour, sont également façonnés par lui ». Si l'on considère

que « manger, c'est incorporer un territoire » (Poulain, 2003), dans le cas de la population maltaise, ce sera alors un territoire dont ils ne seront pas maîtres mais que les Anglais s'emploieront à rendre aussi britannique que possible. On comprend alors que les pratiques alimentaires aient pu devenir anglo-saxonnes.

La transformation du territoire maltais fut rendue d'autant plus facile à la Grande-Bretagne que les Maltais étaient exclus des emplois haut placés de l'administration civile où des Anglais avaient été nommés à la tête de chaque service. Suite à ces mesures despotiques²⁰, les Maltais se sentirent de plus en plus étrangers dans leur propre pays. Seules les personnes éduquées, appartenant à la classe moyenne, ayant été 'façonnées' selon le moule britannique par le gouvernement, c'est-à-dire ayant développé une loyauté pro-britannique, et par conséquent considérées dignes de confiance, se voyaient attribuer des postes administratifs au sein de la fonction publique. La présence de différents référents socioculturels a contribué à élaborer et modeler les différentes manières de percevoir et d'envisager le présent et l'avenir, et furent aussi une source potentielle de changements alimentaires. Ainsi, au gré du changement des forces idéologiques et politiques du champ social, s'est mis en place un processus d'insertion de la population maltaise, dans une société en passe d'être de plus en plus 'britannique', selon des logiques assimilationnistes ou identitaires qui transformeront jusqu'aux pratiques alimentaires.

Le changement progressif d'attitude du gouvernement colonial vers un système de règles plus intrusives et autoritaires intensifia donc le conflit entre anglicisation et 'italianité' : « les Britanniques n'autorisèrent librement que la pratique de leur religion et leur ont dénié tous droits politiques : les personnes critiquant la politique appliquée étaient persécutées. » (Frendo, 1988). Ces méthodes gouvernementales étaient autant de moyens mis en œuvre pour imposer la domination culturelle britannique afin de rendre les Maltais 'aussi anglais que possible'. Cette quasi 'dictature culturelle' avait d'autant plus de chance d'influencer les mentalités de toutes les couches sociales de la population qu'elle était cautionnée par certains politiciens maltais pro-britanniques : « Nous devons désormais être Britanniques aussi complètement que possible, dans la parole, dans la pensée et dans les actes » (Frendo, 1988). Face à cela, la question d'identité, d'appartenance, de loyauté et d'affiliation, qu'elle soit culturelle ou politique, était au premier plan à Malte 'sous étroite emprise britannique'.

²⁰ « Les Maltais étaient exclus de tous sauf des bureaux 'd'en bas' » (Frendo, 1988).

Les conflits linguistiques

La quête d'identité nationale se reflète à travers les conflits linguistiques qui furent au centre des préoccupations durant toute une partie de l'occupation britannique jusqu'après la Seconde Guerre mondiale. En effet, le langage pose les bases des structures plus complexes correspondant à différents aspects de la culture. Tout comme le sentiment de nationalisme ou d'empirisme, la loyauté envers la langue peut être une idée forcée. Quête rendue d'autant plus difficile que la société maltaise se débattait entre trois langues : l'anglais, le maltais et l'italien. L'influence culturelle italienne remonte à l'époque médiévale, où l'italien était la langue des dirigeants et dont la connaissance continuera jusqu'alors à diviser la population sur un critère d'éducation. Pourtant couramment parlé par tous, le maltais ne devint la langue officielle qu'avec la création de la Constitution d'Indépendance en 1964 ayant mis longtemps à acquérir une orthographe et une littérature standards. Paradoxalement, le développement de la langue maltaise fit un bond en avant sous l'empire britannique souhaitant promouvoir un langage indigène afin d'enrayer la pratique de l'italien. D'autre part, expression fondamentale des sentiments anti-Britanniques, la langue maltaise fut aussi développée afin de remplacer l'anglais en tant que langue nationale (Frendo, 1988). L'originalité de la langue maltaise traduit le caractère atypique de la population de l'archipel maltais puisqu'elle est la seule langue sémitique au monde à s'écrire et se transcrire en alphabet latin (Floch, 2003).

En marge de cette identité coloniale imposante et imposée, se cristallisa lentement l'identité nationale maltaise, paradoxalement grâce à la présence britannique sur l'archipel maltais qui a agi en tant que facteur limitant mais qui a aussi concouru à sa formation en tant qu'opposition à la domination politique, sociale, économique et culturelle de l'empire britannique. Si leur mouvement s'est vu étouffé pendant une grande partie du règne anglais par les méthodes que nous venons d'aborder, les nationalistes gagneront gain de cause en 1962, date à laquelle ils seront élus au pouvoir et déclencheront le processus d'indépendance qui sera officialisée le 21 septembre 1964 dans le cadre du Commonwealth. Dix ans plus tard, en 1974, Malte obtiendra le statut de République et les dernières troupes britanniques quitteront l'archipel le 31 mars 1979. Cependant, extrêmement pétrie par l'histoire, la population de l'archipel a fait de son étrangeté le ferment de son identité.

Plusieurs différences essentielles ont, d'ores et déjà, été mises en évidence entre les deux sociétés insulaires. La Sardaigne, malgré les invasions successives, est restée très longtemps isolée, enfermée dans une société pastorale traditionnelle. Malte, en revanche, a beaucoup été victime de sa situation de carrefour méditerranéen stratégique, ainsi que de l'exiguïté de son

territoire. L'archipel maltais ne bénéficiant pas, au contraire de la Sardaigne, d'un arrière-pays où aller s'isoler, les invasions successives ont toujours eu raison de l'état embryonnaire des revendications nationales alors qu'elles ont renforcé l'entité et la solidarité entre les Sardes, sauvegardant la spécificité culturelle sarde. La société maltaise, en ce sens, est un bel exemple de capacité du colonialisme à effectuer une infiltration de culture au point de devenir endémique et que l'on puisse presque parler de clonage culturel.

Ainsi l'extrême diversité des peuples et des cultures repose sur les faits historiques, mais pas seulement. Car au cours de l'histoire, les sociétés européennes ont connu des transformations et des mutations importantes dans le sens d'une maîtrise technique de plus en plus grande que la révolution industrielle vient couronner. La modernité, générée par le développement économique, façonne donc aussi les sociétés dont la diversité tient alors à des « retards » dans l'évolution des différents groupes culturels (Claval, 1995) ; retards qui ne sont pas sans être liés au degré d'ouverture -ou de fermeture- économique de chaque île.

II Les sociétés sarde et maltaise face au développement récent

De façon générale, les économies des îles, en tant que régions super-périphériques par rapport à leurs pays continentaux, ont été marquées par un dénominateur commun à toutes les îles, l'isolement géographique qui est synonyme de mise à l'écart des flux d'échanges internationaux, avec pour corollaire l'archaïsme et le retard par rapport au développement sur le continent (Loughlin, 1992). Malte, du fait de son statut de micro-Etat, fait figure d'exception à cette généralité insulaire. A Malte, c'est l'exiguïté du territoire plutôt que le phénomène insulaire en lui-même dans le cas d'une île proche d'un continent, comme la Sardaigne, qui a beaucoup plus d'incidence sur la viabilité de sa micro-économie (Bernardie, 1999).

Loughlin explique que la notion de développement est relative car si les activités socio-économiques d'une société sont adaptées aux circonstances dans lesquelles elle se trouve, cette société est « développée » selon ses propres besoins. Cependant, la notion de développement fait actuellement référence aux sociétés industrielles dites « développées », c'est-à-dire les pays capitalistes de l'Occident et le Japon. Cette notion est critiquable et critiquée étant donné qu'elle constitue une sorte d'impérialisme économique et social. Mais, selon lui, il reste vrai que les tendances du capitalisme moderne mènent à ce genre de

convergence. Donc, de ce point de vue, beaucoup d'îles méditerranéennes manifestent des conditions de sous-développement économique selon plusieurs critères de développement. Au regard des modèles des pays développés, les îles sont toujours en 'retard' par rapport au développement des mœurs sociales et politiques de la société dite 'moderne' : la structure de la famille, la position de la femme, les incidences de divorce, le comportement politique, etc. bien que les sociétés de la Méditerranée connaissent aujourd'hui des bouleversements très importants dans ces domaines (Loughlin, 1992).

Cependant, si le 'retard' semble être une composante commune aux milieux insulaires méditerranéens, les modèles et les plans de développement ne se sont certainement pas mis en place en même temps, ni à la même vitesse d'une île à l'autre. Alors, comment les sociétés maltaises et sardes font-elles face au développement ?

II.1 L'émigration ou la solution miracle des sociétés méditerranéennes

Confrontées à des situations de sous-développement, de pauvreté, voire de misère, les populations des îles cherchent, depuis longtemps, à sortir de leur condition par le recours à l'émigration vers la métropole, les colonies, ou même à travers le monde. Ce phénomène, bien qu'il ne soit pas spécifique aux îles, y atteint souvent une ampleur considérable comme en témoignent les importantes diasporas insulaires (Hache, 2000). Selon Braudel, la Méditerranée constitue un des plus anciens espaces migratoires du monde, et reste l'un des plus importants : « L'histoire de la Méditerranée est faite des expéditions, des migrations, des colonisations de leurs peuples » (Braudel, 1978). Mais c'est seulement à partir du XIX^e siècle que le mouvement devient massif (Bernardie, 1999).

L'émigration, qui a eu communément lieu dans les sociétés sardes et maltaises, s'inscrit donc dans un mouvement migratoire méditerranéen de grande ampleur, touchant l'ensemble des pays riverains de la Méditerranée et plus particulièrement les milieux insulaires.

Ayant perpétuellement constitué une réelle menace pour l'équilibre socio-économique, la pression démographique a toujours été au centre des préoccupations de la société maltaise. L'effet conjoint de la famine, des épidémies et de la crise économique²¹ fit tomber l'archipel dans un état d'obscurité malthusienne. Dans ces conditions, une partie de la population

²¹L'intérêt premier et unique des Britanniques était d'exploiter la valeur stratégique de l'île de Malte et n'était en aucun cas orienté au profit des habitants de l'île. Du point de vue économique, sous l'empire britannique, ni le commerce d'entrepôt, ni l'industrie locale (orientée vers le chantier naval) ne remplacèrent le commerce du coton à l'origine de la prospérité économique sous le règne des chevaliers (Price, 1989).

maltaise, à l'instar des Sardes qui quitteront, plus tard, un *Mezzogiorno*²² endommagé par l'impérialisme économique du Nord, se vit obligée d'émigrer vers d'autres contrées plus prometteuses, plus ou moins éloignées, alors que leur terre avait, paradoxalement, accueilli les plus grands de ce monde. Le délestage de la population maltaise, conféré par une vague d'émigration de grande ampleur, sera néanmoins de courte durée puisque à partir du milieu des années 1970, la tendance migratoire se renversera avec l'arrêt de départs d'émigrés et le retour en masse des émigrants sur leur terre natale devenue alors, pour la première fois de son histoire, terre d'immigration (Bernardie, 1999).

Composante commune aux deux sociétés, les périodes malthusiennes (ou 'pseudo malthusienne' dans le cas de Malte²³), sous chaque domination coloniale respective, ont engendré le dépeuplement des territoires sardes et maltais. Le point commun semble s'arrêter là cependant car si l'on se penche sur la question des mouvements de populations, il semblerait que les schémas, et par conséquent les répercussions, soient quelque peu différents d'une société à l'autre. En outre, les mouvements migratoires sardes seront plus tardifs que ceux qui auront lieu à Malte.

II.1.1 Les migrations sardes ou le faible contingent d'émigrants

Très attachés à leur terre, les Sardes n'ont commencé à émigrer vers l'étranger que vers la fin du XIX^e siècle et en très faible nombre puisque entre 1876 et 1894, un nombre insignifiant de personnes (99 en moyenne par an) avaient quitté la Sardaigne (Le Lannou, 1941). La grande crise des années précédant 1890, résultant de la rupture des arrangements commerciaux avec la France, provoqua après quelques années d'hésitation, le premier réel mouvement d'émigration vers l'étranger. Par la suite, le mouvement migratoire s'amplifiera au cours de la première moitié du XX^e siècle, le nombre d'expatriés augmentera rapidement jusqu'à la veille de la Première Guerre mondiale, et reprendra à son terme jusqu'à 1925 (Figure 1). Mais il est important de rappeler que comparé au reste du royaume italien, le nombre de Sardes émigrés reste amplement minoritaire. L'émigration transocéanique ne s'est développée que très tardivement, n'aura qu'une courte durée de vie et sera insignifiante. Elle ne prendra donc

²² En Italie, les habitants du Midi, dont les insulaires font partie intégrante, habitent les régions les plus défavorisées et les plus éloignées des centres industriels, économiques et politiques (Loughlin, 1992).

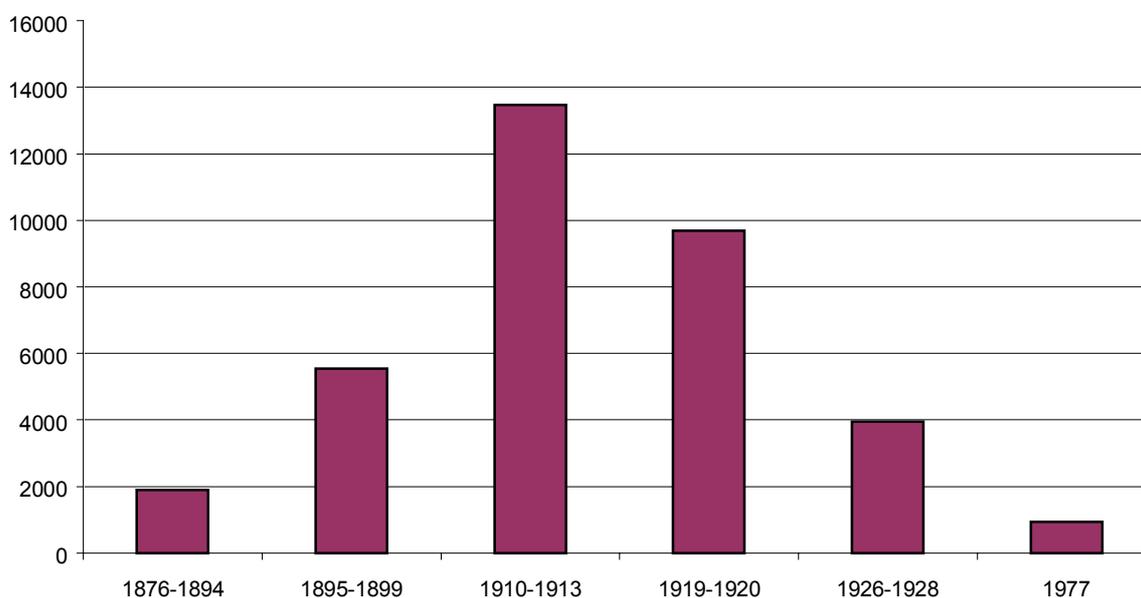
²³ Selon les écrivains du XIX^e siècle, c'est plutôt le changement rapide des circonstances économiques qui a été plus important que la tendance de la population à augmenter plus rapidement que les moyens de subsistance (Price, 1989)

véritablement forme qu'en 1910 et 1913 pour les Etats-Unis mais elle ne concernera qu'un peu moins de 1% de la population (Le Lannou, 1941).

En 1977, les 943 départs pour l'étranger, dont 83,5% pour l'Europe, ne représentent seulement que 1% de l'ensemble des départs italiens (Gabert, 1981). De surcroît, les destinations ne seront jamais aussi éloignées que dans le cas des Maltais et resteront principalement centrées autour de la Méditerranée occidentale (la France méridionale, l'Algérie et la Tunisie).

Les Sardes ont donc été relativement peu nombreux à éprouver le besoin de quitter leur terre pour des contrées lointaines, hors du bassin méditerranéen ; ainsi étant, ils seront, de toute la population italienne, les moins résolus des émigrants. A titre de comparaison, pour la seule année 1920, qui a vu le départ de 109 641 Siciliens, seulement 6621 migrants quittèrent la Sardaigne. Par conséquent, l'émigration vers des contrées éloignées -ou plutôt le retour d'émigrants de ces terres d'accueil- ne constitue pour ainsi dire pas un facteur potentiel de changement des habitudes alimentaires sardes, au contraire des Maltais qui, nous allons le voir, ont été nombreux à s'exiler hors de la Méditerranée, et à en revenir.

Figure 1 : Nombre d'émigrants sardes entre 1876 et 1977



Si les contrées lointaines ont donc peu attiré les émigrants sardes, en revanche, l'émigration vers d'autres provinces du royaume italien est un peu plus importante. Conséquences de graves difficultés économiques, une forte émigration a touché près de 200 000 Sardes au cours des années 1960 (Bergeron, 1973). A l'instar de l'archipel maltais, le développement du mouvement migratoire se calque sur le chômage auquel il est lié. Malgré la difficulté à

estimer le développement chronologique et l'ampleur du mouvement migratoire intérieur, il semble que les Sardes aient eu une prédilection pour les villes de l'Italie septentrionale alors touchée par une forte croissance économique -Gênes, Turin, Milan- mais aussi et surtout Rome.

Les émigrants étaient originaires des cantons de la région montagneuse, suivis de ceux de la région du Campidano, et puis plus tard du Nord de l'île, la région d'Alghero, engendrant ainsi un véritable exode rural, et nous le verrons plus tard, agricole. Une bonne partie des effectifs masculins trouveront, sur le continent italien, un emploi en tant que carabinieri, gardes des Finances ou gardiens de prison tandis que les femmes seront employées comme domestiques (Le Lannou, 1941).

II.1.2 L'expatriation maltaise

Il est clair que du fait de l'exiguïté du territoire et de la diffusion de la crise économique à l'ensemble de l'archipel, mis à part le flux de Gozitains vers « la grande île », les mouvements de population internes s'avèrent potentiellement limités et par conséquent dérisoires sur l'archipel maltais. De ce fait, l'expatriation vers d'autres contrées s'imposait.

L'attrait des Maltais pour la Méditerranée ou une émigration hasardeuse

De la fin du XIX^e siècle jusqu'à l'entre deux-guerres, ce sont, tout d'abord, les régions bordant la Méditerranée (dont le genre de vie était jugé relativement proche, sur le plan familial en particulier)²⁴ -et particulièrement l'Afrique du Nord- qui accueillirent les premiers émigrants. Dans ces pays, l'agriculture, la pêche, les transports et le commerce ont fourni aux Maltais d'importants débouchés (Miossec, 1989). Les plus importants contingents d'émigrés étaient originaires des territoires les plus pauvres, les plus ruraux, là où l'économie était la moins diversifiée, c'est-à-dire Gozo, l'Ouest, le Sud-Est et le Nord de l'île de Malte (Miossec, 1980). L'envoi d'argent des émigrés à leur famille restée à Malte a donc permis d'améliorer sensiblement le quotidien et les conditions de vie dans l'archipel. Pratiquées dans un grand nombre de micro-Etats insulaires, ces rentrées d'argent constituent une source importante de revenus (Bernardie, 1999). La colonisation de certains de ces pays d'accueil (tels les pays arabes), suivie des politiques d'assimilation et de nationalisation des étrangers qui y résidaient, ajoutées aux difficultés économiques de l'Égypte, mirent fin à l'émigration vers les

²⁴ Malgré l'encouragement des autorités britanniques à s'expatrier vers d'autres parties de l'Empire, les Maltais étaient réticents à s'éloigner de leur terre natale. Le coût du voyage, la peur de l'inconnu, l'éloignement, ainsi que la langue étrangère (à une époque où les ruraux parlent exclusivement le maltais, parfois l'italien), étaient autant de facteurs dissuasifs à l'époque (Miossec, 1989).

pays du Sud de la Méditerranée et contraignèrent les Maltais à s'orienter vers les pays extra-méditerranéens.

L'attrait des pays anglophones lointains ou l'émigration maltaise à grande échelle

C'est au cours du XX^e siècle que les mouvements migratoires s'amplifieront et feront figure de véritable « saignée démographique ». (Bernardie, 1999). Mais aussi et surtout, ils seront le théâtre de brassages interethniques considérables, du fait que les Maltais s'orientent dorénavant bien en dehors des rivages de la Méditerranée, vers les Nouveaux Mondes, qui sont, potentiellement, fortement conducteurs de changement des habitudes.

Éléments déterminants dans l'intensité du mouvement migratoire, les critères d'ordre économique rythmèrent les vagues successives de l'émigration maltaise. Trois grands mouvements se distinguent dans l'émigration à caractère anglophone : la période 1910-1914, l'entre-deux guerres et l'après-guerre.

Les Etats-Unis, le Canada et l'Australie devinrent les destinations privilégiées des Maltais. Le Royaume-Uni se joint à ce cortège de destinations d'exil dès lors que ces trois pays introduisirent un système de quotas (au début des années 1930) afin de réduire l'afflux d'émigrants venus d'Europe et par conséquent aussi de Malte, d'autant plus que leur statut de Maltais en tant que sujets britanniques leurs assuraient un traitement préférentiel (Cassar, 2000-2). Résultat de l'effacement économique et social de la Grande-Bretagne, du transfert progressif de la Royal Navy et de la Royal Air Force, et des tensions en Méditerranée, mais aussi du boom économique des pays d'Amérique et d'Océanie, les difficultés économiques et sociales à Malte engendrèrent à nouveau, à partir de 1947, une forte proportion de départs de l'archipel vers les antipodes (Miossec, 1980). Les flux migratoires maltais avaient atteint un point culminant au cours de la période 1946-1970 (Miossec, 1995). Malgré des statistiques incertaines, entre 1910 et 1975, on estime à 210 000 le nombre de Maltais qui auraient quitté l'archipel pour l'Amérique et l'Océanie. L'année 1975 marquera la fin de cette grande histoire de l'émigration mais elle ne clôturera pas cependant les mouvements migratoires, bien au contraire, puisque commencera alors le retour d'abord timide, puis massif des émigrants. Depuis 1975, le nombre d'émigrants n'a cessé de décliner pour ne concerner plus qu'un nombre dérisoire de personnes (73) en 2001 (National Statistics Office, 2002-1).

Malte : une île très densément peuplée et une population de plus en plus à l'étroit

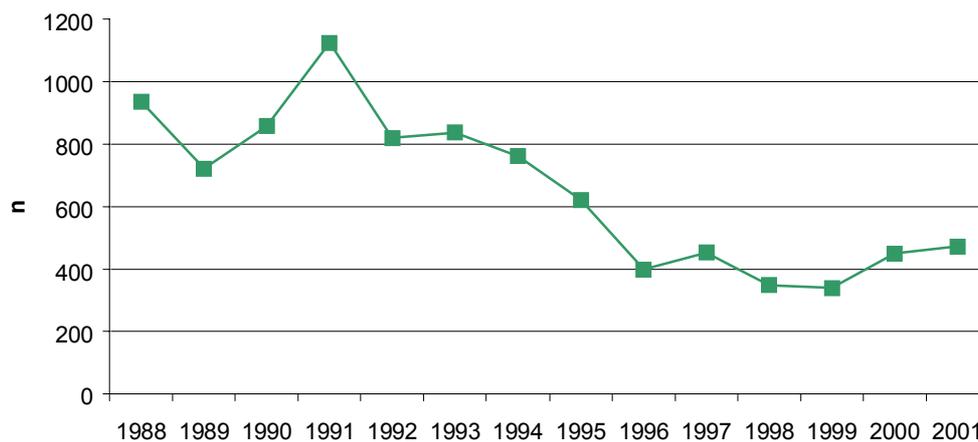
Au sein de leurs 316 km², les Maltais se sentent de plus en plus à l'étroit. La population maltaise totale comptait 397 296 habitants en décembre 2002, conférant à l'archipel une densité démographique de 1257 habitants au km² (National Statistics Office, 2003-1), une des plus élevées (Villain-Gandossi, 1994) et comportant la plus forte proportion d'habitants urbains au monde (Cilia, 1993)²⁵. A l'inverse, en Sardaigne, la faible densité de peuplement, qui était encore au dernier recensement (31 octobre 2001) seulement de 67,7 habitants au km², est un élément majeur expliquant les faibles courants migratoires des Sardes.

II.1.3 Retour des émigrants

Comme le souligne si bien P. Claval (1984), "Il n'y a pas de mutations géographiques sans mutations culturelles et sociales". Culturellement imprégnés du mode de vie des sociétés où ils ont résidé, ces émigrants ramènent avec eux des idées nouvelles, une conception de la vie et des comportements différents de ceux qui ne sont pas partis (Bernardie, 1999). Ils contribuent ainsi à la diffusion de modèles culturels, de pratiques et de relations à l'environnement dissemblables des coutumes locales (Gourou, 1997). Les Sardes seront doublement préservés de ce processus car d'une part ils seront peu nombreux à immigrer, mais d'autre part, selon Le Lannou (1941), parmi la minorité qui s'est expatriée, seule la moitié des émigrés reviendra, avec des économies, sur leur terre natale après 15 ou 20 ans d'expatriation. Ceci constitue une autre différence majeure avec Malte dont le nombre beaucoup plus important d'émigrés seront de retour et de contrées plus lointaines et donc culturellement différentes de la région méditerranéenne.

Figure 2 : Nombre d'émigrants maltais de retour, tous pays d'immigration confondus, entre 1988 et 2001

²⁵ La forte densité démographique indiquant un surpeuplement certain a toujours été très prononcée à Malte puisque ce phénomène pouvait déjà être observé il y a quatre siècles. Entre le XVI^e et le XX^e siècles, la population maltaise équivalait à 11 fois celle de la France et la densité démographique était six fois supérieure à celle de la France dans ce même intervalle de temps (Bernardie, 1999).

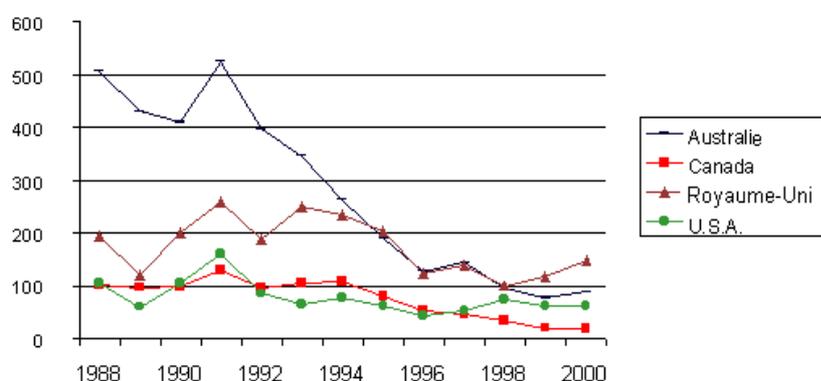


Source : National Statistics Office, 1997

La fin des années 1980 et le début des années 1990 sont marqués par un retour en masse des émigrants maltais, conséquence directe de l'augmentation des taux de chômage et des politiques anti-inflationnistes des pays d'accueil. Comme on peut le constater sur la figure 2, après une légère augmentation de 1989 à 1991, le nombre d'émigrants de retour ne cesse de diminuer et ne représentait plus que 453 personnes en 2001, soit deux à trois fois moins qu'au début des années 1990. La distribution du retour des émigrants en fonction de la localité de retour pour la période 1994-1999 est indiquée dans le tableau 5. Sur l'archipel maltais, ce sont dans les régions portuaires interne et externe, la région nord et à Gozo que l'on enregistre le plus grand nombre d'émigrants de retour. Hormis Gozo, pour laquelle les Gozitains ont un très grand attachement, les retours plus importants dans les autres localités mentionnées ci-dessus pourraient s'expliquer par la prépondérance des emplois dans ces régions, notamment avec le développement du tourisme de masse qui sera abordé plus loin.

De 1988 jusqu'en 1995, les émigrants partis en Australie seront les plus nombreux des émigrants à revenir vivre sur l'archipel, suivis de ceux revenant du Royaume-Uni. Les immigrants du Canada et des Etats-Unis ne représenteront qu'une centaine en moyenne sur la période 1988-2000, soit cinq fois moins que les immigrants australiens, jusqu'au début des années 1990 (figure 3).

Figure 3 : Nombre d'émigrants maltais de retour en fonction de leur dernier pays d'immigration sur la période 1988-2000



Source : Central Office of Statistics

Inversement des flux migratoires à partir de la fin de la seconde moitié des années 1970 : retour des émigrés maltais

Tableau 5 : Distribution du retour des émigrants maltais en fonction de la localité de retour pour la période 1994-1999 (%)

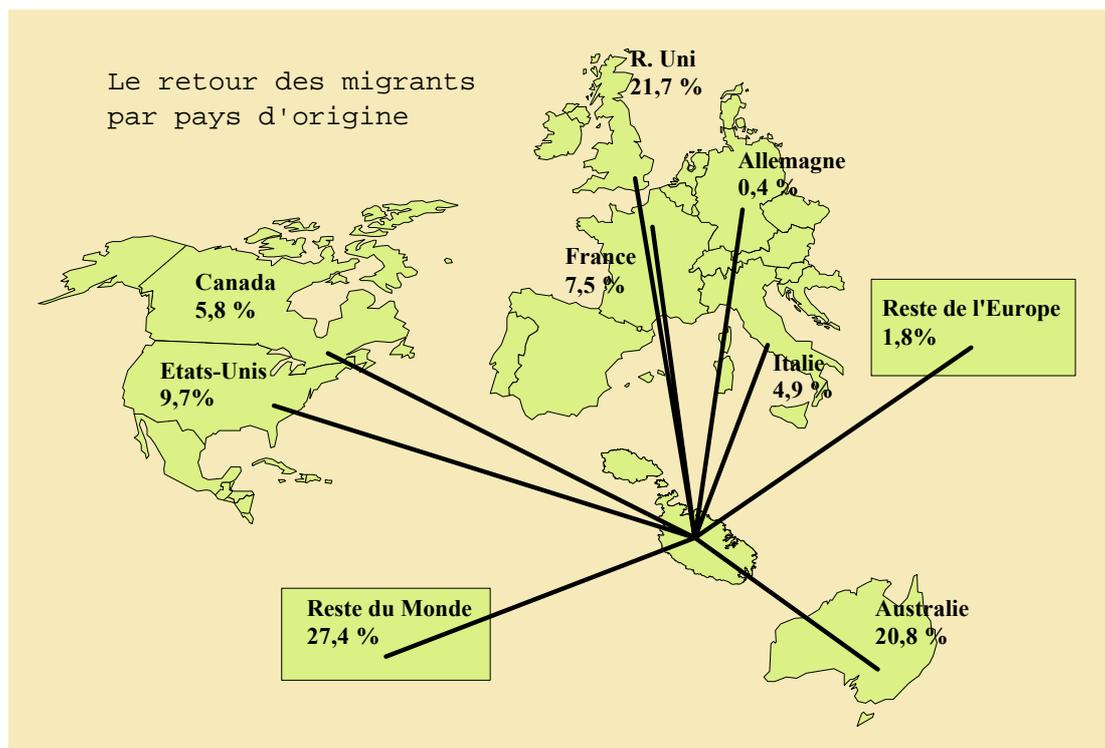
	1994	1995	1996	1997	1998	1999
Malta	81	82	77	82	71	76
Gozo & Comino	19	18	23	18	29	24
Région portuaire interne	21	18	17	17	24	17
Région portuaire externe	24	26	21	23	12	19
Région sud-est	9	11	12	12	11	13
Région ouest	11	11	9	12	10	10
Région nord	15	16	19	19	14	18

Source: National Statistics Office, 2000

Ces dernières décennies, du fait de la crise économique mondiale, l'émigration maltaise a énormément ralenti et les retours d'émigrés deviennent plus importants jusqu'à la moitié des

années 1990. Cela a donc fragilisé la situation sociale du fait de densités élevées partout. Ces retours d'émigrés sont venus alourdir un climat social déjà tendu par une situation économique incertaine (Miossec, 1980).

Figure 4 : Le retour des migrants maltais par pays d'origine entre 1988 et 1997



Source : Central Office of Statistics

Comme nous venons de le voir, à travers ce premier volet du développement économique, les sociétés sarde et maltaise ont mis en place deux attitudes différentes pour faire face à la crise du fait du sous-développement pour l'une et de la pression démographique pour l'autre : échappatoire sur le continent pour les Sardes et exil vers l'étranger pour les Maltais, même si au final, une grande majorité des exilés des deux sociétés seront de retour sur leur terre natale. On peut d'ores et déjà constater que les sociétés insulaires sarde et maltaise n'ont, par conséquent, pas eu le même potentiel d'altération de leur identité culturelle par le biais des brassages de populations sous la forme de mouvements migratoires.

Il y a cependant, à une période contemporaine plus récente, une autre forme de brassages culturels, pouvant aussi menacer l'identité culturelle, ou renforcer l'influence étrangère comme tel est le cas à Malte : ce sont les flux touristiques.

II.2 Montée du tourisme depuis la Seconde Guerre mondiale

La révolution dans les transports aériens, avec l'apparition de vols bon marché et rapides, et les offres exceptionnelles des tours opérateurs ont contribué à faire des destinations insulaires des hauts lieux du tourisme en Méditerranée et à y développer considérablement ce service. Malte et la Sardaigne sont donc directement concernées par ce phénomène (Lockhart, 1997). On peut alors se poser les questions de savoir si le développement touristique a été ou est de même ampleur dans les deux îles et s'il a eu un impact sur les deux sociétés.

La « Déclaration de Manille sur le tourisme mondial » proclamée à l'occasion de la conférence de l'Organisation Mondiale du Tourisme (OMT), en 1980, a mis en lumière les enjeux issus de l'expansion touristique. Plus que n'importe quelle autre activité, le tourisme a des effets sur de nombreux aspects de la vie humaine, et va bien au delà des seules répercussions économiques. En effet, il faut tenir compte de l'impact social du tourisme et notamment des changements socioculturels provoqués par le développement de l'activité touristique. Ainsi, ce qui est en cause, c'est la structure sociale de la population locale, ses aptitudes et ses comportements, ses mœurs et ses coutumes, ses valeurs, sa culture, etc. (Spilanis, 1991-92).

Brigand (1991) confirme que si l'activité touristique constitue un apport économique essentiel, elle n'en demeure pas moins une source de déséquilibres dans de nombreux domaines, y compris sur le plan culturel où les sociétés insulaires traditionnelles, et les jeunes en particulier, peuvent être traumatisés par des comportements et des habitudes, venus d'ailleurs, tels que ceux, par exemple, liés à la toxicomanie, l'homosexualité ou encore la prostitution, jusque là non tolérées au sein de leur société. De surcroît, l'impact de l'économie de marché met en péril la tradition des liens sociaux de la population autochtone du fait du changement du niveau de vie que génèrent les emplois et débouchés commerciaux liés au tourisme (Lozato-Giotart, 1990).

En revanche, explique Spilanis, les services nécessaires pour le « produit touristique » tels que la restauration, les bars, les commerces, les transports, les loisirs, etc. peuvent venir combler une demande de la population locale jusqu'alors peu ou pas du tout satisfaite à cause d'une demande insuffisante. En effet, l'amélioration des infrastructures (voies de communications, télécommunications, adduction d'eau, etc.) indispensables afin de garantir un minimum de confort aux touristes, correspond également aux besoins locaux (élever le niveau de vie, créer des économies externes pour les entreprises) (Spilanis, 1991-92).

II.2.1 Tourisme : un secteur en plein essor en Sardaigne

« Le tourisme, écrit Angioni à propos de la Sardaigne, est source de changement des modes de vie ». En effet, dans la société sarde d'aujourd'hui, la majeure partie du temps libre de la population est destinée aux activités touristiques, et ne rime plus avec sacré et fête votive comme c'était le cas hier encore. Ainsi, le tourisme a rendu profane le temps libre et l'a orienté sur la sphère privée plutôt que communautaire (Angioni, 2000).

Le tourisme, dans la région autonome sarde, a subi une évolution complexe et difficile. L'absence d'une tradition touristique dans l'île justifiait le peu d'importance attaché à ce secteur au début de l'accès à l'autonomie. Selon Loi-Puddu, en 1950, l'île était dépourvue d'équipement touristique et l'état des rares hôtels présents, et surtout celui des pensions et des auberges, laissait beaucoup à désirer. Cette situation ne pouvait que décourager toute initiative à grande échelle ; en outre, le personnel attaché aux établissements était si mal préparé que l'arrivée prématurée de touristes aurait pu avoir un effet de « contre-propagande ». C'est à la fin de l'année 1950, avec la constitution de l'Ente Sardo Industrie Turistiche -ESIT- et avec l'entrée en vigueur de la loi sur l'aide à l'industrie hôtelière, que la Région entreprenait pleinement son action dans le domaine du tourisme (Loi-Puddu, 1968).

Néanmoins, le secteur touristique sarde ne commença à se développer de manière conséquente qu'à la fin des années 1960, sous l'impulsion conjointe des pouvoirs publics et de capitaux privés, ainsi que de l'introduction de formes d'offre n'ayant rien à voir avec le contexte social local et de types de construction et d'urbanisme également extérieurs (Loi-Puddu, 1968 ; Gentileschi, 1991, Floris, 2000). Se développa, tout d'abord, un tourisme d'affaire, de grand luxe, réservé à une élite milliardaire sur la « Costa Smeralda », située au nord-est de l'île.

Bien que déjà largement amorcé, le développement du service touristique en Sardaigne n'en est pas encore au stade de tourisme de masse comme c'est le cas sur l'archipel maltais ainsi que nous le verrons plus loin. Tel ne semble pas, en théorie, l'objectif de la Région Autonome sarde qui, bien que soucieuse d'améliorer la répartition géographique et saisonnière de ses flux touristiques, et désireuse de tirer plus amplement la couverture du marché international vers elle, met cependant l'accent sur la protection des ressources naturelles et humaines dont l'île se fait une fierté...même si en pratique, le tableau peut se révéler sensiblement différent. Par exemple, bien qu'il existe une loi régionale interdisant la construction à moins de 300m des côtes, il est possible de s'affranchir de l'application de cette loi en payant simplement une amende (« condono »).

La Sardaigne n'est, par conséquent, pas à l'abri des problèmes environnementaux dus à la progression de l'urbanisation, à la disparition du patrimoine culturel et environnemental, etc. Cependant, les institutions locales (*Enti provinciali per il Turismo, Aziende Autonome di Soggiorno e Turismo*, etc.) conscientes de l'influence toujours plus importante et déterminante de l'écologie sur les comportements des habitants des pays nord européens, sensibles à ce thème, et potentiels futurs clients, semblent tourner cet aspect à leur avantage en l'intégrant dans leur gestion et utilisent ainsi la sauvegarde de l'environnement et du patrimoine comme argument stratégique de ventes touristiques.

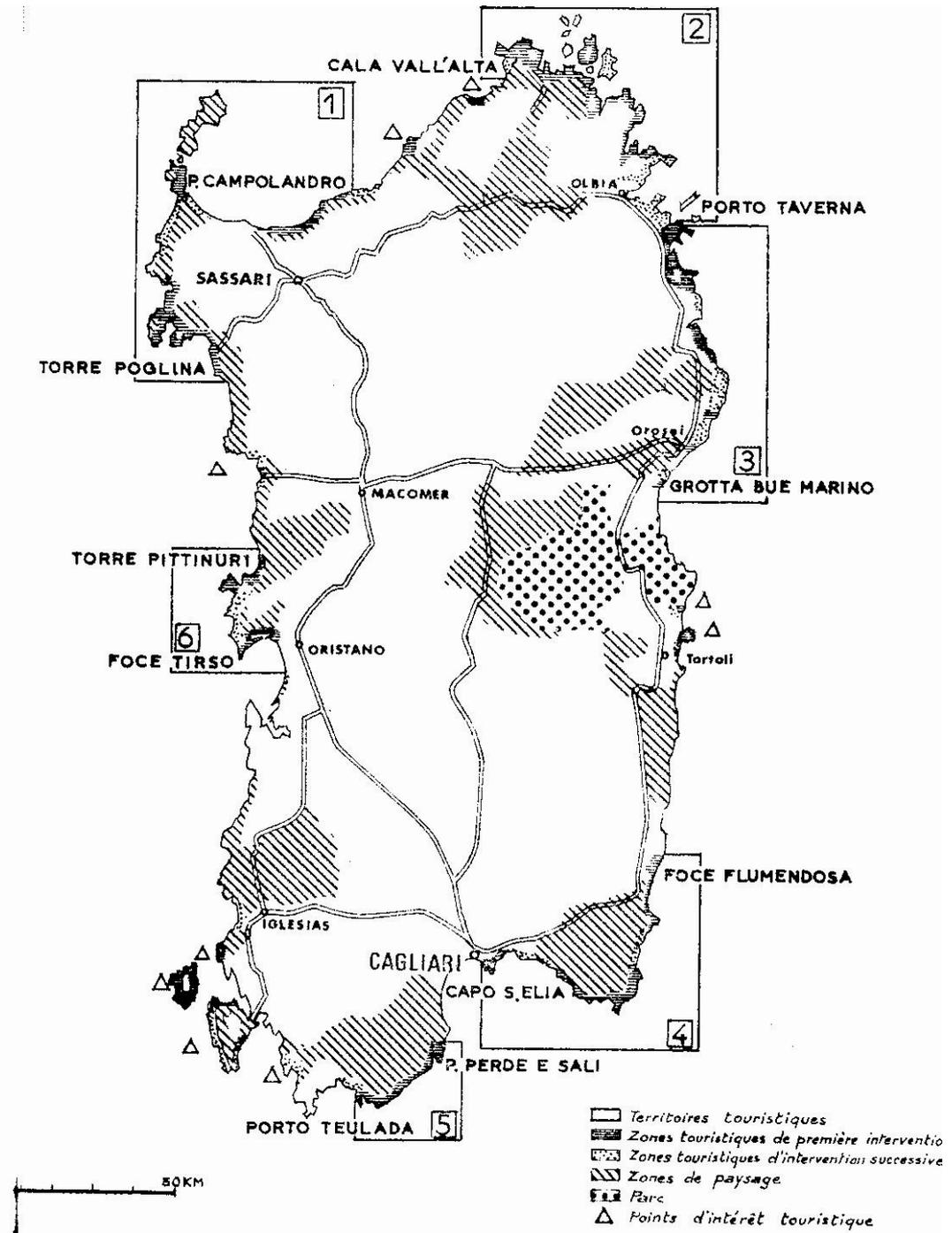
Malgré les récents efforts pour développer le tourisme vert (agrotourisme, parcs, archéologie, itinéraires culturels etc.), qui est lui plus orienté vers les zones intérieures de l'île, le tourisme balnéaire représente pour ainsi dire le seul type de tourisme en Sardaigne (Figure 5). Il suffit de regarder où se situe la majorité des hôtels de l'île : 90% sont implantés sur le littoral (données non publiées, Mission économique de Rome, 2000).

Jadis associé à un contexte difficile et au danger, l'image du littoral est maintenant totalement transformée dans les deux sociétés insulaires. Le paysage côtier est ainsi devenu un symbole de l'identité de chaque île en tant que lieu touristique.

En comparaison, le tourisme à Malte s'est développé, avec ampleur, plus tôt qu'en Sardaigne, au matin de l'Indépendance de l'archipel maltais en 1964, afin de remédier à la perte d'emplois associée au déclin progressif des bases navales britanniques qui avaient été fortement génératrices d'emplois. Les efforts furent déployés pour promouvoir Malte en tant que destination touristique et augmenter la capacité d'accueil. C'est ainsi que l'industrie du tourisme connut un essor considérable et incontrôlé qui aboutira au développement du tourisme de masse dans les années 1980. Pour la première fois en 1992, l'archipel maltais enregistrait un million d'arrivées touristiques (Inguanez, 1994).

En Sardaigne, tout comme sur l'archipel maltais, la mer, la plage et le soleil sont les attraits essentiels qui poussent de plus en plus de touristes à se concentrer presque exclusivement sur les côtes. Le point commun semble s'arrêter là cependant d'une part parce que ces transformations se sont amorcées beaucoup plus tôt à Malte qu'en Sardaigne et par conséquent n'en sont pas au même stade dans les deux territoires, et d'autre part, du fait du potentiel physique beaucoup plus restreint à Malte.

Figure 5 : Essai de typologie des territoires et points d'intérêt touristiques sardes



Source : Loi-Puddu, 1968

II.2.2 Arrivées touristiques : prépondérance des autochtones en Sardaigne et des Britanniques à Malte

En comparaison, au début des années 1990, on enregistrait un accroissement du tourisme en Sardaigne plus rapide que dans le reste de l'Italie, mais qui restait, cependant, limité par le manque de structures de transport adéquates. (Gentileschi, 1991). A la fin des années 1990, le

tourisme reposait essentiellement sur les mouvements de la population autochtone puisque la composante étrangère ne représentait que 21,4% des flux touristiques. Mais en comparaison avec le début de cette décennie, cela représentait tout de même une augmentation de 73% (Regione Autonoma della Sardegna, 1999).

La distribution des différentes nationalités de touristes a peu évolué en l'espace de 10 ans (Tableau 6). Français, Américains et Espagnols sont toujours les nationalités de touristes les plus représentées sur l'île. Les Britanniques, en revanche, figurent parmi les nationalités de touristes plus faiblement représentées et n'arrivent qu'en cinquième position après les Italiens. Il semblerait, toutefois, que la proportion des arrivées touristiques britanniques soit à la hausse puisque de 1996 à 2000, elle a augmenté de 10% chaque année ; de même les touristes allemands manifestent de plus en plus d'intérêt pour la Sardaigne où ils sont de plus en plus nombreux à venir passer les vacances (Isola Sarda, Newsletter 2001).

Tableau 6 : Origine des touristes des 10 premières nationalités en Sardaigne :
évolution de 1987 à 1997 (en %)

	1987	1997
France	10,6	10,9
Etats-Unis	8,5	8
Espagne	9,7	7,1
Italie	6,5	5,6
Grande-Bretagne	3,9	4,2
Chine	3,1	3,9
Pologne	0,6	3,2
Mexique	3,5	3
Canada	3,9	2,9
République Tchèque	1,7	2,8
Reste du monde	48	48,4

Source : Regione Autonoma della Sardegna, 1999

Au terme de la période coloniale, on pourrait penser que s'achève l'influence de la culture britannique sur l'archipel maltais. Or, il n'en est rien. Même si elle n'aura aucune commune mesure avec la période coloniale, l'influence culturelle britannique continuera de s'exercer par le biais du tourisme dont le développement sera tout d'abord largement commandé par les touristes venus du Royaume-Uni. Non seulement ces touristes britanniques seront nombreux

mais aussi ils auront pendant longtemps pour ainsi dire le monopole des arrivées touristiques étrangères²⁶.

La venue d'adolescents et de jeunes adultes étrangers sur l'archipel est aussi de plus en plus favorisée par le développement de l'offre de séjours linguistiques visant à l'apprentissage de la langue anglaise (Jaclin, 2003).

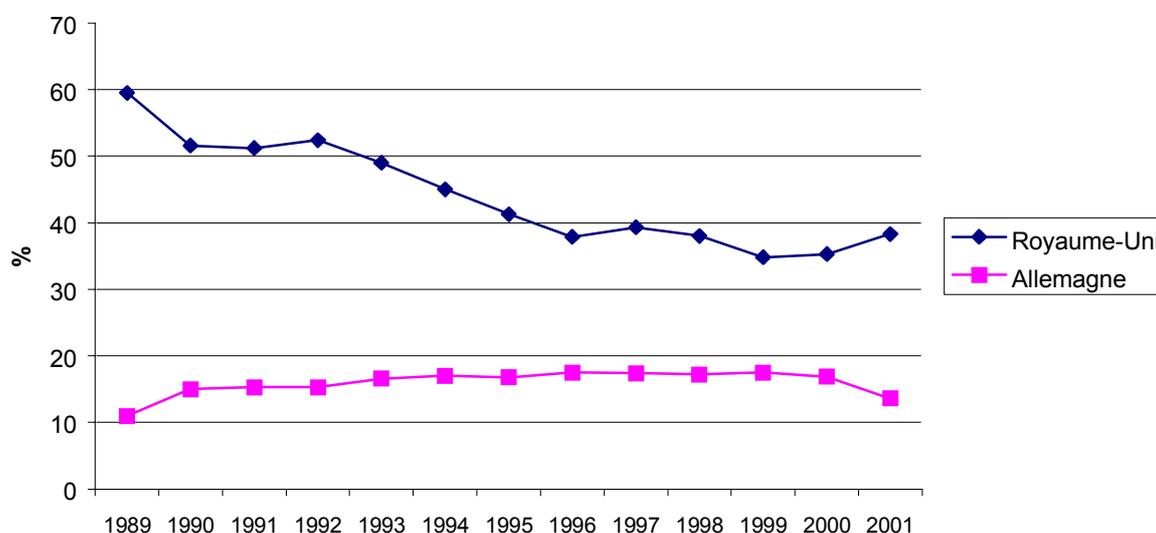
Les arrivées touristiques maltaises en chiffres

L'archipel enregistrait, lors de l'année 2001, plus d'un million de touristes. Bien qu'en déclin progressif, la part des touristes britanniques reste encore prédominante (41%) (Jaclin, 2003) et y influence toujours le développement du tourisme. Compte tenu de l'augmentation de la part des touristes allemands²⁷ (17,5% des touristes en 1999 contre 11% en 1989), après les Britanniques, on constate que ce sont eux qui sont maintenant les plus nombreux à venir séjourner sur l'archipel (Figure 6). La France arrive au 4^e rang derrière l'Italie. Les autres nationalités du monde entier, bien que non négligeables dans l'apport touristique, représentent encore un pourcentage très faible en comparaison avec les touristes britanniques ou même allemands (Malta Tourism Authority, 2003).

²⁶ Les avantages d'une situation en zone sterling, la langue commune, le tarif aérien très favorable de la ligne Londres-Malte, la publicité touristique axée sur le Royaume-Uni, ainsi que la présence de la base militaire britannique de La Valette (engendrant la visite de parents ou amis, membres des forces armées) sont d'autres éléments expliquant la sur-représentation des touristes britanniques (Bernardie, 1999 ; Boissevain, 2000).

²⁷ Leurs séjours correspondent majoritairement à la période hors saison (par exemple, Avril et Octobre), et d'autre part, ils dépensent en moyenne 30% de plus par personne que les visiteurs britanniques. Enfin, ils sont plus nombreux à participer activement aux activités sportives et culturelles, diffusant ainsi les bénéfices économiques plus largement.

Figure 6 : Distribution des deux nationalités de touristes les plus représentées à Malte entre 1989 et 2001



Source: Malta Tourism Authority, 2003

Vu sous l'angle de la durée du séjour, Malte a deux fois plus de possibilités que la Sardaigne de subir l'influence de cultures étrangères. En effet, en Sardaigne, la durée moyenne des séjours des touristes hébergés en hôtellerie est d'environ 5 jours (Eurisles, 2003), tandis qu'à Malte, elle est d'un peu moins de 10 jours à l'heure actuelle (Malta Tourism Authority, 2003).

La venue de touristes britanniques ne constitue pas le seul moyen potentiel de changements culturels dans la société maltaise. Se développent aussi les mouvements de la population locale dont un tiers s'oriente vers l'étranger pour les vacances. Parmi les destinations étrangères, il n'est pas surprenant de constater que le Royaume-Uni, étant donné la pratique commune de la langue anglaise et, surtout, le lien culturel étroitement tissé lors de la période coloniale, maintenu ensuite par le biais des touristes britanniques fait partie des destinations privilégiées par la population maltaise. L'Italie, du fait de la proximité géographique, est aussi en tête de liste des destinations étrangères (Lockhart, 1997).

Par ailleurs, le secteur de l'éducation, dans le milieu universitaire, est un lieu privilégié pour perpétuer la tradition britannique et ainsi générer des comportements d'inspiration profondément occidentale en matière de consommation, et notamment du modèle d'alimentation anglo-saxon. Tout d'abord, cela s'exprime par le trafic constant de personnel

(examineurs, consultants, intervenants, etc.) et d'idées venant majoritairement du Royaume-Uni, ainsi que, de plus en plus, des Etats-Unis. Mais aussi, et surtout, nombreux sont les étudiants maltais à se rendre dans ces mêmes pays pour y poursuivre leurs études de troisième cycle (Sultana and Baldacchino, 1994). Ils reviennent alors sur leur terre natale imprégnés de connaissances, de théories et de techniques qu'ils n'auraient pas reçu dans leur pays, mais ils ramènent aussi inéluctablement avec eux un mode de vie et des pratiques différentes de leur culture d'origine.

Inévitablement, les mouvements migratoires et touristiques, qui viennent d'être abordés, ont eu des effets sur les deux sociétés insulaires tant sur le plan économique, spatial que socioculturel. En ce qui concerne le tourisme, l'ampleur de ces effets dépend, d'une part, de l'importance de cette activité au sein de la structure économique de la société examinée et, d'autre part, de la solidité de son tissu social face aux pressions externes (Spilanis, 1991-92).

III Mutations socio-économiques et spatiales des deux sociétés insulaires

L'ensemble des études et enquêtes réalisées sur les territoires insulaires s'accorde à dire que toutes les îles rencontrent des problèmes particuliers et spécifiques dus à leur situation insulaire elle-même. Cette vérité primaire basée sur la notion d'isolement de ces territoires conduit à une autre notion, celle de handicap structurel permanent à l'origine d'éventuels retards de développement. Souvent à l'écart des grands pôles de développement économique et social situés au cœur de l'U.E, les îles subissent des coûts à la fois financiers, humains et environnementaux importants par rapport au continent (Burgarella-Mattei, 1997). Cependant, au premier abord, malgré la présence commune de ces obstacles d'un caractère durable et structurel, le développement socio-économique semble disparate d'une île à l'autre, et peut aussi l'être au sein même d'un territoire insulaire. La raison de ces différences repose sur le fait qu'il existe tout un ensemble de facteurs de différenciation entre les îles incluant notamment la position géographique, la taille, la composante démographique ou bien encore la culture du pays d'appartenance ou colonisateur, pour n'en citer que quelques uns. Chacun de ces facteurs, d'origine exogène pour certains et endogène pour d'autres, exerce une

influence sur la situation et le développement économique, social, organisationnel et culturel des îles (CE, 2003).

Face à certains obstacles communs, qu'en est-il de la structure économique, du développement et des mutations engendrées dans les sociétés sarde et maltaise ?

III.1 L'effacement de l'agriculture et l'essor continu des services

Les contraintes permanentes qui affectent les îles ne signifient pas, cependant, l'inexistence d'opportunités économiques pour ces territoires. Certaines relèvent de l'exploitation de leur situation géographique. Mais qu'il s'agisse de l'industrie, de l'agriculture ou du tourisme, la viabilité économique d'une société dépend de sa faculté à mobiliser ses ressources (matières premières, infrastructures, potentialités humaines, etc.) et à les intégrer dans des réseaux élargis de communication et d'échanges. C'est à travers des indicateurs tels que la ventilation du PIB par secteurs économiques et le taux de chômage que l'on peut mesurer les mutations économiques de chaque société.

III.1.1 Transformation de la vie sociale et économique

Les îles -y compris la Sardaigne et l'archipel maltais- ont connu en l'espace de quelques dizaines d'années, après la Seconde Guerre mondiale, des transformations plus ou moins profondes qui touchent tous les aspects de la vie sociale et économique. Ainsi, de façon générale, les activités traditionnelles, agriculture et pêche, qui ont assuré jusqu'à une période récente les principaux débouchés économiques des îles, ont décliné fortement dans l'ensemble de la Méditerranée. Dans les grandes îles (Sardaigne) et les îles-Etats (Malte), les activités liées à l'industrie peuvent constituer des secteurs d'activités significatifs dans l'économie insulaire. Par ailleurs, le tourisme et toutes les activités induites prennent à l'heure actuelle une place déterminante dans l'ensemble des économies insulaires (Brigand, 1991).

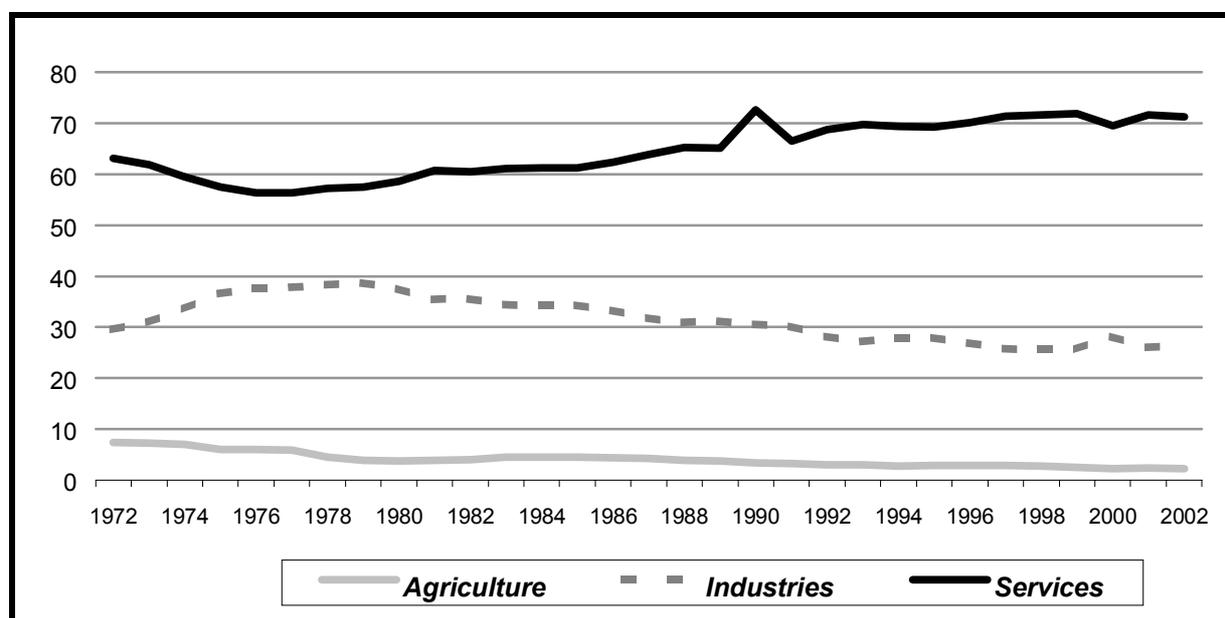
Tableau 7 : Evolution de la structure du PIB (%) en Sardaigne et à Malte

	SARDAIGNE		MALTE	
Primaire		6,5		5
Secondaire	1980	28,5	1972	39
Tertiaire		65		56
Primaire		5		2
Secondaire	2001	21	2002	26
Tertiaire		74		72
PIB/hab (SPA*)2000		17 067		11 900

Source des données Sardaigne : Valeur ajoutée brute²⁸ (1980 : aux prix du marché ; 2001 : aux prix de base) Eurisles (1980) & Istat (2001) ; Malte : National Statistics Office

* Le SPA est une monnaie artificielle qui reflète les écarts entre les niveaux de prix nationaux qui ne sont pas pris en compte par les taux de change. Elle améliore ainsi la comparabilité des données. Cependant, il est bon de garder à l'esprit que les chiffres en SPA ne sont destinés qu'à des comparaisons géographiques, et non pas temporelles (Eurostat, 2003)

Figure 7 : Evolution de la structure du PIB par secteur économique à Malte entre 1972 et 2002



Source des données : National Statistics Office

Cependant, d'après les dernières statistiques publiées par Eurostat, les îles sont en général plus pauvres -ou, du moins, moins productives- que le reste de la Communauté européenne

²⁸ La valeur ajoutée brute d'un secteur est égale à la production totale de biens et services de ce secteur diminuée de la consommation intermédiaire (Eurisles)

comme en témoigne d'ailleurs la comparaison du PIB/habitant des sociétés sarde et maltaise par rapport à la moyenne de l'Union européenne.

En 2000, avec un PIB/habitant de 17067, exprimé en Standards de Pouvoir d'Achat (SPA), la Sardaigne se situait à 76% de la moyenne de l'Union européenne (Eurostat, 2003). Les difficultés rencontrées par le marché de l'emploi, lors des deux dernières décennies, à absorber le nombre élevé de personnes à la recherche d'un emploi explique que le PIB/habitant soit inférieur d'un quart à la moyenne européenne (Paci, 2000).

La même année, le PIB/habitant représentait, à Malte, 53% de la moyenne de l'Union européenne (Eurostat 2003). Souffrant du phénomène de double insularité, d'un point de vue économique, l'île de Gozo dont les revenus sont assez faibles, se distingue nettement de Malte puisque le PIB/habitant ne représente que 71% de la moyenne nationale. Le niveau de vie de ses 29 000 habitants y est donc plus bas qu'à Malte (Floch, 2003).

L'Indice de Développement Humain en Sardaigne et à Malte

Le Produit Intérieur Brut par personne peut cependant donner une fausse impression du niveau de développement d'un territoire, c'est pourquoi un indice composite, plus significatif, a été créé par le PNUD (Programme des Nations Unies pour le Développement) : l'Indice de Développement Humain (IDH). L'IDH tient compte du PIB par personne mais aussi d'autres facteurs qui contribuent à ce qui est appelé développement, à savoir l'espérance de vie à la naissance, le taux de scolarisation et le pourcentage des gens qui savent lire et écrire. Mais ce qui est plus significatif encore, c'est le rang occupé par les divers pays sur l'échelle de l'IDH. Cet indice n'est malheureusement pas disponible à l'échelle des régions de l'Union européenne et n'existe donc pas pour la Sardaigne. Une estimation a néanmoins été effectuée mais, étant donné les différentes sources des données requises pour ce calcul et le manque de fiabilité de certaines de ces données, cela reste une approximation et ne peut en aucun cas prétendre à une totale exactitude. Toujours est-il que la valeur obtenue pour l'IDH sarde est égale à l'IDH maltais qui lui est disponible dans le Programme des Nations Unies pour le Développement (PNUD), pour les années 1980 et 1990 (0,76 et 0,82 respectivement). Les deux îles se situeraient, ainsi, au même niveau sur l'échelle mondiale, c'est-à-dire classées parmi les pays ayant un niveau de développement humain élevé, soit au 30^e rang (sur 173 pays), dans le même groupe que Chypre, la Slovénie, la république de Corée et le Portugal. (*cf Annexe 1 pour le calcul de l'IDH en Sardaigne*).

De façon générale, une évolution classique dans le développement d'une économie est le déplacement progressif (transition) de sa population active du secteur primaire vers le secteur

tertiaire, en passant par le secondaire (Plan Bleu, 2000). Au départ, le secteur primaire occupe le premier rang, puis va décliner en dessous du seuil de dix, voire cinq pour cent. Au cours de la transition, le secteur secondaire va croître jusqu'à un plateau pour reculer ensuite jusqu'à un niveau relativement stable. Enfin, le secteur tertiaire va augmenter tout au long de la période de transition jusqu'à devenir le plus important des trois secteurs (Mertens, 1995). On considère que plus une économie a un secteur primaire faible (activités traditionnelles), plus elle a réussi sa mutation vers une société dite « moderne » par le biais d'un glissement vers des activités de services, porteuses d'une plus grande valeur ajoutée, de richesse (Commission européenne, 2003). On découvrira que même si les parcours seront quelque peu différents, les deux sociétés vérifient bel et bien les grandes lignes de cette tendance.

Tableau 8 : Evolution de la répartition de l'emploi par secteur économique (%) en Sardaigne et à Malte

	SARDAIGNE		MALTE	
Primaire		51		8
Secondaire	1951	28	1965	41
Tertiaire		21		51
Primaire		8		2
Secondaire	1999	20	2003	30
Tertiaire		72		68

Sources des données : Sardaigne : 1951 : Paba, 1990 ; 1999 : Eurostat, 2003 ; Malte : National Statistics Office

La Sardaigne : retard et rapidité de développement économique

Manquant de moyens de communication et frappée jusqu'à la fin de la Seconde Guerre mondiale par la malaria, la Sardaigne est longtemps restée isolée, et constitua ainsi une des régions les moins développées d'Italie (Bergeron, 1973 ; Weingrod, 1979). Du point de vue de l'économiste sarde, R. Paci, il y a un demi-siècle, le système productif sarde présentait les caractéristiques d'une région en voie de développement²⁹ (Paci, 1997). Des changements sensibles virent le jour en matière de développement économique avec la chute du fascisme,

²⁹ Tout au long de l'histoire de la Sardaigne, les diverses dominations qui se succédèrent cherchèrent à exploiter intensivement toutes les ressources naturelles de l'île et, par là-même, provoquèrent l'appauvrissement des populations autochtones (Loi-Puddu, 1968). Par ailleurs, Brigand (1991) explique que la configuration géographique des îles méditerranéennes fait qu'elles se localisent, pour la plupart, au sud des Etats auxquels elles appartiennent. Ainsi, la dichotomie classique entre le nord et le sud se retrouve, opposant dans ce cas le degré de développement du pays à celui de ces îles.

l'autonomie régionale acquise en 1948³⁰ et la définition d'un Plan de Renaissance (1962) visant à la transformation et l'amélioration des structures économiques. La Sardaigne devait, à la fin, ressembler aux pôles économiques des centres du continent italien suite à l'expansion du capitalisme moderne (Loughlin, 1992). Ainsi, la Sardaigne a entamé, à l'aube des années 1960, une mutation économique qui a, pour la première fois, offert une véritable alternative au retard d'une société pastorale³¹.

Lorsque l'on regarde les différents secteurs économiques (Tableaux 7 et 8), on constate que l'implantation de quelques grosses entreprises et l'exploitation de ressources naturelles ont pendant trente ans été le moteur d'une économie qui a progressivement marginalisé le secteur primaire, de moins en moins compétitif et générateur d'emplois. Cependant, tout au long de ces années, le poids du secteur industriel n'a pas permis à l'économie insulaire sarde de combler l'important retard initial.

Il est toutefois intéressant d'observer que, du fait de la présence locale de ressources naturelles et d'un savoir-faire, l'industrie alimentaire a toujours, au fil du temps, eu un poids significatif dans le tissu industriel de la région sarde (Paci, 1997). En effet, en représentant plus de 23% de toute l'activité industrielle insulaire, cette industrie projette l'île au 11^e rang national. Cependant, l'isolement, l'insuffisante connaissance des marchés externes, ainsi que la petite dimension et le caractère artisanal de la majorité des entreprises ont créé les conditions de la faible croissance d'un système de production et d'un marché quasi exclusivement internes (Paci, 1997).

Dans le cadre de l'industrie agroalimentaire, les enjeux de l'information seraient à double tranchant. D'un côté, cela favoriserait la croissance des entreprises, la production de richesses et l'offre d'emplois mais d'un autre côté, cela ne contribuerait-il pas aussi à la perte de l'authenticité de la *sardité* tant préservée jusqu'ici dans un souci de s'adapter à la mondialisation des goûts dans un but lucratif ?

Sachant que les consommateurs recherchent dorénavant des aliments sûrs sur le plan sanitaire, porteurs d'une valeur gustative et d'une identité culturelle forte, et qu'ils attachent, par ailleurs, une importance grandissante au rôle potentiel de l'alimentation sur leur santé,

³⁰ La constitution de la Région Autonome sarde apparaissait comme un avantage pour l'île dans le sens où cela lui garantissait une meilleure dotation en ressources publiques, potentiellement génératrices d'emplois (Paci, 1997).

³¹ Avec, en 1990, une valeur de 105 par km², la densité de brebis dépassait largement la densité humaine. Les pâturages occupaient la moitié environ de la superficie insulaire, et la participation des revenus pastoraux au PIB était d'environ 25%. Ainsi, en matière d'élevage ovin, la Sardaigne occupe une place prépondérante dans l'Europe méditerranéenne (Angioni, 2000).

l'utilisation de l'alimentation sardo-méditerranéenne dans l'industrie agro-alimentaire, serait un moyen, à la fois, de répondre aux attentes des consommateurs et de pérenniser de bonnes pratiques alimentaires. Notons que plusieurs industriels de deux régions méditerranéennes françaises (Provence-Alpes-Côte d'Azur et Languedoc-Roussillon) se sont engagés dans une démarche de valorisation nutritionnelle de leurs produits en cherchant à adapter le modèle méditerranéen aux nouvelles normes de la vie moderne et qu'en résultat de nombreuses collaborations³², le premier guide pratique sur l'alimentation méditerranéenne à l'usage des industriels à vu le jour (Lestang et Vuillemenot, 2003).

Prospérité économique maltaise malgré l'insuffisance des ressources

En matière de développement, tout comme en matière de construction identitaire, Malte se présente comme un véritable paradoxe. Ce ne sont, effectivement, ni ses faibles ressources, ni sa surpopulation ou bien encore l'exiguïté de son territoire qui autoriseraient à penser que Malte, en tant que micro-Etat insulaire, fait preuve d'un certain dynamisme économique. Pourtant, l'analyse approfondie de Bernardie montre que la société maltaise, malgré ce tableau sombre, jouit d'une économie florissante. Au-delà des questionnements que peut susciter le caractère mystérieux³³ d'un tel développement, il semble, selon l'auteur, que la réussite maltaise repose, dans une large mesure, sur la capacité de celle-ci à tirer parti de sa position géographique à proximité du foyer européen et au cœur d'un espace maritime qui reste un haut lieu d'échanges et de communications. Ainsi, en presque 40 ans, une économie de type colonial s'est rapidement transformée avec succès en une économie moderne. « Dépourvue d'industrie au moment de l'Indépendance, écrit en effet Bernardie, Malte a su attirer rapidement des capitaux étrangers nécessaires à la mise en œuvre d'un programme industriel d'envergure. Par ailleurs, l'archipel a réussi, en quelques années, à prendre part au développement touristique méditerranéen en drainant une clientèle qui lui assure aujourd'hui

³² La réalisation d'une action collective innovante (Priam) est le fruit de l'association des régions Provence-Alpes-Côte d'Azur et Languedoc-Roussillon, de trente entreprises agro-alimentaires, des scientifiques, des deux fédérations professionnelles et des deux Critt, avec le soutien technique et financier de l'Etat, des conseils régionaux et de la CCI Marseille-Provence (Lestang et Vuillemenot, 2003).

³³ La réussite maltaise comporte en effet de larges zones d'ombres liées au rôle pour le moins surprenant joué par Malte sur la scène des trafics illicites internationaux (...) de l'immigration clandestine nord-africaine au trafic international d'armes et de drogue, en passant par diverses opérations de blanchiment de l'argent sale (Bernardie, 1999). Par ailleurs, l'implication d'enfants de moins de 15 ans dans le travail industriel et non-industriel est élevée (Sultana, 1994).

la principale source de ses revenus. Plus récemment, l'archipel s'est lancé dans une politique de promotion du secteur offshore³⁴ (...) » (Bernardie, 1999).

En terme de secteurs économiques (Tableaux 7 et 8), c'est le secteur industriel, soutenu au départ par l'industrie textile et la confection, qui constitua un des piliers de l'économie maltaise. Autrefois premier secteur d'activité, les chantiers navals maltais connaissent aujourd'hui d'importantes difficultés et ont cédé le premier rang au secteur touristique (Floch, 2003). Bien qu'il exerce toujours une certaine importance économique, le secteur industriel a sensiblement diminué au cours de ces dernières années (figure 7).

Le secteur agricole maltais témoigne, quant à lui, du caractère atypique de l'archipel maltais au milieu des autres économies méditerranéennes. Seulement égal à 5% déjà dans les années 1970 et n'ayant toujours employé qu'une faible proportion d'actifs, il n'est plus, aujourd'hui qu'un secteur marginal dans l'économie maltaise, représentant moins de 2% du P.I.B. En comparaison avec la Sardaigne (tableau 8), mais aussi avec la Crête où le secteur agricole atteignait 35,6% au début des années 1980, le contraste est saisissant (Bernardie, 1999).

Les surfaces cultivées ne couvrent plus que 1/3 du territoire, soit 11 000 Ha (Rolland, 2002), au profit de l'urbanisation galopante et du tourisme. Entre 1961 et 1991, le nombre d'exploitants agricoles travaillant à temps plein a chuté de 35% tandis que le nombre d'exploitants travaillant à temps partiel s'est élevé à 90% de l'effectif total (Tableau 9), marquant ainsi la nouvelle tendance à la pluri-activité des employés de cette profession. Le déclin de l'activité agricole est d'autre part aggravé par des facteurs environnementaux³⁵. L'île de Gozo, se distingue de sa sœur insulaire dans le sens où les secteurs de l'agriculture et de la pêche y sont plus importants du fait que l'industrie y soit moins présente. Gozo conserve donc un caractère rural (The Gozo network).

³⁴ Sources de devises, les centres internationaux d'affaire 'offshore' paraissent des instruments efficaces pour l'expansion et l'exportation de services administratifs et financiers (ex : affaires internationales, investissements financiers, assurances et banques) (Bernardie, 1999).

³⁵ En effet, de très faibles ressources en eaux, nécessaires à l'irrigation, des conditions climatiques semi-arides, des sols peu fertiles, la salinité de l'eau, l'accroissement de l'érosion des sols et le processus de parcellisation des exploitations dont les terres se font de plus en plus rares du fait de la progression urbaine et industrielle, sont autant d'éléments qui s'opposent à la croissance, sinon au maintien, de l'activité agricole maltaise.

Tableau 9 : Evolution du nombre d'agriculteurs maltais entre 1961 et 1991

	Plein temps	Mi-temps	TOTAL
1961	7330	8815	16145
1971	5636	8324	13960
1981	4352	10923	15275
1991	1473	13807	15280

Source : Meli, 1993 dans Busuttill et al., 1993

Néanmoins, si l'archipel a pu en moins de trente ans, jeter les bases d'un développement économique prospère, depuis le début des années 1990, l'économie, après une croissance accélérée, présente des symptômes de stagnation comme nous pouvons le voir sur la figure 7 avec le secteur tertiaire.

La montée du secteur tertiaire : prépondérance de l'administration publique en Sardaigne et du tourisme à Malte

On peut constater, qu'à l'heure actuelle, chaque société insulaire fonde son économie sur le secteur tertiaire, puisqu'il emploie 66% en Sardaigne et 68% des actifs à Malte.

A partir de 1975, en Sardaigne, le tertiaire a pris le relais en terme d'absorption de la main d'œuvre libérée par l'agriculture et l'industrie, pour ensuite devenir créateur d'emplois pour les nouveaux venus sur le marché du travail. Au sein du secteur tertiaire, la forte incidence des services non-marchands (c'est-à-dire l'administration publique) est une particularité de l'économie sarde qui emploient 25% des actifs de ce secteur (Paci, 1999). Cela s'explique notamment par le fait que la Sardaigne est une région jouissant d'un statut spécial qui demande un plus grand développement de l'administration publique.

Les services marchands et le développement des activités liées au tourisme représentent désormais un des points de force du système économique sarde. Par ailleurs, le commerce, lié à l'augmentation du niveau de consommation de la population, bénéficie d'une embellie (Paci, 1997).

Cependant, Weingrod (1979) évoque à cet égard le concept d'involution³⁶ pour expliquer que bien qu'elle se trouve dans le cercle d'influence de centres industriels, la Sardaigne n'est pas

³⁶ L'involution désigne le processus de modification au cours duquel s'opère une évolution permanente à l'intérieur d'un modèle, tandis que le modèle lui-même ne subit aucun changement (Weingrod, 1979).

devenue industrielle mais continue plutôt d'être une région marginale et involutive, c'est-à-dire ne se développant qu'à l'intérieur de ses propres frontières. Par exemple, des modèles agricoles traditionnels ont été constamment développés, le commerce de détail s'est proportionnellement multiplié et la bureaucratie s'est amplifiée. Or, si la part des services augmente, le secteur agricole sarde n'en reste pas moins encore présent puisque malgré leur diminution, l'agriculture et l'activité pastorale continuent d'être des piliers de l'économie sarde.

Sur l'archipel maltais, bien qu'en léger recul depuis 1995³⁷, le tourisme contribue largement à la croissance du secteur tertiaire qui contribue au moins à 20% du P.I.B et génère le tiers des emplois maltais (Lozato-Giotart, 2001 ; Manach, 2002-2). Ainsi, le nombre d'employés de l'industrie hôtelière a subi un net accroissement.

C'est à travers les retombées sur l'emploi, le niveau de vie et les comportements des habitants que l'on peut mesurer l'impact social du tourisme qui s'avère être un facteur incontestable de changement social dans les régions méditerranéennes (Lozato-Giotart, 1990). En effet, le contact direct avec les touristes dont les valeurs sociales et les coutumes sont différentes, peuvent agir comme catalyseurs du changement social (Lockhart, 1997). Nous l'avons vu, l'activité touristique étant pour l'instant plus développée à Malte qu'en Sardaigne, on peut donc présumer que les retombées sociales y soient déjà plus avancées. Bernardie (1999) met en avant le poids de l'évolution économique sur les mutations sociales maltaises : « Malte vit plus que jamais écartelée entre tradition et modernité, repli et ouverture, culture occidentale et culture proprement méditerranéenne ». Les symptômes de stagnation économique reflètent par conséquent un profond malaise de la société maltaise, toujours en quête d'identité. Cependant aujourd'hui, c'est le matérialisme à outrance des nouvelles générations qui semble faire vaciller les repères traditionnels de la société qui en conséquence, selon Bernardie, se cherche douloureusement (Bernardie, 1999).

Par ailleurs, on peut craindre que ces changements sociaux ne soient certainement qu'une affaire de temps en Sardaigne puisque, la Région sarde met l'accent sur la formation

³⁷ « Conséquence de la révision à la baisse du taux de change fixe établi entre la livre maltaise et la livre sterling, la diminution de la fréquentation touristique à Malte (...) semble également tenir à l'incapacité des professionnels du tourisme maltais à retenir ou fidéliser une partie de leur clientèle. Le manque de plages, l'exiguïté de l'île, le bétonnage de plus en plus criant et systématique du littoral, un accueil peut-être pas aussi chaleureux que souhaité et vanté dans les brochures, contribuent à fragiliser cette activité dont on connaît le caractère généralement versatile » (Bernardie, 1999).

professionnelle et la nécessité de préparer du mieux qu'il soit les employés du tourisme aux goûts différents des consommateurs venant de marchés « plus riches et plus évolués » (Regione Autonoma della Sardegna, 2002).

Toutefois, dans son analyse économique des îles, Bethemont relativise la responsabilité du succès du tourisme dans la viabilité économique de Malte en tant qu'Etat insulaire. Selon lui, si le tourisme est devenu la principale source de revenus, il n'en demeure pas moins que cette activité reste fragile³⁸. On retrouve un schéma relativement similaire en Sardaigne, où Paci évoque aussi le tourisme en terme d'industrie car il ne se limite pas simplement à la recette hôtelière mais englobe aussi d'autres secteurs qui à eux tous constituent une véritable filière productive³⁹ (Paci 1999).

L'expansion du tourisme peut donc jouer un rôle important dans le processus de développement, et plus particulièrement dans les régions économiquement 'en retard', si l'activité touristique arrive à s'intégrer dans le tissu de l'économie locale. Le tourisme, du fait de sa capacité à accroître l'emploi, est donc un facteur potentiel d'enraiment du chômage dont le taux, nous allons pouvoir le constater dans la section suivante, est plus élevé en Sardaigne qu'à Malte.

III.1.2 Un taux de chômage persistant en Sardaigne

Actuellement à 19%, le taux de chômage est l'aspect le plus critique de la situation socio-économique sarde, surtout parmi les jeunes de moins de 25 ans (Tableau 10). Les femmes sardes sont aussi plus touchées que la population masculine (27% contre 14%). En comparaison, malgré une très forte densité démographique, le chômage ne touche que 7,5% de l'ensemble de la population maltaise, et seulement 10% des femmes (National Statistics Office, 2003-2). Par ailleurs, le faible taux de chômage explique peut-être l'absence de

³⁸ Bien que le tourisme puisse constituer une activité motrice dans le développement économique, Spilanis (1991-92) souligne qu'il ne faut pas, cependant, sous-estimer les déséconomies externes que l'expansion du tourisme exerce sur son environnement économique. Le drainage de la main d'œuvre non-qualifiée grâce à l'offre des salaires plus élevés que dans d'autres secteurs, l'augmentation des prix, la raréfaction des terres disponibles pour d'autres activités, l'augmentation générale du coût de la vie, la surcharge des infrastructures et le drainage des capitaux à cause des rémunérations très élevées.

³⁹ Sont inclus dans cette industrie, entre autres, les transports, l'agroalimentaire (avec ses vins, ses fromages et son pain carasau notamment), ainsi que l'artisanat traditionnel et artistique (Paci 1999).

mendicité dont est fière la société maltaise : « les Maltais sont aussi fiers de souligner qu'ils n'ont chez eux ni mendiants, ni clochards. » (Bernardie, 1999).

Tableau 10 : Taux de chômage en Sardaigne et à Malte (%)

	SARDAIGNE	MALTE
Population totale	19	7,5
Hommes	14	6,4
Femmes	27	10
<25 ans	52	-

Source des données : Sardaigne : Eurostat, 2002 ; Malte : National Statistics Office, 2003-2

Parmi les mutations socio-économiques, la production agricole en est une à laquelle il est important de s'intéresser puisque cela peut apporter un éclairage sur l'évolution des pratiques alimentaires.

III.2 Le monde agricole : recul progressif en Sardaigne, quasi-disparition à Malte

Les régions méditerranéennes sont parfois qualifiées de traditionnelles et se distinguent nettement des pays du Nord de l'Europe où les filières de l'alimentation (dont la production agricole fait partie intégrante) s'avèrent être hautement organisées et plus complexes (Feio, 1989). La production agricole des régions du pourtour méditerranéen est principalement centrée sur la récolte du blé, des olives, du raisin, et des agrumes. Hormis les agrumes, cette récolte est donc basée sur l'ancienne triade méditerranéenne 'blé-olivier-vigne'. Cependant, comme le précise Braudel (1977), le tableau du paysage méditerranéen classique ne saurait être complet sans l'image d'un troupeau en mouvement.

Cette production est adaptée à un climat spécifique comportant une sécheresse estivale. Le troupeau sait profiter des terres les plus pauvres, impropres à la culture ; mobile, il permet de tirer parti de maigres ressources végétales, clairsemées dans l'espace et échelonnées dans le temps (Braudel, 1977). Cependant, les difficultés font aussi partie de la réalité du monde agricole méditerranéen avec de sévères contraintes telles la saisonnalité de la production, la présence de terrains montagneux ou encore la prédominance de fermes familiales de petite taille (Feio, 1989).

En raison de la différence de potentialités agronomiques liée notamment à l'exiguïté du territoire, la capacité dans le domaine de l'approvisionnement alimentaire issu de productions locales s'avère très inégale entre les deux sociétés insulaires. Nous découvrirons que si effectivement les cultures sardes s'avèrent typiques du bassin méditerranéen, la célèbre triade ne figure pas au tableau agraire maltais.

III.2.1 L'agriculture en Sardaigne, ou la prédominance d'un système agropastoral

Bénéficiant d'un espace suffisamment vaste pour permettre des développements significatifs de l'agriculture, la Sardaigne a toujours eu une activité agricole et pastorale prédominante, longtemps dominée par des cultures arbustives traditionnelles. Vignes, oliviers, agrumes et cultures maraîchères -rendues possibles grâce aux progrès de l'irrigation, notamment dans le Campidano- sont des activités relativement récentes. Le long isolement de la Sardaigne et la faible densité de peuplement ont longtemps constitué des facteurs favorables à la pratique extensive de la culture des céréales et de l'élevage, et ont été contraires au développement de la vigne -ou plutôt du vignoble- (car ce qui est récent, ce n'est pas la vigne mais le vignoble), de l'arboriculture et du maraîchage, activités coûteuses en main-d'œuvre (Le Lannou, 1941). La vigne occupe une place privilégiée dans la liste des cultures accessoires, du fait de sa haute ancienneté, ayant été introduite sur l'île par les Phéniciens. Cependant, il a fallu, pour qu'elle joue un autre rôle que celui d'un élément obligé du patrimoine villageois, un changement de la structure agraire locale et l'entrée de la Sardaigne dans un cercle plus large de relations générales. Ainsi, le développement du vignoble sarde ne date que de la fin du XIX^e siècle.

La pastorizia

Il y a un peu plus d'une soixantaine d'années, Le Lannou (1941) décrivait la Sardaigne comme un vieux pays rural où l'activité et l'économie pastorales étaient prépondérantes, c'est-à-dire, comme une terre de bergers. A l'heure actuelle, la *pastorizia* (l'élevage de moutons) reste l'activité emblématique de la Sardaigne et a laissé son empreinte surtout dans la province de Nuoro -province pastorale par excellence- au centre-est de l'île, sur la Barbagia, avec la présence du massif de Gennargentu. Celle-ci a su conserver une nette caractéristique pastorale malgré les interventions de politiques économiques qui avaient pour but d'y favoriser l'industrialisation (Leone & Zaccagnini, 1987). Les autres parties de l'île ont subi, au cours du temps, des transformations et des modifications qui ont peu à peu atténué leur caractérisation pastorale. Tel est le cas notamment de la plaine du Campidano où récemment

des efforts ont été menés par la *Cassa del Mezzogiorno* (Caisse du Midi) dans le domaine de l'irrigation (Leone & Zaccagnini, 1987 ; INEA, 2001).

L'agriculture sarde repose essentiellement sur l'essor du secteur ovin, amorcé depuis 30 ans, dont les enjeux actuels sont d'améliorer encore la rentabilité des exploitations et d'abaisser les coûts de production. Estimé à plus de 5 millions de têtes de bétail, l'élevage des petits ruminants a un poids économique, social et politique important puisque les ovins et caprins laitiers représentent 60% du PIB agricole (Couzy, 2003). L'élevage ovin représente souvent une des rares alternatives au chômage et à l'abandon de la terre (Ledda, 1990).

La Sardaigne, grande productrice de fromages à pâte dure et molle

L'élevage ovin est orienté vers la production de lait transformé en fromages dont trois jouissent d'une Appellation d'Origine Protégée : *Pecorino Romano* (le fromage le plus exporté d'Italie), *Pecorino Sardo* et *Fiore Sardo*. Les fromages fabriqués sont donc plutôt à pâte dure et molle du fait que ces sortes de fromages sont plus faciles à conserver dans les régions où le climat est caractérisé par des températures moyennes élevées.

A côté du lait, la viande ovine/caprine, n'apporte que des ressources complémentaires. Selon la tradition, Noël et Pâques représentent deux moments importants de la vente et de la consommation d'agneau qui se veut traditionnellement préparé par les hommes, rôti aux fers (Bergeron, 1969).

Malgré la présence de nombreux facteurs limitants⁴⁰ qui sont apparus au fil des époques, la Sardaigne a su améliorer son agriculture, et par conséquent son approvisionnement alimentaire qui demeure néanmoins insuffisant⁴¹. Les innovations, en particulier techniques, de ces dernières décennies ont profondément transformé les caractéristiques de la vie

⁴⁰ La fertilité des terres et la présence de montagnes couvertes de maquis propices au bon développement de l'agriculture et à l'élevage du bétail n'ont pas toujours résisté à l'opposition forte du système de division des terres, aux invasions de sauterelles, aux mauvaises récoltes, aux famines et aux épidémies de malaria. Ces dernières furent le résultat de la transformation des riches terres littorales en marécages suite aux invasions successives, lors de l'occupation arabe au IX^e siècle.

⁴¹ Par exemple, les cultures de fruits et agrumes sont insuffisamment pratiquées. En ce qui concerne les agrumes, le manque d'eau dont souffre considérablement la Sardaigne, est un facteur limitant à de telles cultures qui en ont particulièrement besoin (INEA, 1999-1).

agropastorale sarde avec une rapidité et une profondeur encore jamais observée jusque là (Angioni, 1982).

Importations principalement en provenance de la France et de l'Allemagne

En dépit de certains progrès liés à la production, le niveau d'équipement des exploitations demeure encore bien inégal (Couzy, 2003). Les petits producteurs qui ne disposent pas d'un capital suffisant pour s'équiper des techniques modernes obtiennent des rendements, notamment en céréales, betterave à sucre et en fruits et légumes, plus faibles, et à des coûts plus élevés, que les exploitants qui ont pu mécaniser, irriguer et augmenter la taille de leurs terres (Counihan, 1981). En conséquence d'un tel fossé de production entre les différents exploitants agricoles, la Sardaigne demeure tributaire de différents pays de l'Union européenne pour son ravitaillement alimentaire, procurant ainsi à l'île un solde négatif en matière d'échanges agroalimentaires.

Les principales importations reposent sur le poisson frais et congelé (16,8%), le froment tendre (15%), la viande fraîche et congelée (11,6%), ainsi que le maïs (8,5%) (tableau 11).

Tableau 11 : Evolution de la valeur des importations agroalimentaires en Sardaigne entre 1992 et 1998

	Valeur (milliards de liras)			Variation % 97-98/92-93
	1992-3	1997	1998	
Froment tendre	77	86,8	104	23,9
Poisson frais et congelé	36,9	72,2	84,5	112,4
Viande fraîche et congelée	31,4	46,8	55,5	63
Maïs	19,4	27,4	45,7	88,7
Farine de grains et oléagineux	15,7	27,4	21,8	56,9
Autres céréales	19,7	23	21,7	13,7
Produits de la sylviculture	7,3	20,2	20,7	181,9
Légumineuses et légumes secs	16,5	15,7	19,5	6,8
Légumineuses et légumes frais	6,2	10,8	9,2	61,5

Source : INEA, 1999-1

III.2.2 Un secteur frôlant la disparition à Malte

Doté d'une population locale grandissante, à laquelle viennent s'ajouter 150 000 touristes par mois en périodes de pointe, ce qui représente une augmentation de plus d'un tiers de la population (Dubois, 2002), ainsi que d'un secteur agricole souffrant d'un certain nombre de faiblesses, comme beaucoup d'autres petits états insulaires, l'archipel maltais n'est pas en mesure d'être globalement auto-suffisant sur le plan alimentaire. Par conséquent, en raison de ses ressources agricoles limitées, l'archipel maltais est contraint d'avoir recours à l'importation de produits agricoles, de part et d'autre de l'Europe, et notamment du Nord, pour subvenir aux besoins alimentaires de l'ensemble de la population.

Tableau 12 : Evolution de la consommation et du coefficient d'autosuffisance à Malte entre 1961 et 2001

	1961		1980		2001	
	CONS	C. Autos %	CONS	C. Autos %	CONS	C. Autos %
Céréales	54 104	9	53 187	14	85 056	14
Légumineuses	4468	61	1830	85	1300	88
Huiles végétales	4016	0	4490	0	5144	0
dont						
huile d'olive	31	10	43	7	474	0
Légumes frais	24 778	121	48 281	102	65 208	97
Fruits	18 486	59	25 655	40	26 435	25
Viandes	11 290	57	23 108	33	30 183	61
dont						
Porc	3473	58	6061	0	13 742	72
Bœuf	5848	51	8748	27	6209	25
Volaille	1223	78	4924	94	7598	74
Mouton/chèvre	637	52	291	34	1031	1
<i>poisson</i>	4122	32	11 319	10	14 759	19
lait	50 592	51	69 095	45	90 743	54
Œufs	2828	64	5881	104	8215	97

Source des données : Food Balance Sheet, FAOSTAT ; **CONS** : Consommation en tonnes ; **C. Autos** : Coefficient d'autosuffisance (calculé à partir de données sur la production et la consommation totale)

Comme l'indique le tableau 12, à l'heure actuelle, la production agricole maltaise ne pourvoit entièrement -ou quasiment- aux besoins de la population, qu'en légumineuses, en légumes

frais, en œufs, en volaille et en lapin, l'emblème national. Le taux d'approvisionnement local est par contre faible en fruits frais (et notamment en raisin pour la vinification), en mouton, agneau, chèvre et en bœuf, en poisson et en huiles végétales. L'archipel ne produit ni sucre, ni riz, ni beurre et ni lait en poudre.

Ce sont le Royaume-Uni et l'Italie qui dominent le marché des produits agroalimentaires étant donné, d'une part l'influence politique qu'a exercée le Royaume-Uni sur Malte, et qui en a profité pour inonder le marché de produits à bas prix, mais n'allant pas toujours dans le sens d'un bénéfice santé pour la population maltaise comme nous le verrons plus loin, et d'autre part la proximité géographique avec l'Italie, le plus proche voisin de Malte.

Une question se pose alors : est-ce que les habitudes alimentaires maltaises sont fortement conditionnées par ces importations, c'est-à-dire internationalisées ? On peut d'ores et déjà supposer que oui. Le développement d'échanges commerciaux avec le Royaume-Uni devrait avoir des répercussions sur les pratiques alimentaires maltaises qui seront certainement fortement imprégnées, pour le moins, d'aliments anglo-saxons.

Le ketchup : une importante production sur l'archipel maltais

Malgré la présence de nombreux facteurs limitant, la production agricole a cependant augmenté du fait d'importantes transformations, la plus visible étant le passage de l'agriculture de subsistance à l'agriculture commerciale. Ainsi, l'activité agricole s'est diversifiée et a subi une intensification des productions issues de cultures sous serre (comme par exemple la fraise, le kiwi et l'avocat). La production de tomates, une activité traditionnelle à Malte, assure une récolte de 15000 tonnes/an en moyenne. Mais elle s'avère insuffisante pour subvenir aux besoins conjugués de la population locale et de l'exportation. Le volume le plus important des transformations sur place de fruits et légumes concerne les tomates qui sont vendues sous forme de purée et, étonnamment, de ketchup. Ce dernier, dont la consommation locale est particulièrement importante pour un pays méditerranéen, est aussi exporté à destination de la péninsule arabique, dont la consommation est non moins surprenante (Rolland, 2002). En effet, la vente de ketchup constitue la part des recettes la plus importante de la société de John Magro, industriel gozitaïn, producteur de ketchup. Au total, cinq millions de bouteilles sont exportés chaque année dans 22 pays. La raison de ce succès est très simple, cette société fabrique un ketchup adapté au goût de chaque pays en terme notamment de couleur et de consistance : un ketchup à la demande en sorte. Les Britanniques, par exemple, aiment le ketchup qui a un goût de tomate tandis qu'en Afrique du Nord, on le

préfère épicé. Enfin, à Dubaï, le ketchup doit avant tout être bon marché, ce qui explique que le pourcentage de tomates soit plus réduit.

Ainsi, la compagnie Magro Brothers est un fournisseur au niveau mondial du ketchup utilisé par McDonald's. Un des symboles par excellence de la restauration rapide et de l'américanisation des pratiques alimentaires, la production de ketchup est un signe marquant l'acculturation de l'alimentation maltaise.

Les fruits et légumes maltais défavorisés par une mauvaise présentation

Lorsque l'on se penche de plus près sur la question de la production et l'approvisionnement des fruits et légumes à Malte, il semble qu'un certain nombre de barrières, indépendamment de la population maltaise, en empêchent l'achat et par conséquent la consommation. D'une part, les fruits et légumes, issus des productions locales, qui sont à l'origine de bonne qualité, sont malheureusement dégradés lors des manutentions. Trop souvent laissés au soleil après la récolte, ils développent un aspect peu appétissant dès la mise en rayon, n'incitant pas à l'achat, et ils n'ont, de plus, qu'une très courte durée de vie, ce qui dissuade aussi l'acte d'achat des ménagères maltaises. Par ailleurs, les fruits et légumes frais importés ont bien meilleur aspect mais ont un prix de vente largement supérieur aux tarifs locaux (Rolland, 2002), ce qui agit en tant que facteur limitant de la consommation.

Dans la gamme des fruits et légumes importés, mais cette fois sous forme de produits transformés, une large gamme de soupes en sachet à base de légumes lyophilisés et généralement à forte teneur en sel, arrive principalement de Grande-Bretagne. Les confitures font aussi l'objet d'importations mais, étant donné leur prix de vente supérieur aux produits locaux, le choix du consommateur maltais se tourne, généralement, vers les confitures maltaises, dont la qualité est moins bonne du fait de la teneur en sucre très élevée. En terme de santé publique, ces deux exemples ne sont pas vraiment en accord avec les recommandations des politiques nutritionnelles maltaises, à savoir réduire la consommation de la population en sel et en sucre.

A l'heure actuelle, les fruits et légumes sont importés principalement de l'Italie, du fait de sa position géographique privilégiée. Les importations de légumes sont beaucoup moins importantes que celles des fruits et ont diminué de 10%, par rapport à 1998, malgré une consommation plus importante, ce qui indique que la production locale a augmenté. La grande majorité des pays fournisseurs est européenne (Pays-Bas, Belgique et Italie).

Les produits carnés : une part importante des importations

Autosuffisante pour la viande de poulet, de porc et de lapin, le reste de la production locale de produits carnés (bœuf, mouton et chèvre) se doit d'être supplémente par le biais des importations afin de satisfaire les besoins d'une population grande consommatrice de viande. A titre de comparaison, en 2001, on enregistrait une consommation de viande pour l'ensemble de la population à un peu plus de 30 000t contre seulement un peu moins de la moitié pour la consommation de poisson (FAOSTAT, 2003). Malte ne couvrait en 2001 que 25% de ses besoins en bœuf.

Souffrant d'un manque d'organisation et limité à de petites unités, traditionnelles et familiales, le secteur de l'élevage ovin et caprin, majoritairement situé à Gozo, ne couvre que 2% des besoins en viande de mouton et de chèvre. De ce fait, 820t doivent être importées d'Australie et de Nouvelle-Zélande. Le lait ovin et caprin, produit sur place, est consommé dans le cadre limité de la ferme ou transformé en fromage traditionnel, les « Gbejniet⁴² » dont la production annuelle s'élève à 1600t.

Héritage de l'occupation britannique, le « *corned beef* » figure parmi les produits carnés importés du Brésil, d'Argentine et du Royaume-Uni sous une multitude de marques.

La majorité de la charcuterie de porc et de bœuf est importée d'Italie. L'influence géographique de l'Italie et de la Sicile se traduit par une consommation importante de charcuterie, avec prédominance de produits favorisant la prise alimentaire entre les repas, encore appelée 'grignotage', tels les tranches de saucisson prédécoupées, saucisses pour hot dog précuites, pepperoni à croquer, etc.

Autre héritage de la culture britannique, les produits dérivés à base de viande font aussi partis intégrante des importations de produits carnés, en provenance du Royaume-Uni. Ceux-ci incluent de nombreuses préparations pour bouillons à base de viande, ainsi qu'une grande diversité de poudres pour préparations de gelées parfumées (desserts à la fraise, menthe, etc.), très souvent à base de gélatine de porc.

⁴² Les Gbejniet sont des petits fromages ronds pasteurisés, parfois recouverts de poivre et d'épices, au goût très prononcé. Ils sont produits dans l'usine de Gozo.

Malte : grand importateur de produits laitiers

Un environnement peu favorable est à l'origine de la faible production laitière de Malte qui se résume au lait frais, aux yaourts, à la crème fraîche, à la *ricotta* et à la *mozzarella* (spécialités italiennes toutes deux produites à base de lait de vache sur l'archipel maltais), ainsi qu'au fromage local « gbejna ». La rareté des pâturages, la pauvreté des sols, la chaleur et la sécheresse ne permettent pas l'exploitation d'un cheptel important. Moins nombreuses que les chèvres et les brebis (12 000 têtes au total), les vaches laitières (10 000 têtes) produisent cependant 48 000t de lait par an contre seulement 4000t issues de l'élevage ovin et caprin.

Le fromage est la denrée la plus importée, avec au premier plan, le fromage à pâte pressée (*'processed cheese'*), le fromage fondu et le très célèbre cheddar anglais. On peut noter aussi la part importante attribuée aux lait-crème concentrés et en poudre (Rolland, 2002). Face à un tel schéma d'importations internationales, on peut s'interroger fortement quant au caractère encore méditerranéen de l'alimentation des Maltais. Etant donné la place considérable accordée à ces produits, et notamment aux fromages à tartiner, on ne peut que de plus suspecter l'influence sur les habitudes alimentaires maltaises du modèle anglo-saxon où la consommation de graisses saturées, par le biais des produits laitiers notamment, y est importante, à l'opposé du modèle d'alimentation méditerranéen. Dans celui-ci peu de lait est consommé, or les Maltais se révèlent être de grands consommateurs de lait (106L/an/hab, ce qui est comparable à la consommation des Pays-Bas d'où il est d'ailleurs importé sous sa forme concentrée) qu'ils achètent quotidiennement (Rolland, 2002).

La fiche de synthèse, du marché des produits laitiers, des missions économiques à Malte confirme d'ailleurs au sujet des habitudes alimentaires liées à ces produits que les consommateurs maltais se tournent de plus en plus vers la palette de produits d'importation dont l'équivalent n'est pas produit localement et qui offre un choix plus large, tant au niveau du produit, que de la qualité et du prix (Rolland, 2002).

A l'aube de leur entrée au sein de l'Union européenne, les autorités maltaises prennent conscience que des améliorations s'avèrent indispensables pour maintenir la pérennité de l'agriculture maltaise. Malte ne peut pas se permettre de voir totalement disparaître son secteur agricole, non seulement sur le plan de l'emploi, des structures sociales et du bien-être de la faible communauté agricole restante mais aussi parce que l'agriculture est multi-

fonctionnelle à Malte. L'agriculture contribue aussi au maintien d'espaces non construits, afin de protéger le fragile paysage rural dont le potentiel est si cher au tourisme.

III.3 Redistribution spatiale de la population : exode rural et urbanisation

Pourquoi est-il important de s'intéresser aux changements spatiaux? De façon générale, tous les processus de modifications de l'espace sont lourds de conséquences pour la population⁴³. Tandis que les caractéristiques démographiques, sociales ou économiques d'un espace évoluent sous l'impact entre autres du dépeuplement des campagnes, du mouvement massif d'urbanisation (ou de la désindustrialisation), les comportements et les systèmes de valeurs se modifient (Picheral, 1995) de façon profonde et parfois brusque. L'urbanisation est donc directement liée au stade de développement d'une société puisqu'elle s'accroît à la mesure des transformations économiques (Gourou, 1997).

L'urbanisation globale de la planète est une tendance confirmée par les statistiques. Gaspar (1999) souligne qu'une de ses caractéristiques est l'exaltation de la consommation, et que c'est dans celle-ci que la mondialisation est la plus visible. D'après Constantinides (2001), la croissance urbaine est étroitement liée à la croissance économique, qui constitue l'une des sources de revenus, d'emplois et d'opportunités d'amélioration du niveau de vie : autant de facteurs pouvant générer de nouveaux comportements.

En l'espace de 40 ans, entre 1955 et 1995, le taux global d'urbanisation⁴⁴ de l'archipel maltais a augmenté de 23% et a atteint 89% en 1995. Ce phénomène est d'autant plus spectaculaire qu'il est à Malte beaucoup plus développé que dans l'ensemble du monde méditerranéen. En comparaison, le taux mondial d'urbanisation n'était que d'un peu plus de 60% cette même année (Plan Bleu, 2000). Le fait urbain maltais se distingue également très fortement de celui des autres milieux insulaires méditerranéens qui, mise à part la Sicile, ont un taux d'urbanisation inférieur ou égal à 65%. La Sardaigne, d'après les estimations du recensement de 1981, avait en 1999 un taux d'urbanisation de 65% (Bernardie, 1999).

⁴³ Le propre de la géographie est bien de considérer l'espace, dans sa globalité, et en tant que réalité mouvante, en perpétuels changements sous l'influence constante de l'aménagement par une population, par une société (Picheral, 1995).

⁴⁴ Le taux d'urbanisation mesure le processus de croissance, numérique et spatiale des villes et correspond à la proportion des citoyens dans la population totale (Picheral, 2001)

III.3.1 Peuplement hétérogène en Sardaigne, lié aux pôles du développement économique

La population sarde n'est pas répartie de façon homogène sur l'ensemble du territoire, qui se divise en quatre provinces administratives (Cagliari, Nuoro, Oristano et Sassari)⁴⁵, et sa répartition est en étroite relation avec le développement économique. Alors que la densité de population globale du territoire régional est de 68 habitants au km², celle-ci varie à l'intérieur du territoire. La plus haute densité est enregistrée dans la province de Cagliari (111 habitants au km², soit près du double de la moyenne régionale), suivie de la province de Sassari et d'Oristano avec une densité similaire, égale à 60 habitants au km². La province de Nuoro est la moins peuplée, avec seulement 38 habitants au km² (Osservatorio Industriale, 2003). Aux disparités Nord-Sud, s'ajoute aussi une hétérogénéité de peuplement en fonction des zones de l'intérieur et celles de l'extérieur de l'île. Un effectif de 1 632 000 habitants (dernier recensement : 21 octobre 2001) est donc réparti sur l'ensemble de la Sardaigne selon un schéma arrière-pays/littoral qui est apparu lors des dernières décennies, auquel s'ajoutent, nous le verrons, de nets contrastes entre les différentes zones côtières. Il n'y a encore pas si longtemps, la population côtière ne représentait qu'une faible proportion de la population totale qui était plutôt retranchée vers l'intérieur de l'île (Gentileschi, 1991). Les intérêts des bergers, le fait que les activités en rapport avec la mer (navigation, pêche, commerce avec l'extérieur) étaient entre les mains d'étrangers, le danger potentiel que représentait la côte (en partie dû à sa morphologie mais aussi du fait de la présence d'étangs, foyers de paludisme) étaient autant de raisons pouvant expliquer une telle répartition de la population.

Naguère enfermée dans une société pastorale traditionnelle montrant des signes économiques de sous-développement (Le Lannou, 1941), la Sardaigne subit aujourd'hui un exode rural. Son panorama territorial est ainsi nuancé en matière de développement socio-économique mais aussi de dynamique démographique. Alors que l'émigration à l'étranger se réduit comme peau de chagrin, la mobilité interne augmente proportionnellement, avec un attrait particulier pour la côte qui est lié au changement d'image de marque de l'île.

⁴⁵ Il faut cependant noter que dans le cours de l'année 2003, un réarrangement administratif a donné lieu à quatre nouvelles provinces, à savoir, deux dans l'ancienne province de Cagliari : **Sulcis-Iglesiente** et **Medio Campidano**, cette dernière empiète d'ailleurs un peu sur l'ancienne province de Nuoro où a été introduite la province d'**Ogliastra** et enfin dans l'ancienne province de Sassari : **Gallura**.

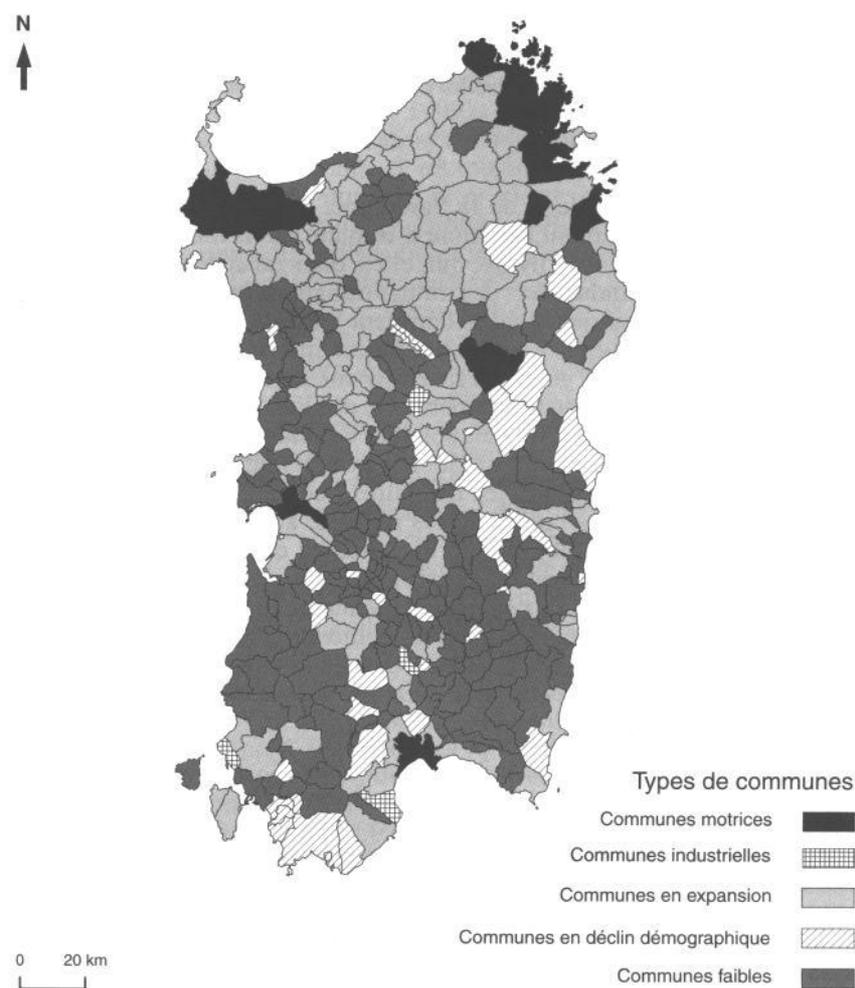
Exode rural amorcé dès les années 1950

De 1950 à 1971, le système agropastoral connaît une crise économique et sociale du fait de l'offre d'emplois industriels suscitée par le développement économique urbain en Sardaigne, dans le Nord de l'Italie et en Europe du Nord entraînant un exode agricole. Une pénurie de la main d'œuvre dans les plus grandes exploitations ovines et une crise permanente de productivité ne tardent pas à se faire ressentir.

Au cours de la période 1950-1980, près de 20% de la population sarde a quitté l'île pour chercher un emploi dans la péninsule ou à l'étranger créant ainsi une élimination massive des producteurs agricoles (Murgia, 1980). Lors des trente dernières années, même si la *pastorizia* reste une activité emblématique de la Sardaigne, parmi la jeunesse sarde, l'exode agricole s'est intensifié, traduit par une désaffection profonde de la *pastorizia*, reflet d'une volonté très nette d'échapper à la vie de berger dont les conditions étaient, à une certaine époque, d'une inconcevable dureté. Beaucoup de fils de pâtres, mais aussi de paysans, préfèrent choisir un autre métier, moins rémunérateur au besoin, mais plus sûr, plus tranquille et surtout moins dur. A l'aube des années 1970, certains avaient déjà abandonné la campagne pour l'usine ou le chantier en Allemagne (Bergeron, 1969, 1973).

Ainsi, le dépeuplement des zones rurales, notamment dans les montagnes, se fait au profit des zones littorales et urbaines qui jouent de plus en plus un rôle polarisant, tant au plan de l'occupation de l'espace qu'au plan économique. Les conséquences du dépeuplement rural sont nombreuses et interdépendantes. Le départ progressif des habitants annihile toute activité importante et rend précaire la vie quotidienne par l'absence de services publics, et vice-versa. Ainsi, comme le souligne Brigand (1991), les évolutions techniques et économiques contemporaines ont conduit à la substitution des anciennes relations de complémentarité entre la montagne et le littoral par des relations d'assistance et de dépendance.

Figure 8 : Les différenciations spatiales en Sardaigne en 1999



Source : Carcangiu, Sistu et Usai, 1999

Un panorama nuancé

L'analyse par *cluster* menée au sein du CRENOS (*Centro Ricerche Economiche Nord-Sud*) a identifié, à l'échelle des 375 communes, 5 sous-ensembles partageant la Sardaigne entre, d'un côté, les communes motrices, industrielles et en expansion et de l'autre, les communes en déclin démographique et faibles (Figure 8).

Les communes motrices, c'est-à-dire les grandes villes et les zones de tourisme, auxquelles s'associent celles qui sont spécialisées dans l'industrie, ainsi que les communes en expansion, sont le siège d'une Sardaigne dynamique et active.

Hormis les quatre chef-lieux (Cagliari, Sassari, Oristano et Nuoro), sont présentes, au sein du groupe des communes motrices, cinq communes qui constituent le système territorial côtier *gallurese* (Côte d'Émeraude) -élément moteur du secteur touristique sarde-, système qui

accuse à lui seul un taux de croissance de la population largement supérieur à la moyenne nationale, reflet notamment de l'exode rural. De même, la zone métropolitaine de Cagliari, avec une densité de population de quatre fois supérieure à la moyenne régionale, traduit aussi ce processus démographique de la campagne vers la ville.

Un peu plus d'un quart (27,6%) de la population sarde réside sur l'ensemble de ces 9 communes, quasiment toutes situées sur la côte (exception faite de Nuoro). Il n'est donc pas surprenant de constater que le secteur tertiaire soit nettement prévalent dans l'activité économique de ces communes. Il existe cependant une nette différence entre la zone interne (représentée par Nuoro) où prévaut la fonction administrative et la zone côtière où là, priment les services marchands et notamment le tourisme.

La dynamique démographique de ce groupe de communes s'accompagne de valeurs du revenu par habitant et du taux d'activité les plus élevés et d'un taux de chômage le plus bas des cinq regroupements, soulignant combien la stabilité de l'emploi et de l'économie sarde est directement dépendante du tertiaire.

Un tiers de la population sarde réside dans les communes en expansion qui se situent directement à la périphérie des communes motrices (Cagliari, Sassari et celles du littoral touristique *gallurese*), mais aussi au centre de l'île, autour de Macomer, dans la Baronia et la Barbagia (où dominent activités liées à l'élevage et l'agroalimentaire), et autour d'Arborea (le pôle de modernisation agricole et zootechnique de l'île). Pula, le site d'enquête choisi pour représenter le lieu touristique, fait partie de ce regroupement.

A ce schéma de pleine croissance et de dynamisme associé à une Sardaigne plutôt littorale, s'oppose un tableau plus sombre fondé sur une Sardaigne en grande partie de la zone interne qui témoigne, quant à elle, d'un déclin démographique et d'une grande faiblesse économique.

Le processus d'appauvrissement démographique est particulièrement visible sur un ensemble comprenant 75 communes, pour la majorité (67 sur 75) localisées dans la zone des collines et de la montagne interne, où ne réside qu'à peine 6% des habitants de l'île et où le taux d'activité est le plus bas. La population y est fortement vieillie, dépendante, et enregistre un déclin démographique de -4% par rapport au début des années 1990. Une activité primaire de type traditionnel (agriculture et élevage) est fortement présente sur l'ensemble de ces communes.

L'intense processus de transformations socio-économiques qui a touché la Sardaigne au cours de ces dernières décennies a donné lieu à un tableau mitigé. D'un côté, on a pu observer une amélioration des conditions sociales mais d'un autre côté, cela n'a pas été suffisant pour réduire la différence, en terme d'économie, par rapport aux régions motrices italiennes. Le peuplement côtier sarde est fortement marqué par d'importants contrastes, partagé entre un petit nombre de zones densément habitées et de longues étendues peu peuplées.

Le contexte global de faible densité humaine fait que l'île conserve un caractère rural marqué et en particulier dans la zone intérieure où prévalent les espaces naturels ou du moins habités de façon non stable. Néanmoins, dans un système globalement « faible », il existe des systèmes productifs actifs sur le marché national et international, essentiellement basés sur les ressources matérielles. Que ce soit sur le plan économique ou démographique, une nette différence est donc observée entre les communes des chef-lieux, les principales communes touristiques de la Gallura et les communes industrielles et puis le reste de l'île.

Le tertiaire, dans son ensemble, constitue la partie essentielle de l'économie émergée de l'île. Cependant, il existe un écart important entre les communes motrices où priment les services marchands, en particulier liés au tourisme et puis les communes ayant un cadre démographique et économique faible, qui elles dépendent étroitement des services non marchands et surtout de l'administration publique.

III.3.2 Développement de l'urbanisation au lendemain de l'indépendance maltaise

Au lendemain de l'indépendance -à partir de la fin des années 1960-, alimentée par la croissance démographique, le retour des émigrés et l'exode rural, l'urbanisation maltaise connaît une avancée spectaculaire.

L'évolution des mentalités, notamment avec l'augmentation du niveau de vie qui marque le début des années 1970, a contribué à l'explosion urbaine. En effet, alors que les jeunes ménages cohabitaient naguère dans la maison familiale aux côtés des parents et grands-parents, ils aspirent désormais à davantage d'indépendance et vivent séparément. Entre 1960 et 1990, le nombre de ménages a augmenté quatre fois plus vite que la population. Leur taille, en revanche a diminué puisqu'elle est passée d'une moyenne de 4,2 personnes en 1967 à un peu moins de trois au début des années 1990.

Hyper-concentration des hommes et des activités dans la conurbation portuaire jusque fin 1970

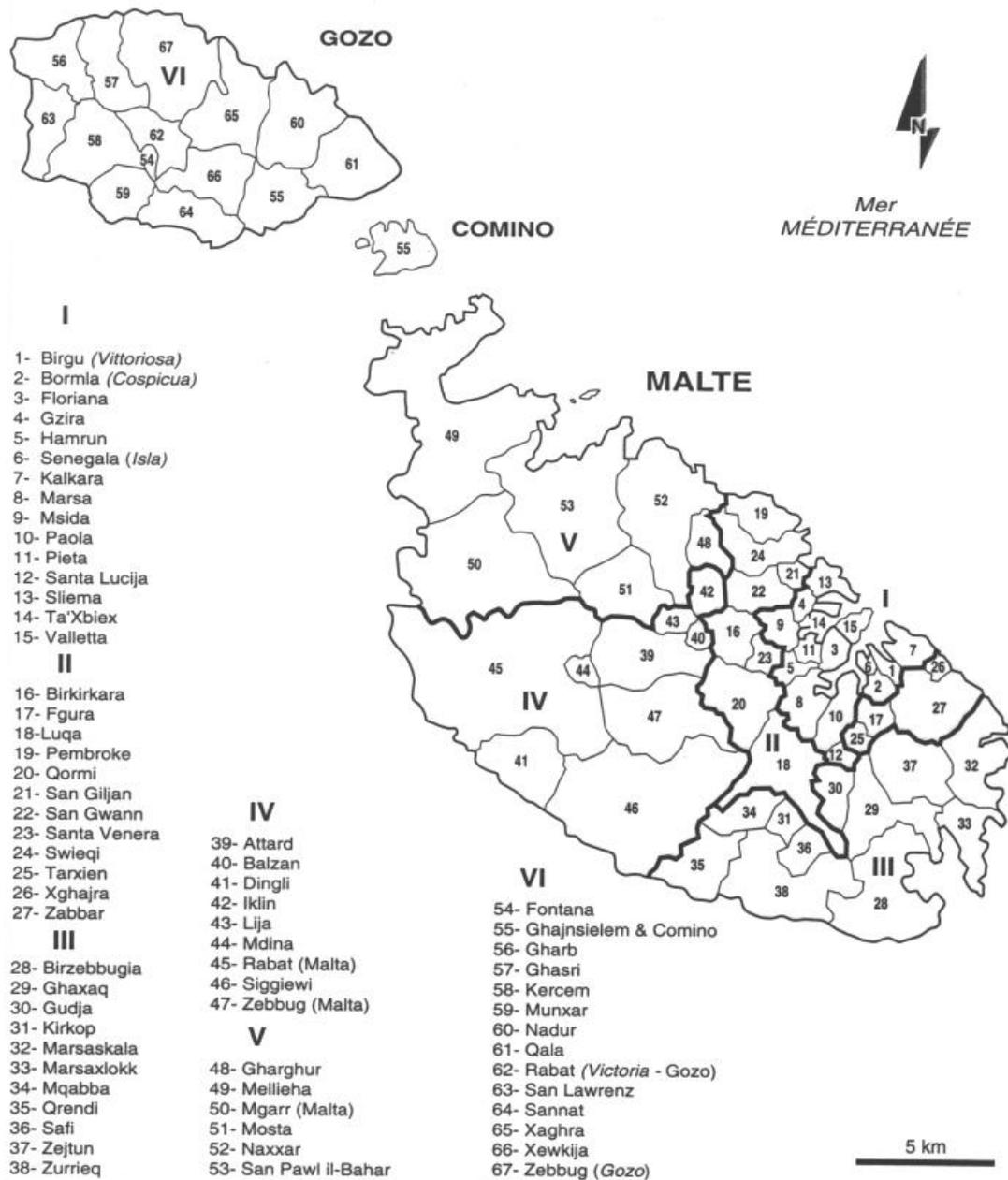
Depuis 1530, l'espace maltais correspond à un système 'centre-périphérie'. A l'instar de la Sardaigne et de bien d'autres sociétés de la Méditerranée européenne, jusqu'au début du XIX^e siècle, la grande majorité des villages et des villes était située à l'intérieur des terres⁴⁶, bien loin de la côte qui était synonyme de malaria et d'incursions barbares à la recherche d'un butin et d'esclaves (Boissevain, 2000). Sous la tutelle britannique, en conséquence de l'économie tournée vers l'extérieur avec les bases navale et aérienne, les entrepôts, les casernes et les hôpitaux, est née une conurbation portuaire, à partir de La Valette et des « trois cités » (Vittoriosa, Senglea et Cospicua), correspondant à la zone interne, où était concentrée plus de la moitié des Maltais étant donné l'importante offre d'emplois qui en découlait. Plusieurs centres fonctionnels, administratifs et politiques composaient cette conurbation portuaire avec notamment La Valette et Floriana. Sliema et Saint Julian's, les principales bases touristiques dans les années 1970 (à fort caractère britannique puisqu'elles accueillirent 62% des touristes du Royaume-Uni en 1974) formaient la partie occidentale de la conurbation, plus riche que la partie orientale. Ces deux localités représentent le site d'enquête touristique au sein de l'archipel. La petite péninsule que formait Sliema (dont le nom signifie paix, confort, sans ennui) avec les banlieues de Gzira et San Giljan, s'est toujours distinguée socialement (Fiott, 1994). Boissevain, en 1969, la décrivait comme une banlieue chic qui s'était développée aux côtés de La Valette au cours des 50 années précédentes. Actuellement, à Sliema, loisirs, équipements touristiques et habitations se côtoient (Bernardie, 1999).

Au delà de cette zone formant le 'centre', les autres régions occidentales et septentrionales, ainsi que l'île de Gozo constituent la 'périphérie' que Miossec décrivait, il n'y a encore qu'une vingtaine d'années, comme sous-développée. En effet, à cette époque, plus de 50% des logements ne disposaient pas de l'eau courante, ni de l'électricité ; les deux tiers des logements de Gozo n'avaient pas de réfrigérateur et un quart n'avait aucun drainage des eaux

⁴⁶ Avant l'arrivée des chevaliers de St Jean, puis des Britanniques qui changèrent complètement la répartition spatiale de la population, la société maltaise était à prédominance agraire et vivait retranchée dans les zones rurales. L'absence de colonisation de l'espace près des zones côtières était une des caractéristiques marquantes de l'époque (Schembri, 2000).

usées ; enfin, le téléphone était un luxe et équipait seulement 3% des foyers gozitains (Miossec, 1980).

Figure 9 : Découpage administratif de l'archipel maltais



Source : Bernardie, 1999

Redistribution spatiale de la population à partir des années 1980

Si l'indépendance marque une nette évolution dans la croissance urbaine, ce n'est qu'à partir des années 1980 que l'on assiste à un réel changement de l'organisation de l'espace urbain maltais avec une redistribution spatiale de la croissance de la population. A ses débuts, le développement urbain s'est poursuivi selon le schéma initial et s'est traduit par l'élargissement des auréoles périphériques autour des noyaux urbains et le comblement progressif des espaces interstitiels. Plus tard, à cette structure radio concentrique s'est substituée une structure axiale où se concentrent les activités touristiques. A Malte, passé la forte polarisation de la conurbation des ports, on trouve les implantations touristiques littorales sur la côte Nord-Est, de Sliema à Mellieha, jusqu'à la baie de Marsaxlokk (Miossec, 1995 ; 2001).

La moitié des habitants de l'île vit maintenant dans une conurbation couvrant près du quart Nord-Est du pays autour de La Valette. Contrairement à ce que l'on pourrait croire, La Valette n'est pas la ville la plus peuplée. La capitale qui comptait à elle seule plus de 15 000 habitants, il y a 30 ans, voit sa population décroître régulièrement pour être actuellement de l'ordre de 7000 habitants alors que la population totale de l'archipel a augmenté de 14% sur la même période (tableau 13). Fondée après le Grand Siècle de 1565, la capitale maltaise n'est plus qu'un centre administratif, en grande partie vide après l'heure de la fermeture des bureaux (Pacebonello, 2002).

Tableau 13 : Tendances de la croissance démographique à Malte entre 1985 et 2000

	1985	1995	2000	% changement 1985-2000
Population totale	340 907 (100%)	378 132 (100%)	388 594 (100%)	14%
Population résidant dans la capitale (La Valette) <i>(% de la population totale)</i>	9340 (2,7%)	7262 (1,9%)	7073 (1,8%)	-24% (-0,9%)
Population résident dans la plus grande ville (Birkirkara) <i>(% de la population totale)</i>	20 385 (6%)	21 281 (5,6)	21 445 (5,5%)	5% (-0,5%)

Source : Demographic Review, 1999 in Constantinides, 2001

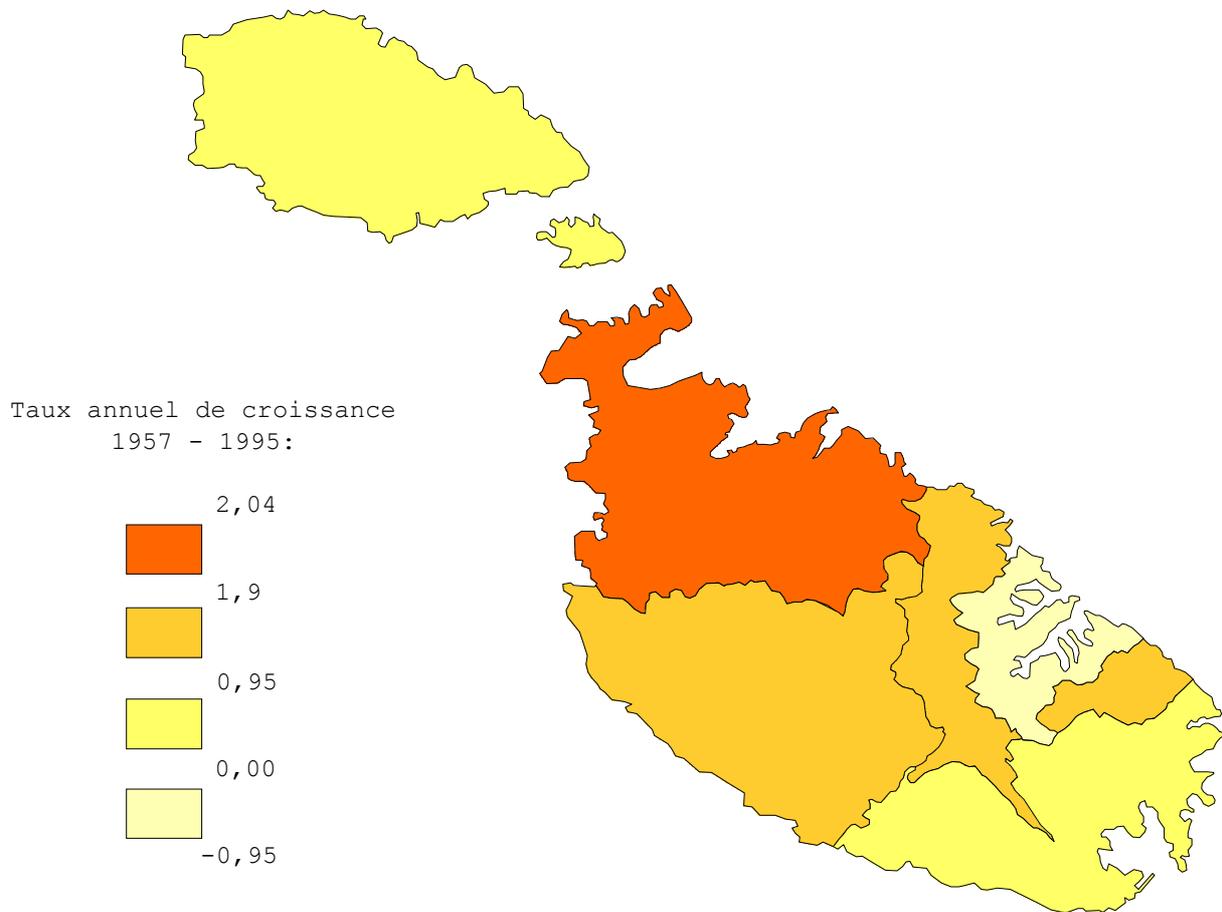
La croissance économique que connaît l'archipel depuis le début des années 1960, grâce notamment au développement du tourisme, a alimenté ce quasi-abandon des résidences dans les quartiers historiques de La Valette. Les zones de résidences nouvellement établies dans les banlieues sont plus chics et sont dorénavant devenues un but à atteindre et motive les efforts pouvant engendrer une avancée professionnelle et donc l'élévation des revenus de la famille. Ces délocalisations de l'habitat (figure 10) engendrent ainsi de nouveaux comportements du fait des changements de conditions et des modes de vie, de travail, de statut social, de mentalité. Tous ces facteurs influencent évidemment les modes de consommation, y compris alimentaires, qui retentissent à leur tour sur l'état de santé de ces habitants (Picheral, 2001).

La ville la plus importante -en taille mais aussi dans chaque facette de la vie maltaise-, Birkirkara, située dans la zone portuaire externe, n'a gagné qu'un peu plus d'un quart de la croissance de la population totale comme exposé dans le tableau 13. Ceci indique par conséquent que les principaux emplacements de la croissance de la population se sont déplacés en dehors des grandes villes. Avec l'amélioration des moyens de communications, vivre en dehors de la ville est dorénavant viable et de plus en plus populaire (Mitchell, 1998) et explique ces changements de l'organisation de l'espace en terme de population.

On peut noter que Gozo, plus verte et plus fertile que sa grande sœur insulaire accuse une plus faible croissance de population ; elle concentre en fait plus de 50% de la production agricole de l'archipel et ceci bien qu'elle soit beaucoup plus petite que Malte.

En résumé, la structure de l'espace urbain actuel se présente donc sous trois formes différentes : la conurbation des ports qui constitue le noyau urbain proprement dit, l'auréole externe, soit la périphérie de la conurbation, et les deux bandes d'urbanisation qui se déroulent respectivement vers le sud-est et vers le nord-ouest. A Malte, l'urbanisation est donc apparue comme la réponse géographique à l'explosion démographique d'un archipel spatialement peu extensible.

Figure 10 : Disparités spatiales de la croissance de la population à Malte entre 1957 et 1995



Source des données : <http://www.mepa.org.mt/Census/archive/age/Pop%20Density/popdenstab.htm>

III.3.3 Mutations spatiales issues du développement du tourisme dans les deux sociétés insulaires

Dans la plupart des petites îles méditerranéennes, il y a une absence caractéristique de tradition d'accueil touristique chez l'habitant qui explique l'ampleur de l'hôtellerie, unique type d'hébergement pour les touristes étrangers (Lozato-Giotart, 1990). La Région Autonome sarde tente de limiter les dégâts du tourisme en encourageant les particuliers des principaux centres historiques, possédant de vastes habitations, à accueillir les touristes chez eux. Ceci constitue une différence majeure avec l'archipel maltais où ce mode d'hébergement est peu répandu. Transformés sous l'impact de l'urbanisation, les centres historiques sont maintenant synonymes de modernité, d'un mode de vie civilisé qui s'oppose à un mode de vie traditionnel.

La petite taille physique de l'archipel maltais rend ses zones rurales, son développement côtier et ses centres historiques vulnérables face à la propagation du développement urbain. En 20 ans, le pourcentage des terres agricoles a diminué de 14% et ne représentait, en 2001, plus que 34% de la superficie totale de l'archipel (National Statistics Office, 2001). Une grande part de responsabilité incombe au développement touristique. En passant de 1200 lits en 1960 à 50 000 actuellement, la croissance de l'hébergement touristique a imposé une utilisation extensive des terres ainsi que des changements dans la communauté. Le nombre d'hôtels, qui était de 25 en 1959, a quintuplé en l'espace de 42 ans.

Sur l'archipel maltais, il faut cependant distinguer Gozo de Malte en terme de développement de l'hébergement touristique. Tout d'abord, alors que les hôtels sont principalement situés sur la zone côtière de l'île de Malte, ceux-ci sont plutôt à la périphérie des villages agricoles sur l'île de Gozo et peu d'entre eux possèdent des aménagements spécialement conçus pour les loisirs des touristes. Par ailleurs, un certain nombre de fermes ont été converties à l'intention de l'industrie hôtelière et offrent des appartements meublés de grand standing (Lockhart, 1997).

La colonisation de tout l'espace utilisable, à but touristique, est très caractéristique des petites îles méditerranéennes dont l'économie dépend étroitement du développement touristique qui est souvent le seul débouché possible. A l'opposé, en Sardaigne, la place de l'agriculture, de l'industrie et des services non-touristiques a agi, plus ou moins, en tant que facteur limitant sur le développement spatial du tourisme (Lozato-Giotart, 1990). En règle générale, lorsque l'on considère le rapport entre population touristique et population locale et les indices de fréquentation touristique (sur la base du nombre de touristes au km²), on constate que ce sont les îles mineures qui sont les plus touchées par le tourisme (Brigand, 1991). Effectivement, le tableau 14 révèle bel et bien que, Malte, en tant que petit archipel, connaît une pression touristique plus forte que celle enregistrée en Sardaigne, qui fait figure de grande île méditerranéenne. Par ailleurs, la pression touristique, à Malte, ne cesse d'augmenter au fil du temps comme on peut le constater sur la figure 11. Actuellement, l'archipel maltais reçoit trois fois plus de touristes qu'il ne compte d'habitants, soit près du double d'il y a 15 ans. En comparaison, en Sardaigne (qui a une superficie 76 fois plus grande que l'archipel maltais), le nombre de touristes vient juste d'égaliser le nombre d'habitants alors que la fréquentation touristique était largement inférieure à la population résidente au début de la période considérée. Cette surcharge démographique temporaire, que connaît l'archipel maltais, a des conséquences multiples et interdépendantes affectant tous les champs de la réalité

économique, sociale et environnementale. L'abandon des activités agricoles traditionnelles, l'exode rural et la désertification intérieure peuvent ainsi refléter le développement à outrance du tourisme (Lozato-Giotart, 2001). Toutefois, le développement du tourisme peut également créer un appel de main-d'œuvre et induire des activités parallèles intéressantes pérennisant la culture locale, comme c'est le cas en Sardaigne (Brigand, 1991).

Tableau 14 : Comparaisons d'indices touristiques entre la Sardaigne et Malte

		Sardaigne	Malte
I.S.F.T ¹ . (km ²)	1985	54	2060
	2000	110	3800
Capacité de charge ²	1985	0,72	1,78

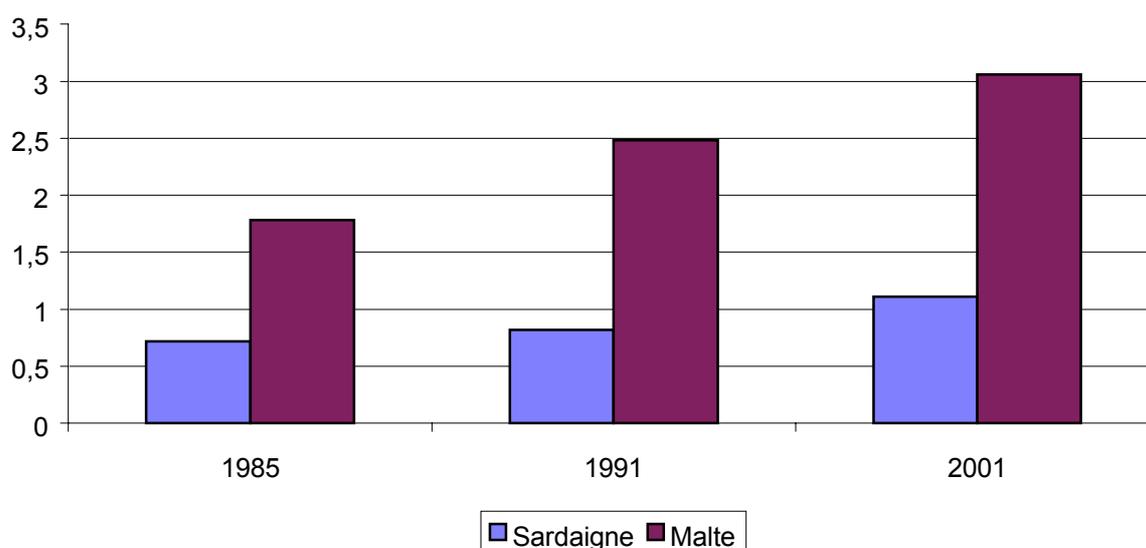
¹I.S.F.T : Indice Spatial de Fréquentation Touristique : nombre de touristes au km² et par an

² Capacité de charge : rapport du nombre de touristes/population résidente

Source : Lozato-Giotart, 1990 ; Lozato-Giotart, 2001

Au delà des répercussions sur l'espace, l'invasion massive de touristes de nationalités étrangères est une autre forme de colonisation qui vient perpétuer la tradition historique des contacts avec les étrangers avec des répercussions sociales et culturelles sur la population maltaise.

Figure 11 : Evolution de la capacité de charge en Sardaigne et à Malte (1985-2001)



Source des données : Sardaigne : Eurisles ; Malte : National Statistics Office

III.4 Attitudes face à l'isolement et répercussions sur le développement

Comme le décrit Marie-Noëlle Burgarella-Mattei, bien que l'isolement géographique soit un dénominateur commun à toutes les îles, sur le plan socio-économique, il se manifeste de manière plus ou moins visible, d'une île à l'autre, à travers des comportements différents (Burgarella-Mattei, 1997).

Au terme du XX^e siècle, l'objectif du Plan de Renaissance qui visait à transformer et améliorer l'économie ne fut pas atteint en Sardaigne. Dans l'ensemble, ce plan a échoué à développer économiquement l'île et a, au contraire, exacerbé sa dépendance politique et économique vis-à-vis du continent italien (Counihan, 1981).

Les efforts pour le développement à travers le déploiement industriel n'ont pas apporté les résultats initialement escomptés. Marie-Noëlle Burgarella-Mattei l'explique, les modèles culturels de type industriel reposent sur l'hypothèse de rationalité de l'individu, préoccupé par ses seuls intérêts personnels. Selon elle, l'adoption d'un modèle reposant sur de tels fondements va à l'encontre d'une réalité sociale insulaire où la collectivité domine sur l'individu. Si bien que le fonctionnement d'un tel modèle, en milieu insulaire, risque de provoquer un refus de la part des acteurs locaux, pouvant remettre en cause son efficacité. On peut donc voir là un élément d'explication possible à l'échec du Plan de Renaissance, en grande partie basé sur une volonté d'industrialisation de la Sardaigne.

Pourtant, les indicateurs macroéconomiques de l'analyse de Paci révèlent une forte croissance absolue, que ce soit au niveau de la capacité interne à produire des richesses, du PIB/habitant, qui a plus que triplé en l'espace de 40 ans, des consommations ou des investissements. Tous ces indicateurs mettent en lumière une nette amélioration absolue des conditions de vie de la population. Cette croissance rapide se reflète évidemment sur les niveaux de consommation de la population, qui sont visiblement supérieurs à ceux du début des années 1950. Néanmoins, même si les conditions de vie de la population se sont sensiblement améliorées depuis l'après-guerre, Paci souligne qu'au niveau relatif, on observe, en réalité, une évolution négative, c'est-à-dire une aggravation, de la capacité du système économique à produire des richesses qui n'a donc pas permis de rattraper la différence, en matière d'économie, qui séparait la Sardaigne des autres régions italiennes plus riches. Ainsi augmenta le degré de dépendance financière de l'île. En effet, la dépense agrégée, en Sardaigne, se subordonne aux flux des ressources externes, d'où la notion de croissance dépendante (Paci, 1997).

Même si les résultats obtenus ne sont pas à la hauteur de ceux attendus, l'évolution de l'économie sarde est néanmoins associée à la rupture (encore incomplète) de l'isolement

insulaire, tout d'abord avec le renforcement des liaisons maritimes et aériennes avec le continent traduisant l'intégration accrue de la Sardaigne aux activités économiques et sociales de l'ensemble du pays. Au sein même de l'île, l'essor conjoint du réseau routier et du parc automobile a joué un rôle essentiel dans le développement des communications insulaires même si encore à l'heure actuelle, cet aspect agit toujours en facteur limitant du déploiement du tourisme notamment.

Burgarella-Mattei précise qu'une société insulaire ne peut être viable que si son économie parvient à s'intégrer aux marchés internationaux. Or, nous l'avons bien vu, il se trouve que l'archipel maltais, du fait de son vécu historique, a toujours amplement cultivé - volontairement ou involontairement- des relations avec l'extérieur. En effet, que ce soit en terme d'insertion dans un réseau de relations externes (par le biais, notamment, de la colonisation, à commencer sous l'Ordre de St Jean qui marqua l'entrée de Malte dans le développement plus large de relations européennes) ou en terme d'émigration -pour laquelle les Maltais ont manifesté une grande tendance-, la population maltaise a, de ces points de vue, toujours été avantagée sur le plan de l'ouverture à l'extérieur. Par ailleurs, le développement de l'industrie du tourisme conduit à une autre forme de contact avec l'extérieur par le biais de l'arrivée, progressivement massive, de touristes étrangers. Comme le confirme J. Inguanez (1994), « Le gagne-pain de Malte dépendait des 'échanges' internationaux plutôt que de l'isolement »⁴⁷. Quant à A. Pace, il définit l'identité culturelle maltaise comme « non plus un phénomène isolé qui peut survivre grâce à l'isolement géographique mais plutôt comme étant étroitement liée au fait que Malte devient de plus en plus affecté par la globalisation en résultat des mass médias, de la diversité démographique, de l'importante mobilité, ainsi que du plus ample développement de l'intégration d'économies globale et régionale »⁴⁸ (Pace, 2000).

Dans les trois cas de figures, les relations entretenues avec l'extérieur sont salvatrices. Elles permettent de fuir ou d'enrayer la misère et le chômage et offrent la possibilité de réussir une carrière professionnelle. Avec l'émigration, cependant, le potentiel dynamique de l'île est alors temporairement retiré de son espace d'origine et n'est récupéré qu'avec le retour des émigrants.

⁴⁷ « Malta's livelihood depended on international 'exchanges' rather than 'isolation' »

⁴⁸ «Malta is becoming more and more susceptible to globalization as a result of mass media, demographic diversity, widespread mobility, as well as the further development of integrated global and regional economies. Maltese cultural identity is no longer an isolated phenomnom that can survive because of geographic insularity»

La valeur stratégique de l'archipel a, pendant longtemps, constitué un atout majeur dont il a su tirer parti pour son développement. A la croisée des grandes routes maritimes, Malte a développé une fonction d'entrepôt et a ainsi joué un rôle commercial très important tout au long de son histoire. Baldacchino (1993) écrit « la petite taille ainsi que les caractères d'insularité et d'isolement qui lui sont le plus souvent associés, ne représentent pas la trinité du désespoir, mais bien plutôt une opportunité. L'insularité a des avantages de localisation et de défense qu'un grand nombre de micro-Etats ont mis à profit en devenant des centres d'entrepôt ou de transbordement de marchandises (...) ».

La Sardaigne et l'archipel maltais incarnent, à eux deux, les deux extrêmes du comportement complexe et paradoxal des insulaires. En effet, d'une manière très générale, dans les grandes lignes, l'insulaire a tendance à opter pour un comportement antinomique qui oscille entre résistance aux mutations sociales, c'est-à-dire au maintien des traditions, et attirance pour la modernité, susceptible d'impulser un développement (Burgarella-Mattei, 1997).

D'un côté, avec la Sardaigne, on a pu observer un comportement où pendant longtemps, l'isolement a exacerbé une attitude de repli vers l'intérieur. Sur le plan du développement économique, les répercussions se traduisent par une 'inertie locale', c'est-à-dire, que l'esprit d'entreprise est entravé par la crainte du changement. Paradoxalement, l'initiative est mieux tolérée lorsqu'elle vient de l'extérieur, elle ne menace pas l'équilibre du groupe, elle ne soulève pas de rivalités internes, mais au contraire apaise les tensions internes. On peut voir là une explication possible à l'acceptation des investissements extérieurs.

De l'autre côté, l'archipel maltais a mis en lumière un schéma dans lequel l'isolement a, bien au contraire, engendré un comportement inverse, c'est-à-dire tourné vers l'extérieur puisque, sous des formes diverses et variées, il s'en est toujours remis à une puissance économique extérieure pour faire face à son incapacité à s'assumer sur le plan socio-économique. Cette ouverture sur le monde, qui s'est accomplie bien malgré elle à travers les nombreuses dominations étrangères qui se sont succédées au cours de l'histoire, se traduit d'ailleurs aujourd'hui par l'adhésion à l'Union européenne.

Dans le cas de figure de la société sarde, l'isolement donne naissance à une société originale qui par sa perception du monde s'est forgée une identité propre. L'isolement est, dans ce cas, en même temps le garant du maintien des valeurs, de la culture et d'une certaine cohésion communautaire en constituant une protection contre l'uniformisation, l'acculturation.

Pourtant, c'est ce même isolement qui apparaît comme une donnée socio-économique négative, se traduisant par une mise à l'écart des flux d'échanges internationaux et des

économies de marché, des changements et de la modernité à laquelle l'archipel maltais a su remédier en entretenant d'étroites relations avec l'extérieur.

A niveau de développement économique similaire (si l'on en juge d'après l'IDH) les deux sociétés n'assument pas de façon égale le niveau de vie de leur population puisque le taux de chômage est bien plus élevé en Sardaigne qu'à Malte. L'isolement a donc joué de deux manières différentes sur le développement économique des deux sociétés insulaires. Maintien des traditions en Sardaigne mais un niveau de développement économique jugé en retard, pari sur le monde extérieur à Malte et développement économique plus prospère mais ouvrant sur la globalisation.

Conclusion

Au regard notamment de la stratégie de développement du tourisme dans les deux sociétés insulaire, est-ce que l'on pourrait d'ores et déjà parler de valeurs post-modernes en Sardaigne et qui seraient à opposer au modèle encore seulement moderne de Malte ? La réponse n'est pas si évidente.

Dans les sociétés industrialisées dites 'avancées', il a été observé, notamment par le sociologue Inglehart, qu'il s'effectue un changement culturel avec le passage de valeurs à prédominance matérielle (qui sont le fait des générations de l'après Seconde Guerre mondiale) à des valeurs 'post-matérielles' qui, elles, caractérisent plutôt les personnes les plus instruites des nouvelles générations. Parmi elles, une fois les besoins matériels de base satisfaits (permettant d'établir une vie confortable), on observe l'émergence d'une culture 'post-matérielle', c'est-à-dire, d'une culture où l'intérêt, pour la richesse, le contrôle et la possession de ressources (encore appelé consumérisme et matérialisme), est en perte de vitesse. A la place, apparaît une préoccupation pour la liberté d'expression, la protection de l'environnement, ainsi qu'une meilleure qualité de vie (Abela, 1994).

Alors, si effectivement certaines de ces préoccupations semblent être avantageusement utilisées par les autorités locales sardes dans un but lucratif, cela ne révèle en rien qu'au sein de la population, les valeurs 'modernes' soient en voie d'extinction ou déjà obsolètes, au profit des valeurs dites post-modernes. Quant à Malte, une étude réalisée au début des années 1990, visant à observer l'évolution des valeurs de la population maltaise et de les comparer avec celles des Européens, a révélé une position ambivalente où la vision traditionnelle est venue se fondre dans la modernité, forgeant ainsi un néo-traditionalisme, sous l'impact des demandes d'un monde moderne, propice aux mutations. Bien que les Maltais se révélaient, en

1991, avoir gardé une forte orientation matérielle, ils montraient, cependant, une capacité à combiner des choix matériels avec un certain intérêt pour des valeurs post-modernes. Le maintien de la croissance économique arrivait toujours en tête de liste des priorités de la moitié de la population maltaise, tandis que les préoccupations environnementales, bien qu'émergentes, étaient toujours secondaires (Abela, 1994).

Répercussions du développement et des mutations économiques sur les pratiques alimentaires

Du fait des changements technologiques qui touchent le lieu de travail, des transformations dans l'organisation de l'industrie et du commerce, et des changements affectant les deux sexes et la famille de façon considérable, l'altération du paysage de la vie sociale devient, partout, une constante. Ainsi, à l'issue du développement économique s'opèrent des changements dans la vie au quotidien qui eux-mêmes ont un impact sur le monde social au sens large.

Le développement technologique, économique et social a eu et continue d'avoir un impact considérable sur l'évolution des modèles alimentaires. Une distorsion du modèle de consommation peut se produire corrélativement à la croissance économique d'un pays, en même temps que l'industrialisation et l'urbanisation, c'est-à-dire avec le changement des habitudes sociales. Génératrice d'emplois dans les secteurs secondaire et tertiaire, l'urbanisation constitue une source de changements substantiels des conditions de vie qui influent inévitablement sur la manière de s'alimenter (Labonne, 1986). Ces modifications peuvent s'intéresser à toutes les dimensions du champ alimentaire, c'est-à-dire, dans le mode d'approvisionnement, la transformation et la façon de consommer les aliments, simultanément ou en alternance, avec la même intensité ou non (Calvo, 2002). Suite aux mutations engendrées par le développement, la production et la distribution des denrées alimentaires subissent des transformations plus ou moins profondes en fonction des sociétés considérées. Fishler, parmi d'autres sociologues, parlent de « délocalisation » de la production (Fishler, 1993 ; Poulain, 2002-1). Celle-ci est d'autant plus visible dans les pays de la zone méditerranéenne que, de façon générale, ces pays, exception faite de Malte qui a été plus en avance comme nous avons pu le constater, ont longtemps été dotés d'économies peu développées, avec prédominance du secteur primaire (celui-ci était déjà à l'après Seconde Guerre mondiale très faiblement représenté à Malte), où le modèle de consommation reste très lié aux systèmes locaux de production. Dans les zones rurales, l'autoconsommation y est forte et le système de transfert faible (que ce soit au niveau du transport, du stockage, de la

transformation ou de la distribution), ce qui favorise les échanges, et/ou les achats, de proximité (notamment sur les petits marchés locaux).

Toutefois, sous l'impact cumulé de l'inéluctable croissance de l'urbanisation et de l'accroissement des revenus, les systèmes de transfert peuvent se modifier considérablement en intégrant des techniques nouvelles. De plus, les changements des conditions de vie que peut occasionner l'urbanisation comme par exemple, nous l'avons déjà évoqué, une plus grande possibilité pour les femmes d'exercer une activité salariée, peuvent considérablement influencer l'adoption de nouvelles pratiques alimentaires (Labonne, 1986).

Un des traits marquants de ces changements en matière d'alimentation, comme l'explique Poulain, est notamment la substitution de la cuisine familiale qui cède le pas à la cuisine dite « fonctionnelle » où priment non plus les aliments issus de l'auto production mais les aliments transformés. Ainsi, une part importante de l'activité culinaire est prise en charge par les industriels (Poulain, 2002-1). Comme le résume si bien Fishler, au même titre que l'agriculture et la transformation de ses produits, la cuisine s'industrialise : « La préparation culinaire ou pré-culinaire se déplace de plus en plus de la cuisine à l'usine : les nouveaux « aliments-services » incorporent de plus en plus de travail et de temps, qu'il s'agisse de plats tout préparés ou de légumes pré-épluchés...en déchargeant d'autant le consommateur » (Sylvander, 1988).

Rythmes et modes de vie : citadins versus ruraux

Avec l'urbanisation, la structure familiale traditionnelle s'est transformée profondément (Fishler, 1993). Selon Fadda, au cours de ces dernières années, la composition des cellules familiales représente un des aspects où la dynamique de changement social est plus reconnue « la famille est en transformation continue, car la société même est en transformation » (Fadda, 1997).

On assiste au fait que la famille patriarcale, la grande famille, tend à se transformer en une famille nucléaire de la société moderne urbaine. Dans le premier cas, la famille représente, en même temps, l'unité de production et de consommation et il y a une correspondance entre le milieu, le groupe qui travaille et la famille (Cresta, 1995). Ce cas de figure est plus généralement le propre du milieu rural où en matière alimentaire, le choix est beaucoup plus restreint qu'en milieu urbain et où un certain nombre de facteurs scandent les habitudes alimentaires. « Dans une société rurale et villageoise, écrit Fischler, (...) le calendrier naturel

ou religieux ordonnait les consommations : une saison pour chaque fruit, un jour pour le poisson, une heure précise pour la soupe ou le casse-croûte, une place à table pour chacun. » (Fischler, 1993).

La société moderne urbaine provoque la disparition (ou pour le moins la perte des valeurs) de la famille patriarcale avec son cortège de qualités et de défauts, et la formation d'une famille nucléaire composée d'un couple et de ses enfants. Dans la famille nucléaire, c'est la structure économique et productive générale qui détermine et modèle l'activité familiale, y compris en matière de consommation alimentaire (Cresta, 1995). Fischler souligne que les villes exercent de telles contraintes sur les habitudes alimentaires que les mœurs dans ce domaine ont subi de profondes mutations. Ainsi, « l'alimentation ne structure plus le temps, c'est le temps qui structure l'alimentation » (Fischler, 1993).

La vie citadine, associée à une image moderne de la société, est aussi potentiellement liée à un bouleversement des rapports entre individualité et collectivité. L'individualisme gagne du terrain au détriment de certains liens sociaux (Fischler, 1993). Nombreux sont les domaines de la vie, en fonction des sociétés, qui sont gouvernés par la reproduction de modèles où la religion (nous l'avons vu à Malte), la tradition ou encore la culture (et la Sardaigne en fait partie) sont essentiels et guère susceptibles d'être remis en cause. Or, comme l'explique Fischler, dans les couches sociales qui vivent au plus près l'évolution de la société urbaine et technique, ces déterminismes s'estompent, s'atténuent ou même se désagrègent. Et cela n'est pas sans importance pour les pratiques en matière d'alimentation dont on sait qu'elles obéissent à des déterminismes multiples et qui ne sont pas seulement génétiques, biologiques ou strictement et uniquement rationnels mais aussi sociaux, culturels ou même affectifs (Chiva, 1996). En effet, dans une société traditionnelle, tout un ensemble de règles dictées par les normes culturelles traditionnelles et la tradition religieuse, président à la prise alimentaire des individus ne leur laissant somme toute qu'un choix relativement restreint. Dans une société moderne, en revanche, les règles ne proviennent plus de l'extérieur mais de l'individu lui-même qui en conséquence fait preuve de plus d'autonomie et que Fischler va jusqu'à qualifier d'anomie, c'est-à-dire une insuffisance ou absence de règles et qui selon lui, ainsi que d'autres auteurs, voue les pratiques alimentaires à leur « déstructuration » (Fischler, 1996 ; Poulain, 2002-1).

Maintenant que l'on connaît l'impact potentiel du développement économique sur les habitudes alimentaires, on peut donc se demander, au vu des différences qui viennent d'être exposées dans les mutations culturelles et socio-économiques entre la Sardaigne et l'archipel

maltais, comment ont évolué les habitudes alimentaires dans les deux sociétés au fil de l'histoire.

Chapitre II

Evolution contemporaine des pratiques alimentaires sardes et maltaises

« Dans l'histoire de l'alimentation occidentale, cette seconde partie du XX^e siècle est le temps d'une rupture fondamentale des rapports de l'homme à son milieu. »

Jean-Pierre Poulain, Sociologies de l'alimentation

Introduction

L'alimentation, la cuisine et les pratiques alimentaires sont le fruit d'évènements historiques, de nature différente, liés aux phénomènes culturels, à la construction identitaire, à l'économie, aux moyens et techniques de production, de transformation, de conservation, de préparation, ainsi qu'aux rites et aux besoins de la vie quotidienne. A. Hubert écrit «(...) *les différents évènements de notre histoire agricole, économique, politique et religieuse ont forgé notre système alimentaire* » (de Thé et Hubert, 1988). Les pratiques alimentaires d'aujourd'hui sont donc l'aboutissement d'une longue série de valeurs et de comportements dont certains prennent leur origine dans le Moyen-Age, au XIV^e siècle (Le Goff, 2002). Cependant, les deux derniers siècles écoulés ont particulièrement bouleversé l'alimentation puisqu'ils ont été le témoin d'une évolution sans précédent du mode de vie des populations occidentales, avec des conséquences sur la santé de l'homme à la fois positives et négatives (Barrau, 1983).

Selon Matty Chiva (1996), « *on ne mange pas de la même façon, ni la même chose, (...), maintenant et dans le temps (...)* ». Malgré certaines apparences trompeuses, les habitudes alimentaires sont loin d'être pérennes. Il peut nous sembler aujourd'hui, à tort, que certains produits ont toujours fait partie intégrante de notre alimentation mais ce serait omettre qu'une fraction importante de ce que nous consommons actuellement était parfaitement inconnue dans notre culture il n'y a encore que cent ou deux cents ans, ce qui est bien peu à l'échelle de l'histoire de l'humanité.

En réalité, dès l'apparition des premières sociétés, l'homme a, de tout temps, été confronté à la transformation de ses schémas alimentaires. Durant toute leur évolution jusqu'à présent, les différents peuples ont créé leurs propres schémas alimentaires, modulés selon les milieux écologiques, l'évolution des sociétés et des valeurs abstraites de leur culture (Hubert, 1991).

Bien que, comme le spécifie S. Bessis (1995), « *les échanges alimentaires soient aussi vieux que le commerce, aussi anciens que l'activité humaine* », outre les métamorphoses de l'alimentation européenne suite à la découverte du Nouveau Monde par Christophe Colomb⁴⁹, c'est pendant la période contemporaine⁵⁰ la plus récente, que des changements de consommation et de comportements alimentaires ont vu le jour de façon beaucoup plus

⁴⁹ De 1492 à 1502, avec la découverte et l'exploration de l'Amérique, s'infiltra en Europe toute une gamme d'aliments nouveaux incluant le maïs, le haricot, la patate douce, la pomme de terre, la tomate, le piment, le tournesol, le topinambour, la dinde, etc. (Barrau, 1983).

⁵⁰ On a l'habitude de réunir les XIX^e et XX^e siècles sous le nom d'« époque contemporaine » (Flandrin et Montanari, 1996).

rapide. Quelques décennies, années ou même quelques mois suffisent pour mesurer la durée de ces nouveaux phénomènes (Fishler, 1993).

I Liens entre constructions identitaires et pratiques alimentaires

Loin de se réduire au simple assouvissement de besoins physiologiques, l'acte alimentaire et, d'une manière générale, les manières de table, sont une mise en scène concrète des valeurs fondamentales d'une culture (Poulain, 2002-1). En effet, si les besoins biologiques imposent aux êtres humains de consommer une certaine quantité de nutriments, ces besoins ne leur définissent pas quels aliments manger, avec quoi, comment les préparer, quand les manger ou encore dans quelles circonstances. Ainsi, l'homme n'ingère les produits naturels faisant partie de son environnement qu'une fois qu'ils aient été culturellement construits et valorisés, transformés et consommés dans le respect d'un protocole d'usage fortement socialisé (Poulain, 2002-1). Du fait des interactions entre contraintes biologiques et culturelles, nous ne mangeons, par conséquent, pas seulement avec notre bouche, mais aussi avec notre esprit (Beardsworth and Keil, 1997).

D'une grande complexité, les règles qui gouvernent la consommation des aliments et le comportement du mangeur sont en étroite relation avec le vécu historique de chaque société et ont de multiples origines. « *Dans leur diversité, écrit Barrau, les conduites alimentaires humaines reflètent l'histoire dont elles sont issues et celle des idées que les hommes se sont faites et se font sur leur alimentation, leurs aliments et les fonctions ou propriétés, vraies ou fausses, qu'ils leur ont prêtées et leur prêtent* » (Barrau, 1983). Les pratiques alimentaires sont dictées par l'ordre ecclésiastique pour certaines, ou encore sont le fruit du brassage des populations pour d'autres, et de son corollaire, la diffusion de nouvelles denrées, techniques ou encore comportements. De plus, les comportements alimentaires peuvent être façonnés par les différentes constructions identitaires (sociale, culturelle, familiale, communautaire, etc.), dictant ainsi la conduite appropriée à chaque situation.

Pour Lévi-Strauss, l'examen de la cuisine est un moyen puissant de compréhension des cultures et des sociétés : « la cuisine d'une société est un langage dans lequel cette société traduit sa structure, à moins que sans le savoir davantage, elle ne se résigne à y dévoiler ses contradictions » (Lévi-Strauss, 1968).

I.1 Poids de la religion

Dans les formes archaïques de civilisation, rapporte Claire Csernel, la religion pénètre la vie entière de la société. Ainsi, dans la Rome antique, elle fournissait la justification des pratiques alimentaires qui trouvent leur origine dans le sacrifice aux Dieux. Le mode d'alimentation des Romains dépendait donc des aliments que l'on trouvait bon d'offrir en sacrifice, et du même coup reflétait, à travers le type de rapport établi entre les Dieux et les hommes, une certaine conception de la vie humaine (Csernel, 1975).

Comme le souligne M. Sorre, par le biais de ses pratiques alimentaires, l'homme affiche distinctement l'ensemble de ses croyances, à la fois par les interdits et les aspects positifs qui les gouvernent. En s'abstenant de certains produits ou encore en se rationnant pendant une période de l'année, l'homme n'utilise donc pas tout ce que la nature environnante met à sa disposition. Ce n'est pas tant que ses besoins soient moindres mais plutôt que la coutume alimentaire peut être dictée par un ensemble de conceptions religieuses. En effet, « *la plupart des religions imposent à leurs fidèles des périodes de purification accompagnée de jeûnes ou d'abstinences. C'est, dans l'Eglise catholique, le carême avec son jeûne de 40 jours, l'abstinence de viande du vendredi, du samedi, des vigiles.* » (Sorre, 1952)

Bien que les populations sarde et maltaise soient toutes deux des fidèles ferventes de l'Eglise catholique, celle-ci ne dictait pas les règles à respecter vis-à-vis de l'alimentation avec la même autorité dans les deux sociétés. La Sardaigne a connu un conditionnement séculaire de pénurie permanente et généralisée (Manconi e Angioni, 1982), expliquant sans doute l'absence de 'dictature religieuse', au contraire de l'archipel maltais. En effet, même s'il existait un semblant de hiérarchie alimentaire entre les différentes classes sociales de la Sardaigne des siècles précédents, quasiment toute la population avait une alimentation caractéristique d'un pays pauvre, voire de populations menacées de malnutrition, c'est-à-dire riche en glucides, carencée en vitamines et faible en protéines d'origine animale et en matières grasses (Manconi, 1982). Ainsi, l'extrême précarité des conditions de vie était une constante et imposait une alimentation par nature frugale qui ne justifiait donc pas la recommandation, par l'Eglise, de rationnements supplémentaires.

La place omniprésente de l'église dans la vie des Maltais, caricaturée par une fameuse phrase du grand maître, de l'Ordre des chevaliers, Alois de Wignancourt: « *Malte serait une île si délicieuse si chaque prêtre était un arbre* » (Villain-Gandossi, 1995), se reflète aussi, par voie de conséquence, dans les comportements alimentaires puisque les règles, rituels et prohibitions étaient dictées par l'Eglise et la religion jusqu'au moins la fin du XIX^e siècle. La population mangeait 'gras' ou 'maigre' en fonction des ordres, très stricts, de l'Eglise catholique. Par exemple, les périodes de carême, pendant lesquelles les consommations de viande, d'œufs et de produits laitiers étaient interdites, devaient être dûment respectées sous peine, à la moindre infraction, de dénonciation au tribunal de l'Inquisition et d'arrestation. De même, la vente de viande ou d'œufs, pendant les 40 jours de carême, le vendredi ou les autres jours prohibés durant le reste de l'année, était aussi considérée comme une offense sérieuse. Seules les personnes invalides, munies de deux certificats, l'un du médecin, l'autre du prêtre, étaient exemptées.

M. Sorre (1952) précise les corollaires de ces prohibitions dans les pays chrétiens, c'est-à-dire le développement de la consommation du poisson et de celui des industries de la conserverie, séchage, salage et saurissage⁵¹. Ces périodes correspondaient effectivement, sur l'archipel maltais, à une consommation en poisson, salé ou fumé, plus élevée, mais celui-ci devait être importé de l'étranger du fait de la faible production locale et plus particulièrement en hiver du fait des intempéries et des mauvaises conditions en mer (Cassar, 1993).

Bien que le caractère religieux n'entre plus en jeu, il est toutefois intéressant de constater, du moins dans les pays industrialisés du Nord de l'Europe, que l'époque actuelle voit renaître, chez une partie grandissante de la population, le désir de revenir à une alimentation plus saine, par le biais notamment d'un régime végétarien. Ainsi, quelle que soit l'époque, toute volonté de 'purification' dans le régime alimentaire se traduit par l'absence de produits carnés.

I.2 Effet des brassages de population

L'époque moderne et contemporaine est le théâtre de la mondialisation des marchés, du brassage des populations par le biais de la colonisation (même si celle-ci ne se limite pas à cette période), des migrations et du développement du tourisme international. Tous ces

⁵¹ Le saurissage garantit la conservation des denrées très périssables : à la dessiccation que le feu accélère s'ajoute la préservation qu'assurent les goudrons de la fumée. Le procédé est particulièrement efficace pour le poisson et pour la viande (Claval, 1995).

phénomènes favorisent les échanges et la diffusion de produits et de techniques culinaires et contribuent au métissage et à la diversité des modèles alimentaires (Poulain, 2002-1).

I.2.1 Colonisation et mouvements migratoires

Si l'on peut lire dans les pratiques alimentaires d'une époque donnée, le vécu historique antérieur à cette époque, la façon de se nourrir est aussi un moyen d'affirmer son statut au sein de la société et d'y acquérir un certain prestige. « *L'un des plus puissants moteurs de transformation de l'alimentation humaine, demande Barrau, n'a-t-il pas été, n'est-il pas encore, le désir d'une promotion sociale se manifestant d'abord par l'adoption de mets et de manière de table inspirés de ceux d'une catégorie sociale privilégiée que l'on peut ainsi égaler ?* » (Barrau, 1983).

Cela n'est donc pas sans rappeler le comportement des Maltais, lorsque l'archipel était encore aux mains des Britanniques, désireux de devenir de véritables 'clones britanniques'⁵². Et l'alimentation, dans toutes ses dimensions, ne constituait-elle pas un excellent moyen de communiquer et revendiquer cette nouvelle identité britannique tant convoitée ?

Il est maintenant connu que les sociétés dites traditionnelles, mises au contact de la culture occidentale, adoptent très rapidement certains produits et certaines habitudes de consommation propres à cette culture (Fishler, 1993). Il sera, en effet, mis en lumière très clairement dans le dernier chapitre que les habitudes alimentaires maltaises ont subi une profonde transformation sous l'effet de la domination coloniale britannique.

Mais la main-mise britannique sur l'archipel pendant plus d'un siècle et demi ne sera pas le seul moyen de rencontre des cultures alimentaires maltaises et anglo-saxonnes. Nous l'avons vu, nombreux ont été les Maltais à s'exiler de leur terre patrie pour des pays anglophones lointains.

Or, en matière d'alimentation, les migrations sont à la fois génératrices et indicatrices de changement (Pagézy et al., 1994). L'observation des pratiques et des représentations alimentaires dans les groupes issus de l'immigration montre que les changements produits, nombreux et divers, affectent toutes les dimensions du champ alimentaire ainsi que les divers modes d'organiser et de gérer le quotidien. D'une manière générale, cela concerne notamment les formes d'approvisionnement en aliments de base, de transformation des ingrédients et de préparations des plats, le rythme, l'horaire et la durée des repas, la commensalité et les

⁵² « Nous devons désormais être Britanniques aussi complètement que possible, dans la parole, dans la pensée et dans les actes » (Frendo, 1988).

manières de table. Ces transformations s'effectuent par abandon, addition d'aliments ou adoption de plats initialement extérieurs au système culinaire sous l'impact de facteurs tels que la disponibilité, les facteurs économiques, la commodité d'emploi et la valorisation symbolique ou gustative (Calvo, 2002). Même si le mode alimentaire est ce qui rattache le plus les immigrants dans un milieu d'accueil étranger, à leur culture (Hubert, 2000 ; Condominas, 2003), Fishler souligne que, sous l'influence des enfants, les immigrants nouveaux délaissent progressivement leurs habitudes alimentaires au profit de celles du pays d'accueil. La socialisation des jeunes dans le contexte de l'école et leur contact étroit avec leurs pairs originaires de la société d'accueil les conduisent à adopter une grande partie des pratiques alimentaires locales et à les introduire dans leur famille. Les émigrants japonais aux Etats-Unis en sont un parfait exemple : peu à peu, ils consomment de moins en moins de produits japonais et de plus en plus de produits américains (Fishler, 1993).

De ce point de vue, cela constitue une différence majeure avec la Sardaigne puisque, d'une part, les Sardes ont été peu nombreux à émigrer et, d'autre part, une grande majorité se dirigea vers le continent italien où les habitudes alimentaires étaient peu différentes. Enfin, parmi le faible contingent d'émigrants sardes, ils ont été, en proportion, encore moins nombreux que les Maltais à revenir sur leur terre natale. En ce sens, le modèle d'alimentation sardo-méditerranéen a subi très peu d'influences étrangères par le biais de ces types de brassages de la population.

I.2.2 Influence des flux touristiques

Les répercussions du tourisme sur les modes de vie des populations d'accueil est un aspect important à prendre en compte. En effet, les expositions répétées aux habitudes de vie différentes des touristes peut générer des changements dans les comportements, et notamment alimentaires, de la population locale (Lozato-Giotart, 1990) car il est bien établi que les perceptions humaines et les choix et préférences alimentaires des êtres humains dépendent étroitement de l'environnement culturel dans lequel ils se trouvent (Mela, 1999).

Une identité distincte en Sardaigne : un atout du développement touristique

Rappelons que le tourisme sarde repose, en grande majorité sur l'arrivée de touristes italiens, dont la différence culturelle est, en toute hypothèse, beaucoup moins importante en comparaison avec l'arrivée de touristes étrangers qui sont encore peu nombreux. Les flux touristiques étant pour l'instant cantonnés à la période estivale, et plus particulièrement au

mois d'août, la Région sarde cible le marché international⁵³ en valorisant ses principales ressources environnementales et culturelles⁵⁴ (ESIT, 1998). Les produits agroalimentaires typiques de la Sardaigne⁵⁵, dont la promotion repose sur l'authenticité et le naturel, figurent parmi les atouts du développement touristique et, en tant que ressources naturelles et culturelles, sont un moyen de mettre en valeur l'image de la région sarde. Ces denrées alimentaires, reposant sur un savoir-faire traditionnel, ont ainsi le double rôle d'ambassadeurs de la '*sardité*' à l'extérieur de la Sardaigne et de marqueurs de l'identité à l'intérieur de l'île. En effet, le développement touristique passe par la valorisation des facteurs de l'identité régionale (ressources culturelles et environnementales) qui mettent l'accent sur le particularisme sarde, c'est-à-dire, sur une façon d'être et de faire différente, que ce soit en terme d'hospitalité ou bien de fabrication des produits issus de l'agriculture, de l'artisanat, etc., par rapport aux autres régions de l'Italie.

Inguanez (1994) souligne d'ailleurs que l'un des effets du tourisme est d'encourager le maintien de la culture indigène dans ses expressions les plus variées. Musiques, danses, artisanat, produits alimentaires locaux etc. deviennent alors inestimables parce que les touristes apprécient ces différents aspects culturels ou veulent les acheter. En même temps, leur valeur marchande est garante de leur pérennité (Le Menestrel, 1999). Jouissant de la présence d'une culture indigène beaucoup plus préservée qu'à Malte, les acteurs sardes de ce secteur utilisent cet atout dans le développement de l'activité touristique de l'île. Au cours de ces dernières années, en dehors du lien qu'il constitue entre l'économie locale et le monde extérieur, le tourisme a permis de relancer le développement local par le biais des activités traditionnelles dans le domaine de l'agriculture, de l'élevage et de l'artisanat, des secteurs auxquels la Région est encore particulièrement attachée. Beaucoup de ces produits, des vins aux fromages, sont de plus en plus appréciés en Italie et dans le reste du monde (comme en témoigne le tableau 15). L'utilisation vivante de ces ressources du territoire sarde, à condition

⁵³ Afin d'étendre la saison touristique, l'offre touristique s'oriente vers les touristes étrangers, et notamment les retraités. Une ligne directe Dublin-Alghero a déjà été créée et un vol direct de l'Allemagne est en cours d'organisation.

⁵⁴ La région autonome sarde met un point d'honneur, dans le développement du marketing pour la valorisation touristique, à promouvoir sa culture et son identité culturelle évaluée comme ressource intégrante du territoire sarde (Merler, 1989).

⁵⁵ Les produits alimentaires typiquement sardes incluent le pain, les pâtes, le vin, les gâteaux sardes, les fromages, le miel, les liqueurs, l'huile d'olive et la charcuterie (Regione Autonoma della Sardegna, 1999).

qu'elle ne soit pas corrompue⁵⁶, peut ainsi en retour contribuer à la pérennisation des traditions basées sur le principe d'identité culturelle de la Sardaigne.

Tableau 15 : Critères de choix de la Sardaigne en tant que destination touristique (%)

	France	Grande-Bretagne	Allemagne	Autriche	Hollande
Paysage	52,7	35	61,9	49,3	65,6
Qualité de l'environnement	33,6	22,5	37,4	29,6	11,5
Lieux d'intérêt historique et culturel	24,7	28,5	35,7	32,2	39,1
Qualité des produits gastronomiques	13,8	32,3	38,4	28,3	22,8

Source : Regione Autonoma della Sardegna, 1999

Toutefois, l'industrie touristique sarde, désireuse de satisfaire au mieux la part du marché des pays de l'Europe septentrionale et aussi d'être compétitive avec le marché international, souhaite ardemment orienter et adapter sa stratégie et son offre commerciales en fonction des déterminants des choix et des comportements des touristes venant de tels pays. Cela est potentiellement porteur de mutations socio-économiques mais aussi culturelles car sur le plan de l'alimentation, ces pays de l'Europe septentrionale se caractérisent par un modèle d'alimentation anglo-saxon qu'ils peuvent donc répandre au contact des autochtones. Il s'avère que les produits de la gastronomie sarde font partie intégrante des déterminants du choix de la destination touristique (tableau 15). Il ne faudrait pas, cependant, que l'offre alimentaire des différentes institutions touristiques soit révisée et s'adapte aux habitudes alimentaires de chaque nationalité nord-européenne reléguant la tradition alimentaire sardo-méditerranéenne au rang de mythe.

⁵⁶ Brigand (1991) donne l'exemple de deux petites sociétés insulaires -les îles mineures de Skiathos et Skopelos- dont l'héritage traditionnel n'a été, au contact du développement touristique, ni enrichi, ni développé mais au contraire réapproprié par la société urbaine pour le transformer en banal élément folklorique.

A Malte : une promotion touristique venant, jusqu'à très récemment, renforcer l'influence anglo-saxonne

Le tourisme maltais, en revanche, est essentiellement un tourisme de masse composé à 100% d'arrivées d'origine étrangère, dont 41% sont des touristes britanniques, proportion considérable mais peu surprenante au regard de l'histoire. Par ailleurs, la majeure partie de l'activité touristique est située dans la partie Nord, Nord-Est de l'île de Malte où sont concentrés la plupart des hôtels, restaurants et autres infra-structures spécifiques. On constate aisément sur place que bon nombre de ces restaurants offrent aux visiteurs une carte fortement influencée par la nationalité touristique dominante puisque nombreuses sont les denrées et habitudes alimentaires britanniques à y figurer. Le jus d'orange ou les crevettes sauce cocktails suggérés en entrée, suivis du célèbre *fish and chips* sont la preuve de la pérennité de l'influence culturelle des anciens colons.

D'ailleurs, jusqu'à très récemment, la promotion touristique reposait essentiellement sur le patrimoine archéologique, son histoire et ses fonds sous-marins et très peu sur la gastronomie maltaise...et pour cause : on servait aux visiteurs étrangers les plats internationaux auxquels ils étaient habitués. Les visiteurs britanniques étant les plus nombreux, on comprend alors aisément que les restaurants de l'archipel soient devenus des clones de ceux du Royaume-Uni. L'effet conjoint du 'boom' touristique et de l'élévation du niveau de vie de la population maltaise lui a permis de fréquenter, comme le faisaient jadis uniquement les touristes, les restaurants qui se sont installés pour la plupart au cours des trente dernières années du siècle passé. Afin de satisfaire à la fois les Maltais, qui recherchent une cuisine différente de la leur, et des touristes peut-être un peu réticents face à des plats locaux, bon nombre de restaurateurs étaient doublement tentés d'opter pour des plats internationaux. Si la cuisine britannique occupe toujours le devant de la scène, elle n'est cependant plus la seule cuisine internationale représentée. Cuisines italienne, du fait de la proximité géographique, chinoise et indienne se côtoient.

Toutefois, il semblerait que les acteurs de l'activité touristique aient depuis peu pris conscience que les touristes ne se contentent pas que de conditions climatiques agréables mais qu'ils souhaitent aussi découvrir la culture et la gastronomie des pays qu'ils visitent. Ceci a encouragé la plupart des restaurateurs à ajouter à leur carte des spécialités maltaises ou bien même à ne servir qu'une cuisine locale. Cependant, ces derniers ne constituent pas la majorité, loin s'en faut. Ils ne sont d'ailleurs pas sur la scène du tourisme de masse et se

situent plutôt en retrait dans des petits villages, et demandent donc un effort, par rapport à leurs concurrents cosmopolites, de la part des visiteurs pour être découverts.

Dans les plaquettes de promotion touristique dédiées à la gastronomie maltaise, ce que les Maltais considèrent comme la ‘vraie’ cuisine locale, relevant de l’authentique tradition culinaire, c’est la cuisine associée à celle de la génération de leurs ‘grands-mères’. On peut donc présumer que cette forme de cuisine n’est plus d’actualité chez les jeunes générations. Ceci reflète la disparition du modèle d’alimentation méditerranéenne dans les habitudes alimentaires actuelles de la population maltaise qui, cela se confirme de plus en plus, s’avèrent plus proches de celles de l’Europe du Nord que du Sud.

Au delà de la volonté d’offrir aux visiteurs un certain exotisme culinaire, le regain d’intérêt pour la tradition culinaire maltaise exprime certainement la quête d’identité du peuple maltais qui, au fil de l’histoire, a perdu ses repères. La perte de l’héritage culinaire en est une des causes. Néanmoins, la volonté de renouer avec le modèle d’alimentation méditerranéenne paraît, pour l’instant, être uniquement motivée par un seul et unique objet : le bénéfice commercial. La promotion du célèbre lapin au vin et à l’ail illustre bien le passage d’un aliment du statut d’ancienne tradition culinaire à celui de ‘folklore touristique’.

Le ‘fenkata’ ou symbole culinaire de l’identité nationale maltaise récupéré par les acteurs de l’activité touristique

Une des particularités de l’alimentation maltaise est l’importance de la présence de la viande de lapin. Sa consommation semble en fait s’être initiée au début du XVII^e siècle sous la forme de tourte de viande de lapin (*rabbit-meat pie*) et s’est transformée au cours du temps en ragoût (*fenkata*). Lors des périodes de pénurie alimentaire, associées à une nette régression des conditions de vie, la viande de lapin représentait alors la source de viande la meilleure marché et la plus disponible pour la population paysanne comme le sous-entend un célèbre adage maltais⁵⁷. Ainsi, en raison de la diminution du nombre de lapins dans la campagne, l’élevage domestique fut initié par les paysans, une coutume dont la pratique se propagea, au cours du XIX^e siècle, parmi les classes sociales les plus défavorisées du milieu urbain.

De nos jours, le *fenkata* est considéré à l’unanimité comme le plat maltais par excellence et fait maintenant figure d’emblème national. Originellement plus consommé dans le monde

⁵⁷ ‘Ma fenka mghammra, lesti l-kennur bil-gamra’ qui peut être littéralement traduit par ‘Quand une lapine est pleine, tu peux préparer le charbon dans la cheminée’ signifiant qu’il n’y a pas besoin d’attendre longtemps pour manger du lapin étant donné la courte durée de gestation d’une lapine (Cassar-Pullicino, 1976).

rural, le ragoût de lapin s'est diffusé à l'ensemble de la population pour devenir un symbole de la culture maltaise. Le *fenkata* peut donc être pris à titre d'exemple pour mettre en lumière comment les coutumes paysannes se sont diffusées à un moment qui coïncide avec la formation de la conscience ethnique maltaise (Cassar, 1994).

Il est intéressant de noter qu'en matière d'alimentation, l'identité nationale est bel et bien associée à une viande qui n'est pas consommée par les Britanniques, renforçant ainsi le caractère symbolique de ce plat. Depuis les années 1970, l'industrie de la restauration a contribué à intensifier ce symbolisme national en en faisant une des caractéristiques les plus importantes de la cuisine maltaise dans la promotion du tourisme international.

Le ragoût de lapin s'est donc introduit dans l'alimentation maltaise en résultat de l'instinct de survie face à la peur du manque de nourriture pour évoluer, après plusieurs siècles, vers un statut d'élément du folklore national faisant maintenant partie intégrante des atouts de l'activité touristique. A l'heure actuelle, bien que sa production soit limitée et ne repose que sur une base semi-commerciale, le lapin est la plus populaire des viandes consommées. Des tourtes, sa préparation culinaire est passée au ragoût, ou frit à la poêle avec de l'ail, et est un plat associé au repas dominical ou aux occasions festives. (Mizzi, 1994).

En tant que référents externes apportant un regard différent à l'Autre, les touristes jouent un rôle déterminant dans l'élaboration d'une conscience ethnique. Il y a donc un lien étroit entre tourisme et identité culturelle. Mais lequel de ces deux phénomènes vient en premier lieu et lequel agit sur l'autre ? La Sardaigne et Malte mettent en lumière deux cas de figures où, comme le souligne Sara Le Menestrel (1999), les deux phénomènes influent l'un sur l'autre de manière différente.

Dans un cas, avec la Sardaigne, on peut observer que la promotion touristique repose sur un patrimoine culturel alimentaire encore présent, demeuré quasiment inaltéré et à préserver, ce qui peut aussi contribuer à pérenniser l'identité distincte de la population sarde. Dans l'autre cas, le tournant récent dans la promotion du tourisme à Malte, dont le discours devient plus orienté vers l'alimentation méditerranéenne, inciterait-il les Maltais à déterrer, revaloriser et réhabiliter leur culture méditerranéenne et à acquérir ainsi un renouveau identitaire ? A en juger d'après le parcours de l'archipel jusqu'à présent, rien n'est moins certain, mais ce qui est sûr, c'est que l'entrée récente dans l'Union européenne, proclamant Malte au rang « d'île européenne » aura certainement de profondes répercussions sur l'activité touristique (ouverture du marché aérien, privatisations, libéralisation de certains secteurs). Par ailleurs, du fait de son emplacement stratégique, Malte ambitionne, une fois entrée au sein même de

l'Union européenne, de devenir une interface entre le Nord européen et le Sud maghrébin et proche oriental, ce qui pourrait avoir des implications importantes sur le tourisme -laissant présager des échanges toujours plus intenses- et, par voie de conséquence, sur les modes de vie des Maltais. Les habitudes alimentaires n'en ont donc pas fini d'être influencées.

I.3 Globalisation des cultures alimentaires ?

La tendance à la globalisation croissante des pratiques alimentaires est une réalité (représentée notamment par les multinationales telles que Nestlé, Coca-cola, McDonald's, Heinz, etc.) mais en même temps, se profile un autre phénomène né, parfois même re-né, des schémas de consommation basés sur les produits locaux et les spécialités locales. Ainsi, on peut observer un regain d'intérêt pour la culture alimentaire locale traditionnelle, telle une quête des racines alimentaires. Ces deux tendances simultanées, mais littéralement opposées, sont les dynamiques de la culture alimentaire de l'environnement européen moderne (Askegaard and Madsen, 1995). La Sardaigne et l'archipel maltais, en voulant sauvegarder, pour l'une, son patrimoine alimentaire et le faire renaître, pour l'autre, viennent confirmer ce phénomène.

Mais, demande J.P. Poulain (2002-1), entre MacDonaliation et réinvention des cuisines de terroir, que deviennent les pratiques alimentaires ?

Dans le cas de l'Italie, Capatti et Montanari rapportent qu'au lieu de se traduire par l'hégémonie du produit industriel prêt à consommer et confectionné ailleurs, la richesse -sous entendu aussi la modernité- a stimulé la valorisation des denrées et recettes traditionnelles, la recherche (et donc la sauvegarde) des petites productions et un culte de la rareté œno-gastronomique. Ainsi, « *la cuisine familiale est restée un important point de référence gastronomique, le fast-food fournissant ses repas à moins de 3% de la population.* » (Capatti et Montanari, 2002). Il est toutefois nécessaire de préciser que ce regain d'intérêt de la dimension « régionale » du patrimoine gastronomique italien (qui existait sans être reconnu comme tel), dont il est tant question aujourd'hui, est en réalité très récent, tant sur le plan culturel que politique (du fait de l'évolution des circonscriptions administratives du territoire), et ne date que de la période contemporaine.

Dans un monde en mutations, la sauvegarde d'une tradition alimentaire et de façon plus générale, des codes sociaux liés à l'alimentation⁵⁸, constitue un véritable 'patrimoine culinaire' et se pose ainsi en témoins de l'identité culturelle. Ce phénomène, que Poulain

⁵⁸ Les codes sociaux, communément appelés, en Occident, « manières de tables » regroupent les manières de cuisiner, de manger et de boire (Poulain, 2002-1).

qualifie de 'patrimonialisation' de l'alimentation, se pose, selon lui, en lieu de lecture privilégié des mutations sociales. Il consiste en une transformation des représentations associées à l'espace social alimentaire et pose les denrées alimentaires, les objets et savoir-faire utilisés dans leur production, dans leur transformation, dans leurs modes de conservation et dans leur consommation, ainsi que les codes sociaux comme des objets culturels porteurs de l'histoire et de l'identité d'un groupe (Poulain, 2002-1).

Selon S. Bessis, malgré l'accroissement des échanges alimentaires, aucun brassage n'a jamais réussi à effacer le tracé des frontières de la cuisine, mais tout au mieux, les a déplacée. D'une manière générale, des cuisines naguère exotiques font aujourd'hui partie du quotidien des Occidentaux. Mais, malgré la tendance à l'uniformisation⁵⁹ des pratiques alimentaires, la façon de se nourrir, qu'elle soit quotidienne ou festive, demeure à elle seule un code d'appartenance, sociale religieuse, ou bien encore culturelle. Les modèles alimentaires et les manières de se nourrir reflètent les valeurs, les croyances et les aspirations d'un groupe (social, religieux ou culturel) ; et loin de représenter des entités stables, ils sont en constante transformation, tout comme la société elle-même dont ils sont une expression (Hubert, 1991). Ainsi, « *la lecture de la cuisine est un fabuleux voyage dans la conscience que les sociétés ont d'elles-mêmes, dans la vision qu'elles ont de leur identité* » (Bessis, 1995). Au même titre que le langage, l'alimentation est source d'identification. Au demeurant, à la lecture du chapitre précédent, on peut d'ores et déjà présumer que si on peut s'attendre à ce qu'en matière d'alimentation, la Sardaigne s'identifie fortement à sa culture originelle, cela semble beaucoup moins garanti pour Malte qui a subi fortement l'influence britannique.

Quel a donc été le sort des sociétés sarde et maltaise dans cette évolution ?

Pour mieux cerner les mouvements en jeu dans la modernité, il est nécessaire d'opérer un retour à l'histoire de l'alimentation, plus particulièrement à la période qui suit la découverte du Nouveau Monde. L'introduction de nouveaux produits alimentaires est conditionnée par l'évolution rapide des complexes technico-culinaires au cours de cette période. C'est en analysant l'évolution de l'ensemble des composantes de ce processus qu'il sera alors possible de mieux se rendre compte de certaines des mutations récentes qu'ont subies les pratiques alimentaires sardes et maltaises.

⁵⁹ Uniformisation qui est d'autant plus favorisée que l'industrialisation de la chaîne alimentaire, un des facteurs de ce processus, intervient à tous les stades de la production (Bessis, 1995).

II Evolution des pratiques alimentaires sardes et maltaises

De façon générale, en Europe, le XX^e siècle est marqué par un changement radical des consommations alimentaires. Mais ce changement ne s'est effectué ni au même moment, ni à la même vitesse et ni de la même façon dans tous les pays de l'espace européen. En effet, par exemple, à l'aube de la première Guerre mondiale, la CSIR (Commission Scientifique Internationale du Ravitaillement) estimait que la part des calories provenant de la consommation d'aliments d'origine animale était d'environ 12% en Italie contre 27% en France, 33% en Allemagne et 36% en Angleterre (Sorcinelli, 1996). Ce n'est qu'après la Seconde Guerre mondiale que la consommation alimentaire connaît une évolution plus marquée avec une tendance à la hausse de la ration en protéines dites 'nobles' avec l'augmentation de la consommation en viande, mais aussi de lait, fromages ainsi que d'autres aliments. L'époque de l'après-guerre marque l'engagement des pays européens selon un gradient nord-sud sur la voie d'un modèle d'alimentation anglo-saxon dont la consommation accrue de viande et de graisses animales symbolise la modernité.

A l'opposé, outre-atlantique, en conséquence de la montée de nouvelles pathologies telles les maladies chroniques dégénératives (troisième phase de la transition épidémiologique), sous l'effet d'un régime d'abondance trop gras, trop riche en sel et en sucre, on prône les vertus de l'alimentation méditerranéenne, incarnant désormais la nouvelle modernité (Picheral, 1999).

Alors que les pratiques alimentaires associées à la tradition se diffusent et conquièrent de nouveaux territoires, ces mêmes pratiques se rétractent et disparaissent peu à peu de leur milieu d'origine sous l'impact de la modernité. Le Languedoc-Rousillon illustre les mutations de l'alimentation qui se produisent selon les mentalités, le milieu social, les modes de vie ou les revenus, l'offre alimentaire etc. En effet, les transformations accélérées de sa société a des conséquences importantes sur la situation alimentaire et nutritionnelle des populations : le régime alimentaire méditerranéen y est en perte de vitesse. Des enquêtes alimentaires et nutritionnelles récentes (MEDHEA (Scali et al, 2000)) ont révélé une consommation trop importante de viande et de certains fromages, une consommation insuffisante de céréales et de légumineuses, un rapport entre graisses insaturées et graisses saturées trop faible. C'est ainsi que la région a perdu certains des avantages dont elle bénéficiait en matière de prévalence de maladies liées à l'alimentation (Padilla et al., 2001).

II.1 Jusqu'au début du XX^e siècle : la frugalité est commune aux deux sociétés insulaires

Jusqu'à environ la seconde moitié du XX^e siècle : prépondérance de l'activité pastorale en Sardaigne

De la fin du XIX^e siècle aux années 20 du siècle suivant, dans la littérature reliée à l'alimentation de la population sarde, l'accent est surtout mis sur le milieu rural et les classes populaires. Ceci est certainement dû au fait que, tout au long de l'histoire, la gastronomie de la Sardaigne a toujours été directement en lien étroit avec les produits de la terre, soit par le biais de l'auto production domestique, soit avec l'économie agropastorale qui a caractérisé et conditionné chaque aspect de la vie sociale et du développement (Perisi, 1989). En 1930, on recensait un million de personnes et deux millions de moutons sur les 24 089 km² sardes (Great Britain Naval Intelligence Division, 1945). L'isolement dans lequel se sont trouvés bon nombre de villages, surtout de la zone interne plus montagneuse, tout au long des siècles passés, explique le manque d'intégration de ces villages dans la vie économique et sociale de l'île et les a contraints à organiser une autosubsistance basée sur la rareté et la précarité des ressources en fonction des saisons. L'horticulture saisonnière avait d'ailleurs une importance économique et sociale remarquable, d'autant plus qu'il s'agissait surtout d'une activité typiquement féminine. En témoigne d'ailleurs le fait que les terrains horticoles étaient hérités de la lignée féminine de la famille, tandis que les troupeaux, dont l'élevage relevait de l'activité des hommes, étaient hérités de la lignée masculine (Angioni, 2000).

Quant à l'économie agropastorale, elle a conditionné la cuisine sarde imposant une utilisation maximale des produits de la terre et de l'élevage issus de l'activité complémentaire, mais hélas pendant longtemps en opposition⁶⁰, des mondes agricole et pastoral. «*Un pasteur, écrit G. Angioni, est une sorte d'athlète défiant la nature. Alors que le paysan est une sorte d'artisan de la terre plus ou moins raffiné*⁶¹ » (Angioni, 1982).

Aussi, l'alimentation traditionnelle était fortement influencée par l'élevage ovin, tant en terme d'apports carnés que fromagers (Bernardinelli et al, 1994). Bon nombre d'ouvrages littéraires, de l'Ancien Testament à l'Odyssée d'Homère, témoignaient déjà de la coutume antique qui consistait à faire rôtir l'agneau, le chevreau et le porcelet à la broche, en le tournant lentement

⁶⁰ Les deux activités constituaient quasiment deux cultures, deux styles de vie, souvent objectivement en contraste et subjectivement évaluées supérieures l'une par rapport à l'autre (Angioni, 1982).

⁶¹ « Un pastore è una specie di atleta in gara con la natura. Mentre il contadino è una specie di artigiano della terra più o meno raffinato. »

au dessus d'un feu de bois, avec une précision du geste qui conférait à cette coutume quelque chose de l'ordre du rituel (Perisi, 1989).

Ayant pourtant gardé le monopole du sommet de la hiérarchie sociale pendant très longtemps, les pâtres et paysans se contentaient d'une vie pauvre et archaïque qui se reflétait dans leur alimentation frugale puisqu'elle était essentiellement composée de l'association du « fruit » de leur labeur respectif, le pain, aliment de base par excellence, et le fromage (Cannas e Rubiu, 1977 ; Le Lannou, 1941 ; Angioni, 1982).

Sardaigne : une alimentation déterminée très longtemps uniquement par les conditions géographiques et le manque de communications internes

La Sardaigne présente une diversité écologique, due à la différence d'altitude, de climat et d'écosystèmes qui font de l'île un véritable petit continent. Du point de vue de la tradition culinaire, la Sardaigne est complexe à décrire puisque, selon la zone géographique prise en considération, il existe de nombreuses variantes d'un même plat (Guigoni, 1999).

L'énorme difficulté de communications au sein de l'île a longtemps rendu difficiles, voire inexistants, le commerce et les échanges alimentaires entre les différentes régions insulaires. De ce fait, l'alimentation, bien que contrastée en fonction des zones géographiques, s'avérait extrêmement statique et monotone au sein de chaque région. Un certain nombre de différences qualitatives distinguaient, par conséquent, la table des pasteurs de la Barbagie de celle des paysans de la plaine. Le Lannou (1941) avait d'ailleurs observé une différence entre la géographie des conditions de vie qui s'avéraient meilleures dans les montagnes et une situation inverse dans les plaines et plateaux de culture en se basant notamment sur la consommation de viande comme indicateur.

Si les gens de la montagne avaient l'avantage de pouvoir disposer un peu plus facilement de viande, ils étaient cependant contraints à manger un pain plus souvent fait à partir d'orge que de blé, ce dernier étant plus onéreux, ou bien à partir de farine de maïs, de châtaigne ou même de glands. Inversement, les habitants de la plaine étaient eux condamnés à une monotonie alimentaire composée essentiellement de pain et de soupe de légumes et d'herbes sauvages. La présence du fromage et de la viande revêtant un caractère exceptionnel. Leur budget ne leur permettait d'offrir à leur famille, tout au mieux, qu'une seule consommation de viande par semaine, en général le dimanche ou seulement les jours de fête ou bien encore lors des célébrations (principalement mariages mais aussi funérailles) qui étaient autant d'occasions d'améliorer le quotidien (Bernardinelli et al, 1994).

Ainsi, les pasteurs, symbole du peuplement montagnard, consommaient plus de protéines d'origine animale, par le biais d'une consommation en viande (surtout brebis, agneau et porc) mais aussi en fromage et en lait, que les paysans de la plaine. La plus grande fréquence de consommation de viande des bergers, qui jouissaient d'une meilleure disponibilité, indiquait ainsi les différences de statut social avec les paysans pour qui la viande représentait un véritable luxe alimentaire.

Aperçu historique de l'évolution du modèle alimentaire maltais

Dans la première moitié du XIX^e siècle, il avait été observé que : « Les Maltais utilisent très peu de nourriture animale ; du pain, la végétation locale et occasionnellement du poisson constituent leur principal moyen de subsistance ; et l'état de parfaite santé et d'efficacité du corps d'armée peu sans aucun doute être attribué aux circonstances importantes qui, en devenant soldats, ne leur ont pas demandé de changer leur régime alimentaire simple et bénéfique à la santé que la nature semble avoir signalé à tous les habitants des latitudes sud » (Statistical report, 1839).⁶²

En l'espace de presque 150 ans, le modèle d'alimentation changea totalement au détriment de la santé des maltais.

« Les données alimentaires disponibles montrent que le régime alimentaire maltais moyen n'est pas bon pour la santé. Il est surtout riche en matières grasses et en sucre, et faible en fibres. Les Maltais sont maintenant confrontés à de nouveaux risques pour la santé qui sont associés aux excès de certains types d'aliments » (Formulation of a Nutrition Policy, 1986).⁶³

Bien que le centre d'intérêt porte sur l'évolution des habitudes alimentaires à la période contemporaine, en ce qui concerne l'archipel maltais, en raison du peu de changements intervenus dans le niveau de vie de la population, et par conséquent sur l'alimentation, entre le XVIII^e et le XIX^e siècles, la littérature sur les époques antérieures au XIX^e siècle fut prise

⁶² "The Maltese use very little animal food; bread, with the vegetation of the country and occasionally a little fish, forms their principal sustenance; and the healthy and efficient state of the corps may no doubt be attributed to the important circumstance that, in becoming soldiers, they have not been required to change the simple diet which nature seems to have pointed out the inhabitants of all southern latitudes as most conducive to their health."(Statistical report, 1839)

⁶³ "Available dietary data show the average Maltese diet is not a healthy one. It is especially rich in fats and sugar and low in fibre. The Maltese are now faced with the new health risks which are associated with too much of certain types of food." (Formulation of a Nutrition Policy, 1986).

en considération afin de retracer le schéma alimentaire d'une partie de la période contemporaine.

Bien que très peu d'informations soient disponibles sur l'évolution historique de la nutrition maltaise, quelques indications d'ordre archéologique pour ce qui est de la période préhistorique (3600-800 avant J.C.), semblent révéler une consommation alimentaire provenant de sacrifices d'animaux (chèvres, moutons et porcs), sources de viande et de laitages. On observe aussi la présence de poissons et parmi les céréales, d'orge et de blé utilisés pour la fabrication du pain. Les périodes successives ont vu apparaître l'introduction de nouveaux aliments tels que l'huile d'olive, le miel et les agrumes sous l'influence des Romains et des Arabes. Ces derniers préconisaient la prévention et soulignaient l'importance d'un régime alimentaire équilibré et modéré afin de préserver une bonne santé (données non publiées). Au cours des 5000 dernières années, du fait de la précarité des ressources naturelles⁶⁴, l'archipel maltais a connu un certain nombre de famines, dont deux en particulier, se dégagent de cette série. L'une suivit l'apparition de la peste en 1592-1593 sous l'Ordre de St Jean et résulta de la mise en quarantaine de Malte par la Sicile dont dépendait une grande partie des ressources alimentaires par le biais des importations qui avaient donc été supprimées. L'autre se déroula sous l'empire britannique, pendant la Seconde Guerre mondiale, et se traduisit par le rationnement du pain, seul aliment alors disponible pendant longtemps. L'époque médiévale est caractérisée par une alimentation frugale pour laquelle le pain constituait la nourriture de base par excellence (Cassar, 1998).

II.1.1 Le pain : l'aliment jadis le plus important de toute l'alimentation

Symbole de sécurité, non seulement comme base de l'alimentation quotidienne, mais aussi parce qu'il évoque le fruit du travail, la force investie dans la culture des céréales et la panification, le pain constitue un trait d'union entre les divers plats ou aliments, et fait l'unité de ceux qui le partagent (Rivière, 1994).

Bien que le pain occupe toujours, à l'heure actuelle, une place importante dans l'alimentation sarde, sa signification symbolique a cependant très largement diminué avec la disponibilité accrue d'autres aliments comme la viande, les pâtes et le fromage (Counihan, 1981).

⁶⁴ "Un rocher nu de six à sept lieues de longueur, sur trois ou quatre de largeur et environ vingt de circonférence. Pas de terre de céréales, mais des fruits, du miel, du coton et du poivre", telle fut la description de l'île au XVI^e siècle des délégués de l'Ordre de Malte (Villain-Gandossi, 1994).

La position centrale du pain dans l'alimentation sarde se reflétait notamment à travers, d'une part, le fait qu'il constituait un véritable pivot autour duquel évoluait le travail paysan et le travail domestique des femmes, et d'autre part, les obligations socioculturelles qui étaient imposées aux êtres humains par le biais de la panification⁶⁵. Avant de pouvoir se marier, les femmes étaient soumises à un véritable examen démontrant leur capacité à confectionner le pain. En cas d'échec, celles-ci risquaient non seulement de rester vieilles filles pour le reste de leurs jours mais perdaient par la même occasion l'estime de leur propre famille. En outre, pour être une 'véritable femme au foyer', elles se devaient de savoir confectionner au moins cinq ou six variétés de pain dans des formes incroyablement élaborées, codifiées et adaptées à chaque occasion des cycles de la vie et de l'année (Angioni, 1982 ; Perisi, 1989). Véritables œuvres d'art plastique éphémères, les pains cérémoniaux sardes sont des véhicules d'images et de significations. Ainsi, ils ne sont pas seulement « bons pour manger, ils sont aussi bons pour communiquer » (Guigoni, 1999). En effet, plusieurs facteurs permettent notamment d'identifier la provenance de certains pains, incluant le type de farine utilisé, la forme du pain ou encore la façon dont la pâte est travaillée.

Tout le processus de la panification requiert au moins 12 heures et emploie plusieurs femmes sur plusieurs générations : celles de la maison mais aussi les voisines qui reçoivent en échange du pain et qui seront à leur tour aidées quand le besoin se présentera. La panification représente ainsi un moment de sociabilité entre femmes, une occasion de ressouder les liens familiaux, et de voisinage, ainsi que de comparer les expériences de vie. C'est aussi et surtout une occasion privilégiée pour faire ce que C. Counihan décrit comme 'une radiographie' du village, au cours de laquelle les femmes, en jugeant, absolvant et condamnant les autres habitants du village, réaffirment collectivement la moralité et les normes locales (Counihan, 1999).

A l'instar de la Sardaigne, -symbole de survie-, le pain occupait une place prépondérante dans l'alimentation maltaise jusqu'au début du XX^e siècle. En témoignent d'ailleurs de nombreuses expressions idiomatiques de la langue courante maltaise faisant référence au pain comme à un produit de base sans lequel nul ne peut survivre. Ainsi, une personne aisée est une personne dont '*le pain est cuit*' ; celui qui a perdu son emploi '*a perdu son pain*' ; s'informant du caractère d'une personne, les Maltais demandent souvent '*quel type de pain est-ce qu'il consomme ?*' ; pour quelqu'un qui est désespérément en manque de quelque chose, les

⁶⁵ « De tous les travaux agricoles, le plus important consiste à semer et récolter le blé ; de tous les travaux domestiques, est au premier plan la fabrication du pain » (Perisi, 1989).

Maltais disent : *'il en a besoin comme de son pain quotidien'* (Cassar, 1994). On pourrait continuer ainsi encore longtemps. Ces expressions, toujours en vigueur, sont donc à interpréter tant au niveau symbolique que factuel dans le sens où elles indiquent que le pain est un dénominateur commun à toutes les classes sociales de la population maltaise. Cependant, il faut aussi ajouter que le pain avait une très forte connotation d'indicateur de statut social qui était procuré par sa couleur, étroitement liée à la qualité. Le pain des riches était plus raffiné, étant fait exclusivement à partir de farine de blé blanche tandis que celui des pauvres relevait d'un mélange de blé et d'orge donnant au pain une couleur plus foncée. Tout comme en Sardaigne, le pain était fait à la maison, une pratique qui disparut avec la Seconde Guerre mondiale et le rationnement de la farine, et par voie de conséquence, du pain (Cassar, 1988).

Dans la société maltaise du XVIII^e siècle, rapporte Cassar, le pain revêtait aussi une place symbolique dans la cérémonie du mariage qui à l'époque relevait systématiquement d'un arrangement entre deux familles par le biais d'un -ou une- intermédiaire. Au cours de la cérémonie, deux des trois hommes qui menaient le cortège du couple nuptial à l'église portaient différentes sortes de pains avec eux. L'un portait un récipient contenant tout un tas de petits pains arrangés selon un certain schéma, ornés de petits drapeaux colorés. L'autre portait un grand pain en forme de couronne sur laquelle se tenaient deux personnages faits aussi de pâte à pain, symbolisant certainement le couple de jeunes mariés. Le troisième homme, quant à lui, était chargé de faire brûler de l'encens ainsi que d'autres herbes.

Au retour de l'église, des poignées de grains, de noisettes et de blé étaient jetées en pluie sur le couple, signalant alors le début des noces.

II.1.2 Mis à part le pain...pas grand chose d'autre

En Sardaigne : à repas quotidien unique, plat unique : la minestra

A la frugale consommation de pain et de fromage s'ajoutaient les légumes, frais ou secs, qui occupaient une place essentielle dans l'alimentation paysanne de cette époque puisqu'ils composaient l'élément central de l'alimentation quotidienne, la soupe de légumes du soir. Agrémentée de pâtes pour les plus riches, la soupe constituait le repas -voire le plat- principal, sinon unique de la journée (Le Lannou, 1941 ; Pluvinage, 2000). Pois-chiches, petits-pois, sans oublier les fèves -produits de l'agriculture sarde par excellence-, suivies par la suite des pommes de terre, puis plus tard des tomates, venaient, le plus souvent sous leur forme sèche que fraîche pour ce qui est des légumineuses, composer cette soupe (Angioni, 1982). La

soupe était aussi rendue plus nourrissante avec l'ajout d'un condiment gras (tel un morceau de lard) qui pouvait être plus ou moins abondant selon la disponibilité (Delitala, 1982-83).

Les fèves, considérées comme « la viande du pauvre », étaient aussi consommées en sauce agrémentées d'un peu de lard et de quelques épices.

La consommation journalière des paysans des années 1930 était donc estimée être composée de 1200g de pain (soit 78% de l'apport total pondéral), 200g de légumes cuits, 30g de fromages et 100g de pâtes (Le Lannou, 1941). Pendant la saison estivale, la consommation alimentaire reposait principalement sur des céréales sous forme de pain et de pâtes, de pommes de terre et de légumineuses. Les quelques différences saisonnières se caractérisaient par la substitution des légumes frais de l'été par les légumes secs en l'hiver; les fruits frais étaient remplacés par les châtaignes, les noix et les noisettes. Les consommations de vin et de café étaient très faibles, cependant, une plus grande consommation de vin pouvait être observée chez les paysans disposant d'un vignoble, durant les mois d'hiver (184ml contre 119ml/j en été) (Peretti, 1943). Dans les zones où le climat hivernal était rigoureux, un verre de vin ou d'eau de vie pouvait constituer le petit-déjeuner, avant de partir travailler au dehors (Delitala, 1982-83).

Bien qu'une faible consommation carnée caractérise l'alimentation de cette époque, la viande ovine était la principale consommation d'origine animale. Le saindoux et le lard étaient utilisés comme matière grasse, le beurre n'existait pratiquement pas. Ces deux types de matières grasses étaient généralement issus de l'abattage domestique du cochon. L'élevage du cochon a donné lieu à diverses formes de conservation et de consommation de la viande (saucisses, jambon, etc.) et du gras (lard, saindoux), à des formes variées de festivités, ainsi qu'à une division des tâches entre hommes et femmes, petits et grands de la famille (Angioni, 1982). Dans un contexte de pénurie alimentaire et d'une économie basée sur l'autosubsistance, rien n'était perdu de l'animal.

Paradoxalement, sur cette terre pastorale, l'usage quotidien de lait de mouton et de chèvre était rare. Juste un peu de lait frais était ajouté au café du petit-déjeuner, la majeure partie de la production étant surtout réservée à la production des fromages. Si le mouton, l'agneau et le porc étaient élevés pour leur viande, les volailles, considérées comme un met tonique et délicat réservé aux personnes convalescentes, aux vieillards et aux femmes venant d'accoucher, étaient élevées principalement pour la production d'œufs (Guigoni, 1999).

Malgré le caractère insulaire du territoire et le fait que l'île tire son nom de la sardine, curieusement le poisson frais était rarement consommé, excepté dans les quelques villages de pêcheurs. Ce manque d'intérêt pour les produits de la mer peut s'expliquer par le fait que les Sardes ont toujours considéré la mer comme une ennemie. Pour les Sardes, c'est de la mer que sont venus tous les envahisseurs qui ont souvent maltraité l'île et ses habitants. Par la suite, outre l'amélioration des techniques de conservation par le froid et l'expansion des voies de communication, le développement de l'industrie de la conserve allait contribuer à modifier la consommation du poisson, ne serait-ce que par le biais des sardines à l'huile, du thon en boîte et autres préparations du même ordre (Barrau, 1983).

L'alimentation traditionnelle reposait donc sur une cuisine simple et frugale toutefois agrémentée d'épices, encore présentes dans l'alimentation d'aujourd'hui, telles que le safran⁶⁶, la myrte, le romarin, la menthe, etc. (Bernardinelli et al, 1994).

Les fruits ne faisaient pas partie des denrées alimentaires de consommation quotidienne, de même que les gâteaux, ils étaient souvent considérés comme un aliment festif et par conséquent exceptionnel. Leur consommation relevait le plus souvent de cueillette en campagne (Delitala, 1982-83).

Dans le panorama monotone de l'alimentation traditionnelle de tous les jours, dans lequel l'essentiel des efforts était déployé autour de la sécurité du pain quotidien, les gâteaux relevaient de l'utopie et n'étaient accessibles qu'à peu de gens. Pourtant, si les gâteaux, dans la vie de chacun, se faisaient rares, il en existait une grande variété de sortes et de formes satisfaisant un ensemble complexe de besoins. Comme le pain festif, les gâteaux rythmaient les moments les plus significatifs et intenses du calendrier, des occasions festives (Noël, Pâques et le carnaval) aux moments rituels du parcours de la vie individuelle. Enfin, les gâteaux étaient un excellent véhicule pour réaffirmer des liens de parenté, d'amitié ou de voisinage. Ils accompagnaient donc les moments collectifs de la consommation festive et leur présence, ou absence, marquait les différences et les distances entre les classes sociales (Guigoni, 1999). Aujourd'hui encore, les gâteaux sardes sont préparés avec les ingrédients typiques de l'économie agropastorale, à savoir le lait de brebis ou de chèvre, le fromage frais, les œufs, les amandes, le miel amer, les écorces de citron et d'orange, le raisin et le vin cuit.

⁶⁶ La culture du *Crocus Sativus*, véritable nom du safran rouge de Sardaigne, est prépondérante dans la Sardaigne du sud-ouest à San Gavino Monreale, aussi baptisée capitale italienne du safran, et occupe une surface cultivée de 19 hectares produisant environ 140 kg par an (ERSAT, 1997).

Du côté maltais, beaucoup de ressemblances avec la Sardaigne

La fluctuation des prix des céréales et par conséquent du pain, qui pouvaient atteindre des niveaux très élevés, faisait que la majorité de la population se retrouvait avec peu d'argent pour acheter d'autres denrées alimentaires. Le reste de l'alimentation était alors constitué de vin, de fromage et d'huile qui, à eux trois, absorbaient la faible somme d'argent qui restait. Par voie de conséquence, la consommation de viande était quasi inexistante et réservée, tout comme en Sardaigne, pour les occasions très spéciales. En 1842, sur l'île de Gozo, un seul bœuf était tué par semaine et cela devait suffire à toute la population gozitaine qui incluait aussi un détachement des troupes britanniques dont la consommation absorbait une bonne partie de la viande alors disponible (Cassar, 1993). Le manque d'eau potable poussait la population à boire du vin dont la faible production locale, de qualité médiocre, nécessitait d'en importer de la Sicile.

Les visiteurs qui se rendirent sur l'archipel à partir de 1830 rapportèrent tous que le petit-déjeuner et le dîner étaient de nature frugale. Tous deux étaient composés principalement de pain à base d'orge, de fromage, d'olives, d'oignons, d'ail, de fruits secs, de poisson salé, d'huile et autres aliments similaires. En saison, ils consommaient du melon, des figues de Barbarie, ainsi que des crudités. Le vin était consommé en quantité modérée et ils savouraient des légumes cuits, ou la *minestra*, après une journée de travail. Malgré le caractère frugal d'un tel régime alimentaire, ces mêmes visiteurs pouvaient observer que la population était en parfaite santé (Cassar, 1993).

Ce modèle d'alimentation se révèle très proche du modèle d'alimentation méditerranéenne actuellement proposé où la consommation en viande est faible; la raison première étant à l'époque le coût trop élevé de cette nourriture. De ce fait, la viande, et particulièrement sa consommation, avait aussi une très forte valeur symbolique d'ordre nutritionnel, hédonique mais aussi social. Malgré la place prépondérante de l'agriculture à cette époque, puisqu'elle représentait la source de revenus la plus importante, la production agricole ne suffisait déjà pas à pourvoir aux besoins alimentaires de toute la population. L'archipel dépendait donc des importations qui se faisaient principalement de la Sicile -véritable 'grenier de Malte'- pour ce qui est des céréales telles que le blé et l'orge (toujours dans le but de fabriquer l'aliment premier: le pain), mais aussi pour d'autres aliments (Cassar, 1998).

Quant à la consommation de lait, Cassar fait seulement mention des vendeurs de lait qui se déplaçaient de porte en porte, même à la ville et traient leur chèvre sur le bas de la porte de

chaque client. En ville, les cafés avaient aussi coutume d'attacher une chèvre au dehors afin de signaler que du lait frais y était disponible. En raison de la brucellose, encore appelée fièvre de Malte, la pratique des marchands ambulants de lait de chèvre fut abolie en 1938 et mit jusqu'à l'après-guerre pour disparaître complètement.

Telle était donc la consommation alimentaire, de la fin du XIX^e jusqu'au début du XX^e siècle, des classes populaires qui, en résumé, vivaient abondamment de pain et consommaient peu de viande et pas tellement plus de légumes, de fromage, d'huile de pâtes ou de vin. Notons enfin, l'influence de la courte période de domination française sous laquelle furent introduits le café et le chocolat, alors réservés, à une élite sociale (Cassar, 1993).

II.2 L'après Seconde Guerre mondiale : conditions de vie et alimentation évoluent en parallèle

II.2.1 En Sardaigne : de la *minestra* à la *pastasciutta*

Dans les années 1980, Enrica Delitala rapportait déjà l'effet conjoint de la croissance économique, de l'intensification des échanges commerciaux et des rapports culturels, ainsi que de l'amélioration des conditions de vie qui en découle, sur le système alimentaire traditionnel sarde dont les transformations étaient en cours depuis une vingtaine d'années.

Outre l'introduction de nouvelles possibilités dans l'alimentation quotidienne avec l'apparition de la culture de la pomme de terre, la plus grosse révolution alimentaire de la seconde moitié du siècle dernier correspond à la généralisation à toutes les régions italiennes, y compris les plus défavorisées, de la consommation de la *pastasciutta*, le fameux plat de pâtes introduisant désormais tout bon repas italien qui se respecte.

Selon E. Delitala, la transformation du mode d'alimentation traditionnel sarde s'amorçait sous l'impact de deux phénomènes concomitants, d'une part la tendance à abandonner des aliments jadis traditionnels -telle la *minestra*-, et d'autre part, la diffusion d'aliments nouveaux, dans les classes populaires et dans les milieux non urbains, du fait de l'urbanisation, en partie étrangers à la culture sarde, autrefois exclusivement réservés aux classes sociales élevées (Delitala, 1982-83).

La transition de la *minestra* aux pâtes illustre parfaitement les mutations intervenues au sein de la société sur le plan de l'accroissement des revenus, des modifications ayant eu lieu dans le système de production et d'approvisionnement, et de la diminution du temps dédié à la préparation des repas. En effet, le succès des pâtes en tant que plat fondamental coïncide non

seulement avec une période économiquement plus faste permettant l'augmentation de la ration alimentaire⁶⁷, mais aussi avec la crise du secteur agricole au profit du secteur industriel alimentaire. La disponibilité commerciale des pâtes a joué un rôle majeur dans ce changement des pratiques alimentaires puisque jadis confectionnées artisanalement au sein de la sphère domestique, les pâtes n'étaient consommées, au même titre que les gâteaux, qu'exceptionnellement. Aujourd'hui, la quasi-totalité de la consommation des pâtes est issue de la production industrielle. Enfin, la préparation de la *minestra* requérait beaucoup de temps et nécessitait l'approvisionnement d'une grande variété de légumes frais et/ou secs alors que les pâtes demandent un temps de préparation beaucoup plus court, plus adapté à l'activité salariée des femmes qui disposent, potentiellement, de moins de temps.

Les pâtes et le *minestrone* correspondent par conséquent à deux époques différentes, à deux modes de vie bien distincts, mais aussi à un changement du système alimentaire traditionnel.

Dans le processus d'innovation alimentaire, la publicité joue un rôle important et conditionne l'adoption de pratiques alimentaires néfastes à la santé (Gerber, 2004), de surcroît, désavantageuses sur le plan économique et ne collant pas avec les habitudes locales. La *merenda* chez les enfants, le goûter de l'après-midi, en est un exemple assez symptomatique.

Tout d'abord, il faut savoir que sa pratique généralisée à l'ensemble des couches sociales est relativement récente et traduit, sans aucun doute, la diffusion de meilleures conditions de vie. Après la Seconde Guerre mondiale, l'habitude de la *merenda* était limitée aux familles les plus aisées financièrement et des centres urbains. Les enfants issus des familles les plus pauvres se contentaient, tout au mieux, d'un morceau de pain. Pour les autres, le pain était toujours à la base de la *merenda*, accompagné de confiture, de beurre, de miel, de sucre, de fromage ou bien encore, mais plus rarement, de charcuterie. Quel que soit le milieu, il s'agissait d'un goûter toujours préparé sur le moment et utilisant des aliments issus de la sphère domestique. A l'inverse, aujourd'hui, les produits prêts à consommer (biscuits, « merendine », « brioss », pâtes à tartiner tel que le « nutella ») se substituent aux pratiques d'un passé relativement récent (Delitala, 1982-83).

⁶⁷ Une innovation fondamentale réside dans le fait que, alors que la soupe de légumes constituait le seul plat, les pâtes sont quasiment toujours suivies d'un second plat, de légumes et de fruits (Delitala, 1982-83).

II.2.2 A Malte : *gaxin* pour les plus démunis, œufs frits, bacon et frites pour les plus aisés

Les conditions de vie des Maltais commencèrent à s'améliorer à partir de 1919 et continuèrent ainsi jusqu'à la Seconde Guerre mondiale. La différence entre les pauvres ruraux et urbains s'amoinèrent. Alors que les pauvres du milieu urbain utilisaient diverses formes de pâtes, les ruraux, eux, consommaient plus de pommes de terre. Par contre une différence frappante existait avec le régime alimentaire des classes aisées qui avaient adopté une alimentation basée sur le modèle italien. Celles-ci bénéficiaient, depuis le début du XIX^e siècle, de l'inclusion dans leur alimentation de macaroni, de viande et de bon vin. Mais surtout, la différence essentielle reposait dans le fait que celles-ci, à l'opposé des classes plus pauvres, n'avaient pas à subir l'humiliation de faire la queue pour les *gaxin*, le surplus et les restes des rations alimentaires de l'armée et de la marine militaire : une pratique courante qui perdura jusque dans les années de l'après Seconde Guerre, en particulier dans la région portuaire, centre de l'activité militaire. Les plus pauvres et les désœuvrés avaient ainsi l'habitude de faire tout leur possible afin d'obtenir le meilleur des pièces de viandes et des autres restes.

Dans les années 1950, la cuisine maltaise était décrite comme un substitut terne et monotone de la cuisine italienne. C'est ainsi que, par la suite, l'alimentation de type britannique, telle que les œufs frits, le bacon et les frites, n'eut pas de difficulté à se propager rapidement sur l'ensemble de l'île (Cassar, 1993).

III L'évolution des sociétés sarde et maltaise dans la transition nutritionnelle

Reprenant une expression de Platine, J. Goody fait référence aux revers du progrès de l'industrie alimentaire en terme de « décadence industrielle ». Il ne nie pas, cependant, l'aspect positif de cette évolution en matière d'alimentation dans le sens où elle a nettement amélioré l'ordinaire, et généralement la cuisine, des populations ouvrières urbaines du monde occidental, en quantité, en qualité et en variété (Goody, 1984). Pour la première fois dans la longue histoire de l'humanité, ajoute A. Hubert, hormis les problèmes des inégalités sociales quant à l'accès à l'alimentation, le monde occidental industrialisé se retrouve totalement à l'abri du manque de nourriture. Auparavant, la grande majorité des populations, rurales, paysannes, artisanales, étaient sans cesse confrontées à des oscillations entre de nombreuses

situations de famine entrecoupées de périodes de plus grande affluence (Hubert, 2000). Nous venons de le voir, la Sardaigne et l'archipel maltais n'ont malheureusement pas fait exception à cette règle.

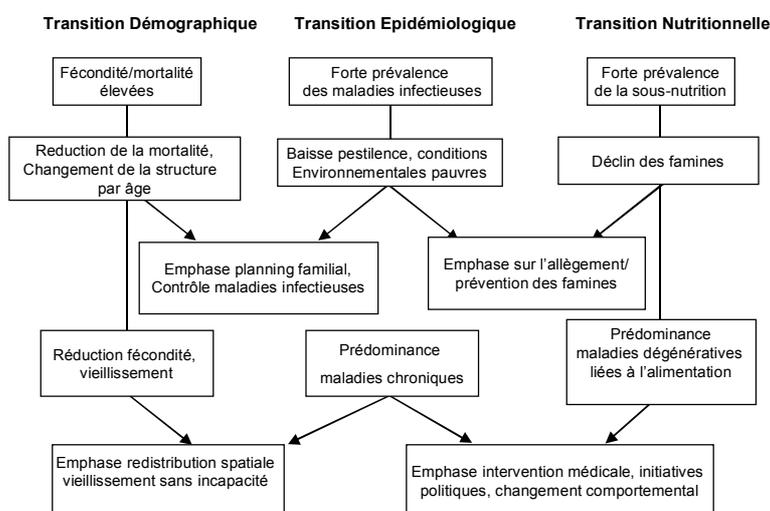
Comme le souligne Goody, le développement de l'industrie alimentaire a eu des répercussions considérables, d'abord sur l'agriculture qui s'est orientée vers une production à grande échelle de certains aliments, et ensuite sur la consommation elle-même, donnant lieu à la transition nutritionnelle.

III.1 La transition nutritionnelle: un phénomène universel lié au développement économique

Reconnu comme un phénomène universel accompagnant, d'une manière générale, le développement économique et l'urbanisation, le changement de l'apport alimentaire est associé à la révolution industrielle et à l'apparition des maladies dégénératives. Cette évolution, liée au changement radical des modes de vie, est qualifiée de transition nutritionnelle qui se déroule simultanément ou postérieurement à deux autres processus de changement : les transitions démographique et épidémiologique. Cette dernière, initialement conçue, par Omran (1971), comme argument décisif au processus de la transition démographique, traduit une modification progressive de la nature des causes de décès.

La figure 12 présente le lien intrinsèque entre ces trois processus de changement.

Figure 12 : Etapes de la transition démographique, épidémiologique et nutritionnelle



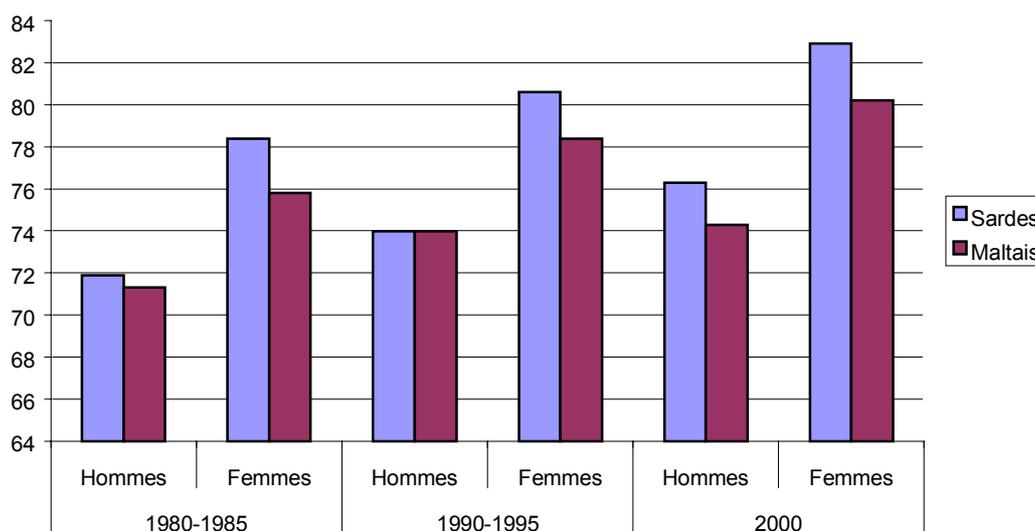
source : Popkin, 2002

Le point commun des trois transitions repose sur le fait que les populations se déplacent, inéluctablement, d'une étape à l'autre. Ainsi, au fil du temps, on observe dans toutes les sociétés, le passage d'un schéma où domine les maladies infectieuses associées à la malnutrition et à l'état de famine chronique, ainsi qu'à la précarité des conditions sanitaires environnementales, à un schéma de forte prévalence des maladies chroniques dégénératives associées à des modes de vie urbains et industrialisés. Tout au long de cette progression, l'espérance de vie augmente (Popkin, 2002).

Evolution de l'espérance de vie en Sardaigne et à Malte

Jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, l'espérance de vie était faible et peu de différences existaient entre les deux sexes de chaque société insulaire. Une nette augmentation s'est effectuée après la guerre et continue encore aujourd'hui témoignant ainsi d'une réelle amélioration des conditions de vie, tant au niveau social qu'économique et environnemental, dans les deux territoires insulaires. Ainsi, comme le montre la figure 13, les deux sexes aussi bien en Sardaigne qu'à Malte, jouissent d'une augmentation de l'espérance de vie à la naissance, avec un net avantage cependant pour la population sarde, entre 1980 et 2000.

Figure 13 : Evolution de l'espérance de vie à la naissance en Sardaigne et à Malte entre 1980 et 2000



Sources des données : Sardaigne : ISTAT ; Malte : Demographic Review, COS

Avec une longévité atteignant presque 83 ans, ce sont les femmes sardes qui ont l'espérance de vie la plus élevée tandis que leurs homologues maltaises ne peuvent compter que sur une durée de vie moyenne de 80 ans. Pour les hommes, l'espérance de vie est plus courte et d'autant plus pour les Maltais. C'est d'ailleurs pour ces derniers que l'espérance de vie progresse le plus lentement avec un gain de 3 ans contre 4,5 pour les femmes maltaises ainsi que pour les deux sexes en Sardaigne sur la période. Cependant, durant la même période, les femmes sardes maintiennent un écart de 6,6 ans avec les hommes, alors que sur l'archipel maltais, l'écart se creuse au cours du temps au détriment des hommes puisque de 4,5 ans en 1985, il est passé à 5,9 en 2000.

Les progrès en matière de qualité de vie, apportés entre autres par la science, la nutrition et l'amélioration des conditions sociales, ont fortement contribué au remarquable accroissement de l'espérance de vie (Sultana and Baldacchino, 1994). Qui plus est, le vieillissement de la population est le résultat d'un processus au cours duquel les taux de mortalité d'une population mais aussi de fécondité passent d'un niveau élevé à un niveau bas.

Evolution de la mortalité infantile dans les deux sociétés insulaires

Au delà d'un indicateur de santé, la mortalité infantile est un indicateur social particulièrement révélateur des conditions socio-économiques et culturelles d'une population (Picheral, 2001). Bien qu'un léger décalage soit visible entre les deux sociétés insulaires, en faveur de la Sardaigne, il ne permet pas de distinguer d'importantes différences de répercussions du développement économique entre les deux sociétés. Toutes deux n'échappent pas à la chute de la mortalité infantile qui est communément observée à travers le monde. Ainsi, en Sardaigne, cet indicateur est passé de 13,8‰ en 1980 à 4,6‰ en 1998 (Istituto Superiore di Sanita, 2003). A Malte, malgré un net déclin, elle reste, néanmoins, légèrement supérieure à la valeur observée en Sardaigne, à la fin de la période. De 25‰ en 1970, elle s'est réduite, en 1999, à 6‰ (United Nations Development Programme, 2001).

Déclin du taux de fécondité : à partir des années 1970 en Sardaigne, plus tard à Malte

Etant donné le nombre plus important, à Malte, de femmes exerçant une activité salariée (comme il sera abordé un peu plus loin), on pourrait s'attendre à y voir une plus forte diminution du taux de fécondité qu'en Sardaigne. Or, il n'en est rien, c'est même l'inverse qui est observé. Alors comment expliquer ce phénomène, supposé a priori contradictoire ?

En Sardaigne, malgré la tendance naissante au changement, le mariage demeure le cadre privilégié pour fonder une nouvelle famille. Or, il se trouve que le nombre de mariages y est en nette réduction, ce qui a pour corollaire direct une réduction de la fécondité.

Jusqu'à la fin des années 1960, la Sardaigne était dans une situation de post-transition avancée ayant maintenu un taux de fécondité élevé (en 1970, le taux de fécondité était de 2,9 enfants par femme), typique d'une société en phase de retrait par rapport au processus de modernisation, et en même temps, les niveaux de mortalité et de nuptialité y étaient inférieurs (en intensité et en cadence) à ceux de la péninsule. Plus récemment, en moins de deux décennies, en matière de comportement lié à la reproduction, au sein de l'Italie, la Sardaigne s'est nettement distinguée du reste du *Mezzogiorno*. Bien qu'en nette diminution, le nombre moyen d'enfant par femme sarde était, encore en 1981, de 1,87, valeur supérieure aussi bien à celle nationale (1,60), que celle du Nord (1,28) ou du Centre (1,41). Mais en l'espace de 15 ans, en 1996, le niveau de fécondité s'est réduit à 1,07 par femme sarde, soit légèrement moins que dans les régions Nord et Centre (1,08), Sud (1,37) et qu'au niveau national (1,19).

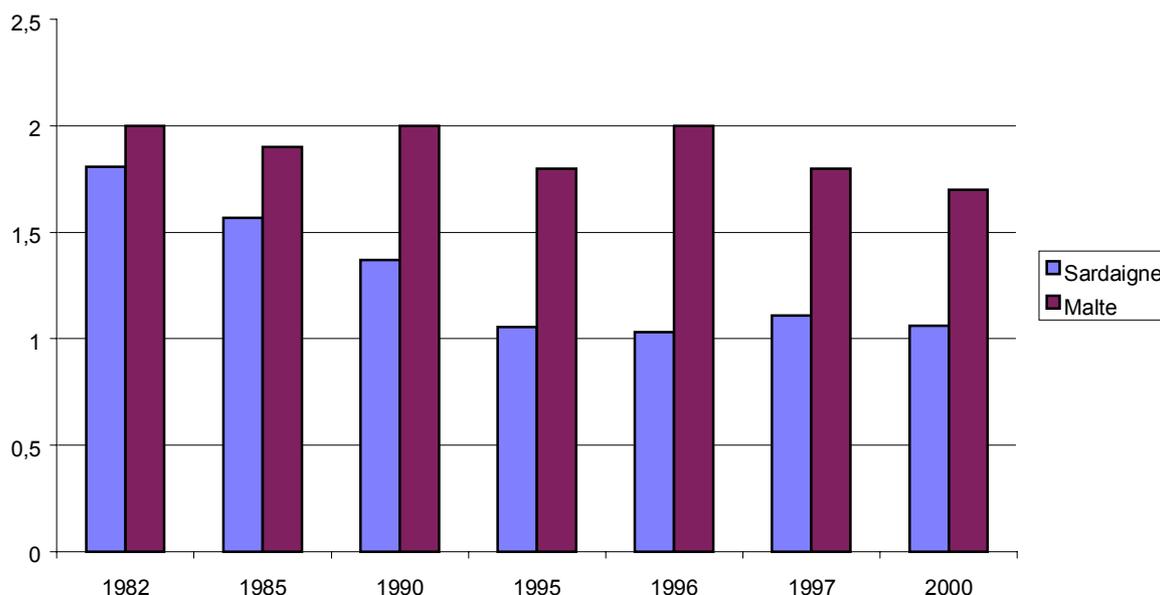
Ainsi, l'île échappe à la dichotomie Nord-Sud qui est communément observée au sein de l'Italie, puisque les insulaires ont un comportement plus proche du modèle des régions centre-septentrionales plutôt que de celui des régions méridionales de l'Italie où là le taux de fécondité reste plus élevé. La Sardaigne fait donc partie des régions italiennes qui ont enregistré un changement rapide et sensible au niveau du comportement démographique mais dans un contexte économique moins florissant que les zones centre-nord, puisque le niveau de chômage y est supérieur et le revenu par personne inférieur.

En outre, ces changements de comportement en matière de reproduction indiquent une évolution des mentalités qui peut aussi avoir lieu dans d'autres aspects des comportements, et notamment alimentaires.

Quant à l'archipel maltais, les changements économiques qu'il traverse depuis son indépendance, laissent aussi inévitablement leurs empreintes sur la société et notamment sur la famille et sa structure. Bien que le taux de fécondité demeure, tout au long de la période 1982-2000, supérieur à Malte (figure 14), la société maltaise n'en subit pas moins une modification de la taille des familles qui tendent aussi à se réduire. L'effet conjoint de l'évolution du niveau de vie, n'encourageant pas un grand nombre d'enfants si certains standards se veulent d'être maintenus, et des mentalités vis-à-vis de l'Eglise catholique -

traduit par la diminution de son influence sur la population et des pratiques religieuses- a contribué à la réduction substantielle du nombre d'enfants par famille⁶⁸.

Figure 14 : Evolution de l'indice de fécondité en Sardaigne et à Malte entre 1982-2000 (nombre d'enfants par femme)



Source des données : Sardaigne : ISTAT 'service 'Popolazione e cultura' ; Malte : Plan Bleu
<http://www.planbleu.org/pdf/idd012.pdf> et Demographic Review, COS

Mais comment expliquer un tel écart entre les valeurs du taux de fécondité des deux sociétés insulaires ?

Bien il faut d'abord savoir que le divorce, qui a été introduit dans la législation italienne à partir de 1970, n'est en revanche toujours pas légalement autorisé à Malte, où l'Eglise est restée toute puissante (Bernardie, 1999) et où 98% de la population est catholique. Par ailleurs, un autre élément majeur d'explication réside dans le fait que l'interruption volontaire de grossesse demeure tout autant illégale sur l'archipel. Traditionnellement, selon l'idéologie chrétienne des siècles derniers, le mariage était purement « destiné à la procréation et non à la récréation » et être marié sans enfants était alors jugé inconcevable. Ainsi, le contrôle des

⁶⁸ Dans la société maltaise traditionnelle, la famille nombreuse est une des caractéristiques majeures et la religion joue un rôle essentiel dans sa création. « Les enfants étaient considérés comme une bénédiction de Dieu ». En 1948, une famille sur quatre avait plus de 10 enfants. En 1963, pour un tiers des familles maltaises, le nombre moyen d'enfant était de six. Vingt ans plus tard, en 1983, la famille moyenne était constituée de deux à trois enfants (Tabone, 1994).

naissances était considéré comme contraire à la morale (Savona-Ventura, 2000) et il semblerait que quelques siècles plus tard, il le soit encore.

Toutefois, bien que le nombre de naissances ait progressivement décliné sur les quarante dernières années, le nombre de naissances en dehors des liens sacrés du mariage a nettement augmenté sur les vingt dernières années. Approchant timidement 1% en 1980, le nombre de naissances hors mariage s'élevait à 11% en 2000 (dont 31% chez les moins de 20 ans), témoignant ainsi de l'évolution des mœurs, des mentalités et des comportements sous l'influence d'une société de plus en plus modernisée (National Statistics Office, 2002-2).

Progression des transitions nutritionnelle et épidémiologique

Suite à l'apparition de l'agriculture a lieu une première phase d'essor démographique que n'aurait pas permis l'économie basée uniquement sur la chasse et la cueillette de l'époque précédente. La consommation est alors à dominante végétale et dépend d'un nombre limité d'espèces. Ainsi, cela se traduit dans bon nombre de sociétés vivant de cette agriculture traditionnelle par des périodes de disettes et de famines donnant lieu à des carences nutritionnelles fréquentes.

La révolution⁶⁹ industrielle de la période suivante a permis une augmentation considérable de la production agricole et le développement des industries de transformation des aliments, engendrant ainsi une phase associée au déclin des famines. Cette période ayant lieu au cours du XX^e siècle pour les pays industrialisés, est associée au bouleversement de la gamme des aliments consommés et de leurs préparations, et à un développement important de la consommation de produits animaux sous la forme de viande, d'œufs et de produits laitiers. Les changements opérés au cours de la révolution industrielle donnent lieu, un peu plus tard, à l'âge des maladies chroniques dégénératives avec le développement de l'obésité et des maladies qualifiées « de civilisation » telles que cancers et maladies cardiovasculaires. Enfin pour finir, arrive une prise de conscience de cette évolution récente de l'alimentation et des conséquences pour la santé. Cela se traduit par la naissance d'une phase liée au changement de comportement, par le biais de campagnes de politiques nutritionnelles, en vue de remédier au fléau des maladies de civilisation (Popkin, 2002).

⁶⁹ Dans l'histoire des sociétés humaines, une étape essentielle fut celle du passage d'une alimentation fondée sur l'appropriation des ressources spontanées à celle fondée sur la production de ressources domestiquées. Cette étape a eu une telle importance dans l'histoire des hommes qu'à son propos on a pu parler de « révolution ». Avec l'apparition de la culture des plantes et de l'élevage des animaux, s'est enclenché un processus de transformations profondes des sociétés (Barrau, 1983).

La transition épidémiologique est donc liée à la croissance économique et au développement, au « progrès », qui sont à l'origine de l'apparition des sociétés de consommation dont le corollaire est la montée des risques de maladies dégénératives et des sociopathies (maladies mentales, suicide, alcoolisme, maladies sexuellement transmissibles, etc.). Cependant, le passage d'une étape à l'autre de ces transitions s'effectue à des rythmes différents selon les populations, c'est ainsi qu'un décalage chronologique existe entre les différentes sociétés (Picheral, 1989, 1996).

Dans le cadre de la transition nutritionnelle, à un rythme plus ou moins lent, toutes les sociétés modernes semblent converger vers un schéma d'alimentation riche en graisses saturées, en sucre et en aliments raffinés et par conséquent appauvris en fibres, c'est-à-dire vers un régime de type occidental.

Globalement, les changements considérables de l'alimentation des pays industrialisés, témoins de cette transition, correspondent à trois grandes tendances. A savoir, l'augmentation des apports énergétiques totaux, la modification profonde de la répartition des apports énergétiques entre glucides, lipides et protéines et puis la diversification des aliments disponibles à la consommation.

Avec la révolution industrielle, l'abondance est le maître mot. La quantité des aliments se trouve privilégiée et on encourage la consommation d'aliments qui manquèrent parfois cruellement pendant la guerre ou qu'une appartenance sociale n'avait jamais vraiment autorisée. Ainsi, au fur et à mesure que le niveau de vie s'améliore, on voit la consommation de lipides augmenter. Que ce soit les lipides d'origine animale, par le biais d'une consommation accrue de viande et de produits laitiers, ou les lipides d'origine végétale issus de la consommation des huiles utilisées pour la cuisson, l'assaisonnement ou encore incorporées dans divers aliments. Cette augmentation de la consommation en huiles végétales est elle-même favorisée par le développement rapide de la filière oléagineuse et la production d'huiles bon marché. Au cours de la transition nutritionnelle, les apports en sucres simples, ou raffinés, augmentent au détriment des sucres complexes. Ceci est dû notamment à la consommation accrue de boissons telles que les sodas et autres aliments riches en sucre (confiseries, glaces, etc.). Enfin, si les apports totaux en protéines restent peu modifiés, la part des protéines animales augmente (viandes, charcuteries industrielles) au détriment des protéines végétales (céréales, légumineuses).

Quant à la multiplicité de l'offre alimentaire, celle-ci est due aux progrès techniques qui permettent de transformer, conserver et transporter les aliments, mais aussi, par ailleurs, à la forte compétition entre firmes de l'agro-alimentaire (Corbeau, 2002).

III.2 La transition nutritionnelle en Sardaigne et à Malte

III.2.1 Evolution quantitative des consommations alimentaires sardes et maltaises entre 1973 et 1997

Depuis 1973, l'ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica) recueille annuellement la consommation alimentaire d'un échantillon de familles italiennes dans plusieurs régions incluant la Sardaigne. Ces données sont publiées sous la forme de quantités moyennes mensuelles par individu pour 15 aliments. L'évolution de la consommation par individu a été comparée avec Malte pour 11 aliments (viande bovine, volaille, poisson, huile d'olive, lait, fromages, œufs, fruits frais et secs, sucre, café/thé et vin). A Malte, les données de consommation alimentaire furent obtenues auprès de la FAO (Food and Agriculture Organisation). Etant donné la nature différente des sources de données, seules les tendances évolutives ont pu être calculées de 1973 à 1996 avec 21 items. L'analyse des tendances a été réalisée pour les deux sociétés insulaires à l'aide du test de Kendall.

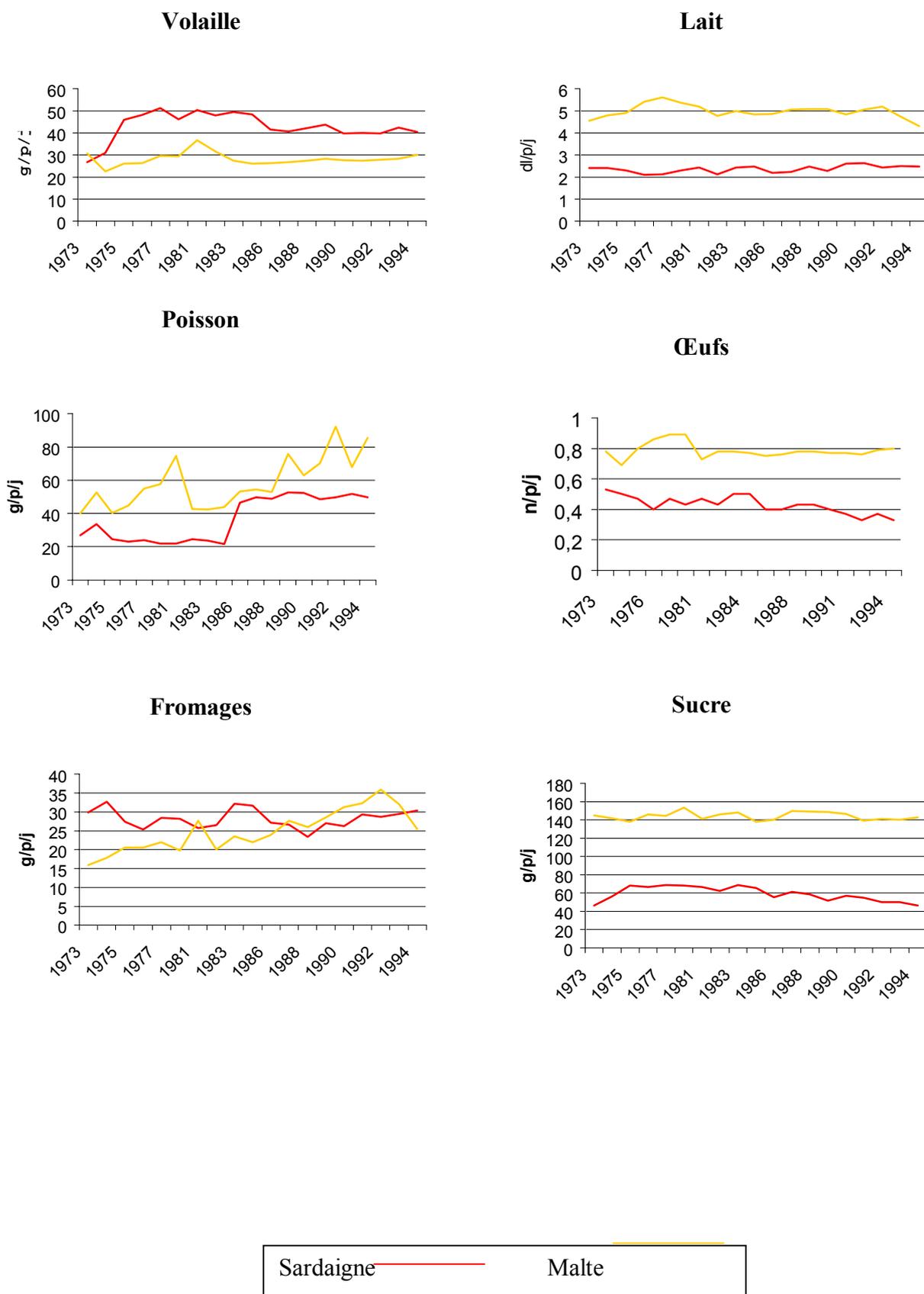
Globalement, sur la période 1973-1996, on observe (tableau 16 et figure 15) :

En Sardaigne : une diminution significative de la consommation de **vin**, d'**œufs**, de **sucre**. Pour les consommations de viande de **bœuf** et de **volaille**, seule une tendance à la diminution est observée.

En revanche, les consommations de **fruits frais et secs**, de **lait**, de **café, thé** et de **poisson** ont augmenté de manière significative. Les consommations d'**huile d'olive et végétale** et de **fromage** tendent vers une augmentation.

A Malte : Mise à part la consommation en **œufs** qui tend à diminuer, tous les autres aliments ont vu leur consommation augmenter sur la période étudiée. Cependant, seules les consommations de **fruits**, de **fromage**, de **vin**, de **poisson**, de **volaille** et de **viande de bœuf** ont augmenté de manière significative.

Figure 15 : Evolution de la consommation des aliments entre 1973 et 1994 en Sardaigne et à Malte



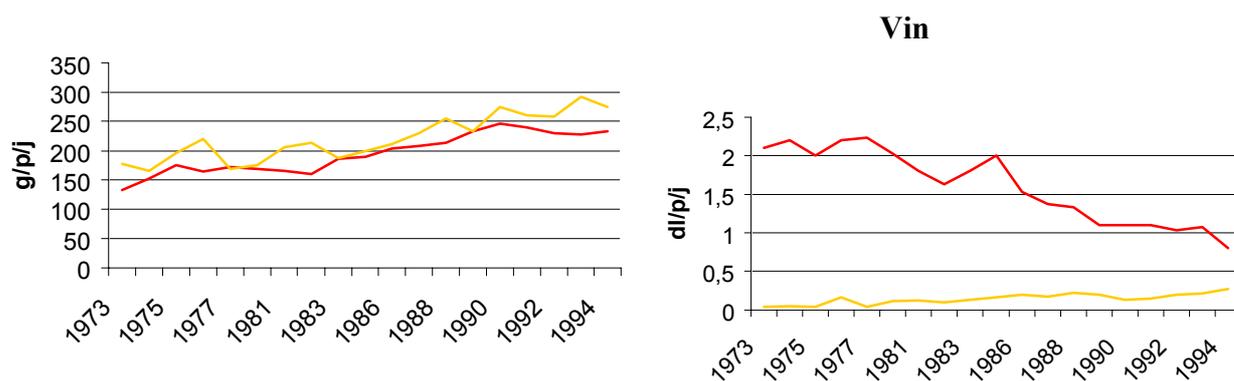


Tableau 16 : Comparaison de l'évolution de la consommation alimentaire entre la Sardaigne et Malte de 1973 à 1997

(en g/p/j excepté huile, lait et vin en dl/p/j; oeuf en unité/p/j)

Consommation	Bœuf	Volaille	Poisson	Huile d'olive/ végétale	Lait	Fromage	Oeufs	Fruits frais/secs	Sucre	Café /thé	Vin
Sardaigne											
1973	66	27	27	0,5	2	30	0,5	133	46	8	2
1996	50	41	45	0,7	3	33	0,3	233	49	15	1
p	ns	ns	*	ns	**	ns	**	**	**	**	**
Malte											
1975	62	26	41	0,3	5	21	0,8	178	140	10	0
1997	83	44	96	0,2	5,5	39	0,7	287	152	12	0,2
p	*	*	**	ns	ns	**	ns	**	ns	ns	**

*<0,05

**<0,01

Source des données : Sardaigne, ISTAT ; Malte : FAO

L'analyse de ces données met en lumière plusieurs caractéristiques des consommations alimentaires sardes et maltaises.

Tout d'abord, trois aliments, les œufs, le lait et le sucre se distinguent du lot. Pour chacun, la consommation demeure plus importante à Malte qu'en Sardaigne tout au long de la période étudiée. Pour le sucre, non seulement les valeurs de la consommation sont supérieures mais elles évoluent en directions opposées, en diminution en Sardaigne et avec une tendance à

l'augmentation à Malte, renforçant ainsi l'écart de consommation au fur et à mesure du temps. Par contre, l'inverse est observé pour la consommation de volaille et de vin ; les consommations restent plus importantes en Sardaigne qu'à Malte. Même si les valeurs de début et de fin de période, concernant la consommation de volaille, sont sensiblement similaires dans les deux îles, l'évolution de la consommation s'est effectuée en direction opposée. En Sardaigne, après une augmentation de la consommation jusqu'en 1977, celle-ci commence ensuite à décliner légèrement. A Malte, en revanche, l'évolution va globalement dans le sens de l'augmentation sur la période étudiée.

Quant à l'apparente faible consommation de vin dans les deux îles, il faut noter que ces données ne révèlent certainement pas la situation réelle du fait de la tendance générale à sous-déclarer la véritable consommation (Bernardinelli et al, 1994). Toutefois, une tendance inverse est observée entre les deux îles : en diminution en Sardaigne et en légère hausse à Malte.

Comme l'indiquent ces tendances, les changements bénéfiques entre 1973 et 1994 incluent une augmentation de la consommation en fruits, en poisson et en huiles (dont on peut présumer que la part d'huile d'olive a aussi augmenté) aussi bien en Sardaigne qu'à Malte. La diminution de la consommation en vin, en œufs, en sucre et en viande de bœuf va aussi dans le sens d'un bénéfice santé pour la Sardaigne tandis que mis à part les œufs, tous ces aliments connaissent une évolution inverse de leur consommation à Malte.

Enfin, les produits laitiers tendent à augmenter en Sardaigne alors qu'ils sont en nette augmentation à Malte.

A la lumière de ces éléments d'information, on peut d'ores et déjà présumer que la transition nutritionnelle semble en être, sinon à un stade, à un moment plus avancé à Malte qu'en Sardaigne.

III.2.2 Evolution récente des pratiques alimentaires sardes et maltaises

Sardaigne : lent recul du modèle d'alimentation sardo-méditerranéen sur la période 1978-1997

L'évolution, entre 1978 et 1995, de la consommation de divers corps gras (incluant l'huile d'olive, l'huile de maïs, le beurre et le lard), ainsi que des aliments traditionnellement présents dans le modèle méditerranéen, fut étudiée dans le cadre du projet FAT.MA. Initié en 1990, ce projet de prévention et de contrôle des maladies dégénératives, consista en une vaste campagne de prévention des maladies cardiovasculaires ciblant l'ensemble de la population insulaire⁷⁰ sur une période de 5 années. Ainsi, Muntoni et al. (1999) ont mis en évidence une nette augmentation de la consommation des aliments riches en graisses saturées entre 1978 et 1984, ensuite réduite, mais pas de manière significative, en 1995, date correspondant à la fin des 5 ans du programme d'intervention. A l'opposé, cette étude révéla une consommation quasi constante d'aliments 'méditerranéens' traditionnels sur ces 17 années.

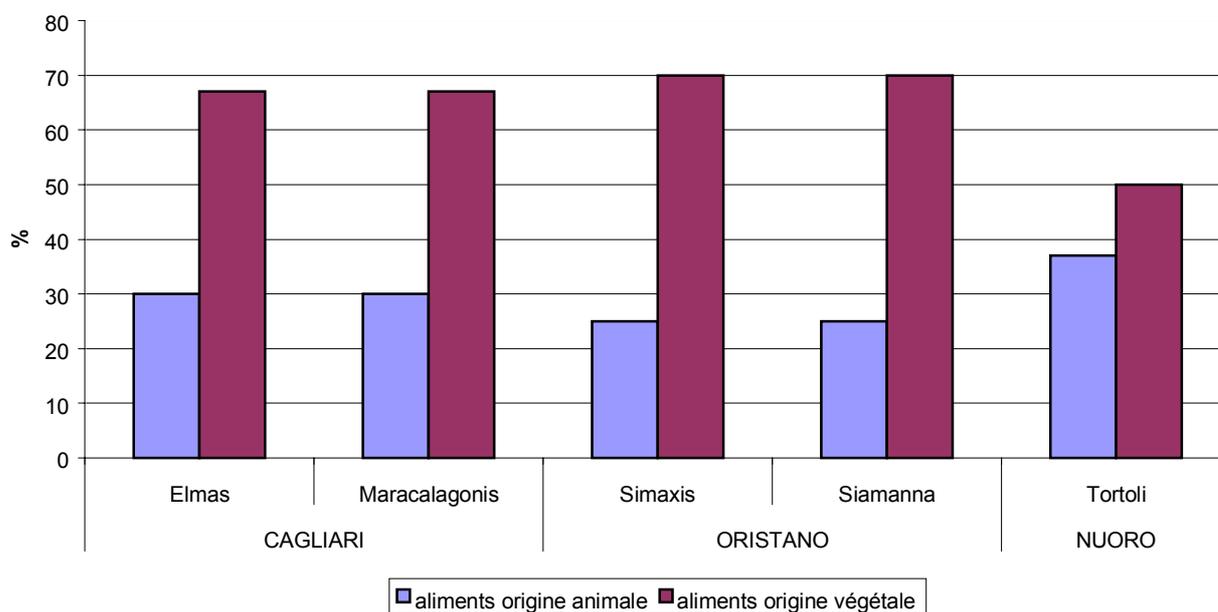
Par ailleurs, afin d'analyser sur une base scientifique, l'évolution des comportements alimentaires des Sardes en fonction des changements des modes de vie, une série d'études a été réalisée entre 1981 et 1997, sur différents échantillons de la population répartis sur l'ensemble du territoire.

L'ensemble de ces recherches, effectuées dans les provinces de Cagliari, Oristano et Nuoro, visèrent à étudier le rapport entre les conditions socio-économiques, le modèle familial et l'alimentation. Elles permirent également de distinguer des différences dans les stades d'évolution de la transition nutritionnelle en fonction des différentes provinces, et au sein même des provinces, mais aussi en fonction d'un certain nombre de facteurs.

Au début des années 1980, dans les trois provinces, la proportion d'aliments d'origine végétale l'emportait sur celle des aliments d'origine animale (figure 16). Cependant, des trois provinces, c'est dans celle de Nuoro que la consommation d'aliments d'origine animale était la plus importante, avec une prépondérance de la consommation de viande et, en revanche, une faible consommation des produits de la mer (13,15% contre 2% respectivement) (Carbini, 1981).

⁷⁰ Les messages éducationnels étaient délivrés par l'intermédiaire d'un livret tiré à 1 360 000 exemplaires, d'un spot publicitaire diffusé à la télévision, de messages illustrés parus dans les journaux et de 5000 posters affichés dans les lieux publics (Muntoni et al., 1999)

Figure 16 : Proportion (%) des aliments d'origine animale et végétale en 1981 dans trois provinces sardes



Source : Carbini, 1981

Quinze années plus tard, en 1996, une étude portant sur un échantillon de 190 individus âgés de 13 à 89 ans de la province de Nuoro, où la tradition est manifestement encore la plus ancrée de toute la Sardaigne, confirmera cette tendance. En effet, les résultats issus de cette étude ont montré la consommation alimentaire suivante, en comparaison avec des données ISTAT régionales et nationales: consommations inférieures de poisson, de lait et de viande avec prévalence de la viande bovine, ovine et de porc, et une faible consommation de volaille. En revanche, les consommations de pain, de pâtes et de fruits frais et secs étaient supérieures. Outre la mise en valeur des différences de consommation alimentaire au niveau national, cette étude a confirmé la présence de différences au sein d'une même région entre des communautés géographiquement proches mais qui peuvent être culturellement différentes (Carbini et al, 2000).

Différents stades d'évolution des pratiques alimentaires ont pu être mis en évidence. Les facteurs des changements et de l'évolution du mode d'alimentation sont multiples et complexes mais plusieurs éléments ont été mis en avant suite à plusieurs études réalisées dans diverses parties de la Sardaigne lors des dernières années. Ainsi, les facteurs qui semblent avoir le plus contribué à l'émergence d'une alimentation mal équilibrée, soit par excès, soit par carence, sont les suivants:

-le changement du modèle familial avec l'augmentation du travail des femmes conduisant à l'autonomie accrue des enfants dont les choix alimentaires reposent alors sur des produits facilement et rapidement préparés.

Une enquête menée, à la fin des années 1980, sur deux échantillons de la province d'Oristano, révéla, au delà de la consommation élevée de produits de la mer sur cette partie de l'île, encore jamais observée dans les échantillons des autres provinces, une différence entre les pratiques alimentaires des jeunes dont un seul parent travaille et ceux dont les deux parents exercent une activité salariée. Ces derniers étant plus livrés à eux-mêmes affirmaient choisir des aliments facilement disponibles au sein du foyer (lait UHT, pain, fromage à pâte dure, thé) ou encore rapidement préparés comme les pâtes à la sauce tomate (Carbini, 1989-1).

-Les conditions socio-économiques dont l'influence reste la plus importante. Comme on pouvait s'y attendre, il a été montré que les jeunes enfants issus de catégories socioprofessionnelles plus avantagées consomment davantage de fromage, de poisson, de fruits et légumes, ainsi que de viande à l'opposé des familles issues de milieux agricoles où l'alimentation est basée sur les produits de la terre, bien souvent issus de leurs propres cultures et élevages, mais cependant d'une quantité moindre de viande que les familles d'un milieu aisé (Carbini, 1991).

De même, la combinaison d'avantages et de désavantages qu'offrent les grandes villes contribue aux modifications néfastes des comportements alimentaires avec tendance à augmenter les consommations d'origine animale. Une autre étude conduite à la fin des années 1980, uniquement sur des jeunes filles cagliaritaines (10-19), confirma que leur consommation alimentaire ne différaient pas substantiellement de celles de leurs pairs des autres grandes villes italiennes en matière de consommation carnée qui l'emportait sur celle des produits de la mer (Carbini, 1989-2).

Si ce modèle d'alimentation semble prévaloir chez les jeunes de la capitale, la situation est différente dans l'arrière-pays, qui n'échappe pas, cependant, aux inéluctables mutations liées aux changements socio-économiques. En effet, une différence notable entre les pratiques alimentaires de jeunes cagliaritains et celles de jeunes issus de la périphérie a été rapportée. Un excès de tous les macros-nutriments fût observé en particulier parmi la population masculine à Cagliari, tandis que les jeunes de la zone extra-urbaine présentaient, pour certains, des carences en protéines, en glucides et en énergie (Carbini, 1988).

-Les médias, par le biais notamment de la publicité, ont une grande part de responsabilité dans le phénomène de perte de vitesse de l'alimentation traditionnelle qui laisse peu à peu place à

la consommation d'aliments confectionnés agréables au palais, bien conservés, pratiques à consommer. Ce processus est aussi le signe du début de transformations des pratiques alimentaires associées à une certaine amélioration des conditions de vie.

Les jeunes (6-18 ans), cibles privilégiées des messages publicitaires, sont les premiers touchés par ce phénomène. C'est ainsi qu'à mi-parcours des années 1990, une étude a montré que ceux de la ville de Quartu S. Elena, centre de l'arrière-pays cagliaritaïn situé au sud-est de la Sardaigne, ont un faible apport en glucides complexes opposé à un apport excessif en glucides simples; un apport en protéines quantitativement inadéquat dû à une faible consommation de poisson (7%) et de légumineuses (48%). Un peu moins de la moitié manifestent une préférence pour l'huile d'olive (48%) et la totalité de l'échantillon avait un apport optimal en vitamines et sels minéraux du fait d'une consommation quotidienne de fruits et légumes (Carbini et al, 1996). En d'autres termes, la ville de Quartu S. Elena, où l'alimentation traditionnelle sarde a longtemps était préservée, est victime du recul progressif du modèle d'alimentation sardo-méditerranéen, en particulier chez les jeunes (6-18ans). Par ailleurs, dans la même période, il a été mis en évidence, chez les jeunes (10-15 ans) de la région sud-ouest de la Sardaigne, que l'apport moyen en lipides dépassait les recommandations, même si le taux de cholestérol restait dans la normale; en revanche, l'apport en fibres était nettement inférieur aux recommandations pour les deux sexes (Carbini et al., 1995).

Cependant, face au déclin des habitudes alimentaires traditionnelles, les campagnes successives de santé publique ont montré des résultats positifs, notamment en influençant de manière positive la consommation du petit-déjeuner et des en-cas (Carbini et al. 1993, 1997).

-L'influence du mode de vie américain à l'après-guerre, phénomène ayant touché à mesures égales les grandes villes et les plus petites mais à des moments différents. Cependant, on observe de nos jours un renversement de situation avec la diffusion du modèle d'alimentation méditerranéenne dont les bienfaits ont d'ores et déjà influencé les comportements alimentaires des pays occidentaux (Carbini, 1998).

Malgré la diversité, bien réelle, des stades d'évolution de la Sardaigne dans la transition nutritionnelle en fonction des différentes zones géographiques, les pratiques alimentaires convergent toutes, en définitive, à des vitesses différentes selon les milieux, vers un modèle d'alimentation de type Nord-européen.

Caractéristiques du modèle d'alimentation maltais à la période la plus récente (1981-1995)

Une des caractéristiques majeures de Malte, à l'époque la plus récente, est sa différence avec les autres pays du pourtour méditerranéen en terme d'alimentation. Helsing (1991) souligne que « *bien que méditerranéen, le régime alimentaire maltais a, pour des raisons historiques, beaucoup de caractéristiques en commun avec celui de l'Europe du Nord*⁷¹ ». Si l'on considère le caractère unique de son vécu historique, il n'est pas surprenant de constater que Malte puisse présenter des habitudes alimentaires si peu ordinaires pour une île méditerranéenne.

Au début des années 1990, Mizzi rapportait un déclin ayant eu lieu de 1960 à 1980 de la part budgétaire consacrée à l'achat du pain et des céréales qui cependant connu une augmentation de 1980 à 1990. Ce phénomène reflète certainement le passage de la consommation des produits à base de céréales dit traditionnels (ex : le pain) vers des aliments 'plus modernes' dont la qualité est jugée meilleure, telles que les pâtes ou encore les confiseries à base de céréales (Mizzi, 1994). Mais bien qu'une partie des aliments de ce groupe n'entre pas dans le modèle d'alimentation méditerranéenne, les céréales occupent toujours une place importante dans l'alimentation maltaise. L'évolution, de 1960 à la fin du XX^e siècle, du reste des aliments a fait perdre au modèle alimentaire maltais les vertus nutritionnelles qu'il connaissait à des époques antérieures et le rapproche maintenant plus de celui de l'Europe du Nord que de celui de ses pays voisins (Department of Health, 1993; Mizzi, 1995 ; Serra-Majem et al, 1997).

Au demeurant, l'avance de Malte, sur la Sardaigne, dans la transition nutritionnelle se confirme d'ores et déjà un peu plus.

Au cours des années 1990, si la consommation de céréales constituait 33% de l'apport énergétique total, l'évolution de leur consommation était toutefois en baisse et reposait principalement sur les céréales raffinées; le blé étant au premier rang, élément de base du pain (utilisant 78% de la production de blé) et des pâtes. Bien que l'offre ait augmenté (Mizzi, 1995), le pain complet ne représentait, à mi-parcours des années 1990, que 0,1% du total des achats en pain; ce qui probablement était dû à la différence de goût mais aussi à son coût plus élevé. Le pain complet valait encore deux fois plus cher que le pain blanc et trois fois plus que le pain maltais (Bellizzi, 1993).

⁷¹ « although Mediterranean, the Maltese diet has for historical reasons many traits in common with that of Northern Europe » (Helsing, 1991)

En 1981, il a été rapporté que la part des graisses dans l'alimentation maltaise avait augmenté au cours des 25 années précédentes et, en 1992, la part des lipides représentait 36% de l'énergie totale (Bellizzi, 1992a). Cet accroissement de la consommation en graisses a été étroitement liée à la consommation de viande, elle-même fortement accrue au cours des années, ainsi qu'à celle des produits laitiers qui ajoutés à la viande représentent la moitié du budget alimentaire des Maltais. L'augmentation de la consommation de viande va de pair avec l'intensification, depuis le début des années 1980, de l'élevage bovin, ovin, porcin hors sol et de lapins qui s'est réalisée au détriment de l'élevage, plus traditionnel, de chèvres et de moutons⁷² (Bernardie, 1999). Parmi le groupe des produits laitiers, le lait frais à 3% de matière grasse est le type de lait le plus consommé à Malte (Bellizzi, 1992a), ainsi que le lait évaporé contenant 9% de matières grasses qui fait partie des vieilles habitudes alimentaires bien instituées et qui marquent l'empreinte de la colonisation britannique (Dept of Health, 1993). Une autre caractéristique marquante des habitudes alimentaires maltaises issues de l'empire colonial britannique est la prédominance du cheddar, fromage peu onéreux mais en revanche à forte teneur en acides gras saturés (22%; teneur totale en lipides: 34%). La contribution du sucre dans l'apport total d'énergie est de 15% (Bellizzi, 1992a), prenant son origine notamment dans les sodas⁷³, les barres chocolatées, les biscuits et les pâtisseries. A la fin des années 1980, Malte avait le taux d'approvisionnement en sucre le plus élevé des pays méditerranéens.

Bien qu'en légère hausse, la consommation de fruits et légumes reste toujours insuffisante comparée aux recommandations (tableau 17) et aux autres pays méditerranéens. La proportion d'énergie dérivée des fruits et légumes représentait 6% en 1992 contre 9% en Grèce (Bellizzi, 1992a). Malgré son insularité, la consommation de poisson est très faible en comparaison avec celle de la viande rouge (Department of Health, 1993). Enfin, au début des années 1990, la consommation en oeufs conférait à Malte le triste privilège d'être au premier rang européen (Mizzi, 1994) avec une consommation moyenne nationale de cinq à six oeufs par semaine (Bellizzi, 1992a). Cette consommation importante d'œufs reflète notamment l'adoption du modèle d'alimentation britannique dans lequel les œufs font partie intégrante du petit-déjeuner.

⁷² Le déclin de la population ovine s'était amorcé au début des années 1950 avec l'apparition de la politique gouvernementale encourageant les agriculteurs à remplacer leur élevage de chèvres par des vaches, suite notamment aux éruptions successives de brucellose, aussi appelée "fièvre de Malte" (Agius Muscat, 2000).

⁷³ Au début des années 1992, Malte arrivait au second rang européen en matière de consommation, par personne, de boissons non-alcoolisées (Department of Health, 1993).

En terme de nutriments, cela signifie qu'une grande proportion de protéines (53%) est d'origine animale du fait de l'augmentation de l'approvisionnement en viande, oeufs et produits laitiers au détriment des céréales et des légumineuses. Seule l'augmentation de l'approvisionnement en poisson induit un changement positif dans la qualité nutritionnelle car mis à part le poisson, les protéines animales sont la plupart du temps accompagnées de graisses saturées (Gerber, 2004). Au total, les apports en protéines, lipides et glucides constituent respectivement 12%, 36 % et 52% de l'apport énergétique total. Par ailleurs, les chiffres du tableau 17 indiquent un apport en sel supérieur aux niveaux recommandés. Cet excès de sel est certainement à attribuer à la forte consommation de pain maltais traditionnel (*corned beef*, jambon) et de fromages (Department of Health, 1993).

Tableau 17: Comparaison de l'apport nutritionnel maltais en 1993 avec les recommandations de 1986

	Recommandations % de AET*	Apport actuel en nutriment % de AET*
Acides gras totaux	30	36
Acides gras saturés	10	13
Glucides complexes	>45	37
Sucre	<10	15
Protéine	12-15	12
Fibres	>30	31 g/j (hommes) 25 g/j (femmes)
Sel	5-8 g/j	11 g/j (hommes) 9 g/j (femmes)

*AET: Apport Energétique Total,

Source : Dept of Health, 1992

Si l'on en juge d'après les données d'approvisionnement (tableau 18), la consommation en huile de soja prédomine sur l'archipel maltais, ce qui le distingue des autres pays méditerranéens tels que l'Italie ou l'Espagne où la consommation de l'huile d'olive est privilégiée (Atkins, 1997). En effet, bien que la culture de l'olivier semble avoir été pratiquée jusqu'au début du XIXe siècle, elle est depuis totalement inexistante sur l'ensemble de

l'archipel. Ce changement dans l'activité agricole semblerait s'être produit au profit de la production des huiles de graines tropicales dont la concurrence, mêlée aux contraintes physiques du territoire (incluant l'intensité des vents⁷⁴) rendaient peu propice le développement des oliveraies (Bernardie, 1999). Par ailleurs, on peut noter la part non négligeable des graisses animales, et notamment du beurre. Là aussi, cet aliment, associé à la margarine, contribue à rendre atypique l'archipel maltais puisque aucun de ces aliments n'est représenté dans le modèle d'alimentation méditerranéen.

Tableau 18: Approvisionnement en huiles et matières grasses en 1989-1990
(g/personne/jour)

Huiles végétales totales	41,1
Huile de soja	30,4
Huile de tournesol	4,9
Huile d'olive	1,1
Graisses animales totales	20,8
Beurre	2,7

Source : FAO food balance sheet dans Serra-Majem et al, 1997

Il n'existe pas dans la littérature maltaise, comme pour la Sardaigne, d'informations relevant de l'analyse détaillée des facteurs ayant influencés les pratiques alimentaires maltaises.

Conscients de l'effet néfaste des habitudes alimentaires maltaises sur la santé de la population, les professionnels de la santé ont organisé deux conférences afin de prendre des mesures visant à remédier à son état de santé dégradé. La première conférence, en 1986, eu pour but de caractériser les mauvaises habitudes alimentaires et recommanda la réduction des graisses, en particulier des acides gras saturés, du sucre et du sel; et une augmentation des fibres par le biais d'une consommation accrue en fruits et légumes, ainsi qu'en substituant les céréales raffinées par des produits non-raffinés; ceci dans le double objectif de substituer une partie des protéines d'origine animale pour des protéines d'origine végétale. La seconde conférence sur l'alimentation et la nutrition, deux ans plus tard, permit d'établir les fondations d'une politique de santé publique, basée sur les recommandations de 1986 et de définir les structures

⁷⁴ De par son caractère exigü l'archipel connaît une très forte influence du vent pratiquement toute l'année puisque seulement moins de 29 jours par an sont relativement dépourvus de vent (Bernardie, 1999).

nécessaires pour la mise en oeuvre de cette politique (Dept of Health, 1993). Depuis que ces recommandations ont été formulées, plusieurs améliorations ont vu le jour grâce à l'activité du comité national de conseil sur l'alimentation et la nutrition (NACFN), et aux diverses campagnes d'éducation (qui ont mis l'accent, depuis 1994 sur l'allaitement et l'obésité) telles que les spots télévisés, les cours récapitulatifs en nutrition et l'introduction d'un module de nutrition au collège. Ce comité est composé de représentants de la santé, de l'agriculture et de la pêche, de l'éducation et de la chambre de commerce et fédération des industries. Les changements bénéfiques opérés par l'industrie alimentaire maltaise incluent:

- l'apparition des premières boissons allégées en sucre dans la seconde moitié des années 80
- le lancement des yaourts allégés en matières grasses
- le lancement des jus de fruit sans sucre
- une plus grande disponibilité de l'huile d'olive, des fruits et légumes (importés), de la viande maigre et de viandes contenant moins de sel.

Les résultats de ces efforts se manifestent par une plus grande sensibilisation des Maltais à l'égard de leur santé mais qui cependant n'est pas uniformément observée dans toutes les couches sociales et toutes les tranches d'âge de la population (Mizzi, 1995).

III.3 Les mutations de la filière alimentaire suite à la révolution industrielle : impact sur les pratiques alimentaires sardes et maltaises

La révolution industrielle ou le déplacement du travail culinaire de la cuisine à l'usine

Théâtre de l'accélération du changement social en Occident, l'époque contemporaine a influencé l'histoire de l'alimentation sous l'effet conjoint de la révolution industrielle, de l'exode rural et l'incroyable expansion des villes, du triomphe de l'économie de marché sur l'économie de subsistance et enfin du développement des transports et du commerce mondial (Flandrin et Montanari, 1996). Ainsi, ce changement social a été facilité grâce aux progrès majeurs en matière de production agricole, mais aussi parce que des changements qualitatifs sont intervenus, liés à l'urbanisation, à la technologie de l'agro-industrie et au commerce. Tout ceci a contribué notamment à la diffusion de nouveaux produits alimentaires tels que le sucre, le café, le chocolat pour ce qui est du commerce avec les îles au XVII^e siècle ou bien encore, plus récemment, l'avocat, le kiwi et la mangue (Fichler, 1993, Hubert, 1998 ; Pluvinage, 2002). Mais surtout, ces bouleversements sans précédent ont fondamentalement modifié les modes de vie ainsi que, en matière d'alimentation, le lien qui unit les mangeurs

aux aliments par le biais de mutations intervenues dans les domaines de la production, de la transformation et de la commercialisation des aliments (Poulain, 1997).

Naissance de l'industrie alimentaire et introduction de nouveaux modes d'alimentation

C'est en premier lieu par le biais du développement des industries alimentaires que la révolution industrielle marquera le plus son époque et influencera de façon significative les pratiques alimentaires contemporaines. Mais deux autres événements concomitants importants, à savoir la révolution agricole et la révolution des transports (chemins de fer, bateau à vapeur, avion, etc.), ont contribué à bouleverser le système économique, balayant l'agriculture de subsistance au profit d'une agriculture de marché. De plus en plus de produits alimentaires qui étaient alors fabriqués artisanalement, ou au sein de l'espace domestique, sont dorénavant fabriqués par de puissantes usines à travers le monde. De la révolution industrielle à nos jours, on peut observer que la part consacrée aux produits des champs dans le budget des familles diminue sans cesse tandis que s'élargit la part des produits industriels. Par ailleurs, les produits issus de l'agriculture subissent de plus en plus de transformations par l'industrie. Ainsi, les échanges se mondialisent et l'autoproduction, ainsi que l'autoconsommation, diminuent.

Les différents aspects des comportements alimentaires s'inscrivent dans la filière alimentaire⁷⁵, encore appelée « filière du manger » dans laquelle la modernité⁷⁶ introduit nécessairement des ruptures et des mutations. J.P. Corbeau rappelle tous les éléments de cette filière qui sont inclus dans un ensemble de quatre groupes d'acteurs en interaction, à savoir les acteurs traditionnels de la filière agroalimentaire, les spécialistes et les chercheurs, les médias et enfin les décideurs locaux, nationaux et internationaux. « *(La filière du manger) englobe la création et la conception d'un comestible, la décision de le cultiver, de le produire, éventuellement de le transformer, de le stocker, de le distribuer, de l'acheter ou de l'échanger, de le cuisiner, de le préparer et le proposer au consommateur selon une mise en scène et des savoir-faire codifiés culturellement* » (Corbeau, 2002).

⁷⁵ Si l'on envisage le « manger » comme un phénomène social total (...) l'étude de la totalité des comportements alimentaires recoupe alors la notion de « filière » (Corbeau, 1992).

⁷⁶ Par modernité, entendons par là « l'urbanisation, la diminution numérique du groupe familial, l'augmentation du temps de transport et ses incidences sur la restauration hors foyer et la rationalisation du temps de production » qui sont autant de facteurs entraînant des mutations dans notre alimentation (Corbeau, 2002).

III.3.1 Pratiques alimentaires, modes de production et offre commerciale évoluent de pair

Mettre en rapport l'évolution de la façon dont sont produites et distribuées les denrées alimentaires avec l'évolution des pratiques alimentaires paraît essentiel. Dans la phase de production de l'alimentation, les facteurs économiques prédominent nettement car celle-ci est liée à des aspects du secteur primaire, à l'organisation du travail et aux techniques de production et de stockage qui débouchent sur la distribution de ce qui a été produit.

Du point de vue des pratiques alimentaires, la baisse de la part du secteur primaire dans la population active, au profit des secteurs secondaire et, surtout, tertiaire, laisse préjuger un changement de consommation attribué en partie à une évolution du mode d'approvisionnement reflétant certainement à la fois une croissance du niveau de vie et une modification des modes de vie vers un modèle plus urbanisé (Lemel & Mercier, 1987). Ces changements se traduisent généralement par le passage d'un mode d'approvisionnement très autarcique, basé sur l'autoconsommation, à un mode d'approvisionnement issu de la production marchande.

Selon J.P. Poulain, en proposant des produits de plus en plus près de l'état de consommation, l'industrie alimentaire coupe le lien entre l'aliment et la nature et déborde sur les fonctions sociales de la cuisine. L'aliment se trouve ainsi perçu par le consommateur comme dénué 'd'identité', étant pour ainsi dire « anonyme » et « sans âme ». Dans l'industrie alimentaire, affirme-t-il, la production animale est particulièrement révélatrice de ce phénomène et significative de la modernité alimentaire. En effet, la production animale industrielle contribue amplement à 'chosifier' l'animal destiné à l'alimentation. Et ainsi « réduit à l'ordre de la matière première, la viande s'en trouve « désanimalisée », dévitalisée ».

Conséquence directe d'un phénomène d'urbanisation croissant des sociétés occidentales, l'industrialisation de la sphère alimentaire connaît en parallèle un fléchissement constant de l'autoproduction. Celle-ci ne relève plus que d'une logique de qualité, de luxe ou encore de loisirs (Poulain, 1997).

Ainsi faisant, l'urbanisation déconnecte l'aliment de son univers de production, l'installe dans un statut de marchandise et gomme son enracinement naturel, ce qui a pour corollaire de déconnecter partiellement le mangeur de son univers bioculturel.

Modernisation sans développement en Sardaigne

Les changements sociaux et économiques touchant la Sardaigne de l'époque contemporaine ont beaucoup contribué à modifier les modes de vie, y compris le mode d'alimentation, qui n'a pas fait exception. Le cas de la petite ville de Bosa, située sur la côte Ouest, est l'exemple type d'un phénomène de "modernisation sans développement" répandu sur plusieurs régions rurales de la Méditerranée, et conduisant d'après Counihan (1984) à une augmentation de l'atomisation des relations sociales, c'est-à-dire à la montée de l'individualisme face au déclin de l'esprit communautaire. L'élément majeur de ce processus est d'une part la stagnation de la production locale et d'autre part l'augmentation des modèles de consommation provenant de l'Occident industriel et diffusés par l'intermédiaire des médias, la télévision, la radio, les magazines et les journaux (Counihan, 1984).

Les changements socio-économiques et leurs répercussions sur la production, la distribution et la consommation du pain reflètent l'évolution du modèle d'alimentation sarde du fait de sa valeur symbolique et la place qu'il occupait dans l'alimentation (Counihan, 1984). En effet, traditionnellement, différents pains existent pour chaque cérémonie de l'année ou de la vie; du pain en forme de poupée offert aux enfants à l'occasion du nouvel an, au pain représentant une colombe pour Pâques, en passant par les traditionnels pains en forme de cœur accompagnant les noces pour n'en citer que quelques-uns (Irde, 1982-83). La diminution progressive de la culture du blé au début des années 1960, la restructuration des logements avec notamment la disparition du four à pain domestique, l'ouverture des boulangeries ou des magasins d'alimentation générale avec la commercialisation du pain de production urbaine sont autant de facteurs qui ont entraîné la chute de la production traditionnelle du pain (Delitala, 1990), et d'une manière générale, la fabrication locale de conserves (tomates, olives, figes sèches) (Counihan, 1984). De ce fait, la production du pain est devenue exclusivement réservée aux boulangers et non plus aux femmes du village.

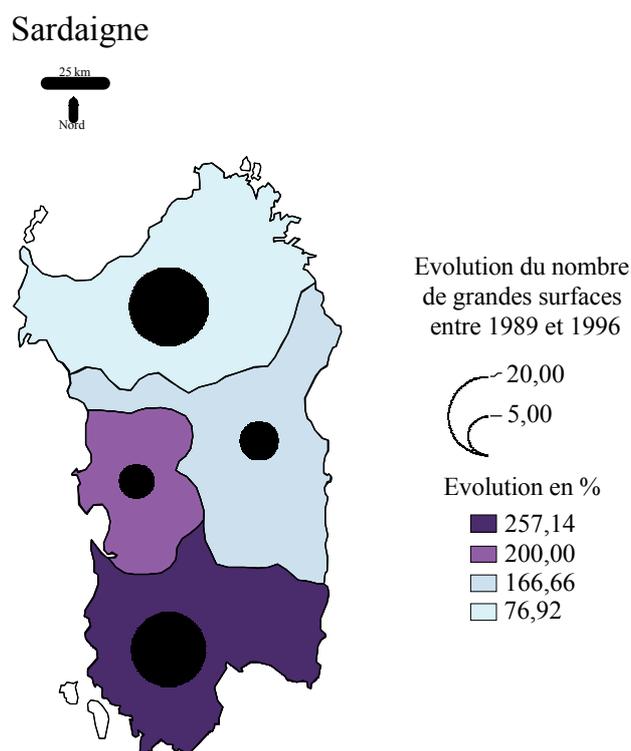
Autre conséquence de l'urbanisation grandissante, qui contribue d'autant plus à la perte de contact avec la filière de production, à couper le lien entre la nature et l'aliment, le changement de l'offre commerciale alimentaire. Devenus simple objet de consommation, les aliments présentent une apparente augmentation de la diversité sur les linéaires de la grande et petite distribution mais en réalité abondent en de multiples variétés pour un même produit. Par ailleurs, l'offre alimentaire en milieu urbain tend à être plus standardisée et peut entraîner l'uniformisation des pratiques alimentaires conduisant à la perte des alimentations traditionnelles. Cela a été nettement mis en évidence dans une étude réalisée dans l'Hérault,

utilisant un Index de Qualité Alimentaire (IQA)⁷⁷ spécialement adapté à l'alimentation méditerranéenne. Ainsi, celle-ci a révélé le maintien du modèle méditerranéen, en particulier chez les personnes âgées, dans le milieu rural tandis que ce modèle est en perte de vitesse, surtout chez les jeunes, dans les zones les plus urbanisées qui sont associées, notamment, à un plus grand nombre de femmes exerçant une activité salariée, de supermarchés, ainsi que de points de vente de restauration rapide (Scali et al., 2000).

Les bouleversements en matière d'alimentation sont, en effet, d'autant plus favorisés dans un environnement urbain que la densité des réseaux commerciaux, et par conséquent l'offre alimentaire, y sont beaucoup plus élevées qu'en milieu rural. L'exemple de la Sardaigne, en matière d'approvisionnement alimentaire est à ce titre significatif. En l'espace de 12 ans, le nombre de supermarchés, sur l'île, a plus que triplé et est passé de 38 en 1989 à 136 en 2001. En outre, ce sont dans les provinces de Sassari et de Cagliari, associées à un plus grand développement économique, que l'on peut trouver le plus grand nombre de supermarchés (46 et 25 respectivement en 1996 contre 8 et 6 dans les provinces de Nuoro et Oristano) et que l'évolution a été la plus marquée. Bien que moitié moins nombreux que les supermarchés, la tendance est similaire pour les hypermarchés (figure 17).

⁷⁷ L'Index de Qualité Alimentaire (IQA) est une estimation de l'alimentation dans son ensemble, basée sur la consommation de certains groupes d'aliments connus pour leurs aspects préventifs face aux maladies chroniques (cancers, maladies cardio-vasculaires, etc.)

Figure 17 : Evolution de la grande distribution en Sardaigne entre 1989 et 1996



Source des données : Banco di Sardegna, 1998 ; Istat, 2002

L'industrialisation de l'alimentation passe aussi par le développement de la grande distribution qui a pour corollaire la publicité dont Labonne (1986) souligne l'usage par certaines filières dites « modernes » du système de transfert, jouant sur le prix et le prestige et recherchant leur propre profit, pour influencer la consommation alimentaire de la population. De surcroît, le développement de la filière moderne du système de transfert peut signifier, dans certaines conditions, une augmentation de la dépendance alimentaire et technologique et engendrer ainsi l'homogénéisation du modèle de consommation urbain, notamment par le biais des importations alimentaires dont on a vu l'importance sur l'archipel maltais.

Depuis plus d'une dizaine d'années, Malte connaît une véritable explosion de l'environnement urbain (Bernardie, 1999) dont on sait que l'offre alimentaire est plus fournie que celle du milieu rural en produits manufacturés riches en aliments transformés, à teneur élevée en lipides et en sucre, pauvre en fibres et en divers micro-nutriments et qu'il encourage un mode de vie sédentaire. Deux facteurs qui favorisent l'apparition de surpoids et d'obésité, d'une part, ainsi que les maladies chroniques dégénératives d'autre part (Maire et al., 2002). La dépense énergétique a d'autant plus tendance à diminuer que les emplois industriels eux-mêmes font aujourd'hui de moins en moins appel à la force physique et que les tâches

manuelles tendent de plus en plus à se réduire avec les processus de production modernes. De même, dans le mode de vie urbain, l'automobile et les transports diminuent le travail musculaire (Fishler, 1993).

III.3.2 Pratiques alimentaires et modes de conservation et de transformations évoluent de pair

Parmi les facteurs qui ont directement permis l'essor de la cuisine industrielle, et par conséquent l'évolution des pratiques alimentaires, figurent de nouvelles conditions créées dans le domaine de la conservation. Globalement, deux découvertes, les techniques de mise en conserve⁷⁸ et la réfrigération artificielle⁷⁹, ont radicalement transformé le système alimentaire.

Jusqu'alors, le séchage, le salage et la conservation dans le vinaigre ou le sucre étaient les principales méthodes caractérisant l'économie domestique de l'Europe ancienne. Le séchage permettait de conserver le poisson (et notamment le hareng), c'est-à-dire dans la saumure et la viande afin de mieux répartir les protéines animales dans le temps et l'espace tandis que le séchage des légumes permettait de prolonger leur utilisation jusqu'à la récolte suivante. Alternativement, le sel était aussi employé pour conserver le poisson, la viande (sous forme de charcuterie), le lait (sous forme de beurre ou de fromage) et les légumes. Mais on pouvait également faire mariner les légumes dans du vinaigre ou bien dans la saumure. Enfin, le sucre servait principalement à la conservation des fruits sous forme de marmelades, de confitures et de pâtes de fruits (Goody, 1984).

Modifications des habitudes alimentaires par le biais des aliments industriels

A la lumière du chapitre précédent, il semble important de s'intéresser aux changements qui ont touché les habitudes alimentaires anglo-saxonnes qui à en juger d'après le contexte socio-économique et culturel, affecteront, plus tard, la société maltaise.

⁷⁸ L'entrée en masse des conserves dans l'économie domestique fait suite à l'invention, à la fin du XVIII^e siècle, de l'« appertisation », procédé dont le nom découle directement de son inventeur, le Français Nicolas Appert. Père fondateur des conserves de l'industrie alimentaire moderne, il commença avec des bocaux en verre et eu ensuite l'idée d'introduire les boîtes en fer blanc.

⁷⁹ L'introduction de la réfrigération artificielle marque une étape importante dans l'évolution des pratiques alimentaires. Initiée avec l'utilisation de la glace naturelle, puis artificielle au moyen des premières machines à glace, la réfrigération prit réellement son essor avec le perfectionnement des techniques du froid artificiel à la fin du XIX^e siècle qui donnèrent lieu aux premiers réfrigérateurs à usage domestique au siècle suivant (Goody, 1984).

Parmi les premières conserveries fondées aux Etats-Unis, beaucoup avaient axé leurs activités sur les produits de la pêche ; les fruits et légumes n'occupant qu'une place secondaire, mais non négligeable cependant. A la simple conserve de fruits ne tarda pas à s'ajouter la fabrication de condiments au vinaigre, de confitures, gelées, ketchup et autres sauces. Le lait concentré est une autre grande nouveauté issue de l'industrie des conserves alimentaires. En Grande-Bretagne, celui-ci devint un élément très important de la vie quotidienne et en 1924, les importations dépassaient deux millions de quintaux.

Si l'époque contemporaine était aux nouvelles techniques de conservation, les aliments subissaient aussi d'autres traitements industriels novateurs dont les produits jouent un rôle de premier plan dans la cuisine des temps modernes. Par exemple, les cubes d'extrait de viande, obtenus par évaporation complète d'un bouillon de viande, figurent parmi les innovations contemporaines. Suite aux recherches, notamment de la célèbre société Liebig, sur les constituants de la viande et à la diffusion des procédés de fabrication de produits à base de viande à travers le monde, les soupes et les jus de viande de la cuisine anglaise se retrouvèrent placés sous le signe de l'industrie internationale des viandes et de ses produits déshydratés (Goody, 1984).

L'invention de la fameuse sauce anglaise Worcestershire illustre parfaitement l'importance croissante des aliments tout prêts, la substitution de la cuisine familiale au profit de l'industrie, ainsi que l'influence des colonisations et du commerce avec l'outre-mer.

Répondant à l'origine à la demande de l'ancien gouverneur du Bengale de retour sur sa terre natale et désireux de savourer à nouveau une de ses sauces indiennes préférées, Lea et Perrins, deux chimistes anglais tenant une pharmacie (où ils vendaient également des articles d'hygiène et d'épicerie et des produits de beauté), confectionnèrent cette sauce tout en respectant scrupuleusement la recette fournie avec la requête. Le résultat, au goût jugé épouvantable par les deux chimistes, donna toutefois entière satisfaction à leur client. Ils reléguèrent à la cave le restant de la préparation pour ne le ressortir que quelques mois après dans le but de le jeter lors du nettoyage de printemps. Mais quelle ne fût pas leur surprise quand ils découvrirent qu'une odeur, alléchante cette fois, s'en dégagait. Le vieillissement en avait fait une excellente sauce piquante ! Débuta alors un grand succès commercial, qu'ils n'auraient pu soupçonner encore quelques mois auparavant, et qui allait modifier les habitudes alimentaires de nombreuses régions du globe. A l'heure actuelle, ce produit orne toujours les tables des cafés, des restaurants et des salles à manger à travers le monde.

Pères fondateurs des céréales du petit-déjeuner, les frères Kellogg⁸⁰ ont jeté les bases d'un nouveau style de petit déjeuner où le porridge anglais et autres petits déjeuners traditionnels se voient peu à peu supplantés par ces nouveaux produits céréaliers qui ne tarderont pas à devenir des produits de consommation courante du fait notamment qu'ils soient considérés plus faciles et plus rapides à préparer. La plupart des céréales précuites les plus connues furent inventées aux Etats-Unis dans les années 1890, avec la mise au point des procédés de floconnage, de grillage, de soufflage et d'extrusion. Après la première Guerre mondiale, des campagnes de publicité massives et récurrentes ont favorisé l'introduction de ces produits d'origine américaine en Grande-Bretagne où le marché des produits céréaliers est toujours dominé par ces aliments industriels, à l'instar d'autres pays (Goody, 1984).

III.3.3 Pratiques alimentaires et modes de préparation évoluent de pair

Non seulement la transformation des modes de vie, accompagnant le processus d'urbanisation, a eu des répercussions sur les modes de production, de transformation et de conservation, mais aussi sur le temps dédié à la préparation des repas, et par conséquent sur les techniques culinaires.

Tout d'abord, en matière de techniques culinaires, l'évolution de la nature même de la source de chauffage de l'habitat a conduit à l'évolution des modes de cuisson étant donné que le moyen de chauffage combinait le double rôle de point de cuisson des aliments. Par exemple, en Europe, au cours du XIX^e siècle, l'apparition de la cuisinière à charbon, puis des fourneaux à gaz ou électriques, a permis la diffusion dans des couches de plus en plus larges de la population de recettes de cuisine qui jusqu'alors étaient réservées aux élites du XVII^e siècle (Pitte, 1991).

Pour l'heure, finis, ou presque, les plats mijotés longuement tels les potées et les ragoûts « maison » que l'on consommait hier encore et qui exigeaient une présence continue au foyer (Barrau, 1983). Les modes de vie actuels permettent à de moins en moins de ménagères de pratiquer une cuisine mijotée, dorénavant reléguée aux industriels ou réservée aux fins de semaine, lorsque l'on a plus de temps pour cuisiner chez soi. Cependant, J.F. Revel réfute l'association des plats mijotés avec la présence de la femme au foyer car selon lui, il ne faut pas confondre temps de cuisson et temps de présence. En effet, les ouvrières, ainsi que les

⁸⁰ « John Harvey Kellogg avait repris en 1876 la direction du « sanitarium » de Battle Creek, dans le Michigan, une sorte de centre de santé ouvert par les Adventistes du Septième Jour, qu'il transforma rapidement en lieu de séjour fréquenté par la fine fleur de la haute société américaine. A l'origine, les corn flakes créés par William Kellogg, le frère du précédent, étaient un produit de régime végétarien et que l'on servait au Sanitarium » (Fischler, 1996).

paysannes ont toujours travaillé et une grande partie de la cuisine française, les pot-au-feu et autres ragoûts, sont justement nés de là. « La plupart des plats qui « demandent cinq heures de cuisson » sont les vieux plats paysans faits par et pour les gens qui travaillent, les plats qu'on met sur le feu doux en partant aux champs et que l'on trouve prêts à être mangés au retour. » (Revel, 1982).

Néanmoins, l'augmentation de l'emploi salarié des femmes, d'une part, et l'éclatement des structures familiales, d'autre part, sont lourds de conséquences et incluent notamment une réduction du temps passé à la préparation des repas, une augmentation du nombre de repas pris en dehors du domicile, et une perte des savoirs culinaires et des valeurs traditionnelles déterminant les modes alimentaires. En d'autres termes, le consommateur devient de plus en plus dépendant de l'offre commerciale pour son alimentation, dont les étals de supermarchés, appuyés par une publicité agressive et sans scrupule, le tentent merveilleusement bien d'une profusion de plats cuisinés en tout genre, prêts-à-manger (Barrau, 1983 ; Gerber, 2004).

En France, l'impact du travail féminin sur les pratiques domestiques est frappant. En l'espace d'une quarantaine d'années, le temps consacré à des activités alimentaires (achats, préparation culinaire, vaisselle) a diminué de quatre fois : de près de 4 heures en 1950, il est passé à moins d'une heure en 1992. Outre l'influence mineure de l'électroménager et de la nouvelle répartition sexuelle des rôles dans le foyer, l'industrie agro-alimentaire est en grande partie responsable de ces mutations des pratiques domestiques (Poulain, 1997).

Féminisation de la population active

Dans la Grèce du V^e siècle, la femme, rapporte Braudel (1977), était, dans tous les domaines, complètement exclue de la vie publique en vertu d'une « spécialisation presque mythique des fonctions » entre les hommes et les femmes. Cette vision poussée à l'extrême -encore bien visible de nos jours dans certaines sociétés- n'est en l'occurrence utilisée que pour mettre en avant un modèle méditerranéen traditionnel dans lequel on observe une stricte division des tâches entre hommes et femmes et qui est associé à la famille, au travail de l'homme à l'extérieur et à la présence de la femme au foyer.

Ainsi, traditionnellement, radicalement séparée du monde extérieur, la maison est un domaine réservé à la femme et l'homme n'intervient pas dans les domaines qui lui sont réservés⁸¹. La

⁸¹ « L'éducation des enfants, l'entretien de la maison et la préparation des aliments au sens large. Ces fonctions qui incombent aux femmes n'excluent pas néanmoins leur participation, quand la main-d'œuvre vient à manquer, à certains travaux des champs bien précis tels que la récolte. Mais ces activités extérieures au foyer restent dans l'ensemble l'exception » (Braudel, 1977).

présence de l'homme, dans cet espace intérieur, est en conséquence strictement limitée. Tout le jour, il en est exclu : en tant que soutien financier de la famille, sa place est ailleurs, dans l'espace public, et notamment, au travail dans les champs. Se devant d'assumer la totalité des tâches domestiques, la charge de travail qui incombe aux femmes, précise Braudel, suffirait à elle seule à justifier la permanence de celle-ci à la maison. Or, la culture, dans la majorité des pays méditerranéens fait de cette permanence une obligation, un devoir, et en change le sens (Braudel, 1977).

Au delà du reflet de l'évolution des mentalités, la féminisation du monde travail a des répercussions considérables sur l'ensemble de la société, et sur les comportements, en particulier alimentaires (Fischler, 1993) car si les mœurs tendent vers une évolution, dans les sociétés de la modernité, une grande majorité des femmes demeure toutefois chargée de l'alimentation du groupe familial. Malgré des signes apparents de changement des rôles entre hommes et femmes dans les sociétés industrielles avancées, une résistance persiste tout de même (Abela, 1994). Des hommes maltais, O'Reilly Mizzi (1994) écrit : « les hommes occupent un monde séparé, en dehors de la maison, un monde qui est fermé aux femmes. (...) Ils ne passent que de très courtes périodes de temps à la maison, et ne participent que peu ou pas du tout aux activités quotidiennes et routinières de la gestion du foyer⁸² ». Ainsi, le fait que la femme exerce une activité salariée en dehors du foyer implique qu'elle combine à la fois le rôle de mère de famille, de ménagère et de professionnelle et, par conséquent, qu'elle dispose, en toute hypothèse, de moins de temps pour se consacrer aux tâches domestiques, à commencer par la préparation des repas quotidiens (Valagao, 2000).

Le taux d'activité féminine en Sardaigne n'a que très légèrement augmenté en 4 ans et est passé de 28,2 à 29,6% en 2002 (Istat, 2003). En moyenne, une femme sur quatre travaille en Sardaigne (Regione Autonoma della Sardegna, 2002). Le taux d'activité des femmes sardes reste inférieur au taux d'activité des femmes maltaises qui est de 37,4% pour 2002 (National Statistics Office, 2003-2). Au cours de la dernière décennie du XX^e siècle, il y a eu une augmentation de 4,3% des femmes maltaises mariées exerçant une activité salariée. Cela représente un changement considérable si l'on considère que cela va radicalement à l'encontre des valeurs associées à la famille maltaise traditionnelle. En effet, traditionnellement, la mère de famille maltaise, en tant que parent exemplaire, était celle qui passait le plus de temps au

⁸² « Maltese men occupy a separate world outside the home, a world which is closed to women. (...) They spend only short period of time inside the home, and have little to do with the daily activities and routines of managing the household. »

sein du foyer familial, assurant ainsi la gestion des affaires domestiques et l'unité de la famille, une des valeurs fondamentales et une caractéristique marquante de la famille maltaise traditionnelle⁸³. Dorénavant, les femmes mariées maltaises recherchent un emploi pour diverses raisons allant de l'aspect financier au développement personnel.

En outre, il est aussi connu que, sur le plan des pratiques alimentaires, le mode de vie urbain entraîne de profondes transformations, qui par imitation, tendent à se répercuter sur les pratiques des milieux ruraux (Sorre, 1952). Ainsi, le mode de vie urbain est, en général, associé au déclin de l'achat des produits de base -entraînant une diminution des préparations culinaires domestiques- et en parallèle, à l'essor de l'achat des produits agroalimentaires confectionnés. D'après Peter Scholliers, le temps consacré à la préparation et à la consommation des repas varie de façon inversement proportionnelle au revenu : « plus le revenu augmente, plus on consacre de temps à manger, et moins on en passe à préparer les repas ; à l'inverse, plus le revenu est bas, moins on consacre de temps à manger et plus on passe de temps à préparer le repas » (Scholliers, 1993).

Conclusion

On constate, au terme de ce chapitre, que la Sardaigne et Malte ont eu, pendant toute une époque, un passé alimentaire commun, dicté par la précarité des ressources donnant lieu à une grande frugalité dans l'alimentation. Ainsi, jusqu'au début du XX^e siècle, les deux sociétés étaient donc toutes deux empreintes du modèle d'alimentation méditerranéenne.

L'après Seconde Guerre mondiale marque un tournant dans l'évolution des pratiques alimentaires, mais aussi signe la fin des ressemblances entre les deux îles en matière d'alimentation. Les répercussions des changements socio-économiques sur la production, la distribution et la consommation du pain sont symboliques de l'évolution des pratiques alimentaires en général tant cet aliment occupait naguère une place primordiale dans l'alimentation des deux territoires insulaires. Mais si le pain cesse d'être l'élément central et unique dans les alimentations sarde et maltaise, l'évolution ne demeure pas moins différente entre les deux territoires insulaires.

⁸³ Même si la famille, une fois étendue, ne vit plus sous le même toit, la proximité familiale est rendue d'autant plus facile du fait de la petite taille de l'archipel. La perte de l'unité familiale et les problèmes relationnels entre les membres d'une même famille est traditionnellement une source de déshonneur (Tabone, 1994)

Ainsi, très tôt, l'alimentation des Maltais s'éloigna du modèle d'alimentation méditerranéenne pour se rapprocher du modèle anglo-saxon dont les influences se sont exercées de façons multiples et variées comme nous avons pu le montrer tout au long du premier et du second chapitre.

La mise en évidence de ce contraste, dans l'évolution contemporaine des pratiques alimentaires entre la Sardaigne et l'archipel maltais, permet déjà de mettre en avant que la transition nutritionnelle a démarré plus tôt à Malte qu'en Sardaigne du fait de l'influence anglo-saxonne omniprésente.

La révolution industrielle, et son cortège de nouvelles techniques de conservation, ont permis une augmentation considérable de la productivité agricole et le développement des industries de transformation des aliments. C'est ainsi que les apports énergétiques alimentaires ont augmenté, parfois même au-delà des besoins, et que la nature même des aliments a été profondément modifiée.

Mais qu'en est-il à l'heure actuelle, en ce début de XXI^e siècle, de l'évolution des pratiques alimentaires sardes et maltaises, dans le contexte de la transition nutritionnelle ? A quel stade de cette évolution se situent maintenant ces deux sociétés ?

Pour cela, regardons de plus près les changements, en particulier générationnels, qui ont eu lieu au cours de ces dernières décennies dans les pratiques alimentaires.

L'objectif étant d'appréhender l'existence et l'ampleur du changement dans chaque société insulaire, le choix délibéré d'interviewer deux générations de femmes semble judicieux puisqu'elles incarnent, à elles deux, deux moments de l'histoire où tout a basculé, avec des conséquences majeures pour les pratiques alimentaires : la Seconde Guerre mondiale pour la génération des mères et les années 1970 pour les filles. Ces deux moments de l'histoire incarnent deux situations opposées et, par voie de conséquence, deux modes de vie différents, dans le sens où l'après-guerre est marquée par une relative précarité des ressources, tandis que les années 1970 marquent le début d'une nette amélioration des conditions et du niveau de vie. Les mutations engendrées par le développement socio-économique devraient donc avoir entraîné une évolution des pratiques alimentaires d'une génération à l'autre.

Si deux générations ne sont certainement pas suffisantes pour observer les différents stades de la transition nutritionnelle, elles n'en demeurent pas moins utiles puisqu'elles devraient représenter au moins deux temps de la transition. Qui plus est, le choix d'une telle méthodologie avait déjà prouvé son efficacité pour mesurer l'évolution des comportements

alimentaires dans le temps dans l'étude pilote du projet européen COMER N°97/CAN/45916 (Gerber et Padilla, 1998).

Chapitre III

Observations sur le terrain des répercussions des
mutations sociales de la Sardaigne et de Malte sur
les pratiques alimentaires

Introduction

Dans ce troisième et dernier chapitre sont présentés les résultats issus du travail de terrain qui a été conduit sur deux générations de femmes et dans trois milieux différents (urbain, touristique et traditionnel) en Sardaigne et à Malte.

Les résultats qui vont suivre vont nous permettre de vérifier ce que les résultats rapportés des enquêtes issues de la littérature et les statistiques d'ordre général ont pu montrer. Mais aussi, et surtout, d'aller plus en profondeur et d'apporter de nouvelles informations supplémentaires, notamment sur l'évolution et les déterminants des pratiques alimentaires à l'heure actuelle. Ainsi, grâce aux données de terrain, on va mesurer l'existence et l'ampleur du changement en matière de pratiques alimentaires d'une génération à l'autre, au sein de chaque île et entre les deux sociétés insulaires.

Pour cela nous avons étudié les pratiques alimentaires dans leur intégralité, c'est-à-dire, pris en compte aussi bien la consommation alimentaire proprement dite que la façon dont les aliments sont consommés, avec qui et à quel moment de la journée. Mais aussi, afin d'obtenir un tableau des modes d'alimentation aussi complet que possible, il était important de prendre en considération le système d'approvisionnement, de transformation et de préparation des aliments.

Au regard de nouvelles données encore jamais collectées sur deux générations et dans trois terrains d'observations différents, dans chacune de ces deux sociétés insulaires, on pourra ainsi comparer de façon holistique Sardes et Maltais en terme d'évolution de leurs pratiques alimentaires, grâce à la mise en lumière de la nature des changements récents, dans le contexte de la transition nutritionnelle.

Alors, ce travail permettra d'identifier quelles ont été les répercussions du développement socio-économique et culturel, brossé dans le premier chapitre, sur l'évolution des modes d'alimentation en Sardaigne et à Malte. C'est ainsi que l'on pourra mesurer et comparer, entre les deux îles, mais aussi au sein de chaque territoire insulaire, l'ampleur de la propagation du modèle anglo-saxon, et plus particulièrement britannique à Malte, ou ce qu'il reste du modèle d'alimentation méditerranéenne dans les deux sociétés. En examinant si les pratiques alimentaires permettent de différencier l'espace, on pourra aussi vérifier si dans ce monde en mutation, les habitudes alimentaires sont toujours le témoin d'une identité culturelle.

I Evolution de la consommation alimentaire : pour le meilleur et pour le pire

Selon Aymard et al. (1993), en matière d'alimentation, d'importantes transformations relativement récentes, échelonnées sur un siècle et demi ou deux, ont rythmé, dans les pays industriels les plus avancés, une série de ruptures quantitatives et qualitatives, nous permettant actuellement de définir notre « modernité » réelle ou supposée.

Basée sur des bilans alimentaires concernant la France, l'analyse historique de Combris (2002) lui permet de distinguer quatre phases dans l'évolution de la consommation alimentaire, à savoir : subsistance, croissance quantitative, évolution structurelle et enfin stabilité. Jusque fin XVIII^e siècle, les famines à répétitions ne permettaient d'accéder au mieux qu'à une alimentation de subsistance qui avec l'augmentation de la production agricole connut ensuite une augmentation quantitative au cours du XIX^e. Une fois ces changements quantitatifs observés, l'évolution continue mais en terme de structure puisque la consommation se déplace vers les produits d'origine animale, les fruits et légumes, les corps gras et le sucre au détriment des aliments de base (céréales, féculents, légumineuses). Enfin, lorsque la structure alimentaire ne semble plus subir aucune évolution, se développe une phase de stabilité. Ces différents stades d'évolution ne sont cependant pas l'apanage de la France mais caractérisent tous les pays lorsqu'une élévation du revenu le permet (Combris, 2002).

I.1 Moins de pain et de pommes de terre, plus de poulet et de charcuterie

Comparaison entre la Sardaigne et Malte de l'évolution de la fréquence de consommation de 24 aliments chez les mères et chez les filles

Un total de 24 aliments, représentant l'éventail des différents groupes alimentaires, a été étudié en terme d'évolution de leur fréquence de consommation par rapport au passé. Les deux périodes temporelles comparées reposent entre la période de l'enfance, dans le foyer parental, et la période actuelle dans le nouveau noyau familial.

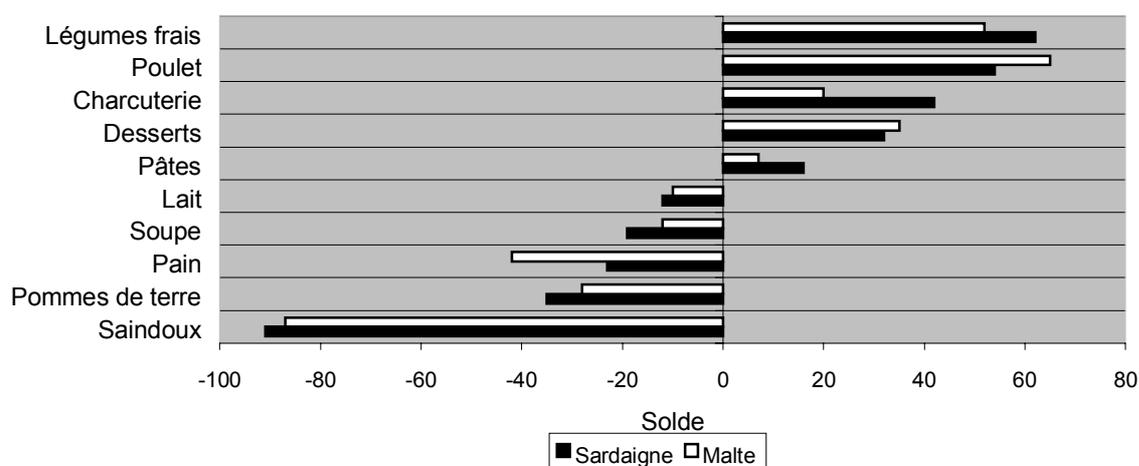
Les groupes alimentaires choisis sont les céréales (pain, pâtes), les fruits et légumes (soupe, légumineuses, légumes, pommes de terre, fruits), la viande (bœuf, poulet, lapin, porc, charcuterie, foie), le poisson (poisson, morue) ; les produits laitiers (lait, fromages frais et à

pâte dure), les matières grasses (huile d'olive, huiles végétales, saindoux), le sucre (sucre, desserts) et la boisson alcoolisée (vin).

Les figures 18 et 19 présentent l'évolution de la fréquence de consommation de 24 aliments, entre la période de l'enfance (dans le foyer parental) et l'époque actuelle (% sur le total des personnes interrogées dans chaque pays). La première figure indique les aliments pour lesquels la consommation a augmenté et ceux pour lesquels la consommation a diminué aussi bien en Sardaigne qu'à Malte. La seconde figure présente les aliments pour lesquels l'évolution est significativement différente entre les deux sociétés d'une époque à l'autre.

(cf tableau 1 Annexe 3 pour détails des données)

Figure 18 : Aliments dont l'évolution de la consommation est similaire en Sardaigne et à Malte

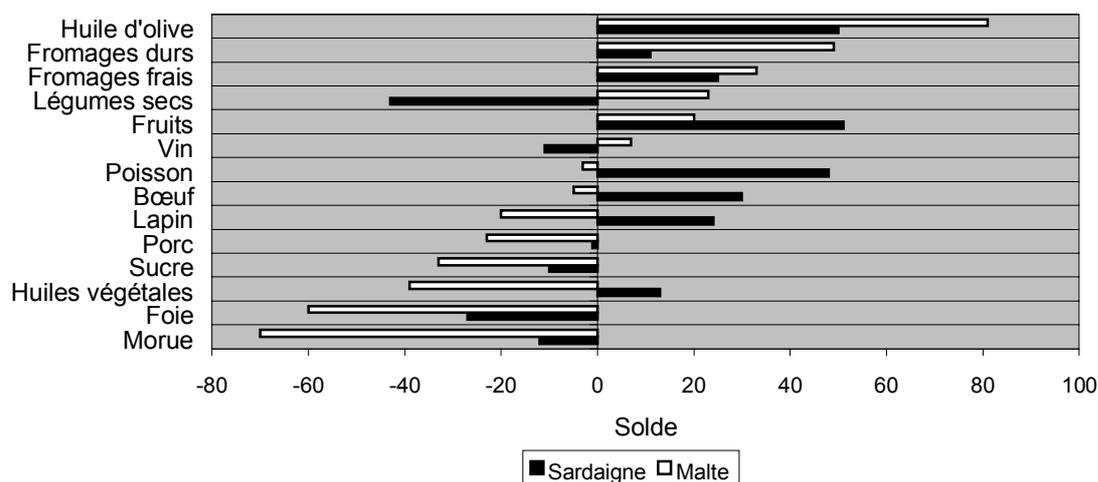


Dans les deux sociétés, les légumes frais et le poulet sont les deux aliments qui ont le plus augmenté tandis que le saindoux est au premier rang des aliments dont la consommation a diminué.

En Sardaigne, pour l'ensemble de l'échantillon, les aliments dont la consommation a diminué sont, par ordre décroissant, le saindoux, les légumineuses, les pommes de terre, le foie, le pain, la soupe, la morue, le lait, le vin, le sucre et le porc dans une faible proportion. A Malte en revanche, l'ordre est quelque peu différent pour les aliments communs avec la Sardaigne, et des aliments nouveaux viennent compléter la liste : le saindoux, la morue, le foie, le pain,

les huiles végétales, le sucre, les pommes de terre, le porc, le lapin, la soupe, le lait, le bœuf et le poisson. Quant aux aliments davantage consommés d'une époque à l'autre, ils sont les suivants en Sardaigne (par ordre décroissant) : légumes, fruits, poulet, huile d'olive, poisson, charcuterie, bœuf, desserts, fromages frais, lapin, pâtes, huiles végétales, et fromages à pâte dure. A Malte, l'huile d'olive, le poulet, les légumes, les fromages à pâte dure, les desserts, les fromages frais, les légumineuses, la charcuterie, les fruits, les pâtes et le vin sont actuellement plus fréquemment consommés que dans le passé.

Figure 19: Aliments dont l'évolution de la consommation est significativement différente entre la Sardaigne et l'archipel maltais



Les évolutions de consommations des légumineuses, du poisson, du bœuf, du lapin et des huiles végétales opposent littéralement Malte à la Sardaigne. A l'exception des légumineuses qui sont en augmentation à Malte (donc en diminution en Sardaigne), les quatre autres aliments cités y sont en diminution (et inversement pour la Sardaigne).

Plus simplement, on peut constater, comme l'a précisé Combris (2002), que les sociétés insulaires sarde et maltaise n'échappent pas, sous l'influence de la modernité, à la diminution généralisée des pommes de terre, des céréales (pain) et des légumineuses (pour la Sardaigne uniquement) au profit des produits carnés (charcuterie et poulet), des fruits et légumes, des corps gras (fromages) et des sucres (desserts). Si l'on peut d'ores et déjà parler d'évolution quantitative (d'une phase de subsistance alimentaire vers une croissance quantitative), ces

changements nutritionnels sont aussi le fruit d'une évolution qualitative, ou encore structurelle. Reste à savoir si la vitesse d'évolution alimentaire est la même pour les deux milieux insulaires.

De façon générale, dans chaque île, la modernité a joué un rôle majeur dans l'évolution de la consommation des 24 aliments étudiés dans le sens où elle a permis une meilleure disponibilité, ainsi qu'une plus grande variété de bon nombre de ces aliments. La modernité au sens large, génératrice d'un environnement de pléthore, est venue mettre fin à des périodes difficiles de carences et de privations alimentaires⁸⁴. Ceci est d'autant plus avéré pour les femmes de la première génération qui ont vécu pendant et/ou après la Seconde Guerre mondiale, voire même la première pour une minorité d'entre elles. Nous l'avons vu dans le premier chapitre, cette époque correspond, en particulier pour les sociétés insulaires, à une période de sous-développement économique selon plusieurs critères du développement, lors de laquelle famine, épidémies et crise économique se côtoyaient.

L'évolution de la fréquence de consommation de bœuf et de lapin met clairement en lumière ce phénomène de transition d'un état de pénurie chronique à un état de profusion alimentaire puisque l'on peut observer une augmentation de leur consommation aussi bien chez les femmes sardes que maltaises appartenant à la première génération (*c.f tableau 2 Annexe 3*). L'évolution dans le temps du comportement vis-à-vis de ces aliments, sous l'influence d'une modernité croissante, diffère à la seconde génération pour laquelle, de l'époque de l'enfance à l'époque actuelle, l'évolution de leur consommation va significativement dans le sens opposé à celle de la première génération, pour les deux nationalités de femmes. En effet, les femmes de la première génération, ayant toutes connu des temps difficiles pendant et/ou après la guerre, n'ont pu par conséquent qu'accroître leur consommation de bœuf, autrefois très faible, dès que les tickets de rationnement ont été supprimés (Malte seulement), que le pouvoir d'achat a augmenté (notamment par la création des pensions de retraites) et que la disponibilité s'est améliorée.

Bien que la diminution de la fréquence de consommation de bœuf se soit effectuée à la seconde génération dans les deux territoires étudiés, cela affecte la Sardaigne dans une

⁸⁴ Le manque de nourriture sur l'archipel maltais était une constante sous une grande partie de l'empire britannique ; résultat d'une politique ne visant pas à protéger les intérêts des Maltais mais ceux de la Grande-Bretagne soucieuse de maintenir une base stratégique sécurisée en Méditerranée (Zammit, 1988). De plus, l'arrivée des Britanniques vit un changement de direction dans les intérêts économiques, passant de l'agriculture à la marine (Cassar, 1997).

moindre mesure puisque l'échantillon des 'filles' est encore nettement partagé entre l'augmentation et la diminution de la consommation de cette viande rouge. Pour cette génération de femmes, à Malte, une des raisons principales de consommer moins de bœuf est la disponibilité accrue d'autres types de viande (ex : volailles), de poisson ou encore de substituts végétariens tel que le hachis de soja (*soyamine*). Le succès croissant des préparations à base de protéines de soja (que ce soit sous la forme de steaks ou de saucisses 100% végétaux) que connaît Malte (Rolland, 2002-2), dénote l'influence du Royaume-Uni où ce type de produits alimentaires fait partie intégrante des linéaires de supermarchés, depuis déjà quelques années et, par conséquent, des habitudes alimentaires de bon nombre de végétariens britanniques.

Cette diminution de la consommation de bœuf peut aussi être attribuée à l'impact des messages nutritionnels des campagnes de santé publique qui prônent la réduction de la consommation de la viande rouge en faveur de la viande blanche. L'évolution quantitative opérée par les femmes de la première génération est ici bien nette mais elle ne saurait résumer à elle seule la nature des changements alimentaires maltais en matière de consommation. En effet, après s'être déplacés vers les familles d'aliments plus onéreuses (du pain vers la viande) suite à l'accroissement des revenus, depuis quelques années (à la seconde génération), les changements alimentaires s'effectuent dorénavant au sein des grands groupes d'aliments (volailles plutôt que viande bovine).

En Sardaigne, en revanche, c'est l'épizootie d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) dont les prions sont maintenant considérés comme la cause et dont la transmission à l'homme est avérée (OMS, 2000), plus connue sous le nom de 'crise de la vache folle', qui a été déclarée comme le principal facteur limitant de la consommation, et le fait que la phobie de l'ESB n'aurait pas touché de façon homogène toute la population expliquerait la division entre la diminution et l'augmentation de la consommation. La phase de croissance ne serait donc là pas tout à fait terminée, sans pour autant entraver la phase de modification de la consommation en terme de structure comme nous le verrons plus loin.

A Malte, étant donné la rareté de la viande rouge dans le passé, la viande de lapin était amplement consommée, ainsi que celle de pigeons, qui étaient tous deux élevés sur les toits plats des habitations. A une époque aussi récente que 1999, la consommation de lapins s'élevait à environ 9 kg/an/personne, conférant aux Maltais le statut de plus grands consommateurs de lapin par personne au monde (tableau 19).

La viande de lapin n'étant pas autant consommée dans le passé en Sardaigne qu'à Malte, une plus grande proportion de femmes sardes en a augmenté la consommation (solde : +58 contre +3 pour les femmes maltaises ; $p < 0.05$) ; ceci explique donc la différence significative d'évolution observée entre les deux nationalités de femmes de la première génération. En revanche, les soldes négatifs, sans différence significative, indiquent une diminution d'ampleur similaire chez les deux nationalités de femmes de la seconde génération (soldes (+/-) : -10 et -43 en Sardaigne et à Malte respectivement).

Tableau 19 : Comparaison de la consommation de lapin à Malte avec d'autres pays méditerranéens

	Kg/an/personne
Malte	8,9
Italie	5,71
Chypre	4,37
France	2,76

Source : http://www.fao.org/WAICENT/OIS/PRESS_NE/PRESSENG/1999/pren9913.htm

La classique baisse de la consommation en légumineuses généralement engendrée par la modernité (Combris, 2002), retrouvée dans d'autres pays (Gerber et al., 1999 ; Siari et al., 2002), ne fait malheureusement pas défaut à la Sardaigne qui semble perdre le bénéfice d'une consommation importante qu'elle connaissait aux générations antérieures depuis notamment l'époque médiévale et qui touchait aussi les Cagliaritains grâce à la diffusion des légumineuses de l'intérieur de l'île (où se situait la majeure partie de la production) vers la capitale, à l'extrême sud de l'île (Olla Repetto et Ferrante, 1989). La diminution est d'autant plus importante qu'elle s'est effectuée sur les deux générations étudiées (soldes : -48 et -35 pour les mères et les filles). La diminution de la fréquence de consommation des légumineuses est directement liée à celle de la traditionnelle *minestrone* (dont la diminution est aussi constatée aux deux générations), puisque jusqu'à il y a quelques années, la fréquence de consommation de la soupe, ainsi que sa forte teneur en légumineuses (fèves, pois-chiches, petits-pois et haricots secs figurent parmi les plus consommés) étaient souvent de bons indicateurs de la pauvreté de l'après-guerre. En effet, à cette époque, la soupe était beaucoup plus fréquente puisque consommée quasi quotidiennement et en toutes saisons ; en outre,

aliment de base par excellence, elle était essentiellement composée de légumineuses (plutôt que de légumes frais qui étaient moins disponibles et plus limités en variétés) et quelquefois de pâtes, ainsi que de pommes de terre et/ou de pain. Enfin, la *minestrone* étant souvent le plat principal et unique, il se devait donc d'être nourrissant afin de rassasier toute la famille qui était généralement plus nombreuse qu'actuellement. Lorsque les familles n'avaient pas leurs propres élevages, qu'il s'agisse de bovins ou d'ovins, de volailles ou de cochons, un morceau de viande venait uniquement agrémenter le quotidien le dimanche, à l'occasion des jours de fêtes ou lorsqu'un membre de la famille était souffrant. Les fèves -indubitablement les légumineuses les plus utilisées dans la cuisine sarde- se consommaient fréquemment accompagnées de lard ; ce plat particulièrement typique du passé est actuellement en très forte régression, voire totalement absent des pratiques alimentaires, et contribue à expliquer la diminution de la consommation de cet aliment.

I.2 Des préparations toujours plus diversifiées

Si la consommation de certains aliments, tels les pâtes ou le poulet par exemple, a augmenté, cela n'est cependant pas uniquement dû au simple fait d'une meilleure disponibilité par le biais du développement, généralisé à tous les pays méditerranéens (Labonne, 1989), de la production des viandes blanches industrielles et/ou d'un pouvoir d'achat accru mais à un savoir-faire culinaire en pleine mutation.

En effet, pour les deux nationalités de femmes, la principale raison évoquée pour l'augmentation de la fréquence de consommation des pâtes est la possibilité récente de les préparer de façons multiples et variées. Si en Sardaigne, l'évolution de la consommation de pâtes ne marque pas de différence générationnelle, à Malte, l'augmentation est significativement plus marquée chez les filles, tandis que les mères ont gardé la même fréquence de consommation que dans le passé ou l'ont diminuée (*cf tableau Annexe 2*). Les nouveaux modes de préparation touchent, par ordre décroissant, aussi bien les filles sardes et maltaises (87% et 93% respectivement), les mères maltaises (57%) et 52% des mères sardes (*cf tableau 3 Annexe 3*). Ceux-ci incluent l'utilisation de crème fraîche, du pesto, de légumes variés, de produits de la mer, de bacon pour les aliments les plus mentionnés par ces femmes. Cependant, ces changements contemporains n'entravent pas la pérennisation des modes de préparations traditionnels respectifs aux deux îles et qui sont toujours fortement prévalents chez les femmes de la première génération. C'est-à-dire avec sauce tomate -traditionnellement faite maison- accompagnée de morceaux de saucisse locale, le tout parsemé de parmesan en

Sardaigne ; et les macaronis au four (imbriqués ou non dans une pâte brisée), ou à la bolognaise à Malte. Les changements de préparation opérés par la première génération de femmes consistent cependant principalement à modifier les ingrédients et/ou leur quantité dans les plats traditionnels. Il est en effet important de préciser que les plats à base de pâtes, qui ont été mentionnés à Malte, étaient généralement plus riches à l'époque de l'enfance des femmes de la seconde génération, et le restent encore malgré ces changements quantitatifs en comparaison avec la Sardaigne, puisqu'ils contiennent des œufs, de la crème fraîche, du fromage à forte teneur en matières grasses et acides gras saturés (ex : cheddar), du bacon ou encore du *corned beef* pour ne citer que quelques-uns des aliments les moins favorables à un bon état de santé. Rappelons que cette époque en question qui correspond aux années 1960-1980, coïncide, sur l'archipel maltais, avec le retour des émigrants partis aux antipodes ainsi qu'avec la montée du tourisme de masse et par conséquent avec le renforcement de la diffusion de pratiques alimentaires anglo-saxonnes.

Le rôti remplace le bouilli

Au regard du très célèbre triangle culinaire lévi-straussien, opposant le rôti (symbole de la nature), le bouilli (symbole de la culture) et le frit, -avec antériorité historique du premier sur le second-, cela paraît tout à fait incongru. Pourtant, en Sardaigne comme à Malte, le poulet - aliment riche et léger- était, autrefois, plutôt associé aux reconstituants. Ceci allant, pour l'instant, dans le sens de Lévi-Strauss (1968) puisqu'il a lui-même déclaré « le bouilli c'est la vie, le rôti c'est la mort, le folklore du monde entier offre d'innombrables exemples de chaudrons d'immortalité, mais de broche d'immortalité, point ». Le poulet était donc associé aux périodes de convalescence et était administré sous forme de bouillon lorsque quelqu'un était malade ou bien encore était consommé par les femmes suite à l'accouchement, signe de la diffusion et de la vulgarisation du très ancien système médical hippocratique (Aubaile-Sallenave, 1996). Là où l'on n'est plus en accord avec l'opinion universellement répandue que le rôtissage précède, dans l'histoire de l'humanité, la cuisson bouillie⁸⁵ (Brillat-Savarin, 1975), c'est que lorsqu'il était préparé pour tout le monde, le poulet était d'abord cuit au bouillon pour être ensuite rôti au four à Malte. Le poulet était farci au préalable (avec de la viande de porc hachée, du fromage, de l'ail et du persil pour ce qui est des femmes maltaises interrogées ; avec du lard, des œufs, de la farine, de la chapelure, de l'ail et du persil pour ce

⁸⁵ « On peut faire bouillir une viande préalablement rôtie, mais non rôtir une viande déjà bouillie, car ce serait aller contre le sens de l'histoire » (Lévi-strauss, 1968).

qui est de la Sardaigne). A Malte, les techniques conjointes de cuisson dans le bouillon (conservé en guise de soupe) et dans le four permettaient de faire deux plats avec un seul poulet : ceci nous donne une vision du sens de l'économie très poussé chez la femme maltaise de l'après-guerre. A l'heure actuelle, la possibilité de le trouver 'en pièces détachées', et non plus uniquement entier, permet différentes façons de le préparer et en fin de compte de le consommer différemment.

L'augmentation de la consommation de poulet traduit l'évolution de la nature des changements nutritionnels qui ont maintenant lieu au sein des familles d'aliments sous le double impact de l'abaissement des prix relatifs⁸⁶ (la volaille étant maintenant meilleur marché que la viande bovine, du fait notamment du développement de l'élevage intensif en batterie, comme en témoigne, à Malte, le tableau 20 et des stratégies de différenciation (ou transformation) des produits. La transformation des produits permet d'avoir accès à des aliments faciles à préparer, faciles à manger (Combris, 2002) et ravissant les papilles étant donné qu'ils peuvent être à forte teneur en matières grasses (comme par exemple, entre autres, les célèbres *chicken nuggets*, beignets de poulet frits dans l'huile). En effet, parce qu'elles sont de puissants capteurs de goût (Poulain, 2002-2), les matières grasses sont par conséquent abondamment utilisées dans l'industrie alimentaire.

⁸⁶ Prix relatif : l'indice de prix relatif d'un produit est le rapport entre l'indice de prix de ce produit et l'indice de prix à la consommation (Herpin et Verger, 1999).

Tableau 20 : Prix du poisson et de la viande vendus aux consommateurs maltais en 1992

	Prix moyen en cents* par kilo
POISSON	
Dorade	67
Bogue	104
Espadon	343
VIANDE	
Poulet	96
Lapin	279
Bœuf	
frais	240
surgelé	120
Porc	103
Mouton	138

Source: Central Office of Statistics, Malta, 1992

* 100 cents= LM 1 (Lire maltaise)= 2,3 euros.

I.3 Effets et méfaits de la modernité

Comme il est possible de le constater, la modernité assure une certaine sécurité alimentaire, mais en contre-partie procure une abondance autorisant tous les excès. La modernité a, en effet, permis une amélioration de l'alimentation au cours de ces dernières décennies, par le biais de la diversité et de la généralisation de l'accès à toutes les familles d'aliments par toutes les couches sociales. En dépit du rôle incontestable de cette amélioration dans la meilleure qualité de vie et dans l'allongement de la durée de vie, la modernité est aussi porteuse de mauvaises habitudes alimentaires en encourageant la consommation excessive des viandes, d'aliments riches en lipides et en sucre qui ont fait cruellement défaut pendant la Seconde Guerre mondiale. On peut donc distinguer deux catégories de changements, ceux qui sont bénéfiques à la santé et ceux qui lui sont préjudiciables puisqu'ils peuvent être directement ou indirectement responsables du développement d'un certain nombre de pathologies.

Parmi les changements de consommation estimés favorables à un bon état de santé, il est intéressant de constater que figurent, pour la Sardaigne, en tête de liste des aliments dont la

consommation a augmenté, les fruits et légumes, l'huile d'olive et le poisson qui font partie des principaux composants du modèle d'alimentation méditerranéenne.

D'après les résultats d'un sondage, réalisé auprès d'étudiants cagliaritains, publiés par la newsletter d'Isola Sarda (2001), les produits de la mer, et plus particulièrement les écrevisses et les calamars frits, sont appréciés de ces derniers au même titre que le poulet rôti et en priorité sur les hamburgers. Il a également été mis en évidence que, globalement grands consommateurs de poisson, les Sardes sont les premiers consommateurs de dorade de toute l'Italie. En moyenne, une famille insulaire en achète environ 2,5kg par an contre seulement 900g dans le Nord de l'Italie. Les Sardes consomment surtout du poisson d'élevage (dorade et loup de mer), mais ils sont aussi friands de moules et autres mollusques tels que les poulpes, les calamars et les seiches (Isola Sarda, newsletter, 2001).

A Malte, outre l'huile d'olive et les légumes qui ont aussi subi une augmentation importante, les légumineuses, autre composant important de ce modèle d'alimentation, font actuellement beaucoup plus partie des habitudes alimentaires que dans le passé alors que l'inverse est en train de se produire en Sardaigne. Il faut cependant moduler l'effet bénéfique de l'apparente augmentation de la consommation en légumineuses à Malte. En effet, parmi les différentes sortes de légumineuses consommées figurent les '*baked beans*', ces fameux haricots à la sauce tomate sucrée, présents dans le petit-déjeuner anglo-saxon traditionnel mais qui sont aussi consommés avec des œufs et des saucisses, ou bien encore simplement sur du pain grillé. Il est important de spécifier que bien que ces haricots fassent effectivement partie de la catégorie des légumineuses, la manière dont ils sont cuisinés et consommés ne leur permet pas d'être intégrés au modèle traditionnel d'alimentation méditerranéenne mais les assimilent plutôt au modèle d'alimentation anglo-saxon.

Favorisée par une plus grande variété et une meilleure disponibilité d'après les deux nationalités de femmes, la consommation de fruits a augmenté dans les deux îles et à chaque génération. Cependant, l'augmentation de la consommation a été significativement plus forte en Sardaigne qu'à Malte, malgré un point de départ assez similaire d'après le témoignage des femmes les plus âgées de l'échantillon qui révèle que les deux sociétés ont connu à l'époque pré-moderne une consommation de fruits limitée au rythme des saisons mais aussi des occasions spéciales (Noël, Pâques).

A l'exception du poulet et de la charcuterie dont la consommation a augmenté pour les deux générations dans les deux sociétés, tous les autres types de viandes (bœuf, lapin, porc et foie)

ont subi une diminution de leur consommation à Malte d'une génération à l'autre, tandis qu'ils sont tous (sauf le foie et dans une moindre mesure le porc) plus fréquemment consommés en Sardaigne (*cf tableau Annexe 1*). Il faut cependant distinguer, pour les deux nationalités de femmes, des différences générationnelles (*cf tableau Annexe 2*).

En Sardaigne, l'accélération du rythme de vie (entre autres due à l'accès des femmes aux emplois salariés) a favorisé l'augmentation de la consommation de charcuterie, aliment qui s'avère pratique à consommer en sandwich. Conjointement, les moyens de conservation, une meilleure disponibilité (tout au long de l'année), ainsi qu'une plus grande variété sont autant d'éléments qui ont contribué à cette augmentation. Autrefois, la charcuterie était souvent consommée au moment où l'on tuait le cochon (fin de l'année) et sporadiquement le reste de l'année. La pratique de tuer le cochon en hiver varie en fonction des époques, des régions et des classes sociales mais fait partie intégrante des coutumes caractéristiques des modes de vie méditerranéens d'autrefois (Aubaile-Salenave, 2000). La perte d'identité méditerranéenne de la société maltaise s'exprime notamment à travers l'absence de cette pratique à Malte. Lorsque le cochon était abattu, tout était préparé sans que rien ne se perde : des pieds de porc en gelée pour Noël, jusqu'à la queue et les poumons ; le sang coagulé était utilisé pour la confection d'un boudin sucré à base de figues séchées, de raisins secs, de miel et d'épices. L'on retrouvait ce met sucré traditionnellement au moment de Noël (Guigoni, 1999). Les pièces les plus périssables étaient mangées en premier, la charcuterie était donc stockée et consommée en dernier lieu mais en général, les jambons crus, considérés comme les morceaux les plus nobles, étaient très peu consommés et réservés aux occasions spéciales (ex : tonte des moutons) mais surtout, ils étaient destinés à être vendus pour pouvoir acheter le cochon de l'année suivante. Seule l'épaule était en général conservée car moins intéressante financièrement à la vente. A Malte, la consommation de charcuterie a aussi subi une augmentation à chaque génération mais l'enquête approfondie révèle une consommation déjà plus conséquente dans le passé. En effet, parmi les deux générations de femmes qui ont diminué leur consommation, la diminution de la consommation de sandwich a été mise en avant en même temps que son effet néfaste à la santé laissant ainsi apparaître une consommation déjà importante dans le passé. Actuellement, la charcuterie est principalement consommée dans le '*packed lunch*' des enfants qui emportent leur repas de midi à l'école (sur le modèle britannique) ou encore, mangée le soir après dîner pour combler un petit creux, le repas du soir pouvant être pris tôt pour une partie de l'échantillon, là encore sur le modèle anglo-saxon.

Le vin: une consommation en légère hausse chez les filles sardes et tendant vers la qualité à Malte

Enfin, une tendance évolutive inverse de la consommation de vin est observée entre Malte et la Sardaigne mais aussi entre les deux générations sardes. Bien que la tendance générale en Sardaigne aille dans le sens d'une faible diminution, cela masque en fait une opposition mères-filles puisque les premières en consomment moins ou pareillement qu'autrefois (pas plus d'un verre par jour et la moitié de l'échantillon n'en boit pas), tandis que les dernières en consomment plus ou autant que chez leurs parents, mais, à l'exception d'une femme, la consommation de celles qui boivent du vin au quotidien ne dépasse pas un verre par jour. Quant aux femmes maltaises, l'augmentation de leur consommation reste encore très faible et a surtout lieu lors des occasions spéciales ou le week-end. A ce sujet, la fiche de synthèse, des Missions Economiques de l'Ambassade de France à Malte, rapporte une augmentation de 5,9%/an entre 1998 et 2000 pour atteindre 16,5L/an/habitant en 2000, soit environ 45ml/jour/habitant, ce qui est très inférieur à la moyenne européenne qui est de 34L/an/habitant. Il semblerait que la consommation locale, qui s'était orientée il y a 30 ans vers des vins de table, se tourne de plus en plus vers des vins de qualité (Manach, 2002).

Le cheddar à Malte, fruit de l'héritage britannique, et fromages locaux en Sardaigne

Parmi les changements potentiellement nuisibles à la santé, figure une consommation accrue de fromages (frais et à pâte dure) dans les deux îles, et sur deux générations, fortement suscitée par l'éventail de variétés qu'offre la grande distribution actuellement.

On constate, à travers les déclarations des femmes interrogées, qu'un plus grand choix de variétés occidentales est disponible à Malte qu'en Sardaigne, dont certains sont originaires du Royaume-Uni, tel que le célèbre 'cheddar' (contenant 33% de matières grasses dont 18% d'acides gras saturés) qui a été mentionné par 73% des femmes maltaises. Il n'est donc pas surprenant de constater que l'augmentation de la consommation est significativement plus marquée à Malte.

Au fromage local de brebis, *gbejniet*, toujours très consommé et existant en trois variétés (à savoir, frais, séché et poivré) est venue s'ajouter une longue liste de fromages d'origine étrangère tels que le fromage râpé (habituellement Kefalotiri -fromage de brebis d'origine grecque-, Romano ou Parmiggiano Reggiano), edam, emmenthal, bleu, gouda, brie, gruyère et le fromage en tranches, conditionné industriellement (*processed cheese*) qui sont parmi les types de fromages à pâte dure les plus cités par les femmes maltaises.

Bien que, dans une moindre mesure, des fromages identiques aient aussi été mentionnés par les femmes sardes, les fromages locaux de brebis (*ricotta*, *casu axedu* ou encore appelé *fishu* (fromage frais acide issu du lait caillé), *Pecorino Romano* et *Dolce Sardo*) sont de préférence consommés du fait de la longue tradition pastorale sarde. A Malte, paradoxalement, la consommation de cheddar d'une part, mais aussi d'autres fromages d'origine étrangère était dans les années 1990 nettement favorisée par le coût meilleur marché de ces fromages comparé au fromage local de brebis traditionnel, comme l'indique les chiffres du tableau 21.

Tableau 21 : Schéma d'achats de fromages par les foyers maltais en 1989-1990

	Achat en g/p/j	Proportion en poids du total de fromage acheté %	Prix pour 200g en cents* en 1992
Cheddar	63,7	38,7	20
Râpé/romano	16,6	10,1	33
Fromages en portions	22,3	13,5	30
Edam/emmental/bleu hollandais/fromage suisse	49	29,7	25
Fromage local de brebis (<i>gjebniet</i>)	13,2	8	50
TOTAL	164,8	100	

Source : Bellizzi 1992

*100 cents = LM 1 (Lire maltaise) = 2,3 euros.

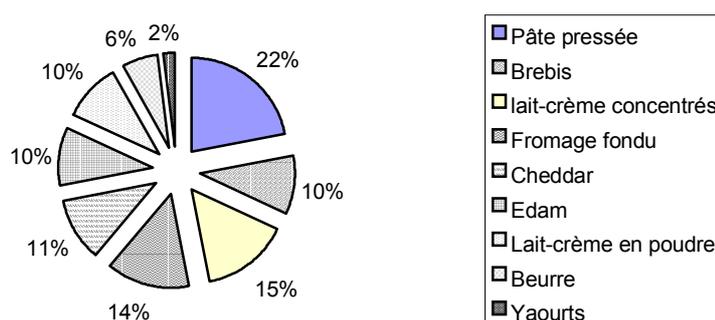
Le cadre naturel sarde, mais aussi et surtout le poids d'une économie agropastorale, ont favorisé la production de fromages de brebis et de chèvre jouissant d'une renommée internationale dont trois bénéficient d'une Appellation d'Origine Contrôlée, le *Pecorino sardo*, *Pecorino Fiore Sardo* et le *Formaggio Pecorino Romano* (le fromage sarde le plus produit). De moindre importance, la *ricotta*, issue de la re-cuisson du lactosérum (dérivant de la fabrication des fromages à base de lait de brebis et de chèvre), est à l'origine de toute une série de produits différents les uns des autres tant du point de vue de la structure que de la texture, de la consistance, du goût ou du parfum. Elle occupe une place tout à fait honorable dans la gamme des fromages sardes bien connus. Sa version classique, dénommée *ricotta*

Gentile, fraîchement produite est usuellement dégustée en bouchées, pouvant être accompagnée de pain et/ou de miel ; plus mûre, elle est l'ingrédient traditionnel des pâtes farcies, mélangée aux fromages de brebis frais ou acides, au safran et aux légumes pour former la catégorie des ravioli ("*culiorgionis*"), ainsi que de certaines pâtisseries (ERSAT, 1997).

Vache qui rit, *kiri* et *feta* figurent parmi les nouveaux types de fromages frais actuellement consommés à Malte, seul *philadelphia* est commun aux deux îles mais n'a été mentionné que par la génération des filles sardes alors que mères et filles en consomment à Malte.

Ce trait caractéristique de la consommation alimentaire maltaise est confirmé par la fiche de synthèse des Missions Economiques de l'Ambassade de France à Malte (Rolland, 2002-1), qui stipule que la place accordée aux fromages à tartiner est considérable. D'autre part, elle confirme aussi que la gamme de choix est très large mais que le leader de ce marché est la fameuse « *Vache qui rit* » qui est en concurrence directe avec de nombreuses autres marques aux multiples parfums. Le succès de ce type de produit peut être attribué à la grande consommation de sandwiches par les Maltais (sur le modèle anglo-saxon), ainsi que la présence de nombreux touristes anglo-saxons. Pour ce qui est de la forte consommation des Maltais de fromages à pâte pressée, en particulier cheddar et emmenthal, mais aussi parmesan, Babybel et Edam, ce type de fromage représente la plus grande part des importations de produits laitiers (figure 20).

Figure 20 : Détail des produits laitiers importés à Malte



Source : Rolland, 2002-1

Grâce à la mise en évidence de différences générationnelles entre les deux sociétés en matière de consommation de ces produits industrialisés d'influence nord-européenne, on peut ainsi se rendre compte que les Maltais ont une longueur d'avance sur les Sardes en ce qui concerne la transition nutritionnelle.

I.4 Hétérogénéité des comportements et situations inattendues

Si la modernité semble avoir eu des répercussions négatives en Sardaigne sur la fréquence de consommation des légumineuses, elle a agi à Malte dans le sens opposé par le biais d'un plus grand choix de variétés et d'une meilleure disponibilité commerciale en légumineuses. Il faut cependant distinguer une différence significative de comportement entre les deux générations maltaises puisque les mères sont partagées entre une consommation similaire au passé ou une augmentation, tandis que les filles se divisent entre diminution et augmentation de la consommation de légumineuses. Par conséquent, la différence significative observée entre les deux îles est due à la génération des mères (solde : +40 pour les mères maltaises contre -48 pour les mères sardes ; $p < 0,01$). Jadis, à Malte, les principales légumineuses consommées étaient les fèves, préparées sous forme de purée, encore appelée *bigilla*. Les fèves, par l'intermédiaire de ce plat toujours très populaire, étaient autrefois associées aux rituels païens ayant pour origine la Rome antique. En effet, l'offrande de fèves caractérisait à l'époque les cérémonies mortuaires, symbole de respect envers les personnes défunt. La coutume voulait de préparer le *bigilla* en large quantité et d'en offrir généreusement aux plus pauvres tout en souhaitant ardemment que cela soulage, de tous leurs tourments, leurs ancêtres languissant au purgatoire (Cassar, notes personnelles). En dehors des fèves, des haricots secs, des lentilles et autres légumes secs, les petit-pois sont amplement consommés, ce qui n'est pas là aussi sans rappeler les habitudes alimentaires britanniques dans lesquelles ils occupent une grande place notamment en accompagnement, entre autres, du traditionnel *fish and chips*. Rappelons enfin que la consommation de légumineuses est aussi fortement teintée d'une autre touche anglo-saxonne du fait qu'il puisse aussi y avoir des *baked beans* dans l'assiette des Maltais.

Le poisson frais à Malte: une consommation étonnamment faible, réservée aux touristes

De même que pour les légumineuses, on observe une tendance opposée dans l'évolution de la fréquence de consommation de poisson entre les deux îles, mais cette fois en faveur de la Sardaigne. Si une augmentation de la consommation a bien eu lieu chez les femmes maltaises de première génération, celle-ci s'est transformée en diminution à la seconde génération, qui est significativement opposée à son homologue sarde (solde : +44 pour les filles sardes contre -27 pour les filles maltaises ; $p < 0,01$). L'accroissement de la consommation parmi les mères maltaises a été favorisé par le passage d'une époque de rationnement (y compris en fuel, limitant par conséquent la pêche au gros au large) à une époque de plus grande disponibilité,

de vaste choix de variétés et enfin, de plus grand pouvoir d'achat. La seconde génération met en avant une aversion envers cet aliment ainsi que la difficulté à le trouver frais pour justifier d'une diminution de sa consommation.

On trouve effectivement très peu de poissons frais dans les supermarchés à Malte, la plupart des ventes se font dans des poissonneries, dont la multiplication reste localisée dans les principaux centres urbains et touristiques, ou par les marchands ambulants qui ont en général des camions non réfrigérés. Malgré la législation de 1993 stipulant que le poisson doit être vendu à la criée uniquement au marché de gros, les marchands ambulants ont encore le quasi-monopole de la vente du poisson (Busuttil, 1993 ; Manach, 2002-2).

En comparaison avec la viande de bœuf dont la consommation annuelle s'élève à 29 kg/habitant, les Maltais sont de faibles consommateurs de poisson avec une consommation annuelle de 5,5kg (Manach, 2002-2). Pourtant, l'étendue de la zone côtière maltaise pourrait laisser supposer une importante activité du secteur de la pêche, or, ce n'est pas le cas puisque ce secteur contribue peu à l'économie maltaise (2,2% du P.I.B agricole (Manach, 2002-2)). En effet, cette activité repose principalement sur une pêche côtière s'effectuant dans de traditionnels bateaux, dont certains sont petits, et seulement 370 pêcheurs professionnels sont enregistrés en tant que travailleurs à plein temps pour un total de 314 bateaux (Aggornat, 2002).

La consommation de poisson repose essentiellement sur la dorade coryphène (*'lampuka'*) qui est disponible en grande quantité, et donc moins chère, entre août et fin janvier. En dehors de cette saison, le prix du poisson est très élevé et n'est pas du tout compétitif avec celui de la viande (tableau 19). L'espadon est aussi prédominant à Malte entre avril et juin, cependant une grande partie de la production est exportée vers l'Italie (Longhurst R, 1986). Une grande partie du poisson frais est destiné aux restaurants et aux hôtels, ce qui permet de le valoriser (Manach, 2002-2) mais ne favorise malheureusement pas sa consommation régulière au sein de la population maltaise qui semble s'orienter davantage vers les produits transformés à base de poisson, bien souvent plus riches en acides gras saturés et en sel.

Sur un plan économique, l'avenir annonce de beaux jours puisque avec l'ouverture des frontières, les pêcheurs maltais envisagent d'exporter plus de thon rouge vers le Japon, cependant, cela ne laisse en rien présager une augmentation de la consommation locale.

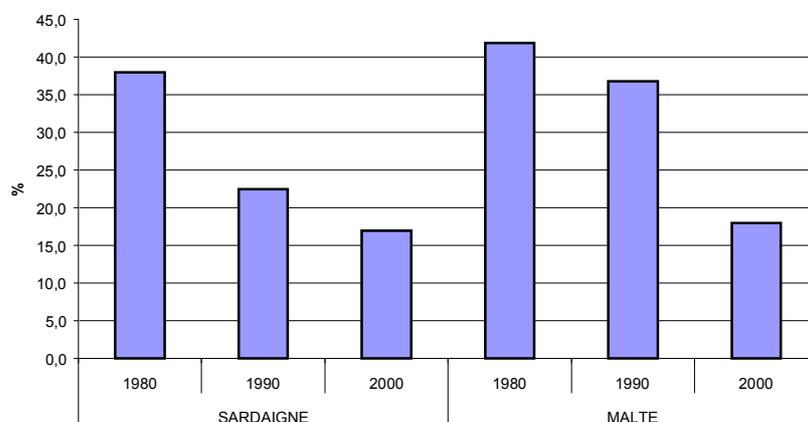
Le marchand ambulant : un palliatif de l'absence de poisson en Sardaigne

L'augmentation consécutive de la consommation de poisson sur les deux générations sardes est en fait fortement due au changement de comportement des femmes du site traditionnel - Villagrande Strisaili- où faute d'accessibilité dans le passé, le poisson faisait très peu, voir nullement, partie des habitudes alimentaires des personnes de ce village reculé dans les montagnes. L'absence de poissonnerie persistant à l'époque actuelle, un commerçant ambulant vient remédier partiellement au manque de poisson et autres produits de la mer. Cette offre ambulatoire palliative ne peut cependant remplacer l'offre d'un magasin fixe ouvert la majeure partie de la journée et de la semaine, du fait de sa présence limitée à un ou deux jours par semaine et à heures précises. Dans ce cas, ce n'est pas l'acheteur qui va au produit mais le produit qui va à l'acheteur. Une enquête conduite par la Federcoopsca vient confirmer ces disparités régionales en révélant que c'est effectivement dans les régions de Nuoro et de la Gallura, respectivement au centre et au nord de l'île, que la consommation des produits de la pêche est la plus basse de toute la côte sarde. Deux zones où en revanche la consommation carnée est encore élevée en comparaison avec les produits de la mer (Isola sarda, newsletter, 2001).

Ainsi, on a pu le constater tout au long de cette partie consacrée à l'évolution des consommations alimentaires en fonction de trois générations, que ce soit en Sardaigne, comme à Malte, sous l'effet de l'amélioration des conditions de vie, l'évolution des consommations alimentaires vérifie plusieurs aspects de la loi d'Engel⁸⁷, célèbre économiste prussien du XIX^e siècle. Ainsi, du fait d'une modernité croissante, l'élévation du niveau de vie a engendré la substitution des produits de base, bon marché, par des produits de meilleure qualité, et par ailleurs, la consommation alimentaire a augmenté. Cependant, à l'opposé, la part budgétaire destinée à l'alimentation a diminué dans les deux sociétés, comme en témoigne la figure 21. Néanmoins, même si l'écart entre les deux sociétés s'estompe de plus en plus, il faut tout de même noter que l'alimentation a toujours représenté une part plus importante du budget des Maltais en comparaison avec les Sardes. Au delà de l'indication de l'évolution des conditions de vie dans chaque société, la mise en évidence de cette évolution et de la différence, tout au long des années, de dépenses alimentaires serait-elle à attribuer à la plus grande présence de l'auto production en Sardaigne qu'à Malte ?

⁸⁷ Engel prédisait que, avec l'élévation du niveau de vie, par le biais de l'augmentation des revenus, la part des dépenses consacrées à la nourriture devait diminuer (en terme de pourcentages) pour augmenter en valeur absolue (Cresta, 1995).

Figure 21 : Comparaison de l'évolution de la part budgétaire destinée à l'alimentation entre la Sardaigne et Malte



Source des données : ISTAT, Osservatorio Industriale della Sardegna ; Malte : National Statistics Office

II 'De l'approvisionnement à la cuisine'

II.1 Production/acquisition

On ne saurait dégager des pratiques de consommations alimentaires, les modes d'approvisionnement, car 'manger' est un acte social total commençant avec la décision de produire ou d'acheter tel type d'aliment plutôt que tel autre. Par le biais, notamment, des techniques de production, de transformation des matières premières et de la conservation des aliments, la filière du manger est le lieu privilégié d'émergence de rituels où sont saisis la décision et le comportement d'achat (ou de production d'un aliment particulier dans le cas de l'autoconsommation), ainsi que des actes de préparation culinaire (Corbeau, 1992). D'autres composantes font bien sûr partie de la filière du manger et seront abordées plus loin. En outre, l'analyse de ce que Poulain (2002-1) qualifie de mouvements de flux et reflux des activités culinaires, (notamment en matière d'approvisionnement), de part et d'autre d'une ligne de partage entre l'intérieur et l'extérieur du foyer, contribue à la compréhension de l'évolution des pratiques alimentaires. Deux modèles distincts et opposés, -l'un basé essentiellement sur l'autoconsommation autarcique des sociétés traditionnelles et l'autre sur la prise en charge par le secteur marchand d'un grand nombre de tâches domestiques, -caractéristique des sociétés

industrialisées-, se situent aux deux extrémités de ce schéma, au milieu duquel doivent pouvoir s'adapter toutes leurs variantes.

Il est d'autant plus important de prendre en compte cet aspect des pratiques alimentaires que nous avons pu voir dans le chapitre I que ces deux sociétés ne sont pas auto-suffisantes et que l'archipel maltais importe énormément de produits alimentaires de type britannique puisque le Royaume-Uni figure en tête de liste des pays d'importation. Et nous allons le découvrir avec les résultats qui vont suivre, l'approvisionnement des Maltaises interrogées est fortement composé de ces produits alimentaires que l'on ne retrouve pas dans l'échantillon sarde.

II.1.1 Domestique ou économique ? Autarcie sarde contre dépendance alimentaire maltaise

Aborder les pratiques d'approvisionnement en terme de religion peut paraître à première vue incongru, étant donné que le lien peut être, a priori, difficile à voir. En réalité, la religion est au cœur du paysage⁸⁸ méditerranéen -symbole de la relation fusionnelle entre la Nature et la Culture- comme en témoigne J.R. Pitte : « *Dans les religions méditerranéennes, Dieu parle aux hommes (...) il calme les tempêtes, transforme l'eau en vin à Cana, et de manière permanente pour les chrétiens, le pain et le vin en son corps et son sang. On comprend la haute valeur accordée dans ces conditions à la culture des céréales et à celle de la vigne* » (Pitte, 2001). Ainsi, on comprend aisément le fondement culturel de l'agriculture et de l'élevage (Pitte, 2001) et de ce fait de l'auto production. A l'instar d'autres religions méditerranéennes, la religion catholique, commune aux territoires insulaires sarde et maltais, a joué un rôle primordial dans le développement de leur société ; et la densité du culte des saints comme en témoigne la tradition pérenne, chaque année, de la fête organisée en l'honneur du Saint patron de chaque village sarde et maltais atteste l'importance de la religion dans les deux sociétés. Pourtant, malgré ce trait culturel commun qui laisse supposer un lien fort avec la terre, et pouvant influencer par conséquent les pratiques d'auto production, nous allons voir que la société maltaise se distingue de sa voisine sarde quant aux pratiques d'approvisionnement alimentaire.

Pour 9 des 24 aliments étudiés, le mode d'approvisionnement diffère significativement d'une société insulaire à l'autre. Bien qu'elle ne constitue pas l'unique canal d'approvisionnement, l'auto production est exclusivement présente en Sardaigne en ce qui concerne le pain, les

⁸⁸ Le concept de paysage, avec celui du milieu et de la culture sont au cœur de l'approche culturelle en géographie (Bonnemaison, 2000)

pâtes, la viande de porc, la charcuterie et l'huile d'olive. A Malte, seuls les fruits et légumes, ainsi que le vin ont été déclarés être auto-produits mais cela ne concerne qu'une très faible proportion de foyers en comparaison avec la Sardaigne (*cf tableau 4 Annexe 3*). La différence significative des modes d'approvisionnement entre les deux îles est aussi observée entre les deux nationalités de femmes de la première génération pour tous les aliments cités ci-dessus (*cf tableau 5 Annexe 3*). S'ajoute à cette liste l'approvisionnement en produits laitiers si l'on distingue les achats à la grande distribution et les achats directement effectués au pasteur qui n'ont lieu qu'en Sardaigne et ne différencient de manière significative que les femmes de la première génération. En effet, ce mode de production, selon la méthode artisanale, est le reflet d'une tradition pastorale antique, se situant ainsi à mi-chemin entre l'auto production et la production à l'échelle de l'industrie fromagère moderne de l'île. A la seconde génération, un nombre plus réduit d'aliments (les pâtes, les légumineuses, les légumes, les pommes de terre, la charcuterie et l'huile d'olive) est significativement plus auto-produit en Sardaigne qu'à Malte où ces aliments sont achetés par quasiment la totalité de l'échantillon des filles (*cf tableau 6 Annexe 3*).

Pareillement, la comparaison de l'auto production de produits bruts (culture, jardinage et petits élevages) entre l'époque de l'enfance et l'époque actuelle révèle des différences significatives entre les deux sociétés (tableau 22 ; p (Chi2)). La culture du jardin potager est de tout temps significativement plus présente en Sardaigne qu'à Malte. Celle-ci tend à diminuer d'une époque à l'autre dans les deux îles (tableau 22 ; p (Mc Nemar)). Seul l'élevage, dans le passé, était autant pratiqué en Sardaigne qu'à Malte et bien qu'en diminution dans les deux îles, une différence significative de comportement vis-à-vis de cette pratique à l'époque actuelle indique une diminution de plus grande ampleur à Malte.

Tableau 22 : Comparaison de l'auto production inter-îles

	Sardaigne		Malte		p
	% (oui)		% (oui)		Chi2*
Potager	(n=61)	p (Mc Nemar)*	(n=60)	p (Mc Nemar)*	
présent	44	0,003	13	0,008	0,03
passé	69		33		0,01
Elevage	(n=58)		(n=60)		
présent	29	0,003	12	<0,001	0,015
passé	55		62		0,356

*p(Mc Nemar) mesure l'évolution de la pratique d'autoproduction d'une époque à l'autre au sein de chaque île ; p (Chi2) mesure la différenciation spatiale inter-île.

A ces différences quantitatives s'ajoutent des distinctions qualitatives puisque les produits issus de ce mode de production étaient significativement différents dans le passé entre les deux îles (tableaux 23 et 24) ; aux classiques fruits et légumes, communs aux deux sociétés s'ajoutait la fameuse triade agricole, à la base du prestigieux modèle alimentaire élaboré par les Grecs et les Romains (Flandrin et Montanari, 1996), avec la culture des céréales, de l'olivier et de la vigne, que l'on trouvait exclusivement en Sardaigne. Actuellement, la nature de la production agricole de subsistance tend à être différente d'une île à l'autre du fait que la Sardaigne ne se distingue plus que par la culture de la vigne et de l'olivier (abandon de la culture des céréales au niveau domestique). Pour ce qui est de l'élevage, Malte se caractérisait autrefois surtout par l'élevage de volailles (incluant poules, dindes, canards et pigeons) et de lapins tandis que caprins, porcins, équidés et ovins étaient significativement plus présents en Sardaigne. Actuellement, l'élevage est toujours uniquement composé de volailles et de lapins à Malte et l'élevage caprin et porcine tend à diminuer en Sardaigne.

Tableau 23 : Comparaison du contenu du jardin potager intra-îles (%)

Sardaigne : (n=27 (présent) ; 42 (passé)) ; Malte : n=8 (présent) ; 20 (passé)

	SARDAIGNE		MALTE		
	Fruits et/ou légumes	Fruits et/ou légumes + autre(s)	Fruits et/ou légumes	Fruits et/ou légumes + autre(s)	p
présent	65	35	100	0	0,052
passé	58	42	100	0	0,001

Tableau 24 : Comparaison du contenu de l'élevage intra-îles (%)

Sardaigne : (n=18 (présent) ; 32 (passé)) ; Malte : n=7 (présent) ; 37 (passé)

	SARDAIGNE		MALTE		
	volailles	volailles + autre(s)	volailles	volailles + autre(s)	p
présent	53	47	86	14	0,132
passé	4	96	73	27	<0,001

La disparition de la culture de l'olivier à Malte -jusqu'à un passé extrêmement récent-, arbre emblématique de la Méditerranée par excellence⁸⁹, ainsi que des deux autres fondements (céréales et vignes) de cette identité dont la valeur est tout aussi forte au sein du bassin méditerranéen, contribue à mettre en évidence le caractère culturel atypique de l'archipel maltais malgré sa position géographique. Cela serait-il donc poussé à l'extrême que d'associer l'absence, dans la société maltaise, de ces trois valeurs fortes -caractéristiques de modèles alimentaires frugaux- à une image d'abondance alimentaire, de décadence, voire de corruption des mœurs, qui aurait eu lieu notamment aux contacts nombreux et variés avec l'extérieur, comme il était question dans la littérature latine de l'époque impériale ? En effet, les mythologies grecque et latine exprimaient « la nostalgie pour le 'bon vieux temps' où les mœurs n'étaient pas corrompues et où l'homme se contentait des fruits de sa terre natale,

⁸⁹ Sans vouloir tomber dans le stéréotype mais au-delà de leur diversité, les sociétés méditerranéennes présentent une toile de fond commune (Albera et al., 2001) et la présence de l'olivier dans les réalités et les représentations d'une identité méditerranéenne est incontestable (Angles, 2001).

cultivés avec amour et attention, et ne sillonnait pas les mers et les continents pour satisfaire une glotonnerie perverse. » (Flandrin et Montanari, 1996).

La présence des Anglais pendant plus d'un siècle et demi a marqué les habitudes des Maltais, notamment, en matière de consommation de bière et de whisky. Cette tendance a été soutenue après l'Indépendance par le tourisme étant donné que près de la moitié des visiteurs proviennent de la Grande-Bretagne. De plus le whisky et la bière sont majoritaires dans les importations de spiritueux (respectivement 641 et 428 hl en 2000) (Manach, 2002).

Par contre, en Sardaigne, on assiste à la survie d'une triade alimentaire basée sur le blé, l'huile d'olive et le vin. Même si l'on a vu précédemment que la consommation de pain était en diminution, celle des pâtes, en revanche, est en augmentation et pérennise ainsi le premier élément de la triade. Quant à l'huile d'olive, au fur et à mesure que les aspects économiques et la disponibilité alimentaire l'ont permis, les Sardes ont abandonné la graisse de porc (c'est-à-dire le saindoux), prouvant ainsi la force et la solidité d'un style alimentaire ancien toujours actif mais qui sous la pression économique n'a pas toujours pu être appliqué. C'est pourquoi le saindoux, plus disponible et moins onéreux (d'autant qu'il était autrefois souvent issu de l'auto production) constituait l'assaisonnement essentiel, voire exclusif, l'huile d'olive étant plus rare et donc plus coûteuse qu'actuellement. Et enfin, le vin. Même si sa consommation connaît une légère baisse, la production maison de vin est une pratique encore communément observée en Sardaigne. Tėti (2000) précise que la survie tenace de cette triade en Calabre ne relève pas uniquement de considérations nourricières ou géobotaniques mais repose également sur l'influence des conceptions religieuses, philosophiques et diététiques remontant à la civilisation gréco-romaine. L'analogie avec la Sardaigne semble appropriée puisque tout comme la Calabre, elle incarnait, dans le passé, l'image d'une terre lointaine, difficile à atteindre, sauvage.

L'huile d'olive et le vin: de nouvelles perspectives à Malte

Il est cependant important de préciser les changements qui ont récemment eu lieu dans le développement de la production locale d'huile d'olive à Malte. En effet, ce secteur a stimulé depuis peu l'émergence d'une nouvelle industrie dont les exploitants, une fois intégrés à l'Union européenne, devraient bénéficier directement d'une assistance financière. De ce fait, la Quantité Nationale Garantie a été définie à 150 tonnes jusqu'en 2005 (Aggornat, 2003).

Ce changement positif dans le paysage rural et le monde industriel maltais, accompagné par la perspective de subventions européennes, devraient donc permettre d'accroître la

consommation d'huile d'olive parmi la population maltaise, pour qui le prix de ce produit devrait, dans un futur relativement proche, moins constituer un obstacle à son utilisation. Mais au delà de la considération financière, la production au sein même de l'archipel devrait aussi contribuer à modifier positivement les habitudes culturelles et faciliter la ré-introduction d'un modèle alimentaire disparu sous le poids des influences extérieures successives.

En ce qui concerne le vin, Malte jouit d'une industrie viticole de longue date⁹⁰ mais, d'une part, ses produits ne sont pour l'instant pas d'une très grande qualité, et d'autre part, elle n'est pas en mesure d'être auto-suffisante dans la culture de la vigne. Par conséquent, 70% du raisin utilisé par les éleveurs de vin se doit d'être importé, principalement d'Italie.

Là encore, l'appartenance à l'Union européenne ouvre de nouvelles perspectives qui permettront d'aider cette industrie à améliorer la qualité de ses produits en encourageant la plantation de nouvelles vignes. Pour que l'industrie viticole soit auto-suffisante, le vignoble actuel de 300 hectares devrait être un peu plus que triplé, ce qui permettrait aussi la création d'un label « Vin maltais ». Malgré les lois européennes imposant une limite sur les nouvelles plantations de vigne, afin de contrôler la sur-production de vin, Malte a obtenu de l'Union européenne, au terme de négociations, le droit de planter un nouveau vignoble qui totaliserait 1000 hectares. Après reconversions et améliorations du secteur viticole actuel, cet accord permettra aux viticulteurs de produire, à côté des vins locaux, des vins de qualité, issus de variétés internationales notoirement connues telles que Cabernet Sauvignon et Chardonnay en utilisant une méthode de gestion viticole moderne (Aggornat, 2003).

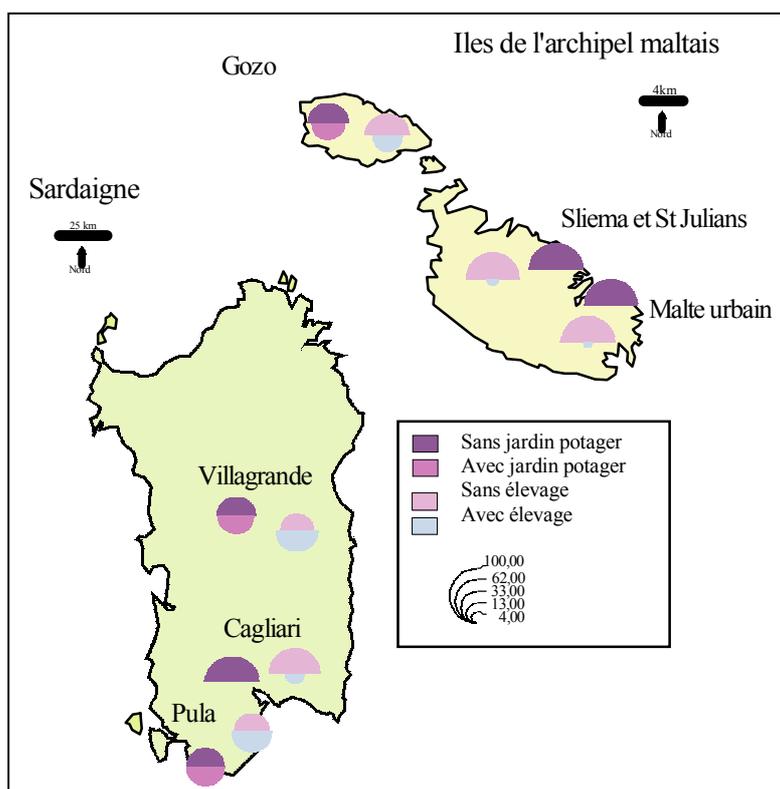
Ces bouleversements dans l'industrie viticole, dont la production est encouragée, laissent présager des changements futurs dans le comportement vis-à-vis de la consommation de vin de la population maltaise dont la prédilection grandissante pour le vin, constatée en début de chapitre, semble leur faire retrouver les habitudes de leurs ancêtres. Reste cependant à espérer que d'ici là, l'influence anglo-saxonne se sera estompée et que la culture méditerranéenne, dans laquelle la consommation de vin est modérée et a lieu au cours des repas, aura repris le dessus.

⁹⁰ Les vignes sont présentes à Malte depuis l'an 300 avant J.C, et les chevaliers de l'Ordre de St Jean ont posé les fondations de l'industrie du vin. Au XVIII^e siècle, le pays produisait son propre vin et en exportait une partie. Puis le coton a pris la place du vin (Manach 2002).

II.1.2 Absence ou présence d'auto production : une situation hétérogène sur l'ensemble de chaque territoire insulaire

Si l'on peut observer une différenciation inter-îles, on peut aussi constater, pour les deux sociétés, une distinction intra-île lorsque l'on passe à un niveau d'analyse plus fin. Dans les deux milieux, le site traditionnel -Villagrande Strisaili et Gozo- garde le monopole de l'auto production (jardin potager et élevage inclus) d'une époque à l'autre. La présence d'un potager est caractérisée par un gradient spatial, persistant avec le temps en Sardaigne, puisque dans l'ordre décroissant se suivent le milieu traditionnel, le milieu touristique puis le milieu urbain tandis qu'à Malte on constate une distinction entre milieu traditionnel (ayant une forte proportion de potagers) et les milieux urbain et touristique (ayant une faible proportion de potagers). Pour ce qui est de la pratique de l'élevage dans le passé, un gradient spatial est aussi observé dans les deux sociétés insulaires avec le même ordre décroissant que pour le jardin potager en Sardaigne : milieu traditionnel > milieu touristique > milieu urbain alors qu'à Malte, milieu touristique et milieu urbain sont intervertis. A l'heure actuelle, la pratique de l'élevage a complètement disparu des échantillons urbains dans les deux îles, ainsi que de l'échantillon touristique maltais. Seuls les Gozitains pérennisent cette pratique sur l'archipel maltais alors qu'elle touche encore aussi le milieu touristique en Sardaigne (figure 22).

Figure 22 : Comparaison des pratiques d'auto production inter- et intra-îles (%)



Si dans le passé, aucune différence qualitative significative ne pouvait être observée entre les trois sites sardes, ce n'est plus le cas actuellement puisque la culture de l'olivier et/ou de la vigne est essentiellement présente dans l'échantillon de Villagrande Strisaili. L'élevage était aussi plus diversifié à Gozo dans le passé alors qu'il est actuellement uniquement composé de volailles et de lapins.

Que ce soit en Sardaigne ou à Malte, aucune différence significative générationnelle n'existe en ce qui concerne la possession, à l'heure actuelle, d'un jardin potager. Cependant, la seconde génération sarde marque une différence significative de comportement quant à l'auto production de produits bruts puisque la présence d'un jardin potager est moins fréquente actuellement chez cette génération qu'elle ne l'était chez leurs parents durant l'enfance : 60% de ces femmes qui n'ont pas de potager avaient des parents qui en avait un ($p=0,035$). En revanche, une continuité est assurée chez les femmes de la première génération en comparaison avec les pratiques de leurs parents. Parmi ces femmes qui ont actuellement un potager, 94% avaient des parents qui eux-mêmes en cultivaient un. A Malte, la continuité s'opère dans le sens de l'absence de jardin potager (*cf tableau 7 Annexe 3*).

Au delà des disparités géographiques, ces distinctions de pratiques d'approvisionnement, à travers différents rituels, traduisent des symboliques culturelles divergentes, ainsi qu'une distinction entre urbains et ruraux. Si l'autoconsommation, en permettant aux ruraux de s'affranchir davantage de l'approvisionnement commercial que les urbains, offre un gain économique, elle est en revanche plus coûteuse en temps puisqu'elle implique d'une part la production et l'élaboration mais aussi d'autre part le conditionnement des aliments auto-produits (Chadeau et Roy, 1987). Enfin, les différences générationnelles, avec le déclin des pratiques d'auto production, marquent l'évolution des modes de vie et ainsi des comportements alimentaires.

La chasse et la pêche, deux activités de loisirs plutôt que de subsistance

Certains circuits d'approvisionnement considérés comme traditionnels, dont la chasse et, dans une moindre mesure, la pêche font partie intégrante, s'inscrivent maintenant plutôt dans des logiques de loisirs plutôt que de subsistance, jouant ainsi de nouveaux rôles sociaux (Poulain, 2002-1). Bien que plus pratiquée en Sardaigne qu'à Malte, la chasse fait cependant très peu d'adeptes dans les deux échantillons (tableau 25).

Tableau 25 : comparaison inter-îles des pratiques de chasse et de pêche

	Sardaigne (n=63)	Malte (n=60)	p
	% (oui)	% (oui)	
Chasse présent	14	2	0,011
Chasse passé	14	2	0,009
Pêche présent	22	20	0,763
Pêche passé	16	27	0,143

Que ce soit à l'époque de l'enfance ou actuellement, à une exception gozitaine près, la chasse est absente des pratiques maltaises (tableau 26). Cela n'a pourtant pas toujours été le cas. Eux-mêmes fervents amateurs de cette activité, les chevaliers de St Jean, au XVI^e siècle, formulèrent, dès leur arrivée, des lois fermes régulant cette activité dont un décret prohibant la chasse à la perdrix, au lièvre et au lapin, en dehors de la saison de chasse (Cassar, 1994). Actuellement, la chasse sur l'archipel maltais fait figure d'activité de loisir pour seulement une minorité influente et n'entre pas vraiment en ligne de compte dans l'approvisionnement alimentaire puisque, malheureusement, ses victimes sont souvent des oiseaux migrateurs venus y faire escale après avoir parcouru des milliers de kilomètres. Si l'espèce est rare, l'oiseau est ramassé pour être ensuite empaillé, si l'espèce est commune, il est alors laissé sur place (Schmidt et Kalisch, 2003).

En Sardaigne, elle est, ou était, pratiquée par une minorité dans les trois échantillons et tendait, dans le passé, à être un peu plus répandue dans le site traditionnel (tableau 27).

Quant à la pêche, son nouveau rôle en tant qu'activité de loisir se fait ressentir légèrement plus en Sardaigne qu'à Malte. Malgré la proximité de la mer pour la majorité des sites dans les deux milieux, elle était quasi uniquement pratiquée à Cagliari dans le passé, milieu où cette activité domine encore à l'heure actuelle mais pas de manière significative puisque la pêche est en légère augmentation dans les deux autres sites sardes. A Malte, au passé comme au présent, ce sont les Gozitains qui tendent à être les plus adeptes de cette activité sans cependant se démarquer significativement des deux autres sites maltais. Aucune différence générationnelle n'est observée dans les deux endroits.

Tableau 26 : Comparaison des pratiques de chasse et de pêche à Malte (%)

	Malte urbain (n= 13)	Sliema / St Julian's (n= 8)	Gozo (n= 9)	p
Chasse présent	0	0	1	0,305
Chasse passé	0	0	1	0,305
Pêche présent	11	19	33	0,204
Pêche passé	15	31	39	0,198

Tableau 27 : Comparaison des pratiques de chasse et de pêche en Sardaigne (%)

	Cagliari (n= 12)	Pula (n= 7)	Villagrande Strisaili (n= 13)	p
Chasse présent	13	21	8	0,539
Chasse passé	13	0	27	0,081
Pêche présent	30	28	11	0,230
Pêche passé	35	7	4	0,008

La restauration hors du foyer : repas structuré en Sardaigne, de type fast-food à Malte

Enfin, la restauration hors du foyer offre de nouveaux dispositifs techniques pouvant modifier en profondeur les systèmes de décisions alimentaires et par conséquent les pratiques (Poulain, 2002-1). Si aucune différence n'est observée entre les deux sociétés quant au membre de la famille prenant un repas dehors (c'est majoritairement l'homme pour cause d'activité professionnelle) (tableau 28), ni quant au lieu du repas (généralement sur le lieu de travail), en revanche le type de repas consommé diffère d'une île à l'autre laissant une fois de plus apparaître une autre des particularités britanniques sur l'archipel maltais. Si autant de Sardes que de Maltais emmènent leur repas de la maison ou prennent le repas dans un établissement de restauration de l'entreprise ou commerciale (tableau 29), par contre, les Maltais sont de fervents adeptes du repas de type fast-food (79% contre 34% de Sardes, $p=0,01$). Un repas complet ou simplifié, mais autre qu'issu de la restauration rapide, caractérise une majorité des Sardes prenant leurs repas en dehors du foyer (tableau 30).

La distribution agro-alimentaire, à travers la multiplication et la diversification des lieux de restauration rapide, contribue à diffuser de nouveaux modes d'alimentation, ainsi que de nouveaux styles culinaires responsables en partie des mutations du système de table

traditionnel et par conséquent des façons de se nourrir (Marenco, 1995). Notons cependant que la Sardaigne semble résister à ce phénomène puisque la tradition persiste même par le biais de ce mode d'approvisionnement. Cela vient donc confirmer le poids toujours présent de la cuisine familiale en Italie, au détriment du fast-food, évoqué dans le chapitre II dans la partie I.3.

Tableau 28 : Qui mange régulièrement en dehors du foyer ? (% oui)

	SARDAIGNE (n=63)	MALTE (n=60)	p
Femme +/- conjoint/frère +/- enfants	9	10	0,675
conjoint/frère +/- enfants	24	20	
enfants	14	8	
personne	52	26	

Tableau 29 : Lieu d'approvisionnement de la nourriture prise en dehors du foyer (%)

	SARDAIGNE (n=29)	MALTE (n=34)	p
Cantine/brasserie-café/restaurant universitaire	59	47	0,225
Emmène à manger	41	44	
Dans la rue	0	9	

Tableau 30 : Type de repas pris en dehors du foyer (%)

	SARDAIGNE (n=29)	MALTE (n=34)	p
Repas complet	38	18	0,001
Repas rapide (type fast food)	34	79	
Repas simple	28	3	

Alimentation à emporter : l'essor de la mode asiatique à Malte

Bien qu'il n'y ait pas de différence significative entre chaque île dans l'utilisation de l'alimentation à emporter, parmi les femmes qui déclarent en consommer, l'alimentation de type fast-food est beaucoup plus présente à Malte qu'en Sardaigne (tableau 31) où les plats cuisinés (aubergines grillées, paella, quiche, etc.) caractérisent cette pratique. En effet, l'achat du poulet rôti arrive en tête de liste des plats préparés et caractérise surtout le milieu d'enquête traditionnel, Villagrande Strisaili. En revanche, à Malte, l'alimentation fast-food (pizza, alimentation chinoise à emporter, McDonald's) arrive en tête des préférences de ces femmes et de leur famille, et ce pour l'ensemble de l'archipel.

Tableau 31 : Types d'aliments 'à emporter' consommés dans les deux sociétés (%)

	SARDAIGNE (n=23)	MALTE (n=18)	p
1: type fast food	17	83	<0,001
2 : Plat	70	6	
1+2	3	2	

Les plats à emporter chinois, totalement absents de la liste sarde, ont été mentionnés par 39% (7) des femmes maltaises consommant des plats préparés. Parmi elles, quatre sont des émigrantes de retour d'Australie, d'Asie, de la Grande-Bretagne, de l'Autriche, d'Italie ou bien encore du Canada où la durée de leurs séjours se compte en années, voir en dizaine d'années pour certaines. La propension pour l'alimentation chinoise, et notamment les préparations surgelées à base de viande de canard, est confirmée par la fiche de synthèse des Missions Economiques de l'Ambassade de France sur le marché des produits carnés à Malte. Ce sont les jeunes consommateurs qui sont le plus attirés par la mode asiatique (Rolland 2002-2).

Il peut apparaître surprenant de rencontrer le recours à une alimentation de type fast-food à Gozo, mais la présence d'émigrants de retour chez eux peut apporter un élément d'explication à la diffusion de cette pratique jusqu'à la petite sœur insulaire de Malte même si ne figure qu'une seule émigrante (de retour du Canada) parmi les deux Gozitaines ayant déclaré consommer des plats d'origine chinoise. Les Gozitains ont été parmi les premiers à quitter l'île, d'abord pour « la grande sœur » puis pour l'étranger. Un contingent important d'émigrés se dirigea vers le Canada et les U.S.A, principalement pour les habitants de Ghajnsielem,

Nadur et Qala (Miossec, 1980). Plus encore que les émigrants de leur grande sœur insulaire, les émigrants gozitains sont viscéralement attachés à leur terre et sont en grande majorité revenus dans leur village natal (Bernardie, 1999). Le Gozитай, qui pour des raisons économiques a dû quitter son village, n'a jamais vraiment rompu les liens avec ce dernier. Pendant son séjour à l'étranger, il apporte un soutien financier à sa famille et prévoit, dans la mesure du possible, de garder le bout de terrain sur lequel il fera construire à son retour (Henriet, 1976). Cependant, fortement imprégnés de la culture du pays d'accueil après 10, 20 ans d'exil, les liens avec les antipodes ne sont pas totalement rompus de retour à Gozo. La preuve en est par exemple dans le village de Nadur où il est surprenant d'observer les habitations des émigrants de retour. En effet, nombreuses sont les effigies des pays d'accueil respectifs -sous forme de statues telles un kangourou, un aigle ou encore un drapeau américain- érigées sur le toit ou sur les clôtures des maisons. C'est dire combien l'impact culturel a été grand. On retrouve aussi, l'influence coloniale britannique par le biais du célèbre *fish and chips* ou encore du *chicken kiev*, uniquement mentionnés sur l'île de Malte.

Si aucune différence générationnelle n'est observée en Sardaigne, tel n'est pas le cas à Malte où ce sont surtout les femmes de la seconde génération qui utilisent des plats cuisinés prêts à l'emploi (43% de filles contre 17% des mères ; $p=0,021$) traduisant l'avancée plus grande et plus tôt de cette pratique à Malte, puisque les filles sardes reproduisent encore les mêmes pratiques que leurs mères.

II.1.3 Achats domestiques : grande distribution, petits commerces, marché ou marchand ambulant ?

Que l'auto production soit de mise ou non dans les pratiques d'acquisition alimentaire, l'approvisionnement passe inéluctablement par le canal des achats alimentaires, et ce de plus en plus, sous l'influence, entre autre, d'une urbanisation croissante. L'histoire de l'évolution de l'alimentation met en évidence le passage d'un ensemble de tâches du secteur domestique vers le secteur économique. Autrement dit, l'autarcie alimentaire est désormais marginale. Si la production a de moins en moins lieu au sein du foyer, c'est aussi le cas de la transformation qui s'effectue de plus en plus par le secteur de l'agro-alimentaire en vue de réduire le temps domestique de préparation et d'allonger les délais de conservation (Marenco, 1995). Aymard et al. (1993) parlent de rupture entre la sphère de la production et celle de la consommation remettant en cause l'organisation de la chaîne de la production alimentaire. La spécialisation

de l'agriculture pour la vente sur le marché et non plus pour un usage domestique, ainsi que les gains de productivité importants dans le domaine de l'industrie agroalimentaire expliquent le gain de temps réalisé non seulement sur la production, mais aussi le traitement, la conservation et le transport, ainsi que sur certaines étapes de la préparation des aliments (Aymard et al., 1993). Poulain (2002-1) caricature ainsi la ménagère française « *La cuisinière se contente au mieux d'assembler, de terminer quand ce n'est pas simplement de réchauffer les plats* » (Poulain, 2002-1). Et les ménagères maltaises, tout comme dans une moindre mesure les Sardes, ne dérogent pas à ce phénomène puisque nous avons pu constater une diminution significative de l'autoproduction d'une époque à l'autre dans les deux sociétés (tableau 22). En d'autres termes, l'urbanisation, en déconnectant l'aliment de son univers de production, lui confère un statut de marchandise, réduite à un simple objet de consommation (Poulain, 2002-1 ; Corbeau et Poulain, 2002). Néanmoins, même si la symbolique culturelle, à travers l'acte d'achat des nourritures, semble prendre une autre dimension, elle n'en reste pas moins présente, ne serait-ce qu'à travers les signes de la modernité, de commodité, de tradition, ou encore d'exotisme.

Dans les sociétés occidentales, outre le commerce ambulatoire, et maintenant internet, et les livraisons à domicile, l'achat de nourriture est un acte qui nécessite un déplacement, choisi en fonction des préférences, vers différents types de distributions allant de la grande distribution au marché, en passant par les petits commerces de proximité (Corbeau et Poulain, 2002).

Tout d'abord, il n'est pas surprenant de constater que c'est à la quasi-totalité des deux nationalités de femmes interviewées qu'incombe la tâche des courses. Si à 63% et 73% en Sardaigne et à Malte respectivement, elles approvisionnent à elles seules le foyer en alimentation, pour la petite proportion restante un autre membre du foyer participe occasionnellement à cette tâche.

Alors qu'une plus grande proportion de femmes sardes se tourne davantage vers la grande distribution pour leurs achats domestiques que les femmes maltaises, ces dernières ont significativement davantage recours aux petits commerces des métiers de bouche incluant le boucher, le magasin de fruits et légumes ainsi que les marchands ambulants (pour le poisson, les fruits et légumes, le pain et les boissons gazeuses) (tableau 32).

Tableau 32 : Comparaison des lieux d’approvisionnement entre la Sardaigne et Malte (%)

	SARDAIGNE (n=63)	MALTE (n=60)	p
Supermarché	98	70	<0,001
Boucherie	44	88	<0,001
Primeur	6	62	<0,001
Marchand ambulant	37	60	0,007
Marché	59	27	0,0002

S’ajoute à cette liste l’épicerie ou la petite supérette étant donné le nombre moins élevé de supermarchés à Malte. En 1980, prédominaient, à Malte, les petites boutiques (plus de 600) qui font offices d’épicerie et de droguerie offrant une très grande diversité de produits de milieu et de bas de gamme. Les supermarchés n’étaient qu’au nombre de 23, et les libre-services 15. De surcroît, ceux-ci étaient de petite taille (300 à 400 m² maximum) et concentrés à principalement à la Valette et Sliema, qui étaient donc les principales villes commerçantes. Bien que les chiffres aient pu évoluer en l’espace d’une vingtaine d’années, la distribution alimentaire y reste encore de type traditionnel. En 2002, la Mission Economique de l’Ambassade de France à Malte notifiât dans un rapport la présence, certes, de quelques supermarchés ainsi que la modernisation de la distribution en général, mais que la grande distribution n’y avait pas véritablement encore fait son entrée (Pacebonello, 2002). La différence de comportements entre les Maltaises et les Sardes n’est donc pas vraiment surprenante si l’on considère que les points de vente sont, à Malte, à l’échelle du pays.

Par contre, si les deux nationalités de femmes ont toutes autant l’habitude d’aller chez le boulanger, la fréquence de l’achat du pain s’avère significativement plus espacée en Sardaigne qu’à Malte. Ceci s’explique par les différents types de pain consommés en fonction de l’espace ; en effet, le site plus traditionnel sarde (Villagrande Strisaili) a pour habitude de consommer un pain typique de la région de l’Ogliastra nommé *pane carasau*, rebaptisé du nom de papier pour la musique du fait de sa texture fine et craquante. Traditionnellement, c’était le pain des bergers (étant donné qu’ils passaient de longs mois loin du foyer familial) car il ne retient que peu d’humidité et peut ainsi se conserver longtemps ; on comprend alors

qu'il ne nécessite pas un achat quotidien. Malgré sa diffusion jusqu'à la capitale, la consommation de ce pain reste très déterminée par les coutumes liées à la région d'origine.

En revanche, le marché est plus fréquenté par les femmes sardes que maltaises tandis que l'inverse est observé pour les achats auprès des marchands ambulants (tableau 32). De même, les deux îles se distinguent quant aux aliments achetés par ces deux modes d'approvisionnement : Si les femmes maltaises se rendent majoritairement au marché pour y acheter exclusivement du poisson, les Sardes ont significativement plus recours au marchand ambulant pour les produits de la mer. Inversement, si d'autres types d'aliments (tels le pain, les fruits et légumes, la viande - poulet rôti) sont plutôt achetés au marché en Sardaigne, les femmes maltaises se tournent plus vers le commerce ambulant que les femmes sardes pour l'achat du pain, des fruits et légumes ainsi que des boissons gazeuses. Malte se différencie par l'achat, sur le marché, d'anchois et surtout de conserves (à la manière britannique).

Le développement des grandes surfaces, en imposant de nouvelles stratégies d'achat (courses regroupées dans le temps et l'espace au lieu d'achats quotidiens dispersés), fournissent un gain de temps et assurent le stockage d'aliments permettant aussi bien la planification que l'improvisation des menus. Cela se vérifie bel et bien dans le comportement distinct de ces deux nationalités de femmes dont les pratiques d'achats sont différenciées. En effet, une part plus importante de Sardes a déclaré improviser le menu des repas alors que c'est le cas pour très peu de Maltaises qui, elles, s'organisent plus à l'avance quant aux menus des repas.

II.1.4 Disparités spatiales et générationnelles en matière d'approvisionnement commercial

La différence significative, vis-à-vis du recours à la grande distribution, qui existe entre les deux sociétés insulaires (tableau 32) s'explique notamment par le fait que sur l'archipel maltais, Gozo se distingue nettement des deux autres milieux maltais avec 61% des femmes interrogées qui ne fréquentent pas la grande distribution alors que c'est le cas pour la majorité des femmes de Malte urbain et Sliema/St Julian's.

Les différences globales pour le commerce ambulatoire cachent en fait des dissimilarités au sein de chaque société ; en effet, en Sardaigne, ce sont surtout les femmes du site traditionnel qui effectuent le plus d'achats auprès du marchand ambulant (pour l'achat des produits de la mer comme il a déjà été développé auparavant) et si la même tendance est observée sur

l'archipel maltais, cela n'est en revanche pas de manière significative. Enfin, parmi les femmes sardes ayant recours aux commerçants ambulants, la génération des mères est prépondérante. Quant à la fréquentation de tous les autres types de commerces, aucune différence générationnelle n'est observée ni en Sardaigne, ni à Malte. L'industrialisation, en Sardaigne centrale⁹¹ notamment, en favorisant la régularité des salaires, les déplacements et l'apparition de supermarchés vendant pour l'essentiel des produits continentaux, a véhiculé de nouvelles habitudes de consommation tendant vers le type urbain (Bergeron, 1978).

II.1.5 Approvisionnements passé et futur

Approvisionnement à la génération précédente : entre-aide sarde, tickets de rationnement maltais

En Sardaigne, la petite distribution locale, la solidarité entre voisins (échanges et achats), l'auto production ainsi que le petit magasin local, où l'on y achetait tout au poids, permettaient autrefois l'approvisionnement alimentaire. L'esprit de solidarité présent en Sardaigne est aussi reflété dans la question concernant le sort de la production issue du potager et de l'élevage dans le passé ; en effet, l'échange est présent uniquement en Sardaigne et la vente y est plus pratiquée qu'à Malte. L'auto production prédominait d'autant plus en Sardaigne qu'elle a été affirmée être le seul et unique moyen de subsistance par une petite proportion de femmes sardes (tableau 33).

Tableau 33 : Modes d'approvisionnement du passé dans les deux sociétés (%)

	SARDAIGNE (n=61)	MALTE (n=60)	p
Exclusivement auto production	10	0	<0,001
Auto production + achats	36	2	
Exclusivement achats	54	98	

Il se trouve que ces dernières sont toutes issues de Villagrande Strisaili, le milieu traditionnel, et appartiennent à la génération des mères. Les parents des femmes de la première génération de Cagliari étaient en revanche significativement plus nombreux à utiliser uniquement le

⁹¹ Cette région faiblement urbanisée, aux villages souvent petits, distants et mal reliés entre eux, possédait un grand nombre de petits commerces surtout alimentaires (Bergeron, 1978).

canal des commerces de l'époque. Quant à l'échantillon de Pula, il se situe à mi-chemin entre Cagliari et Villagrande avec un mode d'approvisionnement partagé entre une minorité se nourrissant de l'auto production associée aux achats dans les petits commerces et une majorité s'approvisionnant uniquement dans les commerces. Un gradient d'urbanisation se profilait déjà nettement à l'époque, avec, comme on pourrait s'y attendre, en tête Cagliari, suivi de Pula qui n'était à l'époque qu'un petit village agricole pas encore tourné vers le tourisme comme à l'heure actuelle, et enfin Villagrande Strisaili.

A Malte, on retrouve, comme en Sardaigne le petit magasin local où jusqu'environ le début des années 1970, il fallait être enregistré car on achetait, au poids, avec une carte de rationnement bon nombre d'aliments (sucre, farine, pâtes, lait en boîte (*condensed milk*), huile, etc.) ainsi que les petits commerces des métiers de bouche auxquels viennent s'ajouter les commerçants ambulants. Ce mode d'approvisionnement était homogène sur tout l'archipel maltais. L'auto production seule ou conjointe avec les achats y était quasi inexistante parmi les femmes interrogées, cependant, un certain nombre de femmes maltaises ont affirmé que leurs parents cultivaient un potager dans le passé et/ou avaient un élevage.

A la lueur de ces résultats, on peut constater l'impact déjà plus grand de l'urbanisation sur l'archipel maltais comparé à la Sardaigne, deux générations en arrière. Bien que moins pratiquée qu'en Sardaigne, l'auto production n'y était toutefois pas totalement absente et, comme on a pu le voir précédemment, y était plus pratiquée qu'actuellement. Cependant, les achats domestiques revêtaient déjà une plus grande importance, comparés au potager et à l'élevage, dans d'approvisionnement alimentaire des foyers maltais.

Perspective de l'approvisionnement à Malte à l'issue de l'entrée dans l'Union européenne

L'impact de l'appartenance à l'Union européenne sera, dans un premier temps du moins, négligeable en terme de prix pour un certain nombre d'aliments et ne devrait, a priori, pas être un facteur de changement de leur approvisionnement et donc de leur consommation. En effet, l'importation d'aliments qui ne sont pas produits à Malte fut un aspect important des négociations. Globalement, cela concerne le sucre, les céréales, les produits à base de tomate semi-traités, et certains produits à base de bœuf et de l'industrie laitière. La liste détaillée de ces produits figure dans le tableau 34. Pour l'instant, Malte achète ces produits à des prix internationaux meilleur marché que les prix de l'Union européenne. Au sein de l'UE, Malte

devrait théoriquement appliquer les prix européens qui s'avèrent être plus chers ; or, les autorités maltaises estiment qu'une augmentation des prix affecterait de façon négative la communauté agricole, l'industrie mais aussi et surtout les consommateurs maltais. Malte a donc fait la requête de pouvoir continuer d'acheter ces produits aux prix mondiaux, et non européens, et un accord stipule qu'un mécanisme, dégressif d'année en année, d'aide de l'état sera mise en place, et sera partiellement compensé par l'Union européenne jusqu'en 2010 (Aggornat, 2003).

Tableau 34 : Liste des aliments pour lesquels les prix ne devraient pas changer à Malte jusqu'en 2010

Sucre
Céréales : graines de blé, orge (excluant les graines), maïs (excluant les graines), riz, malt d'autres céréales excluant la farine de blé et la semoule
Produits laitiers incluant la crème de lait en poudre ou autres formes solides, à moins de 1,5% de matières grasses, beurre, le cheddar, l'edam et autres fromages à tartiner (Kefalo-tyri, etc.)
Produits carnés incluant l'arrière-train de bœuf, surgelé, avec os ; les produits domestiques porcins traités et le <i>corned beef</i> sous vide hermétique
Autres produits incluant les tomates , entière, ou en morceaux, en conserve dans des récipients de plus de 3 kilos

Source : Aggornat, 2003

A regarder de plus près la composition de la liste de ces produits (tableau 34), on peut se demander si l'obtention de cet accord est réellement une bonne chose pour les consommateurs maltais car, sur le plan de la santé publique, n'aurait-il pas mieux valu que le prix de certains aliments, tels le cheddar, l'edam et autres fromages traités industriellement ou encore le *corned beef*, augmente afin de favoriser le changement des comportements alimentaires?

II.2 Pratiques de conservation d'aliments auto-produits ou achetés

Une fois produits ou acquis, les aliments qui ne sont pas destinés à une consommation immédiate se doivent donc d'être conservés. L'industrie n'a pas complètement pris le dessus sur la chaleur du soleil, agent de dessiccation, ou encore sur la fumée du foyer puisque ces

pratiques, au niveau domestique, subsistent encore, surtout en Sardaigne même si la conservation dans la saumure tend à y diminuer comme on va pouvoir le constater.

Pendant leur enfance, les femmes sardes et maltaises de la première génération avaient en commun la même façon de conservation les fruits. En effet, afin de faire durer la saison des fruits frais (ex : melons, pastèques, courges ou pommes), ils étaient stockés et conservés précieusement pour l'hiver et étaient notamment très appréciés au moment de Noël.

A l'heure actuelle, en comparant les deux sociétés, on observe que les pratiques de conservation par séchage, par conserve-stérilisation et dans la saumure sont significativement plus répandues en Sardaigne qu'à Malte (tableau 35). Aucune pratique de conservation dans le vinaigre n'a été déclarée en Sardaigne. En revanche, cette autre empreinte de l'héritage britannique, est couramment pratiquée à Malte pour conserver les câpres, les oignons ainsi que les trois types de *gbejniet* (frais, séché ou poivré), le fromage de brebis local. Moins fréquemment cités par les femmes interrogées mais bel et bien constaté sur le très célèbre marché de Marsaxlokk -petit village de pêcheurs-, de nombreux légumes sont aussi conservés dans le vinaigre (betteraves, carottes, choux-fleur, tomates, aubergines, etc.). Ainsi conservés et souvent découpés en tranches fines, ces légumes correspondent aux '*pickles*' de la tradition anglo-américaine, avec une saveur suave, une acidité moins prononcée, c'est-à-dire un côté aigre-doux (Rozin, 1995) présent dans la palette des saveurs méditerranéennes de façon plus subtile (plus douce et moins acide).

Pour ce qui est de la conservation dans l'huile, cette méthode est autant pratiquée dans les deux îles (tableau 35) ; ce qui diffère, c'est le type d'aliments conservés ainsi ; à Malte, ce sont essentiellement les olives tandis qu'en Sardaigne toute une variété de légumes est conservée dans l'huile (cœur de petits artichauts violets, aubergines, courgettes, poivrons, champignons, olives et poivrons fourrés sont les plus cités). La technique de séchage au soleil regroupe aussi toute une variété d'aliments en Sardaigne qui n'est pas retrouvée à Malte ; seule la pratique des tomates séchées -aliment quasiment uniquement conservé de cette manière à Malte- est commune aux deux sociétés insulaires mais en proportion plus importante en Sardaigne où d'autres aliments couramment séchés incluent d'autres produits végétaux (herbes aromatiques, champignons, légumineuses et piments). La tomate a aussi le monopole des pratiques de conserves/stérilisation avec la fabrication maison de sauce tomate mais ceci ne s'applique qu'à la Sardaigne puisque à Malte, c'est la confiture qui occupe le premier rang des produits cités. L'importante production locale de ketchup, vue

précédemment sur l'archipel maltais, a peut-être une influence sur l'absence de fabrication domestique de sauce tomate.

Tableau 35 : Pratiques de conservation d'aliments dans les deux sociétés (%)

	SARDAIGNE (n=63)	MALTE (n=60)	p
Séchage	56	23	<0,001
Saumure	62	15	<0,001
Stérilisation	44	18	0,002
Huile	70	75	0,523
Vinaigre	3	73	<0,001

La confection de jus de fruit, limonade et de liqueur n'a été déclaré qu'en Sardaigne. Seule la pratique de conservation dans la saumure s'y perd peu à peu à la seconde génération puisqu'elle concerne seulement 30% des filles contre 90% des mères.

Il est important de distinguer la congélation domestique des produits surgelés du commerce car ce sont deux usages également 'modernes' d'une même technique mais qui traduisent des significations sociales bien différentes (Grignon et Grignon, 1980).

Pour ce qui est de la congélation domestique, en Sardaigne, les légumes frais proviennent de l'auto production ou de cueillettes en campagne alors qu'à Malte, l'auto production étant moins présente faute de potager (et d'espace, à l'exception de Gozo), les légumes frais sont achetés en grande quantité au marché, aux halles, etc. et sont congelés maison. La fabrication des pâtes maison tend à être plus présente en Sardaigne pour ce qui est des pâtes traditionnelles (*culurgioni*, ravioli, etc.) et elles sont stockées au congélateur ; en revanche à Malte par commodité, les pâtes (essentiellement les ravioli) qui sont stockées au congélateur sont issues d'une fabrication industrielle.

La traditionnelle consommation de sauce tomate maison avec les pâtes en Sardaigne est retrouvée de façon plus importante dans les pratiques de congélation des femmes sardes. On observe une plus forte congélation de pâte à tarte/feuilletée à Malte reflétée au travers des pratiques de congélation aussi bien domestique que commerciale même si cette dernière est prépondérante. La prédominance de l'auto production de la viande en Sardaigne est de nouveau mise en lumière au travers des pratiques de conservation puisque la congélation

domestique de la viande d'élevage y est plus importante qu'à Malte. Enfin, la congélation de gâteaux faits maison est plus importante en Sardaigne et comprend la confection de la variété des traditionnels gâteaux sardes (*dolci sardi*).

Les gâteaux sardes sont principalement préparés avec les matières premières locales telles que le miel, les amandes, les noix, le fromage de brebis (et particulièrement la *ricotta*), les fruits ou encore le moût de raisin cuit ou *sapa*. Souvent, leurs noms changent suivant la localité où ils sont produits. Pour n'en citer que quelques-uns, prenons les fameux *amaretus* (à base d'amandes douces et amères) qui se présentent comme les macarons italiens, mais qui sont plus mous et ont un goût plus fin. Les *pardulas* font partis des spécialités locales les plus recherchées. Ces gâteaux sont composés d'une petite base de pâte remplie de farce faite de fromage frais (bien souvent de la *ricotta*), d'œufs, de sucre et de farine, aromatisée avec le safran sarde lui procurant une coloration jaunâtre caractéristique. Il y a aussi les *candelaus*, petits gâteaux à base de pâte d'amandes, de sucre et d'eau de fleur d'oranger, le *gatto*, une praline croquante faite avec des amandes, du sucre et du zeste de citron, ou bien encore le nougat de Tonara, *torrone*, spécialité de la province de Nuoro, à base de noisettes, de noix, d'amandes et de miel, et que l'on retrouve inmanquablement sur les stands de toutes les kermesses de l'île. Avec la *sapa*, faite soit avec le moût de raisin, soit avec les figes de Barbarie, de nombreux gâteaux sont confectionnés; incluant les gâteaux de Noël: les *Pani 'e saba* et le *Trigu cottu*" (blé bouilli et trempé dans la "*sapa*").

Dans les deux îles, les produits carnés arrivent au premier rang des produits surgelés commerciaux ; à Malte cela concerne majoritairement le poulet qui a été mentionné à 22 reprises et le canard à deux reprises. A Malte, les glaces arrivent au second rang, suivies par les légumes surgelés puis la pizza ou base pour pizza. En Sardaigne, le poisson est au second rang suivi aussi par les légumes surgelés et enfin les glaces. La congélation de fromage semble propre à la Sardaigne tandis que Malte connaît une part plus importante de sa population qui a recours aux plats préparés surgelés tels que les friands locaux - appelés - *pastizzi*, les tourtes, cordon bleus, quiches etc. (les deux derniers ont été mentionnés seulement en Sardaigne). Seules les femmes maltaises ont déclaré consommer des beignets de poulet (*chicken nuggets*) et burgers -tous deux symboles de la Mcdonalisation-; le poisson pané surgelé a été déclaré être consommé par une plus forte proportion de femmes maltaises.

II.3 Espace domestique

II.3.1 Transmission du savoir culinaire

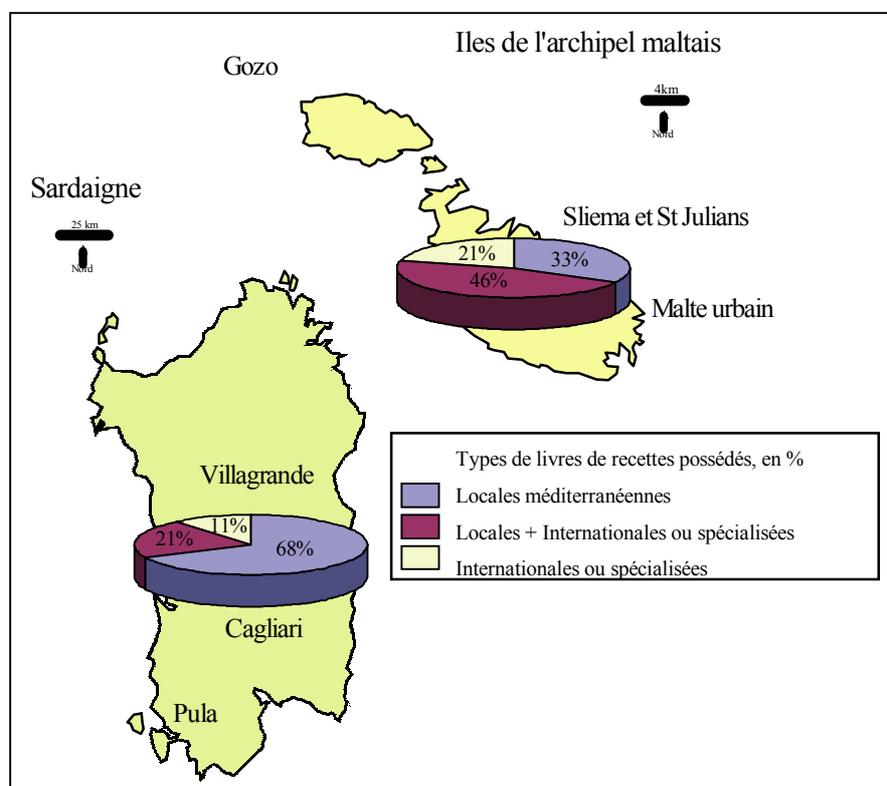
Les résultats ont révélé que, pour plus de 80% des femmes de l'échantillon global, la mère occupe une place d'honneur dans l'apprentissage des techniques culinaires régissant l'ensemble des opérations symboliques et des rituels alimentaires liés à leur culture, validant ainsi le choix délibéré de n'inclure que des femmes dans l'enquête. D'autres membres féminins de la famille ont aussi été mentionnés tels que la grand-mère, la tante ou bien encore la belle-mère pour une minorité de ces femmes dans les deux îles. Principalement le mari et dans une moindre mesure les enfants, ou encore les frères et sœurs, ont été déclarés être source d'inspiration gastronomique à l'âge adulte. La présence du conjoint dans l'apprentissage culinaire indiquerait-elle une évolution de la distribution des rôles du travail domestique ? D'autant qu'il n'a été mentionné qu'à la seconde génération en Sardaigne et par un peu plus de filles que de mères maltaises.

Même si la mère, et au sens large la famille, jouent un rôle prépondérant dans l'apprentissage culinaire, elles n'en ont cependant pas l'exclusivité car bon nombre (25% pour chaque nationalité) de ces femmes ont affirmé avoir appris aussi par elles-mêmes. Derrière cette affirmation se cachent néanmoins d'autres moyens d'apprentissage non négligeables telle que l'inspiration issue de voyages à l'étranger développant le contact avec les différentes cuisines du monde -source d'originalité pouvant aller jusqu'à l'exotisme-. Les échanges d'idées et/ou de recettes entre amies font bien sûr partie des autres modes de transmission de l'art culinaire et tendent à être plus présents en Sardaigne (10% des femmes l'ont mentionné contre seulement 3% à Malte). Enfin, les femmes maltaises se distinguent par trois autres canaux d'apprentissage, à savoir les cours d'économie domestique (le *home economics* anglo-saxon), l'écoute des programmes TV-radio et les livres de cuisines (32% pour l'ensemble de ces canaux à Malte contre seulement 1% en Sardaigne). Ces deux derniers canaux ont tendance à mettre l'emphase sur la cuisine internationale, cuisine plus riche en graisses que la cuisine traditionnelle méditerranéenne. D'une part, l'écoute de ces programmes est d'autant plus accessible à tous que la quasi-totalité des foyers maltais (92% en 1995) sont équipés d'un poste de télévision. D'autre part les recettes internationales sont beaucoup plus présentes à Malte (qui a l'exclusivité des recettes issues du Royaume-Uni) qu'en Sardaigne où une plus forte proportion de femmes se réfère uniquement à des livres de recettes locales (68% contre seulement 33% à Malte ; $p=0,014$) (figure 24).

Par ailleurs, l'acquisition des livres de cuisine s'est effectuée beaucoup plus par l'intermédiaire d'achats volontaires à Malte alors qu'en Sardaigne ceux-ci ont été offerts à

une plus grande proportion de femmes interrogées (90% de maltaises ont acheté leurs livres contre 68% en Sardaigne ; $p=0,02$) et ne sont pas nécessairement consultés.

Figure 24 : Comparaison inter-îles du type de livres de recettes possédés



II.3.2 Livres de cuisine : Différentiation spatiale et générationnelle

Si aucune différence spatiale n'apparaît en Sardaigne quant à la possession de livres de cuisine, en revanche, les femmes de Sliema/St Julian's -le site touristique- se distinguent de l'archipel maltais en étant toutes en possession de cet outil culinaire. C'est à Gozo que le moins de femmes en disposent (61% contre 81% à Malte urbain et 100% à Sliema ; $p=0,018$). Enfin, pour les deux nationalités de femmes, les filles sont plus nombreuses que leurs mères à utiliser les livres de cuisine (tableau 36). Cependant, on constate que la différence observée entre les deux îles repose uniquement sur une différence entre les femmes de la première génération (90% des mères à Malte contre 45% en Sardaigne utilisent des livres de cuisine ; $p=0,028$), la ménagère sarde de seconde génération s'avère utiliser autant les livres de cuisine que son homologue maltaise. Cependant, mêmes les femmes sardes de la seconde génération restent fidèles aux recettes traditionnelles locales et ne sont que 22% à se tourner vers les recettes internationales contre 83% de leurs semblables maltaises ($p<0,001$).

Tableau 36 : comparaison intergénérationnelle de la possession de livres de cuisine

	Sardaigne			Malte		
	Mères %	Filles %	Chi 2 Mc Nemar	Mères %	Filles %	Chi 2 Mc Nemar
oui	37	97	<0,001	63	97	0,006

Force est de constater que non seulement l'apprentissage culinaire est en train de passer d'un mode de transmission orale à un mode de plus en plus écrit, mais aussi que cet apprentissage est d'autant plus en mutation qu'il est ouvert à des transformations multiples. Celles-ci proviennent, au sein de la famille, de la mère ou du conjoint, ou de l'élargissement du cercle social par le biais d'informations glanées auprès d'amies/de collègues, pour finir par des sources plus impersonnelles et ne relevant pas nécessairement de la tradition culinaire locale ou familiale mais internationale, ni même de la gastronomie mais de la diététique. Mais au delà de la mise en évidence des mutations du mode de transmission du savoir culinaire, on constate encore une fois la divergence maltaise en matière d'influence culinaire avec la primauté des recettes britanniques. Qui plus est, il faut ajouter que les livres de cuisine ne peuvent prétendre remplacer avec authenticité la transmission orale directe des savoir-faire méditerranéens étant donné que l'image donnée par les livres de cuisine n'est pas tant le reflet de la 'cuisine traditionnelle' mais d'une cuisine des grandes villes méditerranéennes et ce quel que soit leur pays d'origine en Méditerranée. Ces villes sont ainsi le lieu d'une cuisine et d'une alimentation plus variée, et soumise à l'influence cosmopolite des étrangers (Aubaile-Sallenave, 2000). Enfin, l'usage des livres de cuisine marque l'absence de savoir-faire acquis au contact de la mère mais aussi des autres membres familiaux. Le temps de préparation des repas, ainsi que la commensalité sont pour cela des facteurs importants, et plus ceux-ci sont réduits, moins la transmission culinaire orale peut s'effectuer. Nous verrons par la suite qu'il se trouve que les rites commensaux ont perdu de leur importance à Malte.

Par ailleurs, les livres de recettes constituent un autre indicateur de l'avancée de la transition nutritionnelle à Malte.

Sachant l'importance que revêtent les livres de cuisine, les médias ainsi que les émissions de radio et de télévision dans l'apprentissage culinaire, tous ces moyens pourraient aussi être de précieux outils en matière d'éducation nutritionnelle.

II.3.3 L'évolution de l'équipement culinaire et des procédés de cuisson: bois, charbon, gaz, électricité, micro-onde

Commensalité sarde et montée de l'individualisme maltais

Comme en témoignent les résultats qui vont suivre, force est de constater que d'une part, l'équipement culinaire est un lieu de lecture privilégié pour lire l'influence de la culture sur les rituels alimentaires d'un territoire à l'autre, mais aussi d'une région à l'autre au sein de chaque territoire. D'autre part, son évolution permet de rendre compte distinctement des mutations dans les pratiques alimentaires du fait de l'évolution des conditions de vie des populations. Si la gazinière est l'élément commun à la totalité de l'échantillon global et que le four électrique est présent en proportions quasi égales chez les deux nationalités de femmes (22% et 27% en Sardaigne et à Malte respectivement), il n'en reste pas moins que le matériel de cuisine crée tout de même une distinction entre les deux sociétés avec des particularités propres à chacune.

Ainsi la Sardaigne se distingue par la présence de la cheminée (56% en Sardaigne contre seulement 5% à Malte ; $p < 0,001$) qui est majoritairement présente chez les femmes de Villagrande Strisaili et de Pula à la première génération (tableau 37). Par contre, le four à micro-ondes ainsi que l'autocuiseur (et/ou un appareil à vapeur permettant la cuisson sans matière grasse appelé *grilloso*⁹²) sont prépondérants, voir exclusifs dans le cas du *grilloso*, à Malte (30% à Malte contre 8% en Sardaigne pour le four à micro-ondes et 20% (Malte) contre 11% (Sardaigne) pour l'autocuiseur ; $p < 0,001$) (figure 25).

Le four à micro-ondes est plus représenté chez les filles que chez les mères maltaises (37% contre 23% ; $p = 0,029$) et est complètement absent parmi la première génération de Gozitaines. Aucune distinction n'est constatée en fonction des deux générations sardes. Ces distinctions d'équipement ménager, observées à l'échelle de la Sardaigne et de Malte, caractérisent aussi bien les mères sardes et maltaises comparées entre elles que les filles des deux nationalités entre elles ($p < 0,001$ et $p = 0,015$ respectivement pour les mères et les filles). Enfin, 18% des Maltaises ne disposent que de la gazinière comme équipement ménager (contre seulement 3% en Sardaigne), parmi ces femmes, les Gozitaines arrivent au premier plan puisqu'elles sont 67% à être dans ce cas (tableau 38), toutes issues de la génération des mères.

⁹² Le *grilloso* est un appareil dans lequel on peut tout faire cuire (une version plus contemporaine de l'autocuiseur) mais qui au contraire de ce que son nom indique ne permet pas de faire griller les aliments.

Figure 25 : Comparaison de l'équipement culinaire entre la Sardaigne et l'archipel maltais

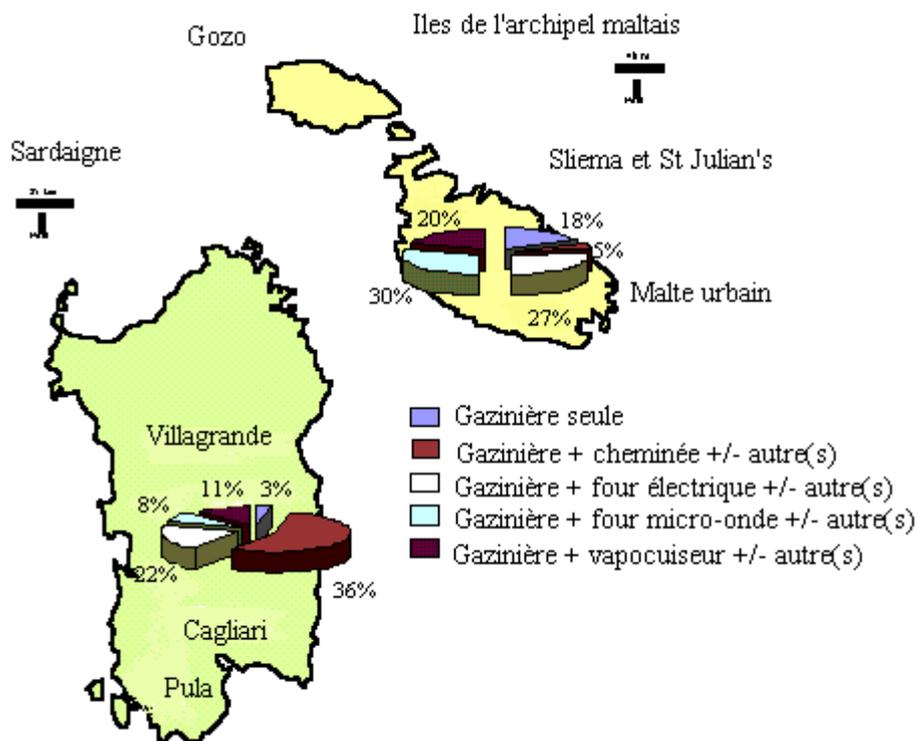


Tableau 37 : Comparaison de l'équipement ménager entre les trois sites sardes (%)

	Cagliari (n=11)	Pula (n=7)	Villagrande Strisaili (n=13)	p
Gazinière uniquement	18	0	0	0,002
Gazinière+ cheminée +/-autre(s)	9	86	100	
Gazinière+ four électrique +/-autre(s)	36	14	0	
Gazinière+ four micro-onde +/-autre(s)	9	0	0	
Gazinière+ vapo-cuiseur +/-autre(s)	27	0	0	

Tableau 38 : Comparaison de l'équipement ménager entre les trois sites maltais (%)

	Malte urbain (n=13)	Sliema/St Julian's (n=8)	Gozo (n=19)	p
Gazinière uniquement	23	12	67	0,232
Gazinière+ cheminée +/-autre(s)	0	0	0	
Gazinière+ four électrique +/-autre(s)	23	25	11	
Gazinière+ four micro-onde +/-autre(s)	31	38	0	
Gazinière+ vapo-cuiseur +/-autre(s)	23	25	22	

L'évolution du matériel culinaire à Malte, par le biais de la modernité, contribue à mettre en évidence la perte d'un trait culturel purement méditerranéen. Prépondérante à Malte, l'acquisition du four à micro-ondes contraste fortement avec le recours au four du boulanger de jadis à l'instar de bon nombre d'autres pays du bassin méditerranéen (Aubaile-Salénave, 2000). Autrefois, étant donné que très peu de foyers domestiques, voire aucun, ne possédaient de four, les plats cuisinés maison étaient portés chez le boulanger pour y être cuits car celui-ci avait le monopole du four dans chaque village. Cela concernait en général le plat familial dominical, qui soigneusement recouvert d'un linge propre pour être transporté jusqu'au four communal, était ensuite étiqueté du nom de la famille sur une petite plaque métallique. Le

boulangier endossait alors la responsabilité de faire cuire le plat le plus important de la semaine pour beaucoup de villageois. A l'heure actuelle, cette pratique aurait presque totalement disparu si cela n'était pas pour quelques ferventes nostalgiques de la saveur d'antan, conférée par la diversité des autres plats présents dans le four en même temps, qui maintiennent cette habitude de temps à autre avec le plat dominical. Néanmoins, lorsqu'elle est encore pratiquée, cette ancienne habitude ne l'est que pour renouer avec un souvenir d'enfance plutôt que par obligation absolue comme c'était le cas il n'y a encore pas si longtemps.

Le four à micro-onde témoigne ainsi de la prospérité et de l'avancé économique de Malte que nous avons pu constater dans le chapitre I, II.

Par ailleurs, l'évaluation de l'équipement domestique permet aussi de rendre compte de la diffusion d'appareils ménagers qui sont initialement des innovations qui finissent par se banaliser et devenir 'normales'. C'est ainsi qu'à Malte, il est intéressant de noter que le four à micro-onde, qui n'est présent que dans la moitié des foyers en dessous du seuil de pauvreté, est cependant situé devant le congélateur qui n'équipe que 42% de ces foyers (National Statistics Office, 2003-4). Le four micro-onde s'est intégré dans la culture alimentaire du monde industrialisé, où le repas familial a été remplacé par le « grignotage », qui permet de manger au moment choisi, généralement devant la télévision, et procure une gratification presque immédiate (Millstone & Lang, 2003). En ce sens, il vient s'ajouter à la liste des indicateurs de l'avancée de la transition nutritionnelle à Malte.

Un gradient de modernité apparaît clairement dans l'équipement de l'espace domestique alimentaire, différencié selon les deux territoires insulaires, ainsi que par les différents terrains d'observation à l'intérieur de chaque société (tableaux 37 et 38), mais aussi en fonction des générations car même si l'effet semble moindre, il est cependant non négligeable.

Ainsi, l'âtre de la cheminée traduit la présence encore très prégnante du grillé et du rôti dans la cuisine sarde propre à la région touristique (dont il faut rappeler l'origine agricole) et à la région traditionnelle, alors que la cuisine maltaise, avec ses appareils de cuisson à la vapeur et ses techniques de cuisson à l'eau, relève plus du bouilli, technique qui n'est pas non plus étrangère à la cuisine britannique. A la cuisson de la nourriture directement soumise à l'action du feu, s'oppose donc une cuisson effectuée sous l'influence d'un autre élément du monde physique : l'eau. A travers la mise en évidence d'une première opposition dans les modes de cuisson (rôti/bouilli), vient s'inscrire une seconde opposition commensalité/individualisme

sur la base du triangle culinaire (Lévi-Strauss, 1968). Si l'endo-cuisine (ou le bouilli) caractérise une cuisine destinée à l'usage intime et favorise par conséquent la montée de l'individualisme, par opposition, l'exo-cuisine (ou le rôti), étant celle que l'on offre aux étrangers (Corbeau et Poulain, 2002), reflète le maintien de la commensalité familiale et l'esprit de partage.

L'ouverture d'une parenthèse s'impose afin d'ajouter qu'une autre caractéristique s'inscrit dans l'opposition endo-/exo-cuisine. En effet, associée au contact direct avec le feu, l'exo-cuisine relève d'une pratique ayant lieu à l'extérieur de la maison et par conséquent traditionnellement réservée aux hommes tandis que l'endo-cuisine, incombe aux femmes (Corbeau et Poulain, 2002). A cet effet, précisons ici qu'autrefois, la préparation des abats relevait du rôle des hommes sardes qui les faisaient cuire au feu de bois ; actuellement, le foie peut être mangé cru, encore chaud avec du sel, lorsque le cochon vient d'être abattu. De façon plus générale, il est intéressant de noter que la Sardaigne traditionnelle, dans laquelle les rôles de la femme et de l'homme étaient bien divisés (Cannas, 1976), voulait que la cuisson de la viande grillée à la broche sur un feu de bois en dehors de la maison ou dans la cheminée soit une tâche exclusivement réservée aux hommes. Encore actuellement, la cuisson de la viande rôtie, toujours à la base de la gastronomie sarde, relève d'un véritable rite⁹³ confié avec beaucoup d'honneur aux hommes les plus expérimentés pendant les fêtes. En revanche, les cuissons lentes, mijotage, à l'étouffée et pot au feu relevaient du rôle des femmes à l'intérieur de la maison (Aubaile-Sallenave, 1996).

Cette parenthèse refermée, on constate donc qu'aux techniques de cuisson sardes lentes (à l'exception du grillé) et traditionnelles, incarnation même de la commensalité, s'opposent les techniques de cuisson maltaises qui, sous l'influence d'un modernisme croissant, sont de plus en plus rapides avec à son apogée le four à micro-ondes, symbole éloquent de l'individualisme renforcé (Corbeau, 1992). L'apparition de techniques culinaires plus performantes n'est cependant pas le propre de Malte puisque le modernisme a bien évidemment aussi eu un impact en Sardaigne. Cependant, l'opposition rôti/bouilli, entre les deux sociétés, n'en demeure pas moins présente et elle est d'autant plus tangible qu'elle se reflète aussi à travers les réponses déclarées par rapport aux fréquences des différentes

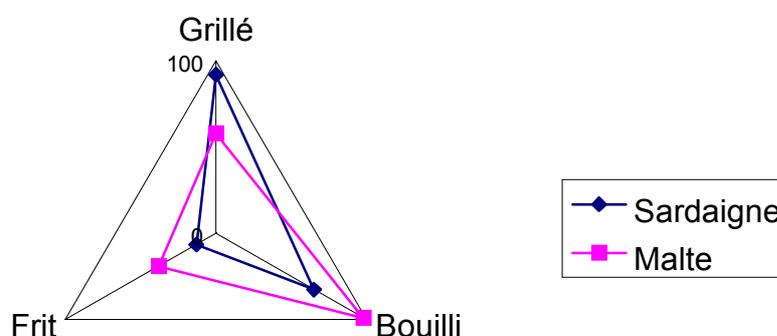
⁹³ Le porcelet est la viande la plus communément rôtie. La tradition veut qu'on l'enfile sur une broche taillée en bois d'arbousier et qu'on ajoute simplement au cochon, en cours de cuisson, du sel, un peu de lard et des aromates tels que la myrte, du romarin, du laurier ou de la sauge. La seconde technique consiste à déposer le cochon de lait ou le sanglier à rôtir dans un trou creusé dans la terre sur lequel on brûlera du bois parfumé tel que des branches de myrte. La cuisson extrêmement longue confèrera des arômes incomparables à la viande (www.sardinia.net).

techniques de cuisson utilisées (figure 26). En effet, les légumes (plutôt parmi les femmes de la seconde génération), la viande et le poisson sont communément grillés en Sardaigne alors qu'à Malte ces mêmes aliments (auxquelles viennent s'ajouter les pommes de terre) sont plus fréquemment cuits à l'eau.

Serait-il poussé à l'extrême que de faire un parallèle avec le triangle culinaire où la prépondérance du bouilli témoignerait de l'avancé du développement économique de Malte ?

Figure 26 : Modes de cuisson en Sardaigne et à Malte

(c.f détails des données tableau 8 Annexe 3)



« Les fonds de cuisine »

Figurant au premier rang de ce que l'on appelle les « fonds de cuisine », les corps gras utilisés pour la cuisson des aliments détiennent un rôle central dans leur contexte culinaire et culturel. D'abord déclarés, par Lucien Febvre en 1938, figurer parmi les traits les plus solides et les plus permanents d'une culture, les « fonds de cuisine » ont prouvé qu'ils pouvaient cependant être soumis aux mutations. En effet, force est de constater qu'ils ne peuvent résister éternellement aux influences conjointes de l'urbanisation, de l'augmentation du niveau de vie, du changement de la composition sociale d'un pays, de l'industrialisation agro-alimentaire et de la grande distribution, remettant ainsi fortement en question l'idée d'une pérennité absolue comme le témoignait Lucien Febvre quelques décennies auparavant (Fishler, 1993). Alors que nous montre l'évolution des corps gras dans chacune de ces deux sociétés insulaires ?

En terme d'évolution, l'huile d'olive et/ou autres huiles végétales se sont largement substituées au saindoux, naguère utilisé dans les deux territoires du fait de la rareté ou de l'absence d'huile végétale. Si l'utilisation du saindoux est en régression dans les deux sociétés, la matière grasse utilisée pour la cuisson oppose cependant les femmes sardes dont une part plus importante utilise exclusivement l'huile d'olive pour la cuisson des aliments aux femmes maltaises qui sont beaucoup moins nombreuses à utiliser exclusivement cette huile (tableau 39).

Tableau 39 : Comparaison inter-îles de la matière grasse utilisée pour frire (%)

	SARDAIGNE (n=60)	MALTE (n=60)	p
1. Huile d'olive exclusivement	48	8	<0,001
2. Autres huiles végétales exclusivement	43	48	
1 ou 2 et/ou autre(s)	8	43	

Les Maltaises préfèrent par souci d'économie, mais aussi certainement par habitude, utiliser différentes variétés d'huiles végétales maintenant largement disponibles sur le marché. Tel n'était pas le cas il n'y a encore pas si longtemps puisque l'achat de l'huile sur l'archipel maltais relevait des tickets de rationnement et se limitait à une seule sorte dont l'origine et la composition restent nébuleuses pour chacune des femmes interrogées. Selon une de ces femmes vivant sur l'île de Malte, l'huile d'olive ne serait apparue dans le commerce que depuis environ une quinzaine d'années. Si l'on considère que Gozo connaît un décalage de 5 à 6 ans en arrière par rapport à sa grande sœur insulaire, on peut présumer que les Gozitaines ne l'utilisent dans l'absolu que depuis un peu moins de 10 ans. Cela coïnciderait donc avec la déclaration d'une des femmes gozitaïnes, qui a affirmé ne l'utiliser que depuis environ 8 ans. L'utilisation d'huiles végétales, autres que l'huile d'olive, tend à être plus manifeste chez la génération des mères dans les deux îles, ainsi que chez les filles maltaises.

Enfin, une différenciation spatiale tend à se manifester à Malte où absolument aucune des Gozitaïnes n'ont une utilisation exclusive de l'huile d'olive pour frire alors que c'est le cas pour une minorité de femmes issues de Sliema/St Julian's (25% contre 4% à Malte urbain et 0% à Gozo ; p=0,066).

Outre les huiles végétales, la margarine fait aussi partie intégrante des corps gras utilisés pour la cuisson pour 10 Maltaises (sur 60), matière grasse jadis confinée aux régions septentrionales (Fishler, 1993). Et bien qu'ayant gagné du terrain dans les supermarchés méditerranéens, la margarine ne figure pas encore parmi les pratiques de cuisson déclarées par l'échantillon sarde. Son utilisation par certaines femmes maltaises s'explique d'autant plus que l'on retrouve sur les rayonnages de tous les supermarchés maltais toutes les nombreuses et variées marques de margarine du Royaume-Uni. L'industrialisation, l'urbanisation ou bien encore le développement de l'offre alimentaire par le biais des grandes surfaces apportent certes un élément d'explication au pourquoi de ces pratiques culinaires mais ne se suffisent pas à elles seules.

A la lumière de la pratique suivante vient s'ajouter la composante culturelle. En effet, à la manière britannique, il est habituel pour les Maltais de tartiner le pain consommé, lors des repas principaux, de beurre ou plutôt de margarine (voulue sans cholestérol lorsque l'état de santé l'impose ou à titre préventif). Cette pratique, qui n'est le fort d'aucun autre pays méditerranéen mais qui en revanche est largement répandue au Nord de l'Europe, traduit donc l'influence culturelle qu'a eu l'empire colonial britannique et qui s'est inéluctablement répercutée au niveau des comportements alimentaires. Cela est d'autant plus clair que les Sardes appartenant à la génération des filles, sous l'influence des mêmes facteurs économiques, mais n'ayant pas subi d'influence culturelle venant de l'extérieur, se tournent sans conteste vers l'huile d'olive, au dépend du saindoux.

Les pratiques d'achats des matières grasses chiffrées dans le tableau 40 traduisent nettement la propension des Maltais à la consommation de margarine.

Tableau 40 : Achats des matières grasses à Malte au début des années 1990

	Achat en g/p/j
Margarine	68,9
Beurre	19,3

Huile végétale	10,8
Saindoux	2,4
TOTAL	101,4

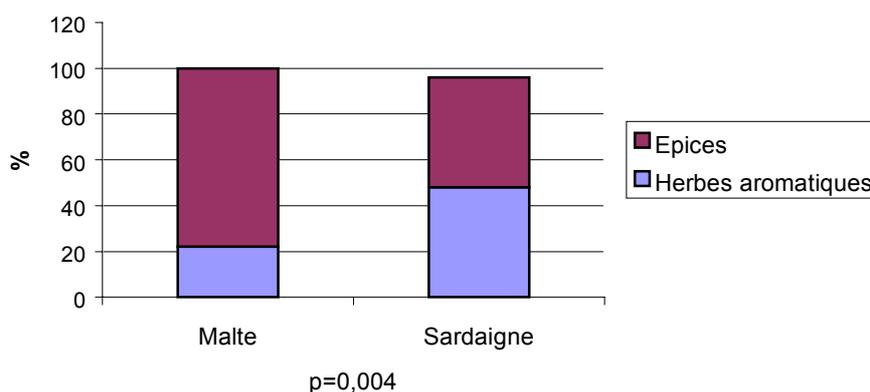
Source : Bellizzi, 1992. Valeurs estimées à partir des données de l'enquête budgétaire des foyers de 1989-1990 fournies par le Central Office of Statistics, Malte

Utilisation de condiments

La cuisine sarde, comme la cuisine maltaise sont toutes deux agrémentées de condiments et d'aromates pour rehausser les saveurs; en revanche, ce qui diffère d'une île à l'autre, ce sont leur nature. D'une manière générale, les épices sont plus utilisées dans la cuisine maltaise que dans la cuisine sarde où dominent les herbes aromatiques comme l'indique la figure 27.

L'utilisation des condiments reflète là aussi l'influence de la cuisine britannique, cuisine elle-même influencée par les saveurs indo-pakistanaïses. La menthe, le curry, ainsi que les mélanges d'épices n'ont été mentionnés qu'à Malte, ou du moins en beaucoup plus forte proportion. Cependant, la différence significative entre les îles n'est constatée qu'à la première génération (67% des Sardes utilisent les herbes aromatiques alors que 79% des Maltaises utilisent les épices ; $p=0,001$) ; en effet, les filles sardes et maltaises utilisent les épices et les herbes aromatiques en proportions égales.

Figure 27 : Utilisation de condiments sur les deux territoires insulaires



Le ketchup sur la table des Maltais au même titre que le sel et le poivre

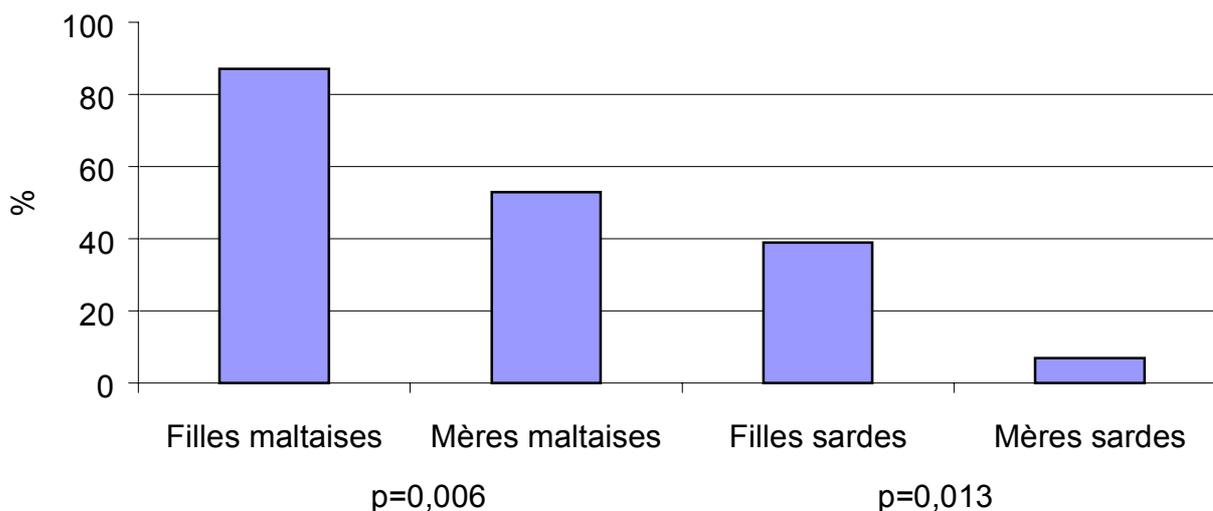
Outre le penchant des Maltais pour la saveur aigre-douce que l'on avait déjà constatée avec les 'pickles', ces légumes conservés dans le vinaigre, la consommation de ketchup vient confirmer le poids de la tradition anglo-américaine sur l'archipel. Bien qu'originaire du

monde asiatique, puisque le mot « ketchup » provient d'un terme indonésien, *kecap*, désignant une sauce de soja piquante, et s'inspirant au départ de condiments épicés et aigres-doux, ainsi que de chutneys (condiments d'origine anglo-indienne typiques du « sucré-salé »), cette innovation américaine est néanmoins au final plus une affaire de sucre que d'arôme (Rozin, 1995). Les deux îles se distinguent l'une de l'autre par l'utilisation du ketchup dans les pratiques alimentaires ; au contraire de la Sardaigne, rajouter du ketchup dans l'alimentation fait partie intégrante des habitudes alimentaires à Malte.

Si globalement le ketchup est plus utilisé à Malte, on distingue cependant une utilisation plus importante à la génération des filles en Sardaigne; ces dernières restent néanmoins minoritaires en comparaison avec leurs semblables maltaises. Dans l'échantillon global étudié, ce sont les filles maltaises qui sont les plus nombreuses à consommer du ketchup puisqu'une distinction générationnelle est aussi observée à Malte. En résumé, comme le montrent clairement la figure 28, après les filles maltaises, ce sont les mères maltaises qui en consomment le plus, suivies par les filles sardes et en dernière position les mères sardes.

La présence et la réussite de la société de John Magro, sur l'île de Gozo, qui a fait fortune grâce à la tomate et à la fabrication de ketchup, comme nous l'avons vu dans le chapitre précédent, a certainement beaucoup à voir avec le fait que les Maltais en consomment plus que les Sardes.

Figure 28 : Consommation du ketchup en fonction de la société insulaire et des générations



La mayonnaise et la crème fraîche se révèlent être autant consommées dans les foyers des deux îles, toutefois, là encore, les filles maltaises se distinguent du lot avec 83% qui consomment de la crème fraîche contre 57% pour leurs mères et 58% pour les filles sardes, suivies en dernier lieu, encore une fois, par les mères sardes (45%). En Sardaigne, c'est à Villagrande Strisaili que le plus de femmes affirment en consommer (81% contre 30% à Cagliari et 29% à Pula ; $p < 0,001$). Par ailleurs, outre le ketchup, la mayonnaise et la crème fraîche, d'autres types de condiments sont couramment plus utilisés à Malte qu'en Sardaigne (82% des Maltaises contre 24% des Sardes affirment en utiliser d'autres ; $p < 0,001$). Serait-ce le reflet d'une plus grande occidentalisation à Malte ? On peut en effet le penser lorsque l'on regarde les types de condiments cités par ces femmes puisque seules les Maltaises, des trois milieux étudiés, ont fait référence à toute une série de sauces d'origine britannique (*HP sauce*, *Worcestershire sauce*, *Salad sauce*, *Brownston pickled* et *Picalilli* pour ne citer que les plus fréquemment nommées).

Le ketchup incarne l'image du monde du fast-food. Un monde qui est associé à une alimentation dépouillée de tout particularisme culturel, (si ce n'est américain), éloignant ainsi un peu plus la population maltaise de son identité originelle méditerranéenne. A lui seul, le ketchup se suffirait pour traduire la perte de la cuisine maltaise sous l'influence d'une sorte de mondialisation des goûts. Mais la présence de ces autres sauces montre qu'il n'a pas encore tout à fait le monopole des sauces rajoutées et que Malte n'a pas encore complètement plongé dans la trilogie « ketchup-hamburger-frites » emblème du modèle d'alimentation occidental. La présence du modèle britannique à Malte aurait-elle donc ralenti la diffusion de l'américanisation des pratiques alimentaires ?

La consommation massive du ketchup dans les foyers des femmes maltaises de la seconde génération, illustre une fois de plus l'effet conjoint de la modernité mais aussi et surtout d'une influence culturelle anglo-saxonne puisque là encore, leurs homologues sardes n'en consomment pas encore autant bien que le ketchup soit tout autant disponible en Sardaigne.

III Les repas et les prises alimentaires hors repas, leur structure et les journées alimentaires

L'acte alimentaire au sens strict implique tout un ensemble de rituels définissant ce que Poulain (2002-1) qualifie « d'espace des habitudes de consommation ». Le nombre de prises alimentaires, leurs formes (ou contenu), les horaires et les contextes sociaux dans lesquels les prises ont lieu sont autant d'éléments qui contribuent à définir la structure de la journée alimentaire et qui varient en fonction des cultures, ainsi qu'à l'intérieur d'une même culture. Aymard et al. (1993) soulignent que dans les cultures de l'Europe contemporaine, la chronologie quotidienne des repas, l'heure à laquelle on les prend, le temps qu'on leur consacre sont effectivement des aspects fondamentaux à prendre en compte car ils sont en rapport très étroit avec l'importance qu'on accorde aux repas et ils commandent ainsi directement leur composition.

III.1 Petit-déjeuner et repas principaux⁹⁴

Héritage de l'époque romaine, l'opposition entre les deux repas principaux, en terme de convivialité et de structure, demeure encore à l'heure actuelle. L'opposition est double puisque s'opposent entre eux les deux territoires insulaires quant à ces différences de comportements vis-à-vis de ces deux repas. Si les Sardes sont restés fidèles à l'idéologie de la *cena* et du *prandium* romains, les Maltais quant à eux dérogent une nouvelle fois à la tradition méditerranéenne et ne font que confirmer un peu plus le poids de l'empire colonial britannique sur les pratiques alimentaires.

⁹⁴ Poulain (2002-1) distingue les prises alimentaires qualifiées de repas (petit-déjeuner, déjeuner et dîner) des prises alimentaires hors repas car elles correspondent à différents comportements alimentaires. Les premières, fortement établies, sont régies par des règles sociales clairement définies, tant au niveau du contexte social, de la structure que de l'horaire, ainsi que de la localisation et de la ritualisation.

Ainsi, pour les Romains, la distinction entre ces deux repas reflétait deux rapports différents à l'alimentation : plaisir contre restauration, et une différence d'effets sociaux des comportements alimentaires : convivialité opposée au repli sur soi. Composée de trois services⁹⁵, la *cena* était le repas du partage des plaisirs de la table (qui à l'époque ne s'inscrivait pas dans la quotidienneté mais à l'occasion d'une fête), et était le lieu par excellence de consommation des viandes. A l'opposé avait lieu le *prandium* qui avait juste pour fonction de restaurer et se devait d'être frugal, végétarien et froid. Enfin, ce repas était souvent pris en solitaire. En résumé le « *prandium* nourrissait, la *cena* régala » (Flandrin et Montanari, 1996). Bien qu'à l'époque romaine, l'opposition fondamentale entre ces deux types de repas ne s'inscrivait pas dans le cycle d'une journée mais sur un laps de temps beaucoup plus grand, il y a quelque chose du même ordre dans le déroulement de la journée alimentaire sarde et ce malgré une inversion linguistique dans la langue italienne actuelle, *céna* étant le dîner et *pranzo* le déjeuner (et nous le verrons plus loin, actuellement, c'est la *céna* qui est synonyme de frugalité et le *pranzo* qui est plus important). Si effectivement ces deux mêmes repas opposent aussi à Malte deux types de comportements alimentaires au quotidien, on ne retrouve cependant pas la même idéologie. On observe aussi un repas quotidien plus convivial que l'autre à Malte (qui se trouve être différent en Sardaigne mais cela sera détaillé plus loin), ainsi qu'une différence de structure entre les deux repas, avec l'un plus rudimentaire que l'autre (là encore les Maltais se distinguent de leurs voisins sardes) mais l'on ne peut cependant pas parler de frugalité comme c'est le cas en Sardaigne et sur laquelle repose un des fondements de l'alimentation méditerranéenne. En effet, au *prandium* romain était associé une éthique de vivre traduisant le caractère et la moralité de chacun. « Vivre de presque rien est signe de grandeur d'âme. A condition toutefois que cette frugalité extrême du quotidien soit régulièrement équilibrée par quelques joyeux festins : les *cenae*. » (Flandrin et Montanari, 1996). Cet aspect moral ne se retrouve pas dans le repas rudimentaire quotidien que font les Maltais, qui est plutôt à l'image du monde anglo-saxon que du monde méditerranéen, et dont la structure simplifiée relève plus d'un souci de commodité que de moralité (même si cette dernière remonte à des temps anciens et n'est plus la motivation première d'un repas frugal). Les fondements et l'influence d'un régime alimentaire frugal se retrouvent dans la philosophie de Platon et Pythagore pour lesquels ce type d'alimentation était garant d'une vie saine, longue et paisible et dont le mode de vie était à transmettre à ses descendants (Teti, 2000).

⁹⁵ 1) la *gustatio* : œufs et olives étaient typiques de ce hors-d'œuvre; 2) *caro* : viande (sacrificielle) ; 3) *secundae mensae* : fruits (frais ou secs) (Flandrin et Montanari, 1996).

III.1.1 Dimension conviviale

Du fait de sa forte valeur de rassemblement, le partage des nourritures reflète la vie du groupe, et représente un acte social scellant son unité dans le temps, le lieu et l'action (Preiswerk, 1986). La commensalité affirme les valeurs fondamentales d'un groupe et renforce les liens relationnels importants (Counihan, 1999). Par ailleurs, Poulain (2002-1) définit le repas familial, « avec son système normatif très précis, comme une institution centrale de la société. C'est par lui que les enfants intériorisent les règles et les valeurs de la propreté, du respect des autres et du partage (dimension socialisatrice). Il participe également à la définition des rôles non seulement à l'intérieur de la famille, mais bien au-delà en rendant prévisibles les comportements en société (dimension régulatrice) »

A l'exception du dîner, les autres repas (petit-déjeuner et déjeuner) étaient, dans le passé, plus conviviaux en Sardaigne qu'à Malte et le restent encore à l'époque actuelle même si dans chaque pays, la proportion de personnes qui mangent séparément a augmenté d'une époque à l'autre; ceci est valable pour chaque repas (petit-déjeuner et principaux) (tableau 41).

Tableau 41 : Comparaison de l'environnement social des différents repas entre la Sardaigne et Malte (% qui prennent le repas ensemble)

	SARDAIGNE (n=63)	MALTE (n=60)	p
Petit-déjeuner			
présent	26	8	0,037
passé	43	20	0,004
Déjeuner			
présent	57	13	<0,001
passé	83	38	<0,001
Dîner			
présent	78	68	0,309
passé	87	88	0,861

Aucune différence générationnelle n'a été constatée en Sardaigne pour les trois repas, en revanche, plus de femmes maltaises de la génération des mères prennent le déjeuner en famille, tandis que le noyau familial est plus éclaté pour ce repas à la génération des filles

(tableau 42). La tendance est renversée pour le dîner, ce sont les filles maltaises qui prennent le plus le repas du soir en famille.

Tableau 42 : Comparaison de la commensalité aux trois repas entre générations en Sardaigne et à Malte (% qui prennent le repas ensemble)

	Sardaigne			Malte		
	Mères %	Filles %	Chi 2 Mc Nemar	Mères %	Filles %	Chi 2 Mc Nemar
Petit-déjeuner	27	23	1	7	10	1
Déjeuner	65	48	0,302	23	3	0,031
Dîner	74	81	0,687	50	87	0,007

On pourrait relier ce phénomène au fait que plus de femmes de la seconde génération exercent une activité salariée, or c'est aussi le cas dans l'échantillon des femmes sardes et bien que la commensalité ait diminué à la seconde génération, la différence n'est pas encore significative.

D'après Counihan (1999), la Sardaigne rurale ancienne était caractérisée par une éthique et des pratiques de consommation résistante à toute épreuve dans le sens où les repas quotidiens se devaient d'être frugaux et d'être pris au sein de la famille. En revanche, les repas festifs, synonyme d'abondance, étaient pris au sein de la société. Ainsi, l'oscillation entre ces deux modes de consommation différents assurait le lien entre les individus et les deux unités sociales les plus valorisées en Italie, à savoir la famille et la communauté.

Cependant, si le sens de la commensalité semble plus marqué en Sardaigne, il n'échappe néanmoins pas à l'influence de la modernité avec son cortège de facteurs favorisant un individualisme exacerbé et transformant la signification de la consommation alimentaire. Dans le passé, en Sardaigne, « une consommation opulente...n'était pas un acte à effectuer en privé car cela aurait été source de culpabilité cachée ». Aujourd'hui, la consommation opulente augmente et devient un acte privé, stratifié et individualisé au lieu d'être altruiste, public et communautaire. Le mode de consommation devient donc une façon de séparer et différencier les gens plutôt que de les rassembler (Counihan, 1999).

Il semble que de nouveaux rituels de l'ordinaire alimentaire prennent place à Malte avec un individualisme de plus en plus renforcé, notamment lors du repas méridien. Corbeau (1992)

souligne le rôle de l'industrie agro-alimentaire dans ce processus. En éloignant le lieu de préparation culinaire de celui de la consommation et en proposant des portions individuelles, elle favorise la diminution de la fréquence du repas rassemblant tous les membres de la famille autour de la table, déstructurant ainsi les rites commensaux. L'apparition du four à micro-ondes, dont il est bon de rappeler la présence plus importante à Malte dans l'équipement culinaire, non seulement déstructure les rites de préparations traditionnelles des nourritures mais aussi contribue à renforcer l'individualisme en facilitant l'usage des plats « prêts à manger », qui tendent à être riches en graisses animales. Si cette tendance ne s'applique pas encore au dîner, elle s'est par contre beaucoup plus développée pour ce qui est du déjeuner, comme c'est effectivement le cas à Malte. Ce phénomène est le propre des zones urbaines, petites ou grandes, et dont les mutations engendrent l'allongement du temps de transport (Corbeau, 1992).

Ceci est aussi le cas à Malte car le développement urbain s'effectue de façon très dispersée sur l'ensemble de l'archipel. Il se trouve que les nouveaux centres résidentiels ne se développent pas à proximité des principales zones d'emplois dont la région interne portuaire fait partie intégrante. Or, comme on peut le constater dans le tableau 43, cette région n'accuse qu'une faible proportion de nouveaux logements en comparaison avec les autres régions de l'archipel. Cela n'est cependant pas surprenant étant donné sa plus faible disponibilité d'espaces vacants destinés à la construction de logements. La décentralisation croissante de la population vers les régions extérieures était donc inéluctable. Le nombre de « banlieusards » et la durée moyenne des trajets quotidiens pour se rendre sur le lieu de travail sont de ce fait en nette augmentation. L'augmentation du trafic urbain en 20 ans a aussi contribué à l'augmentation de la durée du trajet jusqu'au travail.

Au cours des vingt années qui ont précédé les années 1980, en résultat du développement économique, la possession de voiture a considérablement augmenté sur l'archipel maltais. Alors que la population était naguère tributaire d'un système limité de bus dans un état de vétusté avancée, de plus en plus de Maltais utilisent désormais la voiture pour se déplacer, quelle que soit la distance à parcourir, aussi courte soit-elle. En 1998, Malte était classé second seulement après les Etats-Unis dans la possession de voiture par personne (Boissevain, 2000).

Entre 1980 et 2000, le nombre de voitures⁹⁶ est passé de 63 000 à 177 000, augmentant ainsi la durée moyenne du trajet de 5 minutes (Constantinides, 2001). Loin d'être arrivés à l'état de stagnation, ces chiffres sont en constante augmentation et n'annoncent pas d'amélioration, bien au contraire, pour l'avenir prévisible.

Tableau 43 : Propagation du développement urbain à Malte, 1988-1994

	Espaces vacants 1988 (ha)	Espaces développés 1994 (ha)	Espaces développés 1994 (%)
Zone portuaire interne	22	6,3	29
Zone portuaire externe	212,4	73,6	35
Sud-Est	159	45,8	29
Ouest	95,6	34,4	36
Nord	181,5	57,1	31
Gozo	127,2	27,8	22
TOTAL	797,6	245	31

Source : Constandinides, 2001

Si malgré la transformation de la signification de la consommation alimentaire, les deux repas principaux permettent encore le maintien du sentiment d'appartenance au groupe familial en Sardaigne, seul le dîner assure cette fonction à Malte puisque le rituel du déjeuner est de moins en moins partagé et ne résiste pas à une dispersion familiale. Or, il est reconnu que la prise de repas en famille est associée à une meilleure qualité des apports nutritionnels (notamment en protéines, vitamines et minéraux) du fait d'une plus grande consommation de fruits et légumes, de céréales, d'aliments riches en calcium, ainsi que d'une plus faible consommation de boissons sucrées (Neumark-Sztainer et al., 2003). Enfin, la perte du sens social qu'engendre la déstructuration des repas est propice à un certain nombre de pathologies comportementales telles que grignotage compulsif, boulimie, anorexie, sans oublier l'obésité (Rivière, 1994).

⁹⁶ L'importance et la relative qualité du parc automobile maltais est un indicateur du degré de prospérité de la société. Il est même frappant, comme le souligne Bernardie, de pouvoir constater qu'une grande partie de celui-ci est composée d'antiquités anglaises, Vauxhall ou Rover, ou encore de Mercedes de luxe dont la valeur équivaut à environ 300 fois le salaire minimum⁹⁶ (Bernardie, 1999).

Repas festifs et 'mémoire' de groupe : l'archipel maltais, plus anglais que l'Angleterre

La notion d'appartenance ou de 'mémoire' de groupe est aussi très fortement manifestée à travers les repas festifs. En terme de commensalité certes, mais aussi en terme de composition. Si le rituel culinaire festif sarde passe, de génération en génération, effectivement par l'imitation des traditions du territoire familial ou régional (Corbeau, 1992), il n'en est pas de même à Malte où celui-ci renforce le caractère omniprésent de l'influence britannique et est donc associé à une référence coloniale, teintée de celle des migrations vers le Royaume-Uni.

Il est frappant de constater combien la composition d'un repas de fête maltais est calquée sur le modèle anglais et ce qui est encore plus saisissant, c'est l'homogénéité de cette composition, sur l'ensemble de l'échantillon interrogé, s'exprimant à travers le manque de diversité d'une famille maltaise à l'autre et l'on ne peut s'empêcher de faire ici le parallèle avec une cuisine anglaise traditionnelle monotone. Découpé en trois services, le repas de fête maltais débute soit avec un plat à base de pâtes précédé ou non d'une soupe ou d'un bouillon. Ce ne sont évidemment pas tant les pâtes qui reflètent l'influence anglaise, bien au contraire, elles viennent revendiquer l'appartenance au monde méditerranéen de l'archipel maltais à l'instar de la Sardaigne où les pâtes ne font quasiment jamais défaut à ce repas, mais c'est le bouillon ou la soupe, servi uniquement sur ce territoire insulaire, qui est à l'image de l'entrée du rituel festif britannique. Bien que mentionnés par une minorité de femmes, on ne saurait passer sous silence les traditionnelles crevettes sauce cocktail anglaises, si représentatives de l'entrée d'un repas festif anglais. Autre élément fort de l'imitation britannique, le plat principal. Si la viande rôtie, farcie, etc. est une composante commune du repas de fête des deux îles, l'accompagnement est propre à chaque société. A Malte, le traditionnel trio (anglais) 'viande et deux légumes' ('*meat and two veg*'), accompagné de sauce au jus de viande (*gravy*) est un classique. Symbole d'un 'véritable repas' aux yeux de la population britannique (Douglas, 1975), ce plat est régi par de véritables règles culinaires. La viande se doit d'être rôtie ainsi que les pommes de terre (pour un jour ordinaire, elles sont simplement bouillies), et les légumes doivent être bouillis (Murcott, 1990). La Sardaigne se distingue par la présence de légumes crus (céleri, radis, salade, etc.) présentés de façon sobre sur la table : le morceau de viande étant l'élément important du plat principal. Cette pratique a surtout été observée sur le site d'enquête traditionnel où la consommation carnée, spécialement lors d'un repas de fête y est essentielle.

Pour conclure ce repas hors de l'ordinaire, le fromage est présent en proportions quasi égales dans chaque île et/ou un gâteau qui est plus fréquent à Malte qu'en Sardaigne. Le *Christmas*

pudding y figure bien entendu parmi le type de gâteau le plus mentionné. Il est intéressant de préciser qu'une des femmes de l'échantillon de Gozo a d'ailleurs déclaré que de nouvelles recettes avaient été introduites par les Anglais, et d'après elle, les fruits frais étaient autrefois plus consommés en guise de dessert. Pour l'échantillon sarde, ce sont plus souvent des fruits, natures ou en salade, qui clôturent le repas, ainsi que les incontournables biscuits sardes traditionnels.

Par conséquent, faut-il encore le rappeler, l'influence britannique tarabude les habitudes alimentaires, y compris festives, des Maltais dont la perte d'identité méditerranéenne est ici flagrante.

III.1.2 Structure des repas

Pour chaque repas, la composition a été analysée en terme de structure en s'appuyant sur la typologie utilisée dans l'enquête DGAL/CIDIL/OCHA⁹⁷ (Poulain ; 2002-2).

III.1.2.1 Le petit-déjeuner

Ainsi, pour le petit-déjeuner se dégagent trois grandes structures, à savoir :

- Le type *tartines-feuilletés*, plus couramment appelé dans le monde de la restauration « petit-déjeuner continental ». Il se compose d'une boisson chaude (café, thé, avec ou sans lait, ou encore du lait nature), de tartines de pain pouvant être grillées, de biscuits, de biscottes ou de feuilletés et enfin un agrume (ou autre fruit) sous forme de jus ou de fruit peut être associé à ce type de petit-déjeuner ;

- le type *anglo-saxon*, basé sur le modèle de petit-déjeuner présent au Royaume-Uni ainsi que dans les pays du Nord de l'Europe. A la composition du type précédent viennent s'ajouter des céréales de petit-déjeuner (mets typiquement anglo-saxons (Fishler, 1993)), et/ou des produits salés tels que la charcuterie ou encore du fromage ainsi que des plats cuisinés incluant notamment les fameux œufs au bacon anglais et les haricots à la tomate, les fameux *baked beans*;

et enfin, le type *frugal*, qui correspond à un petit-déjeuner simplifié c'est-à-dire uniquement composé d'une boisson (chaude ou froide), éventuellement composée de lait ou accompagnée d'un produit laitier (ex : yaourt).

⁹⁷ La typologie est issue de l'approche quantitative, premier des trois aspects complémentaires de l'étude DGAL/CIDIL/OCHA réalisée en 1999 sur un échantillon de 1158 personnes de 18 à 65 ans, représentatif de la population française, et visant à rechercher les différentes façons de manger en France métropolitaine.

III.1.2.2 Le déjeuner et le dîner

Deux grands types de structure se distinguent, à savoir les *repas complets* et les *repas simplifiés*. Tous deux ont été mis en évidence à partir d'une logique ternaire d'organisation du repas, c'est-à-dire basée sur la combinaison d'une partie introductrice (entrée), d'une partie centrale (plat principal et/ou garniture) et d'une partie conclusive (constituée de fromage et/ou d'un ou plusieurs desserts). A partir de ces deux grands types de structures, différentes combinaisons ont été déclinées en fonction de tous les cas de figures observés pour le déjeuner et le dîner.

Les *repas complets* comprennent les structures suivantes:

- entrée+plat central+dessert
- entrée+plat central+fromage+dessert
- entrée+plat central+crudités+dessert

Les *repas simples* comprennent les structures suivantes:

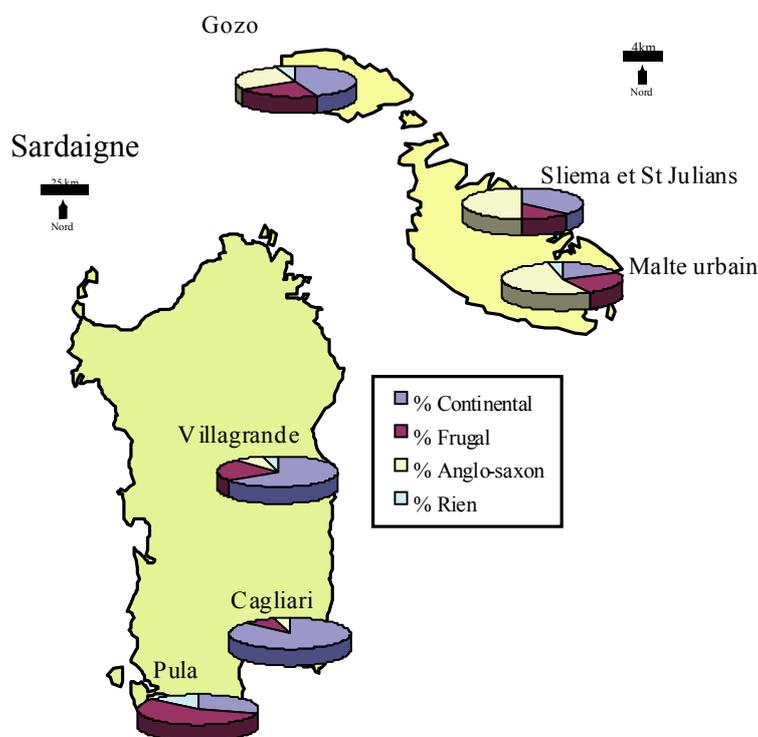
- | | |
|---|---|
| - en-cas | - plat central |
| - entrée+crudités+fromage+dessert
(<i>repas fête</i>)* | - plat central + crudités + fromage
+dessert |
| - entrée+crudités+dessert | - plat central+fromage+dessert |
| - entrée+fromage+dessert | - plat central+crudités+dessert |
| - entrée+fromage | - plat central+fromage |
| - entrée+dessert | - plat central+dessert |

*les crudités ne font, dans ce cas, pas l'objet d'une entrée mais figurent, en Sardaigne, comme accompagnement du plat central comme il a été mentionné auparavant (III 1.1).

Pour aussi bien le petit-déjeuner que les repas principaux, la structure du repas oppose d'un côté la Sardaigne et de l'autre Malte. En effet, un petit-déjeuner de type continental domine en Sardaigne alors que le petit-déjeuner maltais est à dominante anglo-saxonne. Un petit-déjeuner frugal, ou absent, caractérise en proportions quasi égales les deux nationalités de femmes. De l'époque de l'enfance à l'époque actuelle, la structure du petit-déjeuner est restée inchangée pour les Sardes alors que le modèle anglo-saxon tend à prendre de l'ampleur dans l'échantillon des Maltaises au dépend du modèle continental (figures 30 et 31). A l'échelle

intra-île se révèlent une hétérogénéité spatiale en Sardaigne (figure 29). Si en effet le *type tartines-feuilletés* domine actuellement à Cagliari et Villagrande Strisaili (87% et 65% respectivement), à Pula, 57% des femmes interrogées font un petit-déjeuner frugal. Dans le passé, ce type de petit-déjeuner tendait aussi à être plus présent à Pula mais aussi surtout à Cagliari (23%, 35% respectivement et seulement 8% à Villagrande Strisaili ; $p=0,052$). A la même époque, le *type anglo-saxon* caractérisait 75% des foyers étudiés de Sliema/St Julian's, tandis qu'à Malte urbain et Gozo, on consommait plutôt un petit-déjeuner de type *tartines-feuilletés* (56% et 61% respectivement).

Figure 29 : Structure actuelle du petit-déjeuner intra-îles



COMPARAISONS INTER-ILES

Figure 30 : Structures actuelle et passée du petit-déjeuner à Malte

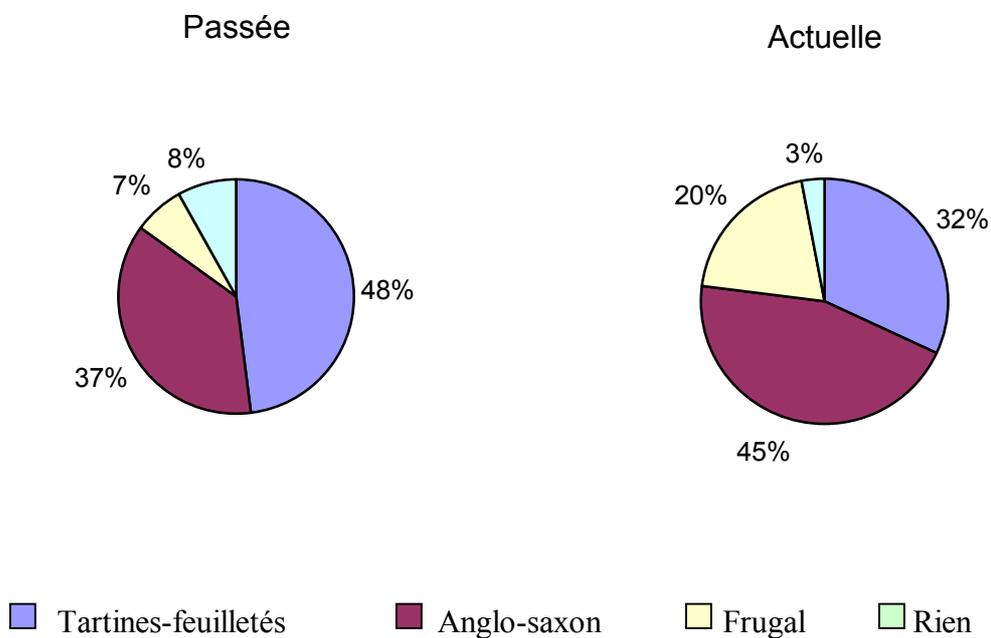
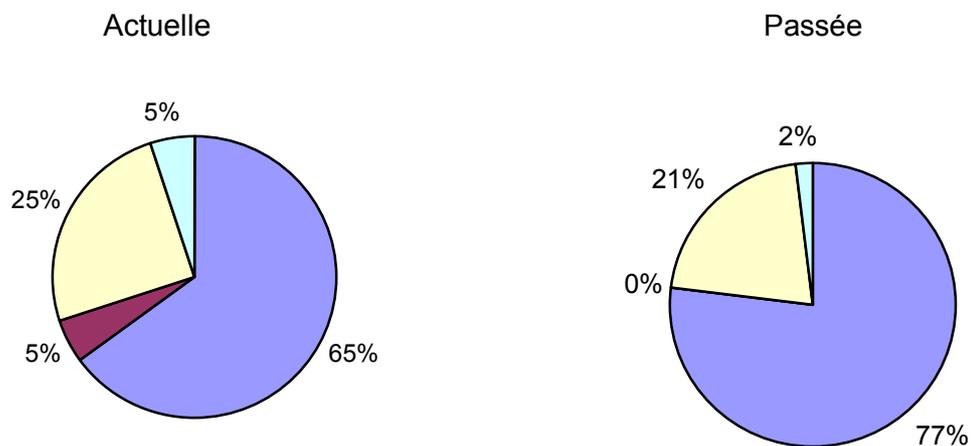


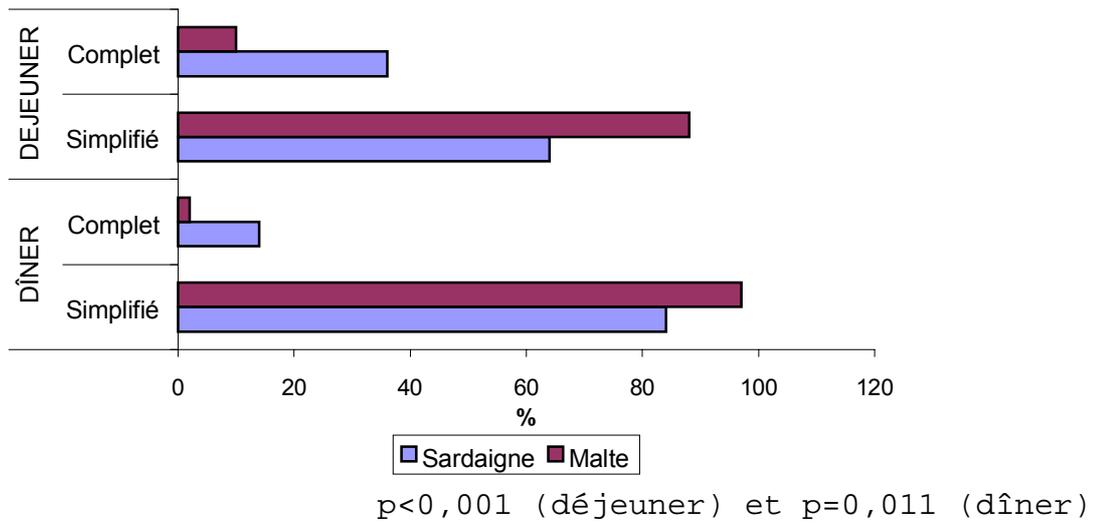
Figure 31 : Structures passée et actuelle du petit-déjeuner en Sardaigne



Malgré la prépondérance des repas (déjeuner et dîner) simplifiés en Sardaigne, à l'heure actuelle, on y constate toutefois plus de repas complets qu'à Malte (Figure 32). A Malte, les repas simplifiés font partie intégrante des habitudes alimentaires de 88% des femmes interrogées (contre 63% en Sardaigne) le midi et 97% pour le soir (contre 84% en Sardaigne). Pour aucune des deux nationalités de femmes, on ne décèle de changement significatif, avec le temps, dans la structure de ces repas car les faibles changements ayant eu lieu, vont dans les deux sens opposés, ce qui annule par conséquent statistiquement l'effet du changement. Cependant, comparées entre elles, les deux îles indiquent plus de changement dans la structure du déjeuner, d'une époque à l'autre, en Sardaigne. On peut constater, à l'époque actuelle, une homogénéité spatiale aussi bien en Sardaigne qu'à Malte quant à la structure des deux repas principaux. Cela n'était pas le cas dans le passé pour les deux îles. En effet, les *repas complets* au déjeuner étaient surtout présents à Cagliari, tandis qu'à Pula et Villagrande Strisaili, il était plus habituel de faire un *repas simplifié* du fait de la précarité des conditions de vie (Figure 33). A Malte, c'est dans le milieu touristique de Sliema/St Julian's que se faisaient le plus de *repas complets* alors que Malte urbain et Gozo se caractérisaient par une majorité de *repas simplifiés* (Figure 34). Ceci est aussi valable pour le dîner (Figure 35) à la même époque alors que les pratiques pour ce repas étaient homogènes à l'ensemble des trois milieux sardes étudiés.

Il n'est guère surprenant de constater que ce sont les habitants des sites les plus favorisés d'un point de vue économique (Cagliari et Sliema/St Julian's) qui bénéficiaient, dans un passé relativement récent, de la possibilité de faire un repas complet, tandis que la précarité des conditions de vie dans les autres sites, surtout en Sardaigne, imposait un schéma de repas différent, plus frugal, non pas par éthique mais sous la contrainte économique et financière.

Figure 32 : Structures actuelles du déjeuner et du dîner dans les deux îles



COMPARAISONS INTRA-ÎLES

Figure 33 : Structure passée du déjeuner au sein de la Sardaigne

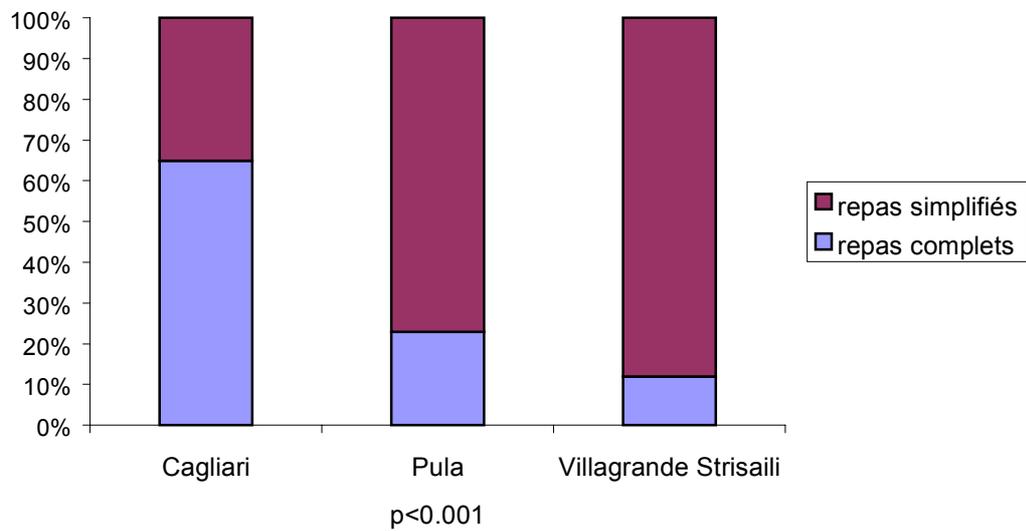


Figure 34 : Structures passées du Déjeuner sur l'archipel maltais

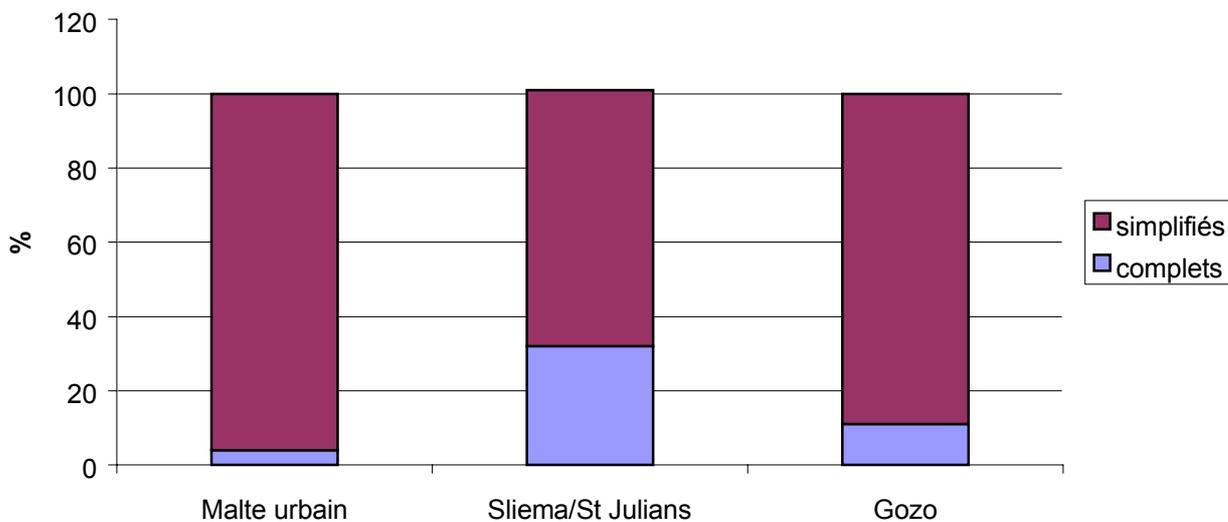
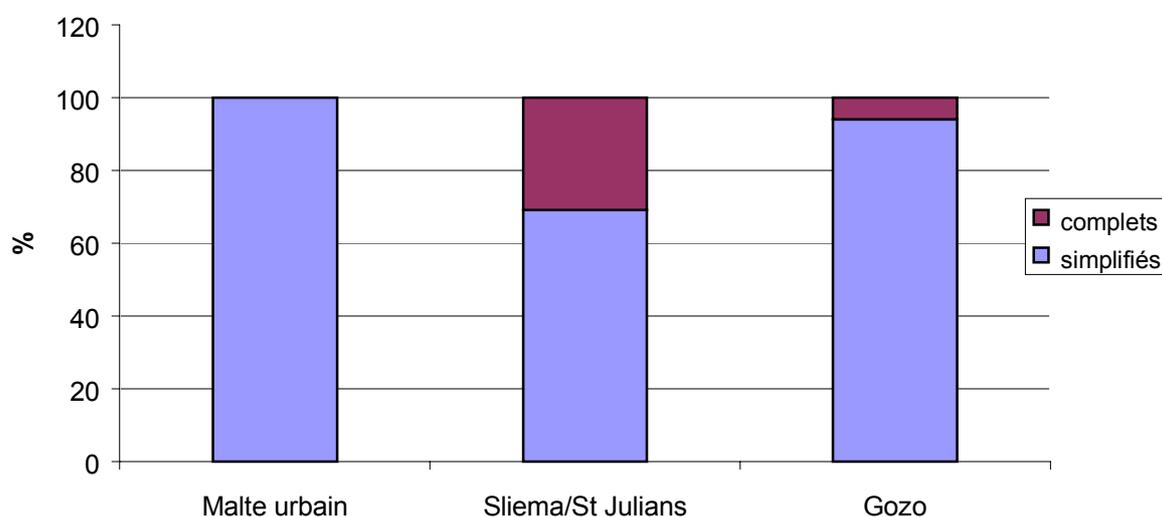


Figure 35 : Structures passées du dîner sur l'archipel maltais



III.1.3 Préparation des repas

Avant d'arriver sur la table et de pouvoir être consommé, le repas doit passer par une succession d'étapes à commencer par la production ou l'acquisition alimentaire, comme il a déjà été exploré, suivie de la transformation des aliments. L'importance des transformations

est variable et est fonction du type de produits utilisés pour la confection du repas. Ainsi, la transformation est très réduite lorsque l'alimentation est achetée « prête à emporter » et à l'inverse, elle est plus conséquente lorsque le repas est élaboré à partir des aliments bruts, nécessitant des temps de préparation et de cuisson plus longs. Bien entendu, le temps consacré à la préparation du repas est fonction de sa structure.

Comme on pouvait s'y attendre, toutes îles confondues, 97% des femmes interrogées assument la préparation quotidienne des repas et il semble donc logique qu'elles soient aussi majoritaires à décider de la composition des repas. Le choix de la composition des repas quotidiens est généralement plus tardif en Sardaigne qu'à Malte avec 52% de femmes sardes ayant affirmé décider du repas *au dernier moment* contre 18% à Malte ($p < 0,001$). A l'opposé, les ménagères maltaises préfèrent décider *en début de journée* (47% contre 30% en Sardaigne) ou voir même *la veille* (43% contre 29% en Sardaigne). Pour environ un quart des femmes sardes et maltaises, un autre membre de la famille assure occasionnellement cette tâche domestique, ou du moins y participe.

En Sardaigne, l'habitude -issue de longue date et perpétuée oralement- de préparer jadis une nourriture frugale, à partir d'aliments sains, simples et typiques de l'alimentation méditerranéenne, donnant lieu à un repas équilibré, ainsi que le recours, non négligeable, à l'auto production et le fait de disposer de conserves maison peuvent apporter des éléments d'explication à la différence de temps passé dans l'organisation du repas entre les deux nationalités de femmes.

Le temps consacré à la préparation des repas la semaine et le week-end est particulier à chaque société insulaire. En effet, en semaine, les femmes maltaises passent en général moins de temps à la préparation du déjeuner que les femmes sardes, ces dernières, privilégiant la préparation du déjeuner, tendent à consacrer en revanche moins longtemps à la préparation du dîner. Le week-end marque une nette différence avec la semaine surtout pour les femmes maltaises car pour 62% des Sardes, le temps de préparation des repas est identique que ce soit le week-end ou la semaine alors que ceci n'est valable que pour 30% des Maltaises (*c.f tableau 10 Annexe 3*). Si en semaine, les femmes maltaises négligent la préparation du déjeuner, elles se rattrapent le week-end qui est l'occasion de cuisiner un '*véritable repas*'. Aucune différenciation spatiale de comportement, quant au temps de préparation des repas, n'est observée parmi les femmes maltaises interrogées, par contre les femmes de Pula sont 63% à destiner plus d'une heure à la préparation du déjeuner alors qu'elles sont 48% à

Cagliari et 92% à Villagrande Strisaili à y consacrer entre une demi-heure et une heure ($p < 0,001$).

Dans chaque île, il faut cependant distinguer une différence de comportement entre les mères et les filles. Ainsi, les mères maltaises ont des pratiques domestiques similaires aux mères sardes, en ce qui concerne le temps consacré à la préparation du dîner la semaine et des repas le week-end ; c'est-à-dire qu'elles sont plus nombreuses que leurs filles à se situer dans la tranche *entre une demi-heure et une heure* pour la préparation du déjeuner et *moins d'une demi-heure* pour le dîner (*c.f tableau 11 Annexe 3*). Aussi, 43% d'entre elles attribuent autant de temps à la préparation des repas le week-end que la semaine, alors que çà n'est le cas que pour 17% de leurs filles. Les filles sardes se différencient de leurs mères quant à la préparation du dîner qui dure entre une demi-heure et une heure, se rapprochant ainsi des habitudes des filles maltaises ($p = 0,027$) mais sans être encore totalement semblables puisqu'une différence demeure entre les deux nationalités (*entre une demi-heure et une heure* pour 77% de Maltaises contre 47% de Sardes ; $p = 0,034$).

Ainsi, en résumé, il apparaît un gradient de temps sous l'effet conjoint de la nationalité, du lieu d'habitation en Sardaigne et de la génération. Alors que les mères sardes sont les plus nombreuses à consacrer plus d'une heure à la préparation du déjeuner, leur progéniture tend à se situer déjà dans la tranche de temps inférieure, c'est-à-dire entre une demi-heure et une heure tandis que les filles maltaises sont les plus nombreuses à consacrer moins d'une demi-heure à la préparation de ce repas et se différencient de façon significative de leurs mères qui se situent entre une demi-heure et une heure. Pour le dîner, la génération des mères, et tout particulièrement les Sardes, se distingue par une durée inférieure à une demi-heure, le repas étant par nature plus frugal, alors que les filles et en particulier les Maltaises, consacrent plus de temps à la préparation de ce repas, soit entre une demi-heure et une heure.

Le temps destiné à la préparation des deux repas principaux est fortement lié au repas jugé le plus important puisque les mères sardes sont les plus nombreuses à avoir affirmé que le déjeuner est le repas le plus important de la journée et on a pu constater que ce sont aussi elles qui consacrent le plus de temps à la préparation de ce repas (figures 36). Par ailleurs, le dîner occupe une place privilégiée majoritairement chez les filles maltaises qui y consacrent de ce fait le plus de temps (figure 37).

Par ailleurs, ces résultats permettent d'observer un changement dans les mentalités sardes liées à l'alimentation puisque même si certaines femmes de la première génération sont contraintes, sous le poids d'une activité professionnelle, à passer plus de temps à la préparation du dîner que du déjeuner, elles ne jugent pas pour autant le dîner comme le repas le plus important (figure 37) ; en revanche, à l'instar des deux générations de femmes maltaises, une proportion similaire de filles sardes consacrent du temps à la préparation de ce repas et le juge le plus important.

En effet, presque dix ans auparavant, le repas de midi était considéré comme le plus important de la journée pour 85,7% de l'ensemble de la population sarde (ISTAT, 1996). Bien que l'échantillon actuel ne puisse être considéré comme représentatif de l'ensemble de la population, la différence entre les deux générations laisse présumer l'amorce d'un changement quant à cette pratique sous l'influence d'un mode de vie différent, du fait notamment de l'augmentation de l'activité professionnelle féminine.

Ainsi, on constate aisément que le modèle d'alimentation méditerranéen, dans lequel traditionnellement le repas du soir se veut frugal, est encore très prégnant dans les habitudes alimentaires des Sardes et en particulier chez la première génération. En revanche, les pratiques inverses déclarées par les Maltaises viennent confirmer un peu plus la perte de ce modèle et l'avancée de la transition nutritionnelle à Malte et surtout parmi la seconde génération.

Figure 36 : Proportion de femmes passant plus d'une heure à préparer le déjeuner en fonction des générations et des îles (%)

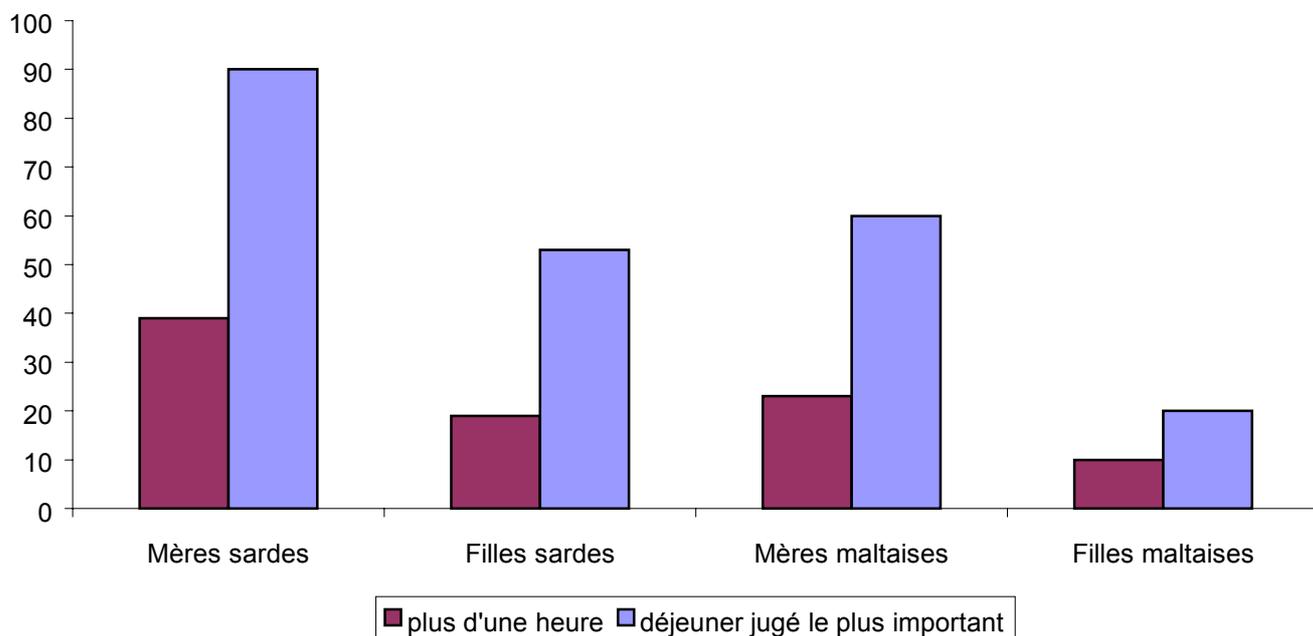
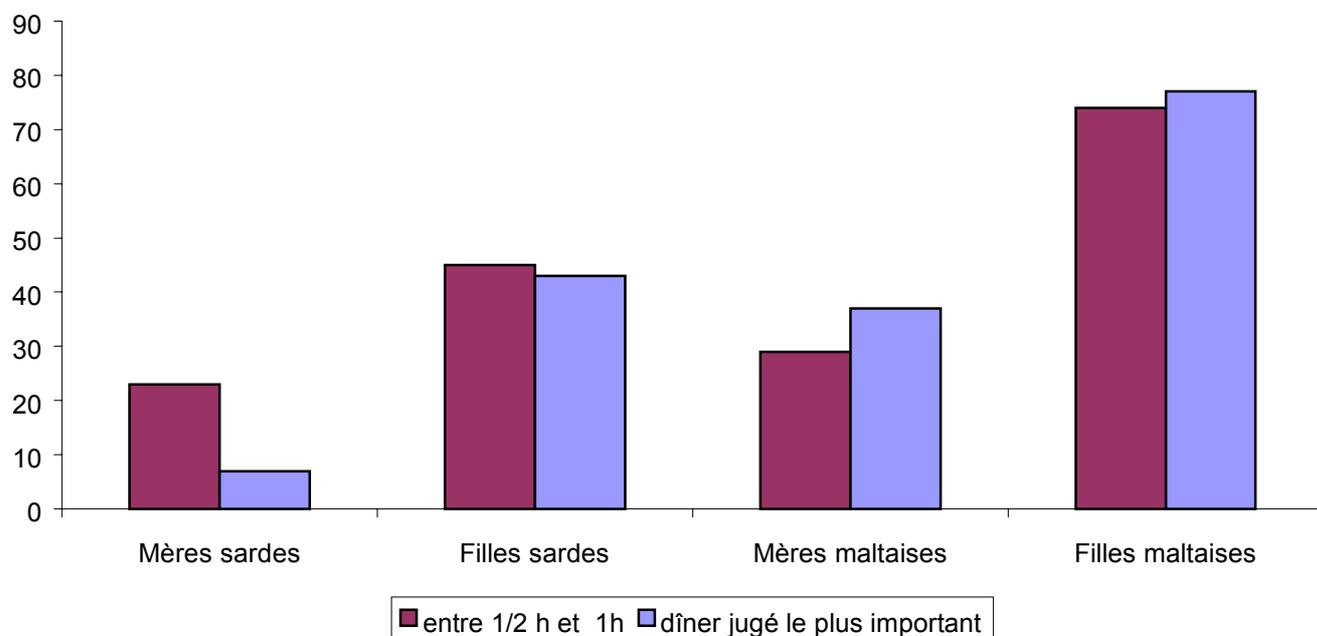


Figure 37 : Proportion de femmes passant plus d'une heure à préparer le dîner en fonction des générations et des îles (%)



III.1.4 Dimension temporelle

L'opposition Sardaigne/Malte se retrouve dans la dimension temporelle, c'est-à-dire l'implantation horaire de la prise de chacun des trois repas (Figures 38, 39 et 40). Si le petit-déjeuner est pris plus tôt, en revanche les deux repas principaux ont lieu plus tardivement dans la région autonome sarde que dans l'archipel maltais (tableau 44).

Tableau 44 : Comparaison de l'horaire des repas entre les deux îles (%)

	SARDAIGNE (n=63)	MALTE (n=60)	p
Petit-déjeuner			
<7h30	70	43	0,003
>7h30	30	57	
Déjeuner			
11h-12h45	22	73	<0,001
>12h45-14h45	78	27	
Dîner			
16h-19h	3	48	<0,001
>19h-21h	97	52	

Au niveau intra-îles, un gradient spatial quant à la prise du déjeuner tardive (c'est-à-dire entre 12h45 et 14h45) se dessine en Sardaigne, avec par ordre décroissant Cagliari, Villagrande Strisaili et puis Pula ($p=0,033$). Seule une tendance se dessine à Malte quant à l'heure avancée du déjeuner (c'est-à-dire entre 11h et 12h45); c'est à Gozo que le plus de personnes interrogées déjeunent tôt, suivit de Malte urbain, puis de Sliema/St Julian's ($p=0,099$) (*c.f* *tableau 12 Annexe 3*).

On retrouve ici les caractéristiques méditerranéennes en Sardaigne et l'influence anglo-saxonne à Malte puisqu'il est habituel de déjeuner et surtout dîner tôt au Royaume-Uni et dans les autres pays du Nord de l'Europe.

Traditionnellement, le repas de midi est normalement le plus riche comme nous avons pu le constater avec les résultats précédents. Celui-ci devrait représenter 40 à 50% de l'apport calorique journalier tandis que le repas du soir plus frugal, seulement 30% (Gerber, 2004). Du point de vue de la santé, il est donc traditionnellement acceptable dans les pays méditerranéens de dîner tardivement puisque ce repas est frugal.

Or, nous venons de le voir, cette répartition, qui privilégie le déjeuner, tend à disparaître - plutôt à la seconde génération et surtout à Malte- pour une augmentation de l'apport calorique du soir au dépend de celui de la mi-journée. Un repas du soir plus copieux, surtout s'il est de type anglo-saxon (donc riche en graisses et en sucres) peut augmenter le risque d'obésité et peut donc avoir des répercussions néfastes sur l'état de santé. Et le fait que les Maltais prennent leur repas du soir plus tôt n'en limite pas les risques, bien au contraire, puisque fidèles au modèle anglo-saxon, ils peuvent prendre un en-cas le soir avant d'aller se coucher afin de combler un petit creux comme nous l'avons vu dans la partie I I.3 de ce chapitre.

Figure 38 : Distribution des horaires du petit-déjeuner inter-îles (n)

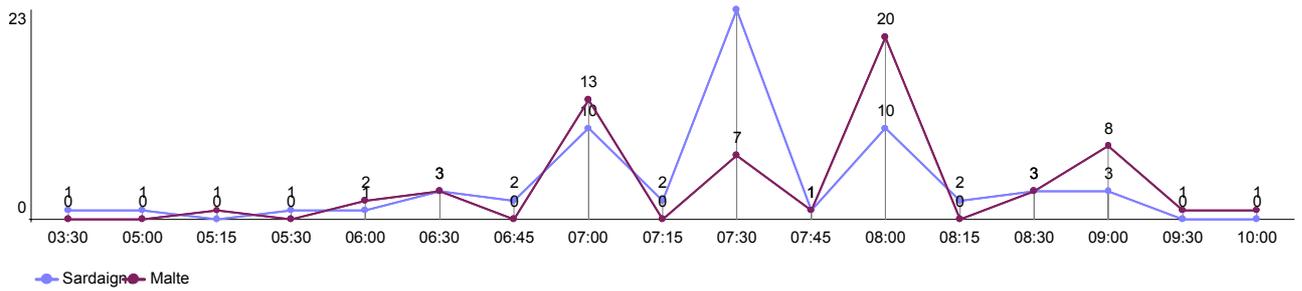


Figure 39: Distribution des horaires du déjeuner inter-îles (n)

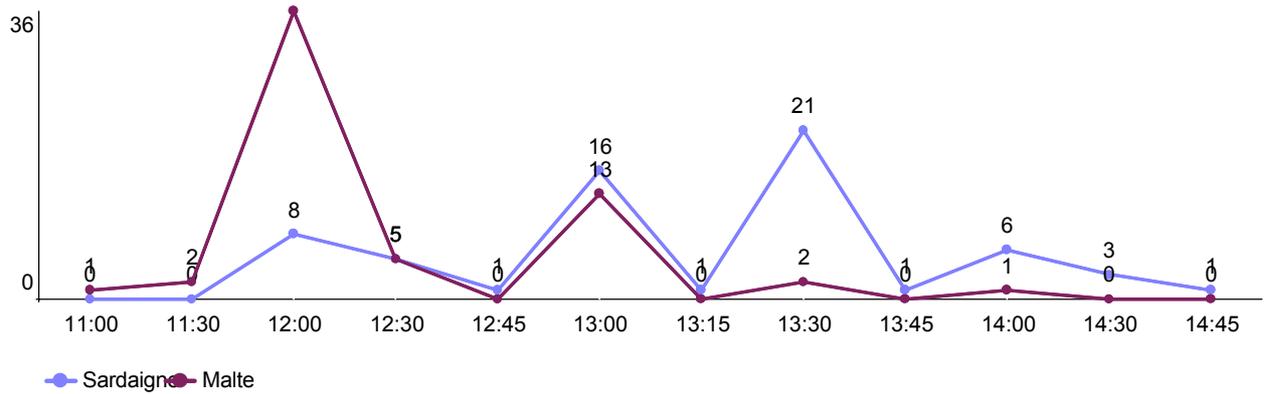
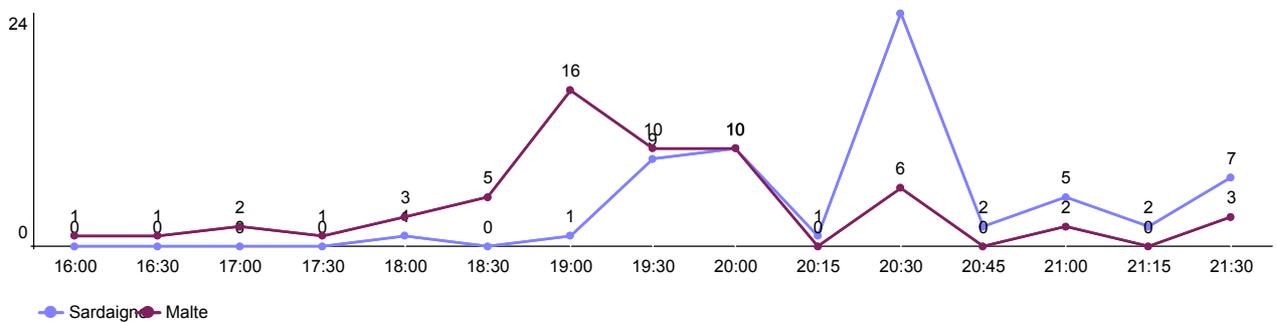


Figure 40 : Distribution des horaires du dîner inter-îles (n)

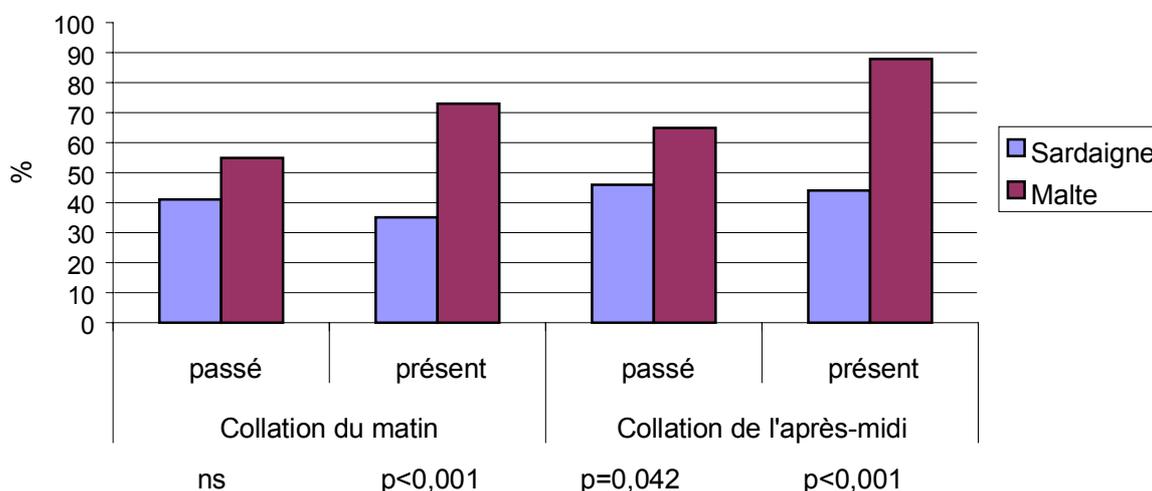


III.2 Les prises alimentaires hors repas ⁹⁸ et profils de structure des journées alimentaires

Les prises alimentaires hors repas

L'alimentation hors repas est un autre aspect des pratiques alimentaires qui oppose les deux sociétés insulaires étudiées (Figure 41). Précisément, que ce soit le matin ou l'après-midi, à l'époque actuelle ou passée, une plus grande proportion de Maltaises ont affirmé manger entre les repas principaux. Cependant, il faut noter que pendant leur enfance, les femmes sardes n'étaient pas significativement différentes de leurs homologues maltaises quant à la prise alimentaire du matin. Par ailleurs, entre les îles, d'une époque à l'autre, l'évolution de la prise alimentaire hors repas croît dans le sens opposé; durant l'enfance, 41% des Sardes grignotaient le matin, et ce n'est plus le cas que pour 35% actuellement ; en revanche, les Maltaises qui étaient déjà 55% à grignoter le matin, le sont à l'heure actuelle 73%. Pour ce qui est de l'après-midi, 54% des Sardes ne goûtaient pas étant enfant, et cela concerne 56% de ces femmes actuellement. Par contre, les Maltaises sont passées de 65% à 90% à manger quelque chose entre les repas l'après-midi ($p=0,007$).

Figure 41 : Comparaison de la proportion de personnes prenant des aliments hors repas entre la Sardaigne et Malte



⁹⁸ Différenciées des repas, les prises alimentaires hors repas, qualifiées de goûters ou bien encore de casse-croûte, sont plus ou moins fondées par un statut social et un ensemble de règles de ritualité structurantes. Lorsqu'elles ne sont pas institutionnalisées, elles relèvent alors de consommations alimentaires non codifiées qui peuvent être solides ou liquides, encore appelées 'grignotage' avec une connotation négative en français (Poulain, 2002-1).

Une fois encore, on peut observer une hétérogénéité spatiale au sein de chaque société insulaire, plus particulièrement à l'époque de l'enfance. Ainsi, c'est à Villagrande que l'on tendait à consommer le plus entre les repas, suivi de Cagliari, puis de Pula (*c.f tableau Ann-14*). Sur l'archipel maltais, Gozo l'emportait, suivit de Sliema/St Julian's, avec Malte urbain en dernière position (*c.f tableau Ann-14*). A l'heure actuelle, cette pratique alimentaire est homogène à l'ensemble des trois milieux sardes, alors que Gozo tend actuellement à se distinguer avec 100% des Gozitaines interrogées prenant un goûter ; dans le passé, c'est à Sliema/St Julian's qu'il se faisait le plus (*c.f tableau Ann-14*).

Aux différences quantitatives, entre les deux îles, s'ajoute une distinction qualitative ; classée en quatre catégories (pain/sandwich +/- autre(s) ; fruits +/- autre(s) ; biscuits/gâteaux ; autre(s)), la composition de ces prises alimentaires hors repas n'était différente entre les deux îles que dans le passé (*c.f tableau 15 Annexe 3*). La catégorie *biscuits/gâteaux* était nettement plus représentée à Malte qu'en Sardaigne (24% contre 3%) où là, pain/sandwich +/- autre(s) étaient consommés par 89% de ces femmes (contre 61% à Malte).

C'est à Sliema/St Julian's que l'on consommait le plus de *biscuits/gâteaux* (40% contre 25% à Malte urbain et seulement 7%(1) à Gozo), tandis qu'à Gozo, pain/sandwich +/- autre(s) dominait ; les fruits n'ont été mentionnés que par 19% des Maltaises (*c.f tableau 16 Annexe 3*). Actuellement, c'est à Villagrande que l'on consomme le plus de *fruits +/- autres* en guise d'en-cas, mais cette catégorie est aussi la plus représentée à Pula (Villagrande Strisaili : 64% contre 56% à Pula et 17% à Cagliari). A l'heure actuelle, les *biscuits/gâteaux* n'ont été mentionnés qu'à Cagliari par 33% de femmes (*c.f tableau 16 Annexe 3*).

Les mères sardes ont un comportement différent de leurs homologues maltaises puisqu'elles sont significativement plus nombreuses à ne pas consommer d'en-cas actuellement (matin et après-midi). Jeunes, on retrouve le même schéma avec la collation du matin pour les deux îles et celle de l'après-midi de façon prépondérante à Malte. Les filles sardes, enfants, prenaient une collation le matin tout comme les filles maltaises ; ce qui est différent, c'est à l'âge adulte - actuellement- puisque les Sardes ont arrêté cette pratique, et que celle-ci s'est pérennisée à Malte (*c.f tableaux 17 et 18 Annexes 3*). Pour la génération des mères comme pour celle des filles, la composition de la collation n'est pas significativement différente pour aucune des deux époques entre les deux îles (*c.f tableaux 19 et 20 Annexe 3*), mais elle diffère d'une époque à l'autre au sein de chaque pays : les fruits ont augmenté dans les deux îles (6% dans le passé contre 44% actuellement en Sardaigne et 7% contre 43% à Malte) ; pain/sandwich +/-

autre(s) ont diminué (89% dans le passé contre 28% actuellement en Sardaigne ($p=0,024$) et 60% contre 30% à Malte ($p=0,046$)).

Cet aspect des pratiques alimentaires nous permet de mettre en évidence un autre des traits caractéristiques de l'alimentation des Maltais, encore une fois sous influence de l'héritage britannique. En effet, la prise alimentaire hors repas, parfois associée au grignotage favorisé par le développement de l'industrie alimentaire ou du moins certaines de ses branches telles que la biscuiterie, la confiserie et la chocolaterie, induit inévitablement la notion de «déstructuration des repas». Cela peut se traduire par un rythme de consommation qui se rapproche de celui des Anglo-saxons ou d'Europe du Nord, avec une alimentation plus échelonnée, avec une banalisation des repas. En d'autres termes, l'alimentation perd son aspect institutionnel, tout est permis. Pour les professionnels interrogés par Libre service actualité, le grignotage représente « l'anti-repas » est n'est autre qu'un moyen de remplacer les repas ou bien même de le substituer. Par ailleurs, il correspond à une tendance des consommateurs à manger n'importe où et n'importe quand (Libre service actualité, 1985)... ne pourrions-nous pas rajouter n'importe quoi? En effet, la prise alimentaire hors repas, lorsqu'elle est composée de la production des principales multinationales du « snacking » équivaut à une surconsommation de produits riches en lipide, incapables d'assurer un rassasiement durable, voire susceptible d'engendrer une véritable addiction au sel et au sucre (Normand, 2003).

Profils de structure des journées alimentaires

Sur une journée, la somme des prises alimentaires de différente nature constitue ce que l'on appelle la journée alimentaire. Différents profils se dégagent en fonction des diverses combinaisons associant les trois repas et les prises alimentaires hors repas.

Ainsi, les différents cas de figures observés ont donné lieu à trois grands profils de journées alimentaires suivants :

- *Trois repas* (petit-déjeuner, déjeuner et dîner)
- *Trois repas + une ou deux prise(s) alimentaire(s) hors repas* (matin et/ou après-midi)
- *Deux repas +/- une prise alimentaire hors repas*

Que l'on remonte à l'époque de l'enfance ou que ce soit à l'époque actuelle, la Sardaigne et Malte se distinguent l'une de l'autre par différents profils de journée alimentaire. Aux deux

époques, le profil dominant à Malte est *trois repas + une ou deux prise(s) alimentaire(s) hors repas* (73% dans le passé et 93% actuellement) alors qu'en Sardaigne, une plus grande proportion de personnes mangent uniquement en fonction des trois repas institutionnalisés (44% dans le passé ; $p=0,004$ et 48% actuellement ; $p<0,001$). Cependant, aux deux époques, l'échantillon sarde est partagé entre *trois repas* et *trois repas + une ou deux prise(s) alimentaire(s) hors repas* (56% dans le passé et 49% actuellement). D'une époque à l'autre, aucun changement significatif ne fut observé en Sardaigne quant aux profils de la journée alimentaire, en revanche, l'échantillon maltais a significativement augmenté son apport alimentaire avec le temps ($p=0,02$) (*c.f tableau 13 Annexe 3*). Dans le passé, la Sardaigne laissait apparaître des différenciations géographiques dans le sens où 79% des femmes interrogées à Pula faisaient uniquement trois repas par jour alors qu'à Cagliari et Villagrande Strisaili, la journée alimentaire se composait de *trois repas + une ou deux prise(s) alimentaire(s) hors repas* pour respectivement 56% et 73% des femmes interrogées ($p=0,007$). A l'instar de Malte, la structure de la journée alimentaire tend à s'homogénéiser à l'intérieur de la Sardaigne actuelle car même si elle reste partagée entre deux types de profil, la différence entre les trois terrains d'observation n'est plus significative ($p=0,057$) (*c.f tableau 14 Annexe 3*). Aucune différence générationnelle n'a été constatée pour les deux nationalités.

Alors, à la lumière de ces données incluant plusieurs composantes du comportement alimentaire, que peut-on conclure des pratiques alimentaires sardes et maltaises ? Maintien ou déstructuration de l'alimentation des Sardes et des Maltais ?

IV En quoi les Sardes se distinguent-ils des Maltais, et vice-versa ?

IV.1 Du point de vue des pratiques alimentaires

Au fil des pages sont apparus beaucoup de traits particuliers des pratiques alimentaires sardes et maltaises, opposant significativement les deux sociétés insulaires pour certains et profilant simplement une tendance inverse pour d'autres.

Afin d'illustrer de façon explicite ce qui caractérise et distingue les pratiques alimentaires des Sardes et des Maltais, le modèle d'Analyse Factorielle des Correspondances Multiples (AFCM), le plus représentatif, a été sélectionné. Du fait notamment de la faiblesse des échantillons, la totalité des variables discriminantes ne peut être présente sur ce modèle. C'est pourquoi le tableau 46 présente la synthèse des variables jugées distinguer le mieux les deux

sociétés en terme de pratiques alimentaires. Cependant, même si l'on a pu voir que les comportements alimentaires n'étaient pas tous homogènes sur l'ensemble de chaque territoire, d'une manière synthétique, le modèle de l'analyse factorielle permet tout de même d'illustrer graphiquement, d'un côté avec la Sardaigne, le maintien du modèle d'alimentation méditerranéenne et de l'autre, avec Malte, l'avancée du modèle d'alimentation anglo-saxon (figure 42). Le tableau 45 présente la contribution des variables du modèle sur les axes 1 et 2.

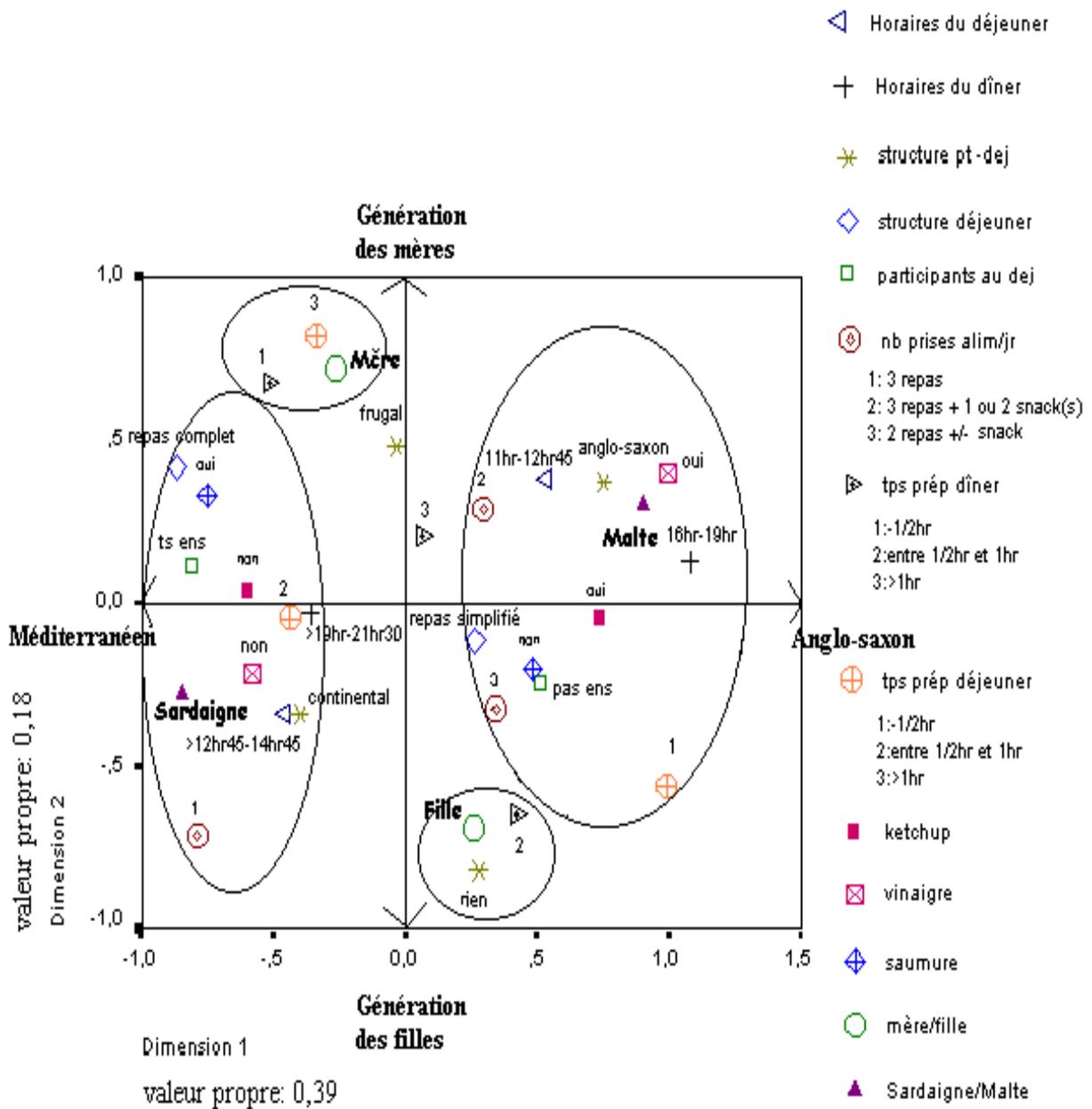
A travers des descripteurs du comportements tels que la synchronisation sociale (c'est-à-dire la prise en commun des repas par l'ensemble de la famille), la structure des repas et des journées alimentaires, ainsi que de la dimension temporelle, on a pu constater, avec évidence, une différence essentielle dans la structure de l'apport alimentaire quotidien entre les deux territoires insulaires.

Tout d'abord, l'absence de prise alimentaire hors repas, en Sardaigne, est un aspect important du modèle d'alimentation méditerranéenne qu'il est bon de maintenir et auquel il est conseillé d'habituer progressivement les enfants (Gerber, 2004). Ensuite, le repas de la mi-journée, jugé le plus important, est par voie de conséquence le plus riche du point de vue de l'apport énergétique. J.M Castro a récemment rapporté les effets du rythme circadien sur l'apport énergétique total de la journée. Ainsi, plus la prise alimentaire du dîner est importante, plus la prise alimentaire totale de la journée l'est aussi (Castro, 2004). La population maltaise, privilégiant le repas du soir, tendrait donc à avoir un apport énergétique plus grand que la Sardaigne où la tendance à la frugalité semble toujours de mise. Inversement, la consommation d'en-cas entre les repas, l'augmentation de l'apport calorique au repas du soir au dépend de celui de la mi-journée, ainsi que la montée de l'individualisme caractérise le modèle d'alimentation anglo-saxon qui bien présent à Malte.

Enfin, il ne faut pas oublier la dimension conviviale du modèle d'alimentation méditerranéenne qui apparaît encore bien présente dans la région autonome sarde. Du point de vue de la commensalité, les résultats montrent que le repas du soir est le lieu privilégié d'une très forte socialisation dans les deux îles. Même si le dîner tend de plus en plus à être l'unique occasion de la journée de rassembler tous les membres des familles sardes et maltaises, cette tendance a quelques longueurs d'avance à Malte où l'éclatement du noyau familial, pour le petit-déjeuner et le repas méridien, était déjà dans le passé plus prononcé et le reste encore à l'heure actuelle, signe d'un certain maintien, en revanche, des rites commensaux sardes. Cela est d'autant plus regrettable pour les Maltais que l'effacement progressif des rituels

traditionnels des repas, et en particulier celui de midi, s'effectue au profit de grignotages, souvent solitaires renforçant la perception individualiste de l'activité sociale (Corbeau, 1994), mais aussi favorisant la consommation de produits riches en graisses, en sel et/ou en sucres.

Figure 42 : En quoi les Sardes se distinguent-ils des Maltais, et vice-versa ? (AFCM)



(c.f tableau 21 Annexe 3)

Tableau 45 : contributions des variables de l'AFCM sur les axes 1 et 2

Mesures de discrimination

	Dimension	
	1	2
Sardaigne total et Malte total	,720	,076
mère ou fille	,125	,336
SAUMURE	,399	,021
vinaigre cat simplifiées	,558	,159
utilisez-vous le ketchup	,465	,012
combien de tps passez-vous à cuisiner pour le déjeuner?	,435	,371
combien de tps passez-vous à cuisiner pour le dîner?	,205	,516
Horaires du dîner	,360	,007
nb prises alimentaires/jour actuellement	,257	,298
participants au dej actuel cat simplifiées	,364	,000

S'il recule en pratique, cela n'enlève en rien le fondement solide du repas familial comme modèle et ayant pour fonction de produire et de notifier vie et esprit de famille en rassemblant l'ensemble du groupe domestique, à heures fixes, autour de plats cuisinés à la maison. Ce modèle, qui représente pour les femmes (surtout celles issues des milieux populaires) l'ultime rempart contre la désintégration de la famille (Marenco, 1995), est tenté d'être appliqué, à chaque fois que faire se peut, c'est-à-dire plutôt le soir et lors des occasions festives à Malte mais aussi à midi pour la Sardaigne.

Pour ce qui est de la structure des repas et du profil des journées alimentaires, la faiblesse des effectifs dans chaque terrain d'observation ne permet pas de voir véritablement le sens de leur évolution respective d'une époque à l'autre. Cependant, les résultats semblent indiquer différents changements entre les deux îles qui sont le signe d'une transformation à deux vitesses. Tout d'abord, l'époque actuelle est marquée par la tendance à prendre un petit-déjeuner de plus en plus copieux à Malte, avec la diffusion à l'ensemble de l'archipel du type anglo-saxon, qui, autrefois, était quasi uniquement réservé à une population plus favorisée économiquement (c'est-à-dire issue du milieu touristique). Cette disparité sociale, et géographique, rendait toutefois, à l'époque, l'archipel maltais déjà atypique et 'en avance sur son temps' si l'on peut dire puisque à la même époque, d'une part ce type de petit-déjeuner

n'existait pas en Sardaigne où d'autre part, ce repas se voulait plus frugal, et le reste encore à l'heure actuelle.

Quant aux deux repas principaux, leurs structures se sont homogénéisées avec le temps sur l'ensemble de chaque territoire insulaire avec la diffusion des repas simplifiés, c'est-à-dire avec une structure binaire. Si dans le passé, la sécurité alimentaire (symbolisée quantitativement par une structure ternaire des repas), réservée à une élite financièrement aisée, habitant soit la capitale en Sardaigne ou bien le milieu touristique à Malte, générait une disparité socio-spatiale, tel n'est plus le cas actuellement. L'accès à la nourriture ne discrimine donc plus les comportements alimentaires mais ce sont plutôt les modes de vie. Les effectifs réduits de chaque échantillon ne permettent pas de dégager de tendances en fonction de la génération ou encore du milieu intra-îles. Cependant, entre les deux îles, une différence de comportement est observée quant à la façon de simplifier le repas. A Malte, la simplicité se traduit par le modèle du sandwich anglo-saxon et non plus par un repas issu d'une préparation domestique et regroupant tous les membres de la famille autour de la table à la mi-journée comme c'est encore le cas en Sardaigne.

Enfin, l'importance de l'alimentation hors repas à Malte est à noter, en comparaison avec la Sardaigne où elle disparaît à l'âge adulte, mais l'on reste cependant dans le domaine des goûters et non dans celui du grignotage en continu qui lui a une connotation bien plus négative, même s'il est probable que les prises alimentaires hors repas n'ont pas toutes été déclarées lors de la collecte des données. A cet égard, il est bon de préciser que par rapport aux pratiques réellement mises en œuvre, les réponses peuvent en effet être l'objet de transformation, de déformations, conséquences de phénomènes cognitifs comme l'oubli ou la dénégation (Poulain, 2002-2).

Enfin, la dimension temporelle a permis de mettre en évidence des comportements alimentaires maltais calqués sur le modèle nord-Européen, du fait que les deux repas principaux sont pris plus tôt sur l'archipel qu'en Sardaigne. Cela a en fait une répercussion sur le profil global de la journée alimentaire dans le sens où le repas du soir peut être pris relativement tôt, il ne met pas à l'abri du grignotage du fait d'une éventuelle fringale en milieu ou fin de soirée souvent satisfaite avec des aliments riches en matières grasses et/ou en sucres.

Tableau 46 : En quoi les Sardes se distinguent-ils des Maltais, et vice-versa ?

SARDAIGNE	MALTE
Type de repas pris en dehors du foyer (surtout seconde génération)	
Repas complet ou simple	Repas rapide (fast food)
Conserves dans la saumure	
oui	non
Types d'aliments conservés dans l'huile	
- Olives et/ou légumes variés et/ou poisson - Légumes variés	Olives uniquement
Conserve dans le vinaigre	
non	oui
Matière grasse utilisée pour la friture	
Huile d'olive exclusivement	Huile d'olive ou huile de grain et/ou autre(s)
Temps préparation des repas	
Déjeuner : entre 1/2h et 1h ou + 1h Dîner : - ½ h (surtout MS)	Déjeuner : -1/2 h Dîner : entre 1/2h et 1h ou + 1h
Repas jugé le plus important	
Déjeuner (surtout les mères)	Dîner (surtout les filles)
Participants au déjeuner	
Ensemble	Pas ensemble
Types de condiments utilisés et ketchup	
Sauces continentales Ketchup : non	Sauces d'origine britannique Ketchup : oui
Horaires du déjeuner et du dîner	
Tard	Tôt
Type actuel de petit-déjeuner	
Tartines-viennoiseries	Anglo-saxon
Profil de la journée alimentaire	
3 repas uniquement	3 repas avec 1 ou 2 en-cas ou 2 repas +/- 1 en-cas
Prise de snack hors repas	
Ni le matin, ni l'après-midi	Matin et après-midi

A la lumière de ces résultats mettant en avant une évolution des pratiques alimentaires sur les générations on peut se demander si l'évolution des indicateurs de santé ne pourrait-elle pas être le reflet du changement des comportements et du niveau de développement dans chaque société ? La section suivante est uniquement à usage indicatif et ne peut prétendre retracer une éventuelle transition sanitaire étant donné la différence d'échelle entre les données de l'enquête et les données statistiques de santé, ainsi que la limitation de disponibilité dans le temps des données de santé.

IV.2 Du point de vue des indicateurs de santé

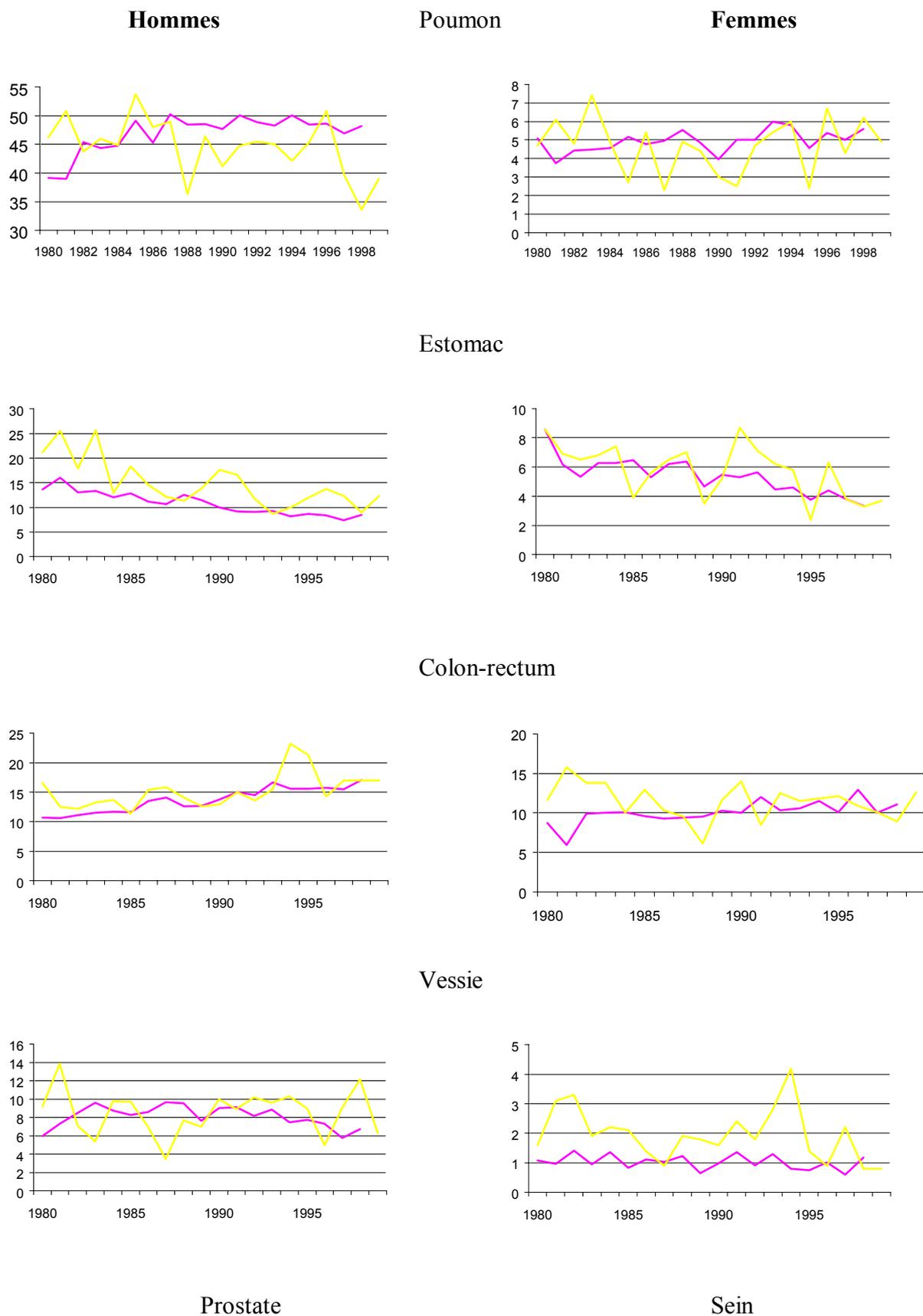
Associés au vieillissement de la population, les changements socio-économiques ont favorisé la montée des maladies chroniques dégénératives (Miossec, 1989). L'influence néfaste de l'environnement et d'un certain style de vie a fait l'objet de nombreuses études et publications et est admise comme facteur contribuant à l'incidence des maladies chroniques dégénératives (MCD) (revue des études dans Gerber et Corpet, 1997). Les facteurs tels que notamment le tabagisme, la consommation d'alcool, le manque d'activité physique et aussi l'alimentation sont reconnus comme étant étroitement liés à l'étiologie des MCD (OMS, 1990).

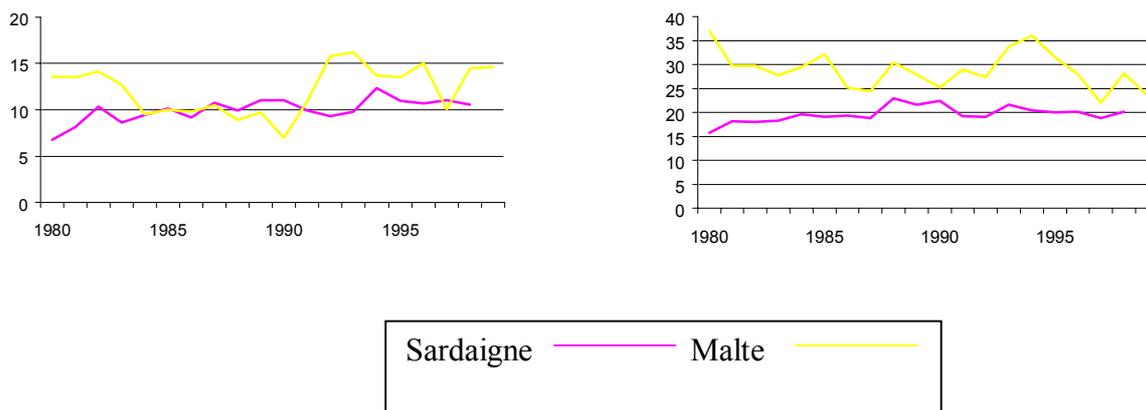
L'idée que la nutrition est liée à l'étiologie de certains cancers n'est pas récente puisqu'elle remonte à 960-1279 après J.C. lorsque Yong-He Yan associa une mauvaise alimentation avec ce qui est de nos jours connu comme le cancer de l'œsophage (WRCF, 1997). Ensuite, une succession de chercheurs est venue renforcer cette idée et Orr (1933) qui fût l'un des pionniers en matière d'études épidémiologiques montra que l'alimentation constituait un facteur de risque dans le développement de certains cancers. Dans les années 1980, Doll and Peto (1981), ont estimé à une moyenne de 35% (avec un intervalle de 10 à 70%) la part de l'alimentation dans l'étiologie de certains cancers incluant notamment le cancer de l'estomac, du colon-rectum, de la vessie, du poumon, de la prostate et du sein.

La figure 43 met en évidence l'évolution des taux standardisés sur l'âge, utilisant la population mondiale comme référence, de mortalité des cancers cités ci-dessus, pour les deux sociétés insulaires.

N.B. : ces données n'étant pas disponibles pour le cancer du colon-rectum à Malte, les données concernant l'intestin ont été utilisées.

Figure 43 : Comparaison de l'évolution de la mortalité de certains cancers entre la Sardaigne et Malte





Source des données : Sardaigne : Istituto Superiore di Sanita ; Malte : Centre International de Recherche sur le Cancer (CIRC)

Tableau 47 : Tendances chronologiques des taux de mortalité

Localisation	SARDAIGNE		MALTE	
	p	sens	p	sens
Poumon	0,058	↗	NS	
	0,008	↗	NS	
Estomac	<0,001	↘	<0,001	↘
	<0,001	↘	0,006	↘
Colon-rectum	<0,001	↗	0,002	↗
	<0,001	↗	0,054	
Vessie	NS		NS	
	NS		NS	
Prostate	0,001	↗	NS	
Sein	0,033	↗	NS	

HOMMES FEMMES

Considéré comme une maladie rare jusqu'au début du XX^e siècle, le cancer du poumon représente maintenant la première cause de morbidité et de mortalité parmi les populations masculines, dans les pays industrialisés. Les Sardes et les Maltais ne font pas exception à ce phénomène même si l'augmentation n'est pas significative pour Malte sur la période étudiée. On sait que l'évolution de la mortalité par ce type de cancer est le résultat de l'évolution de la consommation de tabac. Ainsi, l'évolution des mentalités et des modes de vie a entraîné une

augmentation, parfois massive, du tabagisme parmi la population féminine dont on peut d'ores et déjà observer les effets sur la figure 43. En 1992, on enregistrait, à Malte, une hausse du nombre de femmes qui fument (Galea & Mamo, 1992).

Sur le plan international, ce sont les premiers pays dans lesquels le tabagisme était le plus important (Cuba, Japon, Australie, Singapour, Danemark et Royaume-Uni) qui sont aussi les premiers à montrer des signes du déclin de la mortalité par cette cause, suite à la diminution de la prévalence du tabagisme (World Health Organization, 2003). De ce point de vue, les deux sociétés insulaires en sont donc à un stade moins avancé dans la transition épidémiologique avec cependant une avance pour Malte où se dessine un profil du tabagisme en perte de vitesse chez les hommes, plus accentué depuis la seconde moitié des années 1990.

Bien qu'il existe une grande variabilité géographique, le cancer du sein est le plus fréquent des cancers de la femme dans le monde ; les pays développés arrivant en tête. L'incidence et la mortalité augmentent dans la plupart des pays. Les Sardes, mais surtout les Maltaises n'échappent pas au fait que ce cancer enregistre les plus grands taux de mortalité comme on peut le constater sur la figure 43. Cependant, même si elle n'est pas significative, l'évolution semble plutôt indiquer une tendance à la diminution à Malte alors que l'évolution est significativement en augmentation pour la Sardaigne (tableau 47). Si on peut donc observer que les deux courbes tendent à se rejoindre, les Maltaises, dont les taux de mortalité avoisinaient, au début des années 1990, ceux des pays de l'Europe du Nord et particulièrement du Royaume-Uni (Dept of Health, 1993) ont une longueur d'avance pour tout au long de la période. Cet écart dans les taux de mortalité entre les deux nationalités de femmes laisse, d'une part, présumer une différence de comportements, notamment alimentaires, entre les deux populations ; et d'autre part, une forte ressemblance des pratiques maltaises avec celles du Royaume-Uni.

Bien que la fréquence du cancer de l'estomac ait régulièrement diminué au cours des 50 dernières années dans la plupart des pays, ce cancer reste un des plus fréquents dans le monde (Hill et al, 1997). Cette tendance se vérifie bel et bien dans les deux sociétés insulaires où le déclin est significatif pour les deux sexes (tableau 47). La baisse de fréquence du cancer de l'estomac a été attribué en partie à la substitution des modes de conservation traditionnels (salaison, fumaison, etc.) par la réfrigération. Par ailleurs, plusieurs enquêtes ont montré un risque diminué chez les sujets consommant beaucoup de fruits frais et de légumes.

Que ce soit en terme d'incidence ou de mortalité, le cancer colorectal est classé au second rang dans de plus en plus de pays industrialisés. La tendance vers une augmentation est en train de s'inverser en Amérique du Nord mais celle-ci n'a pas encore été observée en Europe occidentale (World Health Organization, 2003). En Sardaigne, pour les deux sexes, ainsi que chez les hommes maltais, la mortalité augmente significativement.

L'incidence du cancer de la vessie est soit en augmentation modérée ou stable dans la plupart des pays industrialisés. On peut effectivement observer une évolution stable chez les deux sexes dans les deux sociétés insulaires. On sait que le tabagisme est un facteur de risque pour approximativement 60% des cas chez les hommes et 30% chez les femmes dans les pays développés (World Health Organization, 2003).

Enfin, le cancer de la prostate est en nette augmentation, significative uniquement en Sardaigne puisque l'évolution indique une diminution à Malte entre 1985 et 1990, suivit d'une augmentation au cours de ces dernières années. Au niveau mondial, il n'y a guère qu'aux Etats-Unis que la tendance s'est inversée (World Health Organization, 2003).

En 1992, à Malte, une mort sur quatre était prématurée (avant 65 ans) et les trois quarts des morts prématurées avaient pour origine les maladies chroniques dégénératives pour lesquelles les cancers (26,8%) étaient la seconde grande cause de mortalité après les maladies cardiovasculaires (34,2%) dont, de façon intéressante, les taux de mortalité avoisinaient ceux du Royaume-Uni (Dept of Health, 1993). Malgré la position prépondérante des maladies cardiovasculaires, les chiffres indiquaient, au début des années 1990, l'amorce d'une diminution des personnes de moins de 65 ans mortes prématurément, laissant suggérer l'efficacité des premiers messages de promotion de santé qui restent cependant nécessaires pour remédier aux taux encore élevés comparés au reste de l'Europe et surtout aux autres pays méditerranéens (Dept of Health, 1993).

Il est difficile, à la lueur de ces quelques données de santé, de répondre avec précision à la question posée précédemment étant donné la présence d'un certain nombre de limitations. A savoir, le manque de disponibilité de ces données dans le temps, la difficulté de trouver des données statistiques comparables entre les deux sociétés. Qui plus est, ces deux sociétés sont toutes deux insulaires, ce qui a pour corollaire un système statistique moins développé, du moins en Sardaigne, et ne sont pas similaires sur le plan administratif : région autonome pour

l'une et état-nation pour l'autre. Néanmoins, l'évolution des ces indicateurs, sur la période étudiée, permet tout de même d'observer quelques différences intéressantes entre les deux sociétés qui viennent confirmer une des hypothèses mises en avant en introduction. L'archipel maltais présente bel et bien des signes d'excès du développement plus rapide que la Sardaigne si l'on en juge au travers de l'évolution des pathologies telles que le cancer. Cela apparaît plus nettement au travers de la comparaison entre les deux territoires de l'évolution du cancer du poumon chez les hommes et du cancer du sein chez les femmes.

Conclusion

Au terme de ce travail, le contraste entre ces deux réalités insulaires est saisissant dans bien des domaines. Le but était de mesurer, d'expliquer et de comparer l'existence et l'ampleur des changements, en particulier alimentaires, dans chaque société. L'analyse, au préalable, sur un plan socio-économique et culturel était alors essentielle tant l'interdépendance entre ces domaines et les pratiques alimentaires est grande. Et pour mieux comprendre le présent, il fallait aller regarder le passé. On comprend alors aisément combien le retour aux faits historiques était nécessaire pour saisir les fondements de la personnalité, et l'évolution, de ces deux sociétés toutes deux situées en plein cœur de la Méditerranée, toutes deux parties de bas mais aux destins si différents.

Au terme des multiples dominations respectives, bien qu'ayant en commun un contexte de développement très médiocre à l'issue de l'autonomie pour l'une et de l'indépendance pour l'autre, les sociétés sarde et maltaise présentaient des niveaux de développement différents. Car tandis que la Sardaigne, faisait partie d'un Mezzogiorno dont le long retard sur le plan social et économique, frôlait à certains moments le sous-développement, l'époque coloniale britannique avait tout de même eu quelques répercussions positives sur le développement économique de l'archipel maltais. Si les Sardes se sont avérés beaucoup moins malléables, et ont su mieux préserver leur identité face aux influences étrangères, que leurs voisins maltais, ainsi faisant, ils se sont également mis à l'écart des flux d'échanges internationaux et des économies de marché. Bien au contraire, les Maltais s'en sont toujours remis aux mains d'Etrangers, mais au prix de la perte de leur identité tant la multiplicité des références provoque des tiraillements et crée des confusions. Ces deux oppositions en matière d'attitude face aux assauts répétés ont donné lieu par la suite à deux évolutions différentes.

Si les Maltais n'ont pas pu être maîtres de leur histoire, le parcours de cet archipel n'en demeure pas moins étonnant car ils ont su tirer avantage d'une situation géographique exceptionnelle qui les a propulsés au devant de la scène internationale. C'est ainsi que le poids écrasant de l'histoire, combiné à l'exploitation de cette position géographique avantageuse, a forgé et révélé, au cours des siècles, une personnalité complexe, pour le moins atypique et remplie de paradoxes. A commencer par le paradoxe identitaire du fait des nombreux brassages ethniques, dont le dernier s'est soldé par une véritable action de clonage

de la société maltaise sur le 'moule' britannique, puis paradoxe au niveau économique. Bien qu'ayant fourni une terre d'asile aux plus grands de ce monde, les Maltais se sont vus obligés de s'exiler face à la menace économique. Ne disposant que d'un territoire des plus exigus, le tourisme de masse y est pourtant développé. La forte densité de population sur ce minuscule territoire n'est qu'une contradiction de plus. Qui aurait cru qu'un contexte géographique en terme de ressources naturelles a priori aussi peu favorable, donne lieu à un développement économique si florissant. Enfin, situé en plein cœur de la Méditerranée, les pratiques alimentaires sont calquées sur le modèle anglo-saxon.

On peut regretter l'absence d'un certain nombre d'informations qui auraient permis d'étayer les mutations en cours dans les deux sociétés qui aurait donné la mesure de la vitesse du changement et qui aurait conduit à une analyse affinée. Le recensement de l'appareil de distribution alimentaire et son évolution, aurait été un apport considérable dans l'analyse du changement des pratiques alimentaires. Mais faute de disponibilité de données statistiques (comme tel était le cas en Sardaigne qui ne conserve pas d'archives en matière de petits commerces comme la boulangerie par exemple), de surcroît devant être équivalentes pour les deux territoires, la comparaison entre les deux îles s'avérait impossible. Comparer deux territoires qui ne sont pas équivalents sur le plan administratif, état-nation disposant d'un service statistique pour l'un, et province autonome avec un service statistique plus défaillant (où les séries dans la durée font défaut) pour l'autre, ne permet pas une analyse rigoureuse et peut induire des erreurs d'interprétations.

Sur ce point, on peut se réjouir, à la fois de l'entrée de Malte dans l'Union européenne, ainsi que du développement des statistiques régionales (qui profitera à la Sardaigne) au sein d'Eurostat. On peut espérer qu'il sera alors possible de disposer de données statistiques comparables, notamment dans les domaines de l'armature commerciale ou encore de l'équipement des ménages, etc. qui auraient été certainement déjà bien explicites à ce stade de l'évolution.

Toutefois, la mesure du changement, en matière de pratiques alimentaires, a été rendue possible grâce aux enquêtes menées sur deux générations. Ce travail unique en son genre, pionnier en matière de comparaison de l'évolution des pratiques alimentaires sur plusieurs générations dans ces deux sociétés insulaires a mis en lumière de précieuses informations et permet dès lors de répondre aux différentes questions posées en introduction.

L'hypothèse de départ qui consistait à considérer que l'évolution de la société maltaise ne s'est effectuée ni au même rythme, ni de la même façon qu'en Sardaigne a bel et bien été vérifiée. Par ailleurs, l'amélioration du niveau de vie, dans chaque société, n'a pas retenti de la même manière sur l'évolution des pratiques alimentaires. Elle est venue renforcer le modèle culturel méditerranéen en Sardaigne, et anglo-saxon à Malte.

Le contraste, tant en terme d'aliments consommés, que de pratiques d'approvisionnement, de préparation, ainsi que d'horaire, de structure et de commensalité des repas, était et, reste fort entre les deux sociétés insulaires.

En Sardaigne, l'alimentation est avant-tout associée à la dimension culturelle et identitaire basée sur la tradition. Sous l'influence des mutations socio-économiques, le modèle méditerranéen se transforme sans pour autant disparaître. La modernisation se traduit par une simplification des repas mais ils restent structurés et fortement socialisés. En revanche, à Malte, l'évolution des pratiques alimentaires a été plus brutale. La modernité a engendré le passage d'un stade de précarité alimentaire à un stade d'excès, qui plus est, dans un contexte identitaire et culturel, non plus méditerranéen, mais anglo-saxon. Ce qui a eu pour corollaire un contre-coup, ayant eu lieu plus tôt, sur l'état de santé de la population.

Cependant, ces schémas ne sont pas homogènes sur l'ensemble de chaque territoire. Les pratiques alimentaires contribuent donc toujours à différencier l'espace. La zone interne sarde demeure encore la région la plus fidèle à la tradition malgré l'adoption d'une relative modernité dans ses pratiques alimentaires. Le constat est le même sur l'archipel maltais où, nous avons pu le constater, Gozo se distingue de sa grande sœur insulaire, notamment en matière d'approvisionnement alimentaire. Le bilan y est cependant mitigé du fait de la présence d'industries alimentaires et du nombre important d'émigrés de retour des antipodes. C'est ainsi que sur cette île encore préservée des méfaits de l'urbanisation, production locale de fromages de brebis, production de ketchup et essor de la mode alimentaire asiatique se côtoient.

Si en Sardaigne, un gradient spatial se dessine et distingue parfois clairement les trois sites d'enquêtes choisis (traditionnel, touristique et urbain), c'est plutôt une opposition entre d'un côté Gozo et de l'autre les sites urbain et touristique qui se présente sur l'archipel maltais, témoignant d'un décalage entre l'évolution socio-économique des deux îles de l'archipel. Cela concerne notamment les pratiques d'approvisionnement, que ce soit en terme d'auto production ou de types de commerces fréquentés, mais aussi d'équipement ménager.

Au sein de chaque société, des différences générationnelles, en matière de pratiques alimentaires ont pu être mises en évidence, indiquant l'évolution socio-économique des sociétés et validant ainsi la seconde hypothèse. C'est ainsi que les filles se distinguent de leurs mères en matière de pratiques liées à l'approvisionnement, aux conserves, à la préparation, à la structure et au rythme des repas. Aussi, des variables telles que le mode de préparation des pâtes, la présence d'un jardin-potager, la consommation et le type d'aliments à emporter, le recours au marchand ambulant, la possession d'un four à micro-onde, le temps de préparation destiné au dîner ou encore la commensalité du petit-déjeuner distinguent les comportements des deux générations en Sardaigne et/ou à Malte. Mais vient s'ajouter à cette liste, l'utilisation du ketchup qui a été volontairement mise à part tant la symbolique de ce condiment est forte et les résultats obtenus sont parlants. Non seulement le ketchup permet de distinguer une différence de comportement entre les deux générations dans chaque île, mais aussi, à lui seul il se suffirait, même sans évoquer les autres condiments anglo-saxons, pour donner la mesure du changement entre les deux sociétés. Le gradient spatial et générationnel observé atteste de l'ampleur de propagation du modèle anglo-saxon à Malte.

La Sardaigne, dont la société est restée stagnante pendant très longtemps, sait aujourd'hui utiliser en tant qu'atout ce qui était, hier encore, considéré comme négatif. D'autant que le regard porté sur un produit peut se transformer : un produit considéré comme l'aliment du pauvre et qui appartenait à la seule sphère rurale peut devenir un produit noble et recherché. La patrimonialisation de ses produits alimentaires, qui en tant que produits méditerranéens bénéficient d'une image fortement positive, en témoigne. Véritable héritage, ces produits alimentaires dits traditionnels, typiques, profondément ancrés dans la société, qui sont entourés d'un savoir-faire et qui bénéficient pour certains d'une appellation (en référence à une tradition), contribuent, avec leur cortège de pratiques et d'usages, à la symbolisation et au maintien de l'identité culturelle et sociale sarde.

Ainsi, les différents acteurs, parmi lesquels les producteurs et les institutions locales se mobilisent pour revaloriser ces produits, les ériger en biens culturels et leur donner une dimension symbolique. Ceci profite aussi, au contraire de Malte, à la population locale qui est ainsi encouragée à ne pas abandonner ces symboles, d'un point de vue économique (tourisme) certes, mais aussi de santé publique. En effet, la Sardaigne est encore empreinte d'une alimentation méditerranéenne traditionnelle et reste imprégnée du lien santé-alimentation

puisqu'elle se montre réceptive aux campagnes successives de santé publique, visant à remédier au déclin des habitudes alimentaires traditionnelles de certaines régions.

Au contraire, la société maltaise a été envahie, plus tôt, de produits alimentaires importés qui ont supplanté les produits locaux alors considérés comme archaïques, culturellement dévalorisés. Le regain d'intérêt des professionnels du tourisme pour l'alimentation maltaise traditionnelle s'opère dans un contexte socio-économique et culturel différent de celui présent en Sardaigne et ne peut donc pas avoir la même résonance au sein de la population qui au seuil de son entrée dans l'Union européenne est plus que jamais en quête d'identité.

En matière de progrès et de développement, la Sardaigne, à la différence de Malte, ne saute pas les étapes historiques par lesquelles tous les pays passent mais elle les accélère. Cela est apparu clairement au travers des comportements liés à la fécondité, premier reflet du changement des comportements culturels. Par ailleurs, même si le marketing ne reflète en rien le comportement des autochtones en matière d'écologie, les représentants du tourisme utilisent déjà des valeurs post-modernes, fondées notamment sur le respect de l'environnement, pour promouvoir cette activité.

Du point de vue des pratiques alimentaires, il est apparu que la transition nutritionnelle en était, sinon à un stade, du moins à un moment plus avancé à Malte puisque à niveau de développement similaire, les deux nationalités de femmes de la seconde génération présentaient à plusieurs reprises des comportements opposés : respect de la tradition sardo-méditerranéenne dans la région autonome et adoption de pratiques sur le modèle anglo-saxon à Malte. Par ailleurs, certains traits du modèle anglo-saxon ont été mis en évidence chez la première génération de femmes à Malte, encore absents chez cette génération de femmes en Sardaigne, permettant de conclure que ce modèle s'est introduit plus tôt dans la société maltaise que dans la société sarde. Toutefois, on a pu observer à plusieurs reprises que les premières campagnes de santé publique ont déjà eu des répercussions positives sur les pratiques alimentaires de la population maltaise et qu'un processus de changement est en cours, contribuant aussi à mettre en lumière l'état plus avancé de la transition nutritionnelle à Malte.

Il ressort clairement de cette étude qu'au delà des produits, ce sont aussi et surtout des règles de comportements alimentaires qui sont importantes à prendre en compte pour le maintien du modèle d'alimentation méditerranéenne. C'est ainsi que la notion de rythme, de structure et de frugalité des repas, la variété des aliments et leur saisonnalité, la diversité des ingrédients,

ainsi que les rites commensaux sont apparus comme fondamentaux dans le mode d'alimentation des Sardes.

D'un point de vue de santé publique, ces résultats pourraient constituer un modèle pour développer une alimentation réellement méditerranéenne à Malte et éventuellement dans d'autres pays qui se trouvent dans la même situation que Malte. Par exemple, Chypre, tout comme l'archipel maltais, n'a pas une consommation alimentaire liée à la production locale et n'est pas typiquement méditerranéenne (Munoz et al., 1995). Par ailleurs, Chypre partage avec l'archipel maltais un certain vécu historique et présente plusieurs points communs avec lui. Traditionnellement considérée comme un point d'appui stratégique pour le contrôle de la Méditerranée orientale, Chypre fut successivement occupée par toutes les puissances maritimes ou continentales de la Méditerranée. Et en plus de la communauté turque, elle fût contrôlée par les Anglais de 1878 à 1959, date à laquelle elle accéda au statut de république indépendante. Au regard de cette brève mise en commun, on peut déjà supposer que la construction identitaire des Chypriotes relève d'un parcours tout autant tumultueux que celui des Maltais et que les pratiques alimentaires ont aussi dû en subir les conséquences.

Alors que toutes deux s'apprêtent à entrer en même temps dans l' Union européenne, dont le système d'organisation peut avoir d'importantes répercussions sur les modes de consommation, ne serait-il donc pas judicieux de tirer les leçons de l'expérience maltaise, en termes de mode de vie et de pratiques alimentaires pour en faire bénéficier les Chypriotes ?

Citons encore le cas de Gibraltar dont la singularité culturelle et linguistique résulte d'un certain nombre de points communs avec Malte. A commencer par sa position stratégique qui lui assure le contrôle de l'entrée occidentale de la Méditerranée. D'abord arabe, puis espagnol, Gibraltar est sous emprise britannique depuis 1830. Sur ce minuscule bout de terre (environ 6km²), s'entassaient, en 2001, plus de 30 000 personnes. Enfin, dernière colonie britannique d'Europe, son économie est en grande partie basée sur l'activité portuaire car Gibraltar bénéficie d'une zone franche. Autant de thèmes récurrents qui n'ont pas, là aussi, dû épargner les pratiques alimentaires à l'origine andalusiennes.

Bien qu'il avait été fortement supposé que les pratiques alimentaires maltaises seraient empreintes de l'influence anglo-saxonne, il n'en a pas moins été surprenant de constater à quel point l'héritage culturel britannique pesait sur les pratiques alimentaires des Maltais qui affichent parfois des comportements plus britanniques que ceux des Britanniques eux-mêmes. Paradoxalement, depuis déjà quelques années, les recommandations nutritionnelles des pays

anglo-saxons, en vue de remédier au fléau des maladies chroniques dégénératives, sont basées sur l'alimentation méditerranéenne, généralement, sous la forme d'une pyramide. Mais la représentation de la classique pyramide de l'alimentation méditerranéenne comporte un certain nombre d'incohérences et n'est, par voie de conséquence, pas facile d'utilisation pour le public car, en particulier, elle n'intègre pas la notion de structure et de frugalité des repas, la variété des aliments et leur saisonnalité, la diversité des ingrédients. Autant d'éléments qu'il serait important de considérer dans la formulation des politiques de santé publique des pays et qui font la particularité de ce modèle d'alimentation comme il a bien été démontré avec la Sardaigne.

Par ailleurs, la forte proportion de centenaires (1,7 pour 10 000 habitants -avec autant d'hommes que de femmes dans la province de Nuoro-) au sein de la population sarde témoigne, entre autres déterminants, de la présence d'un mode de vie et notamment d'une alimentation, favorable à la longévité. Des domaines sur lesquels il est possible d'agir au moyen de messages promotionnels de santé publique convaincants.

Bibliographie

Abela A.M. Values for Malta's future : social change, values and social policy *in* Sultana R.G. & Baldacchino G. Maltese society. A sociological inquiry. Malta, Mireva Publications, 1994.

Aggornat. Agreement on Fisheries management Zone. Special edition N°11. August 2002. Published by the Malta-EU Information Centre.
http://www.mic.org.mt/AGGORNAT/special_edition/AGGSE11e_Fisheries.pdf

Aggornat. Lengthy talks on Malta's agriculture draw to a close. Special edition N°16. January 2003. Published by the Malta-EU Information Centre.
http://www.mic.org.mt/AGGORNAT/special_edition/AGGSE16e_Agriculture.pdf

Aggornat. Negotiations on Gozo. Special edition N°18. February 2003-2. Published by the Malta-EU Information Centre.
http://www.mic.org.mt/AGGORNAT/special_edition/AGGSE18e_Gozo.pdf

Agius F. Health and social inequities in Malta. *Social science medicine*. 1990, Vol 31(3), p.313-318.

Aguiar de Freitas I. La nature d'une géographie nouvelle. *In* Pitte J.R. et Sanguin A.L. Géographie et liberté. Mélanges en hommage à Paul Claval. Paris, L'Harmattan, 1999.

Albera D, Blok A, Bromberger C. L'anthropologie de la Méditerranée. Maisonneuve et Larose, 2001.

Allaya M. La situation alimentaire des pays du Sud et de l'Est méditerranéen dans Etat de l'agriculture en Méditerranée: recherche agronomique et sécurité alimentaire. Cahiers Options Méditerranéennes. Montpellier, CIHEAM - IAM, 1993, 1(5) 7-14.

Allaya M, Lauret F. Statistiques des fruits et légumes en Méditerranée: production, consommation, échanges. Montpellier, CIHEAM - IAM, 1990.

Allbaugh L.G. Crete: a case study of an underdeveloped area. Princeton, NJ: Princeton University Press, 1953 *in* Nestle M. Mediterranean diets: historical and research overview. *Am J Clin Nutr*. 1995. 61 (suppl), 1313S-20S.

Ancellin R. Dites-moi ce que vous mangez...L'équilibre alimentaire. 15 Février 2000 n°790.
<http://www.cndp.fr/themadoc/besoins/grosplan.htm>

Angioni G. La cultura tradizionale in Brigaglia M (a cura di). La Sardegna : la cultura popolare, l'economia, l'autonomia. Cagliari, Edizioni della torre,1982.

Angioni G. L'attitude des bergers et des paysans sardes face au hasard. *Ethnologie française*. 1987 XVIII 2/3 :324-329.

Angioni, G. Ethnic groups. *Europaea*, IV, 2, 1998
<http://www.unica.it/europaea/1998iv2.html>

- Angioni G. *Pane e formaggio e altre cose di Sardegna*. Cagliari, Zonca editori, 2000
- Angles S. *L'olivier, un arbre et une culture au cœur de la Méditerranée* in Moriniaux V. *La Méditerranée*. Paris, Editions du temps, 2001.
- Askegaard S and Madsen T.K. *European food cultures : an exploratory analysis of food related preferences and behaviour in European regions*. MAPP working paper n°26. September 1995.
- Atkins P.J. *The Maltese food system and the Mediterranean*. *Geojournal*, 1997, 41.2, p.127-136.
- Aubaile-Sallenave F. 'La méditerranée, une cuisine, des cuisines', in *Information sur les Sciences Sociales*, 1996, vol.35 : 139-194.
- Aubaile-Sallenave F. *The influence of the Mediterranean 'cuisine' and diet* in *Rivista di Antropologia (Roma)* 1998. 76 (Suppl), 219-28.
- Aubaile-Sallenave F. *Une image moderne de la cuisine méditerranéenne dans Alimentation et nourritures autour de la méditerranée*. Editions KARTHALA et CIHEAM, 2000.
- Aymard M. Grignon C, Sabban F. *A la recherche du temps social* in Aymard M. Grignon C, Sabban F. *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*. Paris, 1993, Ed. de la Maison des sciences de l'homme : Institut National de la Recherche Agronomique.
- Bafico S and Garibaldi P. *The introduction of olive growing and the olive oil trade in Sardinia during the nuraghic period*. *Rivista di Antropologia*. Roma. 1998 76(suppl) 387-390.
- Bailly A. *Les concepts de la géographie humaine*. 4^e édition. Paris, Armand.Colin,1998.
- Baldacchino G. *Bursting the bubble : the pseudo-development strategies of microstates*. In *development and change*. 1993, Vol 24 pp 29-51 dans Bernardie B. *Malte: Parfum d'Europe, souffle d'Afrique*. Bordeaux III, Collection "Iles et archipels" n°27 CRET, 1999.
- Banco di Sardegna. *Osservatorio economico e finanziario della Sardegna*. 1998
- Barrau J. *Les hommes et leurs aliments*. Paris, Messidor/Temps Actuels, 1983.
- Beardsworth A and Keil T. *Sociology on the menu*. London, Routledge, 1997.
- Bellizzi M. *An analysis of the Maltese Food Patterns and Changing Eating Habits*. Malta case study for the international conference on nutrition. Dept of health, Malta 1992 in Dept of Health. *Food and Health in Malta. A situation analysis and proposals for action*. 1993. Malta.
- Bellizzi, M.. *The changing eating habits of the Maltese*. *Options Méditerranéennes*. 1993 Série B/ 7 55-69.

- Benoist J. L'insularité comme dimension du fait social *dans* Iles tropicales : insularité, 'insularisme'. Actes du colloque organisé à Bordeaux-Talence du 23 au 25 Octobre 1986. Collection Iles et Archipels. 1987 n°8.
- Bergeron R. Problèmes de la vie pastorale en Sardaigne. *Revue de Géographie de Lyon*. 1969, 4 p : 251-280.
- Bergeron R. L'évolution récente de l'économie sarde. *Revue de Géographie de Lyon*. 1973, 48 p : 61-97.
- Bergeron R. Aménagement de l'espace et conflits sociaux en Sardaigne centrale. *Hérédote*, 1978, n°10, p : 115-132.
- Berlinguer L & Mattone A. La Sardegna. *Storia d'Italia. Le regioni dall'Unità a oggi*. Einaudi, Torino, 1998.
- Bernardie B. Malte: Parfum d'Europe, souffle d'Afrique. Collection "Iles et archipels" n°27. CRET. Bordeaux III 1999.
- Bernardinelli L, Meida A, Marinoni A et al. Atlante della mortalità per tumore in Sardegna. 1983-1987. Roma, a cura della direzione del Progetto Finalizzato FATMA, 1994.
- Bessis S. Mille et une bouches : cuisines et identités culturelles. Paris, Autrement, 1995.
- Bethemont J. Géographie de la Méditerranée. Du mythe unitaire à l'espace fragmenté. Paris : Armand Colin, 2001.
- Blake G.H. Coastal state sovereignty in the Mediterranean sea: the case of Malta. *Geojournal*, 1997 41(2): p173-180.
- Blondy A. Malte, des occupations française et britannique à l'indépendance. Le carrefour maltais. Aix-en-Provence, Edisud, 1995.
- Boissevain J. A village in Malta. United States of America, Holt, Rinehart and Winston, 1980.
- Boissevain J. Changing Maltese landscape *in* The Maltese islands on the move: a mosaic of contributions marking Malta's entry into the 21st century. Malta, Central Office of Statistics, 2000.
- Bonnemaison J. La géographie culturelle. Cours de l'université Paris IV – Sorbonne 1994-1997. Paris, Editions du C.T.H.S., 2000.
- Bourdieu P. La distinction. Critique sociale du jugement. Paris, Editions de Minuit, 1979 *in* De Garine I. Views about food and culture in our contemporary world. *Rivista di antropologia*. 1998, S 76 pp.255-270.
- Braudel F. La Méditerranée. L'espace et l'histoire. Paris : Arts et métiers graphiques, Flammarion, 1977.

Braudel F. La Méditerranée. Les hommes et l'héritage. Paris : Arts et métiers graphiques, Flammarion, 1978.

Brigand L. Les îles en Méditerranée. Enjeux et perspectives. Les fascicules du Plan Bleu. 5 Paris, Economica, 1991.

Brillat-Savarin A. La physiologie du goût, 1824, réédition Herman, 1975 *in* Corbeau J.P. et Poulain J.P. Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité. Toulouse, Editions Privat, 2002.

Bromberger C & Ravis-Giordani G. Introduction : Espace donné, espace produit : esquisse d'une approche ethnologique du concept d'espace *in* Pratiques et représentations de l'espace dans les communautés méditerranéennes. Cahier n°3. Editions du CNRS. 1976.

Bruegel M. et Laurieux B. Histoire et identités alimentaires en Europe. Hachette Littératures, 2002.

Burgarella-Mattei M.N. Conséquences socio-économiques de l'insularité : de l'isolement à la coopération. Colloque de l'Université de Corse. 19 au 21 juin 1997. Ajaccio, Editions Alain Piazzola.

Buss D. How healthy is the British diet ? J. Inst. Health Educ. 1995 Vol.33 (1), 9-12.

Busuttil S. Agriculture in Malta: a historical note. *in* Busuttil S, Lerin F, Mizzi L. Malta: Food, agriculture, fisheries and the environment. Options méditerranéennes: Série B. Montpellier: CIHEAM-IAMM. 1993 7: 9-26.

Calvo E. La diversité des pratiques alimentaires dans le macro-espace social *in* Alimentation et Régions. Actes du colloque « Cuisines, régimes alimentaires, espaces régionaux ». Nancy, 24-27 septembre 1987. Nancy, 1989, Presses Universitaires de Nancy.

Calvo E. Changements alimentaires, changements de société *in* Gauter J., Wisner-Bourgeois C. Vivres pour vivre. L'alimentation en question. POUR -Revue du GREP (Groupe de Recherche pour l'Education et la Prospective)- 2002, n°175.

Cannas A e Rubiu A. Villagrande Strisaili : tra storia e leggenda. Cagliari, 1977.

Capatti A et Montanari M. Histoire d'une culture. Paris, Editions du Seuil, 2002.

Caplan P. Approaches to the study of food, health and identity *in* Caplan P (Edited by). Food, health and identity. London, Routledge, 1997.

Carbini L, Lantini T, Peretti-Padalino A, Scarpa A.L. Rilevamenti alimentari in alcuni centri di 3 provincie della Sardegna. Nota I : Alimentazione e condizione socio-economiche. Boll. Soc. It. Biol. Sper. 1981, 57(2) *in* Carbini L. Evoluzione del comportamento alimentare dei Sardi dal secondo dopoguerra ad oggi. L'Uomo in Sardegna. 1998, p.153-173.

Carbini L, Carreda S.A, Peretti M. Indagine socio-nutrizionale in soggetti in giovane eta di due centri della provincia di Oristano. Riv.Soc. It.Sci. Alim. 1989-1, 5.

Carbini L, Onnis M, Peretti-Padalino A. Valutazione del consumo di alimenti in un gruppo di adolescenti della città di Cagliari. Riv.Soc. It.Sci. Alim. 1989-2, 5.

Carbini L, Dazzi E, Lantini T, Peretti A, Peretti M, Porru A, Seu A. Il consumo di alimenti di origine animale in tre centri della provincia di Cagliari. Riv.Soc. It.Sci. Alim. 1991, 1-2.

Carbini L, Dazzi E, Lantini T, Peretti A, Peretti M, Reali R. La prima colazione e lo spuntino fra i pasti nelle abitudini alimentari di soggetti in giovane età. La rivista Scienza dell'Alimentazione. 1993. 4(22) 487-492.

Carbini L, Lantini T, Peretti A, Peretti M, Porru I, Zucca A.M. Apporto lipidico e di fibra in soggetti di due centri dell'Iglesiente. La Clinica Dietologica. 1995. 22(3-4) p.117-121.

Carbini L, Manai M, Porru I. Raffronto tra il modello alimentare attuale con quello Sardo-Mediterraneo in soggetti in giovane età. La rivista Scienza dell'Alimentazione. 1996. 1, p.43-47.

Carbini L, Dazzi E, Lantini T, Peretti A, Peretti M, Porru I. Indagine sul consumo della prima colazione e dei fouri pasto in adolescenti di due centri a differenti condizioni socio economiche. 1997. 3/4 (26) 127-132.

Carbini L. Errori e carenze nutrizionali nell'adolescenza in Sardegna. Convegno satellite di Nutrizione Clinica : Errori e carenze nutrizionali, Alghero, 1988 in Carbini L. Evoluzione del comportamento alimentare dei Sardi dal secondo dopoguerra ad oggi. L'Uomo in Sardegna. 1998, p.153-173.

Carbini L. Evoluzione del comportamento alimentare dei Sardi dal secondo dopoguerra ad oggi. L'Uomo in Sardegna. 1998, p.153-173.

Carbini L, Lantini T, Loi N, Nieddu MJ. Consumi alimentari di un campione di popolazione della provincia di Nuoro – Confronto con i dati ISTAT. Giornale Italiano di Nutrizione Clinica e Metabolismo. 2000 9(1).

Carcangiu R, Sistu G, Usai S. Struttura socio-economica dei comuni della Sardegna. Suggerimenti da un'analisi cluster. Centro Ricerche Economiche Nord Sud, 1999, 3.

Caruana C. Taste of Malta. New York, Hippocrene Books, INC, 1998 .

Cassar C. Everyday life in Malta in the nineteenth and twentieth centuries in The British colonial experience 1800-1964. The impact on Maltese society. Malta, Mireva Publications, 1988.

Cassar C. popular perceptions and values in Hospitaller Malta in Mallia-Milanes V. (Edited by) Hospitaller Malta. 1530-1798. Studies on Early Modern Malta and the Order of St John of Jerusalem. Malta, Mireva Publications, 1993.

Cassar C. Fenkata : An emblem of Maltese peasant resistance ? Malta, 1994.

Cassar A. Nutrition in a central Mediterranean island community: Malta in Medieval and early modern times. Rivista di Antropologia. Roma. 1998, 76 (suppl) p.153-162.

- Cassar C. Society, culture and identity in early modern Malta. Malta, Mireva Publications, 2000-1.
- Cassar C. A concise history of Malta. Malta, Mireva Publications, 2000-2.
- Cassar L.F. Settlement patterns in the Maltese islands: from an early colonization to pre-independence. *GeoJournal* 1997, 41(2): 127-136.
- Cassar-Pullicino J. Studies in Maltese folklore. Malta, 1976 *in* Cassar C. Fenkata : An emblem of Maltese peasant resistance ? Malta, 1994.
- Castier C.H. Madame la ministre se refait une santé sur le Web. *Le Monde Informatique*. 08 février 2002, p 70-1.
www.C-votre-santé.com
- Castro J.M. The time of day of food intake influences overall intake in humans. *Journal of nutrition*. 2004. 134(1), p.104-111.
- Cauchi M. Maltese migrants in Australia. Gozo, Gozo Press, 1990.
- Central Office of Statistics. In focus: women in education. 1996
<http://www.nso.gov.mt/cosnews/news96/news1196.htm>
- Central Office of Statistics. Education. 1997
<http://www.nso.gov.mt/cosnews/news97/news2797.htm>
- Chadeau A. et Roy C. La production domestique des repas. *Données Sociales*. 1987. INSEE
- Chiva M. Le mangeur et le mangé : la complexité d'une relation fondamentale *in* Giachetti I. *Identités des mangeurs, images des aliments*. Paris : Polytechnica, 1996.
- Cilia G. Population, household and urban density in Atkins J.P. The Maltese food system and the Mediterranean. *Geojournal*. 1993 41(2) : 127-136.
- Claval P. La géographie sociale et culturelle *in* Bailly A.S. *Bailly les concepts de la géographie humaine*. Paris, MASSON, 1984.
- Claval P. *La géographie culturelle*. Paris, Nathan, 1995
- Combris P. Evolution de la consommation, le meilleur et le pire *in* Gauter J., Wisner-Bourgeois C. *Vivres pour vivre. L'alimentation en question*. POUR -Revue du GREP (Groupe de Recherche pour l'Education et la Prospective)- 2002, n°175.
- Communauté Européenne. Agriculture et milieu rural italien. Guide-annuaire des partenaires institutionnels et associatifs. Paris, Procivam, 1991.
- Communauté Européenne. Analyse des régions insulaires et des régions ultrapériphériques de l'Union européenne : partie I Les territoires et les régions insulaires. Rapport final, mars 2003.

Condominas G. L'espace social, à l'articulation du social et du biologique. La lettre scientifique de l'institut français pour la nutrition. 2003 89 : 2-4.

Constandinides G. Urbanisation and town management in the Mediterranean countries. Sub-regional study: Malta and Cyprus. Paper prepared for the Mediterranean meeting on "urban management and sustainable development" Barcelona, 3-5 September 2001.

COOP. The Plate of the Nation. A report on the National diet. Manchester. CWS Ltd. 1995

Corbeau J.P. Rituels alimentaires et mutations sociales. Cahiers internationaux de sociologie. 1992, Vol XCII, pp.101-120.

Corbeau J.P. Le manger, lieu de sociabilité. Quelles formes de partage pour quels types d'aliments *in* Pratiques alimentaires et santé. Prévenir, 1994, n° 26 p. 203-218.

Corbeau J.P. Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es *in* Gauter J., Wisner-Bourgeois C. Vivres pour vivre. L'alimentation en question. POUR –Revue du GREP (Groupe de Recherche pour l'Education et la Prospective)- 2002, n°175.

Corbeau J.P. et Poulain J.P. Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité. Toulouse, Editions Privat, 2002.

Corpet D.E et Gerber M. Alimentation Méditerranéenne et Santé. I. Caractéristiques. Maladies cardio-vasculaires et autres affections. Médecine et Nutrition. 1997, 4: 129-142.

Counihan C. Food, culture and political economy: an investigation of changing lifestyles in the Sardinian town of Bosa. Thèse de Philosophie: Massachusetts: 1981, 359p.

Counihan C. Bread as world. Food habits and social relations in modernizing Sardinia *in* The anthropology of food and body. Gender, meaning and power. New York, Routledge, 1999.

Couzy C. L'encadrement de l'élevage ovin, caprin en Sardaigne *in* Analyse comparée en Sardaigne, en Corse et dans quelques régions d'Europe du sud. CIRVAL (Centre International de Ressources et de Valorisation de l'information des filières Laitières petits ruminants) 2003. <http://www.cirval.asso.fr/publication/observatoire/obs00/organisation/index.htm>

Cresta M. L'uomo, il cibo e il territorio. Elementi di ecologia e geografia dell'alimentazione. Vibo valentia, Monteleone, 1995.

Csernel C. Pratiques alimentaires et civilisation : les rapports de l'alimentation et de la religion dans le Rome antique *in* Nutrition et alimentation Options Méditerranéennes Paris : CIHEAM, 1975, n.° 29 p.81-88.

Day J. Alle origini della povertà rurale *in* Manconi F. e Angioni G. Le opere e i giorni. Contadini e pastori nella Sardegna tradizionale. Milano, Amilcare Pizzi Arti Grafiche S.p.A, 1982.

De Garine I. Views about food and culture in our contemporary word. Rivista di Antropologia. 1998, S 76 pp.255-270.

De Thé G et Hubert A. Modes de vie et cancers. Paris, Robert Laffont, 1988.

Deiana L, Ferrucci L, Pes G.M, et al. AKEntAnnos. The Sardinia study of extreme longevity. Ageing Clin. Exp.Res. 1999, 11: p. 142-149.

Deiana L, Caselli G, Pozzi L, Pes G, Carru C, Baggio G, Francesci C. Validation and characteristics of Sardinian supercentenarians. 4th workshop on Supercentenarians, Montpellier, May 26-27, 2003

Delitala E. Trasformazioni e recuperi nel regime alimentare italiano. Il caso Sardegna. BRADS 1982-83, n°11 p16-25.

Department of health. Food and health in Malta-A situation analysis and proposals for action. Malta, Dormax Press, 1993.

Douglas M. Deciphering a meal *in* Implicit meanings. Essays in anthropology. London, Routledge and Kegan Paul, 1975.

Drewnowski A and Popkin B.M. The nutrition transition : new trends in the global diet. Nutrition Reviews. 1997. Vol 55(2), p. 31-43.

Dubois F. L'agriculture et la pêche à Malte. Fiche de synthèse. Missions économiques. Ambassade de France à Malte. 2002
<http://www.dree.org/malte/autres/documents.asp?Rub=7&F=PDF&Num=33836>

Dubois F. L'aide à l'agriculture maltaise dans la perspective européenne. Fiche de synthèse. Missions économiques. Ambassade de France à Malte. 2003
<http://www.dree.org/malte/>

Economic Survey, January-September 2000.
<http://www.mic.org.mt/EUINFO/qeua/q&a43.htm>

ERSAT (Ente Regionale di Sviluppo e Assistenza tecnica in Agricoltura). Alimenti en Sardegna. Roma, 1997.

ESIT. Linee programmatiche per l'attività promozionale 1998. Janvier 1998.
<http://www.edizionisole.it/esitnews/itindex.htm>

Essid Y. Alimentation et pratiques de table en Méditerranée. Colloque du GERIM, 8 et 9 mars 1999, GERIM, 2000.

EU (European Commission). Agricultural situation in the candidate countries. Country report on Malta. Directorate-General for Agriculture. July 2002.

Eurostat. PIB régionaux par habitant de l'UE et des pays candidates en 2000. 2003
<http://europa.eu.int/comm/eurostat/Public/datashop/print-product/FR?catalogue=Eurostat&product=1-30012003-FR-AP-FR&mode=download>

Fadda A. Quelques considérations sur la famille et le territoire en Corse et en Sardaigne. L'île laboratoire. Colloque de l'Université de Corse. 19 au 21 juin 1997. Ajaccio, Editions Alain Piazzola.

Feio M. A reconversão da agricultura e a problematica do eucalipto. Associação Central da Agricultura Portuguesa, Lisbon, 1989 in Atkins JP. The Maltese food system and the Mediterranean. *Geojournal*. 1997 41(2), p. 127-136.

Ferro-Luzzi A and Branca F. Mediterranean diet, Italian-style: prototype of a healthy diet. *Am J Clin Nutr*. 1995. 61(suppl), 1338S-45S.

Fieldhouse D.K. Foreword in *The British colonial experience 1800-1964. The impact on Maltese society*. Malta, Mireva Publications, 1988.

Fiott C. Part 1: The twin harbour area. *Towns and villages in Malta and Gozo*. Rabat Malta 1994.

Fischler C. *L'omnivore*. Paris, Odile Jacob, 1993.

Fischler C. Alimentation, morale et société in Giachetti I. *Identités des mangeurs, images des aliments*. Paris, Polytechnica, 1996.

Fischler C. Pensée magique et utopie dans la science in Fischler C (sous la direction de). *Pensée magique et alimentation aujourd'hui. Les cahiers de l'OCHA*. 1996, Paris, N°5, 132p. http://www.lemangeur-ocha.com/Images/PDF/14_C_Fischler.pdf

Flandrin J.L & Montanari M. *Histoire de l'alimentation*. Paris, Fayard, 1996.

Floch J. L'adhésion de Malte à l'Union européenne. Rapport d'information déposé par la délégation de l'assemblée nationale pour l'Union européenne. 8 avril 2003 <http://www.assemblee-nat.fr/12/europe/rap-info/io777.asp>

Floris M. *Quel Statut pour les îles d'Europe ? L'autonomie de la Sardaigne*. Edition l'Harmattan, 2000 http://www.eurisles.com/Textes/statut_iles/SARDAIGNEFR.htm

Formulation of a Nutrition Policy. Report of the First Conference on Nutrition in Malta. WHO Regional Office for Europe, 1986 in Department of health. *Food and health in Malta-A situation analysis and proposals for action*. Malta, Dormax Press, 1993.

Frendo H. Maltese colonial identity : Latin Mediterranean or British empire ? in *The British colonial experience 1800-1964. The impact on Maltese society*. Malta, Mireva Publications, 1988.

Gabert P. L'évolution démographique des îles de Sicile et de Sardaigne et les problèmes économiques de l'Italie. *Iles de Méditerranée. Actes de la table ronde du groupement d'intérêt scientifique sciences humaines sur l'aire méditerranéenne –Cahier n°4*. Aix-en-Provence Octobre 1980. Paris, Editions du CNRS, 1981.

Galimard Flavigny B. *Les Chevaliers de Malte: des hommes de fer et de foi*. Galimard, 1998.

- Gentileschi M.L. Tourisme et peuplement de la côte en Sardaigne : les tendances en cours. Méditerranée. 1991, N°1 43-53.
- Gerber M, Siari S, Michaud A, Scali J. Alimentation méditerranéenne et santé. MEDHEA, les résultats de l'Hérault. Actualités en Diététique, 1999, 35, 1391-1396.
- Gerber M. Bénéfice santé du modèle de consommation méditerranéen. *in* Alimentation Méditerranéenne et Santé, Actualités et perspectives. Paris, Ed. Agropolis, John Libbey, 2000.
- Gerber M. Santé et alimentation au quotidien. Aix-en-Provence, Edisud, 2004
- Gerber M et Corpet D.E. Alimentation Méditerranéenne et Santé. II. cancers. Nutrition et épidémiologie. 1997, 4, p. 143-54.
- Gerber M et Padilla M. « Consommer méditerranéen : une action préventive au cancer ». Rapport définitif phase pilote. CCE DG V. Contrat n° SOC 97 200420 05F02. Décembre 1998.
- Gibney M.J. Nutrition, physical and health status in Europe: an overview. Public Health Nutrition 1999 2(3a), p. 329-333.
- Goody J. Cuisines, cuisine et classes. Paris, Centre Georges Pompidou, CCI, 1984
- Gourou P. Le peuplement humain: habitants et acteurs *in* Pinchemel . et Pinchemel G. La face de la Terre. Eléments de géographie. Paris, Armand Colin/Masson 5^{ème} Edition, 1997.
- Graff P. La Valette, une ville nouvelle du XVI^e siècle et son évolution jusqu'à nos jours. Le carrefour maltais. Aix-en-Provence, Edisud, 1995.
- Great Britain Naval Intelligence Division. Geographical Handbook Series B.R. 517. Volume 4. Italy 1945 *in* Counihan C.M. Bread as world: food habits and social relations in modernizing Sardinia. New York, Routledge, 1999.
- Grignon C. et Grignon C. Styles d'alimentation et goûts populaires. Revue française de sociologie. 1980, XXI, 531-569.
- Guigoni A. La cucina della memoria : sapori dell'isole di Sardegna. 1999
- Hache J.D. Quel Statut pour les îles d'Europe ? Edition l'Harmattan, 2000.
http://www.eurisles.com//statut_iles/cadre.htm
- Hägerstrand T. The propagation of innovation waves. Lund studies in geography. Glerup 1952 *in* Bailly A. Les concepts de la géographie humaine. Paris, Masson, 1984.
- Helsing E. Nutrition policies in Europe : background and organisation. Food policy 1991, Vol 16(5), p.371-382.
- Henriet M.O. Posséder l'espace en groupe : la communauté villageoise gozitaine et son territoire *in* Pratiques et représentations de l'espace dans les communautés méditerranéennes. Paris, Editions du Centre National de la Recherche Scientifique, 1976.

Herpin N. et Verger D. Modes de vie et consommation en France de 1980 à 1996. La Société française. Données Sociales. INSEE. 1999.

Hill C, Doyon F, Sancho-Garnier H. Epidémiologie des cancers. Paris, Flammarion, 1997.

Holdsworth M, Gerber M, Haslam C, et al. A comparison of dietary behaviour in Central England and a French Mediterranean region. European Journal of Clinical Nutrition. 2000. Vol 54, p. 530-539.

<http://eiha.crs4.it/cultura/browse.php3?id=9>

Hubert A. Alimentation et santé : la science et l'imaginaire. Cahiers de Nutrition et de Diététique. 2000, 35 (5) p.353-356.

Hubert A. Cuisine et politique. Le plat national existe-t-il ? Revue des sciences sociales. 2000 27 : 8-11.

Hubert A. Evolution of food consumption and life styles in France in the past 50 years. Rivista di antropologia. 1998, Suppl. Vol 76, p.229-235.

Hubert A. L'anthropologie nutritionnelle : aspects socio-culturels de l'alimentation. Cahiers santé 1991, 1, p.165-8.

INEA (Istituto Nazionale di Economia Agraria). Stato dell'irrigazione in Sardegna. Programma operativo multiregionale QSC 1994/1999-1
http://www.inea.it/pdf/irri/sardegna_indice.pdf

INEA. Produzioni agroalimentari del Mezzogiorno e competitività sui mercati internazionali QSC 1994/1999-2
<http://www.inea.it/pdf/irri/rapp-irri.pdf>

INEA. L'agriculture italienne en chiffre. 2001
<http://www.inea.it/pdf/itacontafra2001.pdf>

Inguanez J. The impact of tourism in Malta : cultural rupture or continuity ? *in* Maltese society; A sociological enquiry. Malta, Mireva Publications, 2000.

Isola sarda. Newsletter 2001.
<http://www.isolasarda.com/./newsletter2001.htm>

Istat. Annuario statistico italiano, 2002

ISTAT. Stili di vita a condizioni di salute. Indagini multiscopo sulle famiglie. Anni 1993-1994. Roma 1996.

Istituto Superiore di Sanita, 2003
<http://www.mortalita.iss.it/>

Jaclin D. Le tourisme à Malte. Fiche de synthèse. Missions économiques. Ambassade de France à Malte. 2003

Kearney J.M, Hulshof K.F.A.M, Gibney M.J. Eating patterns – Temporal distribution, converging and diverging foods, meals eaten inside and outside of the home – implication for developing FBDG. Public Health Nutrition. 2001. Vol 4(2B), p. 693-698.

Keys A, Fidanza F, Scardi U, et al. Studies on serum cholesterol and other characteristics on clinically healthy men in Italy. Arch. Int. Med 1954a. 93, p. 328-332.

Keys A, Lorenzo F, Rodriguez Minon V.L. et al. Studies on the diet, body fatness and serum cholesterol in Madrid, Spain. Metabolism. 1954b 3, p. 195-198.

Keys A. Mediterranean diet and public health: personal reflections. Am J Clin Nutr. 1995. 61(suppl), p. 1321S-3S.

Kim S, Moon S & Popkin B. The nutrition transition in South Korea. American Journal of Clinical Nutrition, 2000, 71, p 44-53.

Kolodny E. La population des îles de la Grèce. Arles, Edisud, 1974 (Thèse de 3^{ème} cycle)

Kromhout D. Food consumption patterns in the Seven Countries Study. Seven Countries Study Research Group. Ann Med. 1989 21(3) p. 237-8.

Kushi L.H, Lenart E, Willet W. Health implications of Mediterranean diet in light of contemporary knowledge. 1. Plant foods and dairy products. Am J Clin Nutr. 1995a. 61(suppl), 1407S-15S.

Kushi L.H, Lenart E, Willet W. Health implications of Mediterranean diet in light of contemporary knowledge. 2. Meat, wine, fats and oils. Am J Clin Nutr. 1995b. 61(suppl), 1416S-27S.

Labonne M. Techniques agroalimentaires et modèles de consommation en Méditerranée. Culture technique. 1989. 16, p26-31.

Lasserre G. Conférence d'ouverture du colloque: Le géographe et les îles *in* Iles tropicales : insularité, 'insularisme'. Actes du colloque organisé à Bordeaux-Talence du 23 au 25 Octobre 1986. Collection Iles et Archipels. 1987 n°8.

Le Goff J. Préface *in* La cuisine italienne. Capatti A. et Montanari M. Histoire d'une culture. Paris, Editions du Seuil, 2002.

Le Lannou M. Pâtres et paysans de la Sardaigne. Tours, Arrault et C^{ie}, 1941.

Le Menestrel S. La voie des Cadiens. Tourisme et identité en Louisiane. Paris, Editions Belin, 1999.

Lebart L, Morineau A, Prion M. Statistique exploratoire multidimensionnelle. Paris, Dunod, 2000.

Ledda A. Le lait de brebis en Sardaigne et en Italie du Sud. Options Méditerranéennes. 1990. Série A/n°12 p.89-95.

- Lemel Y, Mercier M.A. L'approvisionnement alimentaire. Données sociales. INSEE 1987.
- Leone A. et Zaccagnini. M. Evolution de l'élevage des moutons dans la montagne sarde. Bulletin de la Société languedocienne de géographie. 1987 21(3-4) p. 229-245.
- Lestang D et Vuilleminot S. Alimentation méditerranéenne. Guide pratique à l'usage des industriels. Paris, Actia, 2003.
- Levi-Strauss C. Le cru et le cuit. Paris, Plon, 1964.
- Lévi-Strauss C. L'origine des manières de table. Paris, Plon, 1968 *in* Corbeau J.P. et Poulain J.P. Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité. Toulouse, Editions Privat, 2002.
- Libre service actualité. 1985, n°990, septembre *in* Aymard M. Grignon C, Sabban F. Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux. Paris, Ed. de la Maison des sciences de l'homme : Institut National de la Recherche Agronomique 1993.
- Lockhart D.G. 'We promise you a warm welcome' : tourism in Malta since the 1960s. Geojournal 1997 41 (2): p145-152.
- Loi Puddu G. Le développement touristique de l'île de Sardaigne. Les cahiers du tourisme. 1968 Série B, N°4.
- Longhurst R. Food and Nutrition Policy in Malta. Report of a mission to the Ministry of Health and Environment. Malta. Food Policy and Nutrition Division, FAO, Rome 1986 *in* Department of health. Food and Health in Malta-A situation analysis and proposals for action. Malta, Dormax Press, 1993.
- Loughlin J. Le développement des îles de la Méditerranée. Revue d'économie régionale et urbaine. 1992 n°4
http://www.eurisles.com/Textes/Univ/RERU_Loughlin_1992.html
- Lozato-Giotart J.P. Îles et tourisme: d'Ulysse à Amadeus *in* Moriniaux V. La Méditerranée. Paris, Editions du Temps, 2001.
- Lozato-Giotart J.P. Méditerranée et tourisme. Paris, MASSON, 1990.
- Maire B, Lioret S, Gartner A, Delpuch F. Transition nutritionnelle et maladies chroniques non transmissibles liées à l'alimentation dans les pays en développement. Cahiers d'études et de recherches francophones / Santé. 2002. 12 (1) p. 45-55.
- Malassis L., Padilla M. Modèles de consommation alimentaire : essai de typologie. Etude et Documents n°13, 1978.
- Mallia-Milanes V. The British Colonial Experience 1800-1964. The impact on Maltese society. Marsa, Mireva, 1988.
- Manach A. Le secteur de l'élevage et des produits animaux à Malte. Fiche de synthèse. Missions économiques. Ambassade de France à Malte. 2002-1
<http://www.dree.org/malte/autres/documents.asp?Rub=7&F=PDF&Num=41861>

Manach A. Le secteur des vins à Malte. Fiche de synthèse. Missions économiques. Ambassade de France à Malte. 2002
<http://www.dree.org/malte>

Manach A. Le secteur de la pêche et de l'aquaculture à Malte. Fiche de synthèse. Missions économiques. Ambassade de France à Malte. 2002-2
<http://www.dree.org/malte>

Manai F. Representation of national and regional identities in Italian contemporary fiction.
http://www_disp.let.uniroma1.it/kuma/download/manai.doc

Manconi F. La fame, la povertà e la morte *in* Manconi F. e Angioni G. Le opere e i giorni. Contadini e pastori nella Sardegna tradizionale. Milano, Amilcare Pizzi Arti Grafiche S.p.A., 1982.

Marenco C. A table *in* Bessis S. Mille et une bouches : cuisines et identités culturelles. Paris, Autrement, 1995.

Mariani-Costantini A. Natural and cultural influences on the evolution of the human diet : background of the multifactorial processes that shaped the eating habits of the western societies. *Nutrition*. 2000 16 (7/8) p. 483-486.

Marmot M.G., Syme S.L., Kagan A., Hiroo K., Rhoads G. Epidemiologic studies of CHD and stroke in Japanese men living in Japan, Hawaii, and California: prevalence of coronary and hypertensive heart disease and associated risk factors. *Am. J. Epidemiol.* 1975; 102:514-25 *in* Popkin B.M. The nutrition transition and its health implications in lower-income countries. *Public Health Nutrition*. 1998 1(1) p. 5-21.

Mazzini I. L'alimentation et la médecine dans le monde antique *in* Flandrin J.L & Montanari M. Histoire de l'alimentation. Paris, Fayard, 1996.

McNemar Q. Note of the sampling error of the differences between correlated proportions or percentages. *Psychometrika* 1947 ;12 p. 153-157

Medina F.X. Mediterranean food : the return of tradition *in* *Rivista di Antropologia (Roma)* 1998. 76 (Suppl), p. 343-51.

Meli, A. Overview of agricultural land use in Malta. *in* Busuttil, S, Lerin, F, Mizzi, L. Malta: Food, Agriculture, Fisheries and the Environment. Options Méditerranéennes. Séries B: Montpellier: CIHEAM-IAMM. 1993, 7: 71-74.

Merler A. La vie culturelle en Sardaigne. Les îles européennes : identité culturelle. Colloque sur le développement économique et l'identité culturelle des îles européennes. 1989, n°3.

Mertens W. Population et développement : contributions sociologiques dans un cadre interdisciplinaire *in* Gérard H et Piché V. La sociologie des populations. Montréal : Les Presses de l'Université de Montréal, 1995 p497-516.

Millstone E & Lang T. Atlas de l'alimentation dans le monde. Autrement, 2003.

- Miossec J.M. L'archipel maltais. Bulletin de la société languedocienne de géographie. 1980 14 (1) p 43-95.
- Miossec J.M. Transition démographique et migration à Malte. Cahiers de la Méditerranée. 1989, 39 (tome 1) p123-158.
- Miossec JM. Malte en transition: démographie, économie et gestion de l'espace *in* Le carrefour maltais. Aix-en-Provence, Edisud, 1995.
- Miossec J.M. Méditerranée et insularité *dans* Le monde méditerranéen : thèmes et problèmes géographiques, Editions Sedes, 2001.
- Miossec JM. Les îles *in* Bethemont J. Le monde méditerranéen. Thèmes et problèmes géographiques. Sedes, 2001-2.
- Missionary spotlight. Facts. 2001
<http://www.evangelical-times.org/Articles/feb01/feb01a06.htm>
- Mitchell J.P. A moment with Christ: the importance of feelings in the analysis of belief. The Journal of the Royal Anthropological Institute. 1997, 3(1) p79-94.
- Mitchell J.P. The nostalgic construction of community: memory and social identity in urban Malta. Ethnos, 1998, 63 (1) p. 81-101.
- Mizzi L. Food consumption patterns and food policy in Malta. Medit. 1994 2 p.28-32.
- Mizzi L. Food and nutrition policy in Malta. Food policy, 1995, 20(6), p.475-486.
- Mondo Economico. L'industriale alimentare. 1978, 33 (42) :34-66 *in* Counihan C. Food, culture and political economy: an investigation of changing lifestyles in the Sardinian town of Bosa. Thèse de Philosophie: Massachusetts: 1981, 359p.
- Muntoni S, Stabilini L, Stabilini M, Muntoni S. Results of a five-year community-based programme for cardiovascular disease prevention: the ATS-Sardegna Campaign. European Journal of Epidemiology. 1999, 15, p. 29-34.
- Munoz A.C, de Haro Gimenez T, Moreno A.T. Modifications dans la structure alimentaire des pays méditerranéens. Options Méditerranéennes. 1995 Série A. n°26, p. 75-90.
- Murcott A. Introducing an anthropological approach to familiar food practices *in* Chapman M and Macbeth H. Food for humanity. Oxford, 1990.
- Murgia C. Le régionalisme "politique" de la Sardaigne. Peuples méditerranéens. 1980, 10 p. 95-100.
- National Statistics Office. Loss of agricultural land due to urbanisation. Malta 2001
- National Statistics Office. Demographic review 2001. Malta 2002-1
<http://www.nso.gov.mt/publications/Demography/2001/Demography2001.pdf>

- National Statistics Office. International women's day. News Release. Malta 2002-2
<http://www.nso.gov.mt/cosnews/news02/news01802.htm>
- National Statistics Office. News Release. Demography Statistics. Migration. Malta 2003-1
<http://www.nso.gov.mt>
- National Statistics Office. News Release. Labour Force Survey. June 2003-2
<http://www.nso.gov.mt/newsreleases/2003/news15803.pdf>
- National Statistics Office. News Release. Household Budgetary Survey. Malta 2003-3
<http://www.nso.gov.mt>
- National Statistics Office. News Release. Poverty and social inequality. Malta 2003-4
<http://www.nso.gov.mt>
- Nestle M. Mediterranean diets: historical and research overview. *Am J Clin Nutr.* 1995. 61 (suppl), 1313S-20S.
- Neumark-Sztainer D, Hannan P.J, Story M, Croll J, Perry C. Family meal patterns: associations with socio-demographic characteristics and improved dietary intake among adolescents. *J Am Diet Assoc.* 2003, 103(3) p. 317-22.
- Normand J.M. Le mea-culpa des industriels face à l'essor du grignotage. Aujourd'hui tendances. *Le Monde.* 03 septembre 2003.
- O'Reilly Mizzi S. Gossip: a means of social control *in* Sultana R.G. & Baldacchino G. Maltese society. A sociological inquiry. Malta, Mireva Publications, 1994.
- Olla Repetto G. e Ferrante C. L'alimentazione a Cagliari nel'400 in "Medioevo: saggi e rassegne", Pisa, 1989, n. 14, p. 9-79.
- Organisation Mondiale de la Santé. Régime alimentaire, nutrition et prévention des maladies chroniques. Genève, 1990.
- Organisation Mondiale de la Santé. Les incidences de la situation alimentaire et nutritionnelle sur la santé publique. Comité Régional de L'Europe, Copenhague, 11-14 septembre 2000.
- Osservatorio Industriale della Sardegna. Annuario Statistico della Sardegna 2003
www.ossind.it/new/pdf/cap10r_03.pdf
- Paba A. Il settore industriale dal dopoguerra ad oggi *in* Atlante Economico della Sardegna. Volume 2. Banca Popolare di Sassari. 1990.
- Pace A. Cultural heritage values as expressions of identity: the Maltese context *in* The Maltese islands on the move: a mosaic of contributions marking Malta's entry into the 21st century. Malta, Central Office of Statistics, 2000.
- Pacebonello M. Fiche signalétique de Malte. Fiche de synthèse. Missions économiques. Ambassade de France à Malte. 2002
<http://www.dree.org/malte/autres/documents.asp?Rub=1&F=PDF&Num=47526>

- Paci R. crescita economica e sistemi produttivi locali in Sardegna. Cagliari, Cooperativa Universitaria Editrice Cagliariitana, 1997.
- Paci R. L'evoluzione del sistema economico della sardegna negli anni novanta. Contributi di ricerca. Università di Cagliari, CRENoS 99/7, 1999.
- Paci R. Converganza e divergenza tra le regioni europee. Implicazioni per lo sviluppo economico in Sardegna. Università di Cagliari, CRENoS 00/1, 2000.
- Padilla M. L'alimentation méditerranéenne: une nouvelle référence internationale ? Cahier de Nutrition et Diététique. 1996. 31(4) p. 204-8.
- Padilla M. Evolution of Mediterranean diet: facts, causes, effects. Cost Action 916. Rome 23-25 Mars 2000.
- Padilla M, Oberti B, Le Bihan G, Dormont A.S, Bricas N, Brozzeti A, Gerber M, Delpuech F, Maire F, Dop M.C, Ledesert B. Une veille alimentaire et nutritionnelle en Languedoc-Roussillon. Institut Agronomique Méditerranéen, 2001.
- Pagézy H, Bley D, Moutanabbi S. Approche anthropologique de l'alimentation en situation de migration. Prévenir, 1994, n°26, p.113-119.
- Paoli J.C. Les mutations des territoires pastoraux méditerranéens : la sédentarisation des exploitations ovines en Sardaigne. L'espace géographique. 2000 n°4 p. 341-348.
- Papadaki A, Scott J.A. The impact on eating habits of temporary translocation from a Mediterranean to a Northern European environment. European Journal of Clinical Nutrition. 2002 Vol 56(5), p. 455-461.
- Peretti G. Rapporti tra alimentazione e caratteri antropometrici. Studio statistico-biometrico in Sardegna. Quaderni della Nutrizione. 1943, 9(1-2) in Carbini L. Evoluzione del comportamento alimentare dei sardi dal secondo dopoguerra ad oggi. L'Uomo in Sardegna. 1998, p.153-173.
- Perisi G. Cucine di Sardegna. Padova, Fanco Muzzio editore, 1989.
- Péron F. Des îles et des hommes. L'insularité aujourd'hui. Rennes, Editions de la cité, 1993.
- Picheral H. Géographie de la transition épidémiologique. Annales de géographie. 1989, 546, p129-153.
- Picheral H. Le lieu, l'espace et la santé. Espace, populations, sociétés. 1995, n°1 p19-24.
- Picheral H. La transition sanitaire dans le monde. Bulletin de l'association des géographes français. 1996, 2, p75-85.
- Picheral H. Espace et qualité de vie. Une géographie du bien-être. Prévenir. 1997. 33 (2) p. 27-32

- Picheral H. Itinéraires croisés des modes alimentaires : du Nord au sud et du Sud au Nord de l'Europe. Nourritures, saveurs, goûts, Modes. Actes du colloque 26-27 mars 1999. Université Paul Valéry, Montpellier III.
- Picheral H. Dictionnaire raisonné de géographie de la santé. Université Montpellier III-Paul Valéry, 2001.
- Pinchemel P et Pinchemel G. La face de la Terre. Eléments de géographie. Paris, Armand Colin, 5^{ème} édition, 1997.
- Pitte J.R. Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion. Paris, Fayard, 1991 *in* Claval P. La géographie culturelle. Paris, Nathan, 1995
- Pitte J.R. Les paysages méditerranéens *in* Moriniaux V. La Méditerranée. Paris, Editions du temps, 2001.
- Plan Bleu. Espaces et territoires. Habitat et systèmes urbains. Taux d'urbanisation. 2000.
- Pluvinage M. Histoire et histoires de l'alimentation *in* Gauter J., Wisner-Bourgeois C. Vivres pour vivre. L'alimentation en question. POUR -Revue du GREP (Groupe de Recherche pour l'Education et la Prospective)- 2002, n°175
- Poirier J et Clapier-Valladon S. Essai sur une problématique de la mythologie et de la psychologie insulaires *in* Iles tropicales : insularité, 'insularisme'. Actes du colloque organisé à Bordeaux-Talence du 23 au 25 Octobre 1986. Collection Iles et Archipels. 1987 n°8.
- Popkin B.M. The nutrition transition in low-income countries : an emerging crisis. Nutrition Reviews. 1994. Vol 52 (9), p. 285-298.
- Popkin B.M. The nutrition transition and its health implications in lower-income countries. Public health Nutrition. 1998. Vol 1 (1), p. 5-21.
- Popkin B.M. An overview on the nutrition transition and its health implications : the Bellagio meeting. Public Health Nutrition. 2002, 5(1A), p.93-103.
- Poulain J.P. Anthroposociologie de la cuisine et des manières de table, thèse pour le doctorat de sociologie fondamentale, Université de Paris-VII, éditée par l'atelier de reproduction des thèses, Université de Lille, 1985-1
- Poulain J.P. Mutations et modes alimentaires *in* Paillat M. (sous la direction de). Le mangeur et l'animal. Mutations de l'élevage et de la consommation. Paris, Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, N°172, 1997.
- Poulain J.P. Manger aujourd'hui : Attitudes, normes et pratiques. Paris, Editions Privat, 2002.
- Poulain J.P. Sociologies de l'alimentation. Paris, Presses Universitaires de France, 2002.
- Poulain J.P. L'espace social alimentaire, un concept pour comprendre les modèles alimentaires. La lettre scientifique de l'institut français pour la nutrition. 2003 89, p. 7-20.

- Preiswerk Y. Signification et sens du manger : quelle table pour quels échanges ? Les cahiers médico-sociaux, Genève, 1986, 30^e année, n°3-4, p.203-210 *in* Corbeau J.P. Rituels alimentaires et mutations sociales. Cahiers internationaux de sociologie. 1992, Vol XCII, p.101-120.
- Price C. Malta and the Maltese. A study in nineteenth century migration. Melbourne, Georgian House, 1989.
- Raffestin C. La diffusion *dans* Bailly A. Les concepts de la géographie humaine. Paris 1984 Masson.
- Regione Autonoma della Sardegna. Strategia per lo sviluppo della società dell'informazione in Sardegna. 2002
- Revel J.F. Présentation *in* Brillat-Savarin. Physiologie du goût. Paris, Flammarion, 1982
- Reyss P. Le grand guide de la Sardaigne. Paris, Gallimard, 1992.
- Reyss P et Charles H. Le grand guide de Malte. Editions Gallimard, 1996.
- Richard J.L. Les facteurs de risque coronarien. Le paradoxe français. Arch Mal Cœur 1987, N° spécial avril, p.17-21 *in* Ducimètre P. Le paradoxe français : mythe ou réalité ? Cah. Nutr. Diét. 1995 30 (2) p.78-81.
- Rivière C. Les rituels du manger *in* Pratiques alimentaires et santé. Prévenir, 1994, n° 26 p. 7-30
- Rolland G. Le marché des produits laitiers à Malte. Fiche de synthèse. Missions économiques. Ambassade de France à Malte. 2002-1
<http://www.dree.org/malte/>
- Rolland G. Le marché des produits carnés à Malte. Fiche de synthèse. Missions économiques. Ambassade de France à Malte. 2002-2
<http://www.dree.org/malte/>
- Rolland G. Le marché des fruits et légumes à Malte. Fiche de synthèse. Missions économiques. Ambassade de France à Malte. 2002
<http://www.dree.org/malte/>
- Rozin E. Saveurs pour tous *in* Bessis S. Mille et une bouches : cuisines et identités culturelles. Paris, Autrement, 1995.
- Salem G. Géographie de la santé, santé de la géographie. Espace, populations, sociétés. 1995-1, p. 25-30.
- Savona-Ventura C. Control of childbirth practices in Malta during the last Millenium *in* The Maltese islands on the move: a mosaic of contributions marking Malta's entry into the 21st century. Malta, Central Office of Statistics, 2000.

Scali J, Richard A and Gerber G. Diet profiles in a population sample from Mediterranean southern France. *Public Health Nutrition*. 2000, 4(2) p.173-182.

Schembri J.A. The changing geography of population and settlement *in* The Maltese islands on the move: a mosaic of contributions marking Malta's entry into the 21st century. Malta, Central Office of Statistics, 2000.

Schmidt J. et Kalisch O. Je vous écris de Malte. ARTE Reportage. ARTE GEIE, Allemagne 2003.

Scholliers P. Le temps consacré à l'alimentation par les familles ouvrières en Europe aux XIX^e et XX^e siècles *in* Aymard M. Grignon C, Sabban F. Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux. Paris, Ed. de la Maison des sciences de l'homme : Institut National de la Recherche Agronomique, 1993.

Seddall H. Malta : Past and present, 296 *in* Cassar C. Everyday life in Malta in the nineteenth and twentieth centuries *in* The British colonial experience 1800-1964. The impact on Maltese society. Malta, Mireva Publications, 1988.

Serra-Majem L, Ferro-Luzzi A, Bellizzi M, Salleras L. Nutrition Policies in Mediterranean Europe. *Nutrition Reviews*. 1997 55(11) S42-S57.

Siari S, Scali J, Richard A, Tretarre B, Daures JP, Padilla M, Grosclaude P, Gerber M. Subregional variations of dietary consumption and incidences of cancer in Southern France. *In* Nutrition and Lifestyle: opportunities for cancer prevention. Lyon, Riboli and Lambert Eds, IARC Scientific publications N°156, 2002.

Sorcinelli P. L'alimentation et la santé *in* Flandrin J.L & Montanari M. Histoire de l'alimentation. Paris, Fayard, 1996.

Sorre M. La géographie de l'alimentation. *Annales de géographie*. 1952, n°56, p.184-199.

Sorre M. Les fondements de la géographie humaine. Paris, Colin, 1943

Spilanis I. Tourisme et développement régional. Le cas des îles de la mer Egée. Cahier de L'IDIM 1991-1992

http://www.eurisles.com/Textes/IDIM/1991-92/SPILANIS_FR.htm

Statistical Report on the Sickness, Mortality and Invaliding Among the Troops in the United Kingdom, The Mediterranean and the British America. London, 1839, p29a. *in* Department of health. Food and health in Malta-A situation analysis and proposals for action. Malta, Dormax Press, 1993.

Stuart A. A test for homogeneity of the marginal distributions in a two way classification. *Biometrika* 1955 ;42 p.412-416.

Sultana R.G. & Baldacchino G. Maltese society. A sociological inquiry. Malta, Mireva Publications, 1994.

Sylvander B. L'alimentation service : résultats d'enquêtes. 1988, Toulouse, INRA – Economie et sociologie rurales *in* Fischler C. L'omnivore. Paris, Odile Jacob, 1993.

Teti, V. Un « modèle alimentaire » méditerranéen de la tradition au mythe : le cas de la Calabre *in* Padilla M. et Oberti B. Alimentation et nourritures autour de la méditerranée. Editions Karthala, 2000.

The Gozo network.
<http://gozo.net/culture.htm>

Trichopoulou A and Lagiou P. Healthy traditional Mediterranean diet: an expression of culture, history and lifestyle. *Nutrition reviews*. 1997. 55(11), p. 383-389.

United Nations Development Programme. Human Development Report 2001
http://www.undp.org/hdr2001/indicator/cty_f_MLT.html

Vague P. L'alimentation méditerranéenne: le concept. *Actualités en diététique*. 1999. 35 (3^e trimestre), p. 1356-1358.

Valagao M. Vers un nouveau modèle de consommation alimentaire : l'avenir du passé *in* Padilla M. Et Oberti B. Alimentation et nourritures autour de la méditerranée. Editions Karthala, 2000.

Vidal de la Blache P. Principes de géographie humaine, Paris, 1922. *in* Thouvenot C. Une géographie revisitée: la géographie de l'alimentation *in* Pitte J.R. Géographie historique et culturelle de l'Europe. Paris, Presses de l'Université de Paris-Sorbonne, 1995.

Villain-Gandossi C. Médianité de l'archipel maltais : passé et présent. Le carrefour maltais. Aix-en-Provence, Edisud, 1995.

Weingrod A. Industrial involution in Sardinia. *Sociologia Ruralis*. 1979, 19, 4, p. 246-266.

Willet W, Sacks F, Trichopoulou A, Drescher G, Ferro-Luzzi A, Helsing E, Trichopoulos D. Mediterranean diet pyramid: a cultural model for healthy eating. *Am J Clin Nutr*. 1995. 61(suppl), 1402S-6S.

World Health Organization. World Cancer Report. Lyon, IARC Press, 2003

Zammit E.D. Aspects of British colonial policies and Maltese patterns of behaviour in The British colonial experience 1800-1964. The impact on Maltese society. Malta, Mireva Publications, 1988.

ANNEXES

ANNEXE 1

Calcul de l'IDH en Sardaigne

(d'après le Rapport mondial sur le développement humain 2002)

www.undp.org/currentHDR_F/hdrcomplet-f.pdf

1. CALCUL DE L'INDICE D'ESPERANCE DE VIE

L'indice d'espérance de vie mesure le niveau atteint par le pays considéré en terme d'espérance de vie à la naissance. Pour la Sardaigne, l'espérance de vie était de 75,6 ans en 1980, soit un indice d'espérance de vie de 0,843.

$$\text{Indice d'espérance de vie} = (75,6-25) / (85-25) = 0,843$$

2. CALCUL DE L'INDICE DE NIVEAU D'INSTRUCTION

L'indice de niveau d'instruction mesure le niveau atteint par le pays considéré en termes d'alphabétisation des adultes et d'enseignement (taux brut de scolarisation combiné dans le primaire, le secondaire et le supérieur). La procédure consiste, tout d'abord, à calculer un indice pour l'alphabétisation des adultes et un autre pour la scolarisation. Ces deux indices sont ensuite fusionnés pour donner l'indice de niveau d'instruction dans lequel l'alphabétisation des adulte reçoit une pondération de deux tiers et le taux brut de scolarisation d'un tiers. En Sardaigne où le taux d'alphabétisation des adultes atteignait 95,4% et le taux brut de scolarisation combiné 25,6% en 1980, l'indice de niveau d'instruction était de 0,721.

$$\text{Indice d'alphabétisation des adultes} = 95,4/100$$

$$\text{Indice de scolarisation} = 25,6/100$$

$$\text{Indice de niveau d'instruction} = 2/3 (\text{Indice d'alphabétisation des adultes}) + 1/3 (\text{Indice de scolarisation})$$

3. CALCUL DE L'INDICE DE PIB

L'indice de PIB est calculé sur la base du PIB par habitant corrigé (en PPA). Le revenu est pris en compte dans l'IDH afin de rendre compte de tous les aspects du développement humain qui ne sont pas représentés par la longévité, la santé et l'instruction. Son montant est corrigé parce qu'un revenu illimité n'est pas nécessaire pour atteindre un niveau de développement humain acceptable. Le calcul s'effectue donc à partir d'un logarithme du revenu. Pour la Sardaigne, dont le PIB par habitant était de 8230 dollars (PPA) en 1980, l'indice de PIB s'établissait à 0,736.

$$\text{Indice de PIB} = (\log(8230) - \log(100)) / (\log(40\,000) - \log(100))$$

4. CALCUL DE L'IDH

Une fois que les trois indices dimensionnels ont été calculés, il ne reste plus qu'à déterminer leur moyenne arithmétique pour parvenir à l'IDH, soit 0,76 en 1980.

$$\text{IDH} = 1/3(\text{indice d'espérance de vie}) + 1/3(\text{indice de niveau d'instruction}) + 1/3(\text{indice de PIB})$$

Annexe 2

Questionnaire utilisé pour les enquêtes sur le terrain

(traduit en langue italienne pour la Sardaigne)

Name of interviewee (code)age.....

I. Home organization

1. People living in the household

Link with the interviewee age occupation

1).....

2).....

3).....

4).....

5).....

6).....

7).....

a) Who does the food shopping in the household

b) Who does the cooking in the household

.....

c) Who does the cleaning in the house

.....

d) Is there anybody eating out

.....

e) Which meal is eaten outside the household

.....

For what reason.....

What's usually eaten outside.....

II. Consumption of food

1. Food consumed by the family

	Frequency of consumption compared to the past		Type of preparation compared to the past		Food supply		
	Different (-; +)	Similar (2)	Different (-; +)	Similar (2)	Different (1)	Fam. prod. (2).	Purchase (3)
Bread							
Pasta							
Soup							
Beans & pulses							
Vegetables							
Potatoes							
fruit							
Beef meat							
Chicken or rabbit							
Pork meat							
Delicatessen meats							
Liver							
Fish							
Dried cod							
Milk							
Soft cheese							
Hard cheese							
Olive oil							
other type of oil							
Lard							
Sugar							
Pudding							
Wine							

a) Which food do you prefer?.....

Why.....

b) Which food do you eat more often?.....

Why.....

c) Which food do you rarely or never eat?.....

why.....

d) Which dishes, foods or drinks don't you eat anymore but you used to eat at your parent's?

.....

Why.....

e) Which dishes, foods or drinks do you eat now but you never used to eat at your parent's

.....
Why.....

f) Is there any food that you like but that you only eat occasionally?

.....
Why.....

III. Food shopping

1. How many times a week do you go to: *(1-journaliere 2-2-3 fois/semaine 3-1 fois :semaine 4-1 fois /mois)* (indiquer le type d'aliments qui y sont achetés et pourquoi (motivation des choix))

a. the supermarket

.....
How long do you need to do the food shopping there? *(1-<d'1 heure 2-1-2 heures 3-plus de 2heures)*

How far away is it ? *(1-local 2- en dehors du lieu de residence)*

.....
b) food shops (bakery, butchery, etc)

.....
How long do you need to do the food shopping there?

.....
How far away is it ?

.....
c) the market

.....
How long do you need to do the food shopping there?

.....
How far away is it ?

Do you usually make a shopping list ? Yes (1) No (2)

Where and how was the food shopping done at your family home when you were a child ?

.....
.....

How was the food supply done before the appearance of large retail outlets (previous generation or during the childhood)

.....
.....

IV. Home production (specify the products)

at present:

present : Yes (1) No (2)

field (1)__ vegetable garden (2)__ breeding (3)__

who is taking care of it.....

How long has it been present for

What do you usually do with the products (consume, sell, exchange)

in the past

present : Yes (1) No (2)

field (1)__ vegetable garden (2)__ breeding (3)__

who was taking care of it.....

How long was it present for

What did you used to do with the products (consume, sell, exchange)

- Why did it stop ?

.....

fishing and hunting

present : Yes (1) No (2)

Specify the products.....

who is doing it.....

What do you usually do with the products: (consume ; sell; exchange; gift; preservation)

in the past

present : Yes (1) No (2)

Specify the products.....

who was doing it.....

What did you used to do with the products: (consume; sell; exchange; gift; preservation)

V. Preservation of food

Indicate which food is preserved

a) Fridge.....

b) Freezer.....

- c) Drying.....
 d) Sterilisation.....
 e) Preserve.....
 f) Brine.....
 g) In oil.....
 h) In vinegar.....

VI. Preparation of food

- a) Who did the person who cooks learn it from.....
 b) Does she use cooking books : Yes No
 c) How were they obtained.....
 d) Who decides what to do to eat.....
 e) When is it decided what to eat.....

(daily (1), weekly menu (2), at the last moment depending on what those who are present want (3), precise for which food)

- f) Do you use ready-made dishes/meals.....

are they: frozen (1), fresh (2), in tin (3)

- g) Which occasions are they used for.....

- h) How long is spent to cook.....

Lunch Diner Week-end

1. Cooking equipment

Gas cooker___, wood oven___, fireplace___, other domestic equipment_____

2. Pans

Pressure-cooker___ Microwave___, which foods are they used for.....

3. Type and frequency of food cooking (0: never, 1 : rarely ; 2 : sometimes ; 3 often ; 4 : always)

	Oven	Grilled	Fried	Boiled&steamed
Meat	0 1 2 3 4	0 1 2 3 4	0 1 2 3 4	0 1 2 3 4
Fish	0 1 2 3 4	0 1 2 3 4	0 1 2 3 4	0 1 2 3 4
Vegetables	0 1 2 3 4	0 1 2 3 4	0 1 2 3 4	0 1 2 3 4
Potatoes	0 1 2 3 4	0 1 2 3 4	0 1 2 3 4	0 1 2 3 4

Specify the type of fat used for frying: olive oil (1)___, other oil (2)___, margarine (3) ___, butter (4)___, other animal fat (5)___

Frequency of raw vegetables consumption: (0: ,never, 1 : rarely ; 2 : sometimes ; 3 often ; 4 : always)

At present	0	1	2	3	4
In the past	0	1	2	3	4

4. Spices and seasoning

Do you usually use spices in the cooking: yes (1) no (2)

Which ones are the most used; with which food are they used.....

Are salt and seasoning used on the table: Yes No

(0: ,never, 1 : rarely ; 2 : sometimes ; 3 often ; 4 : always)

Mayonnaise___, ketchup___, cream___, other _____

Which ones are homemade?.....

VII. Modification of food habits

1. Compared with the previous generation, are the food habits of the family different:

Yes No

If yes, indicate the reasons and with 1, 2 or 3 indicate their importance:

- Economic reason _____
- Improved knowledge of food/health relation _____
- Change of food taste _____
- Improved knowledge of food products _____
- Improved availability on the market _____
- Different life style _____
- I don't know _____

In what way are the food habits different?

- the composition of meals.....
- the mealtime.....
- the type of cooking.....
- the use of fat for flavor.....
- Special diet of one or more members of the family (specify).....
- Other reason:

2. Past and present composition of the different meals of the day and family participation

Indicate which and how many dishes make up each meal (=structure) today and how it was in the past; also specify the drinks

a) Breakfast

usual participants *(at present)*

usual participants (*in the past*)

composition (at present).....

composition (in the past).....

time and place.....

b) Morning snack

usual participant (*at present*)

usual participants (*in the past*)

composition (at present).....

composition (in the past).....

time and place.....

c) Lunch

usual participant (*at present*)

usual participants (*in the past*)

composition (at present).....

composition (in the past).....

time and place.....

d) Afternoon snack

usual participant (*at present*)

usual participants (*in the past*)

composition (at present).....

composition (in the past).....

time and place.....

e) Diner

usual participant (*at present*)

usual participants (*in the past*)

composition (at present).....

composition (in the past).....

time and place.....

3. Which meal seems the most important of the day and for which reason(s)?

.....

.....
 4. Differences in meal organisation compared to the previous generation

5. Seasonal variations

Winter dishes.....

Summer dishes.....

6. Briefly describe the food preparation for a special occasion (e.g. birthday; Christmas, new year's day, etc.)

.....
 If there are any dishes which are not prepared anymore, please indicate which ones and why

Drinks :

+1l (1) ; 1l (2), 3/4l (3), 1/2l (4), 1/4 (5), <1/4l (6), never (7)

	daily	weekly
water		
skimmed milk		
semi-skimmed milk		
whole milk		
coffee (nb cups)		
tea (nb cups)		
beer (demi=25 cl)		
Cider		
fizzy drinks		
wine (glass)		
apéritif (20°) (glass)		
spirits (40°) (glass 4cl)		

Do you ever drink a lot (spirit, etc) for special occasions (going out, etc) :

never (1) once a week (2) once a month (3) other

specify.....

VIII. People living in past household:

People who make up the family of head of the family

occupation

father.....

mother.....

number of brother(s).....

number of sister(s).....

other people.....

Who was doing the cooking in the family of the head of the family

.....

People who make up the wife of the head of the family

Occupation

father.....

mother.....

number of brother(s).....

number of sister(s).....

other people.....

Who was doing the cooking in the family of the wife of the head of the family

.....

Annexe 3

Annexe 3

Tableau Ann- 1 : Comparaison de l'évolution de la fréquence de consommation en aliments entre la Sardaigne et Malte

	SARDAIGNE				MALTE				Comparaison
	moins	pareil	plus	Solde +/-	moins	pareil	plus	Solde +/-	
pain	41% (26)	41% (26)	18% (11)	<u>-23</u>	55% (33)	32% (19)	13% (8)	<u>-42</u>	ns
pâtes	25% (16)	33% (21)	41% (26)	+16	33% (20)	27% (16)	40% (24)	+7	ns
soupes	41% (26)	37 % (23)	22% (14)	-19	42% (25)	28% (17)	30% (18)	-12	ns
légumineuses	59% (37)	25% (16)	16% (10)	<u>-43</u>	20% (12)	37% (22)	43% (26)	+23	**
légumes frais	3% (2)	32% (20)	65% (41)	+62	10% (6)	28% (17)	62% (37)	+52	ns
Pommes de terre	48% (30)	40% (25)	13% (8)	<u>-35</u>	45% (27)	38% (23)	17% (10)	-28	ns
fruits	16% (10)	17% (11)	67% (42)	+51	22% (13)	37% (22)	42% (25)	+20	*
boeuf	29% (18)	13% (8)	59% (37)	+30	40% (24)	25% (15)	35% (21)	-5	*
poulet	8% (5)	30% (19)	62% (39)	+54	7% (4)	22% (13)	72% (43)	+65	ns
lapin	22% (14)	32% (20)	46% (29)	+24	45% (27)	30% (18)	25% (15)	-20	*
porc	38% (24)	25% (16)	37% (23)	-1	40% (24)	43% (26)	17% (10)	-23	*
charcuterie	14% (9)	30% (19)	56% (35)	+42	30% (18)	20% (12)	50% (30)	+20	ns
foie	43% (27)	41% (26)	16% (10)	<u>-27</u>	67% (40)	27% (16)	7% (4)	<u>-60</u>	*
poisson	17 % (11)	17% (11)	65% (41)	+48	38% (23)	27% (16)	35% (21)	-3	**
morue	21% (13)	70% (44)	9% (6)	-12	72% (43)	27% (16)	2% (1)	<u>-70</u>	**
lait	30% (19)	52% (33)	18% (11)	-12	35% (21)	40% (24)	25% (15)	-10	ns
fromages frais	24% (15)	27% (17)	49% (31)	+25	10% (6)	47% (28)	43% (26)	+33	*
fromages durs	30% (19)	29% (18)	41% (26)	+11	8% (5)	35% (21)	57% (34)	+49	**
huile olive	5% (3)	41% (26)	54% (34)	+50	2% (1)	15% (9)	83% (50)	+81	**
huile de grain	30% (19)	27% (17)	43% (27)	+13	62% (37)	15% (9)	23% (14)	<u>-39</u>	**
saindoux	91% (57)	9% (6)	0,0% (0)	<u>-91</u>	87% (52)	13% (8)	0,0% (0)	<u>-87</u>	ns
sucré	17% (11)	56% (35)	27% (17)	-10	53% (32)	27% (16)	20% (12)	<u>-33</u>	**
dessert	19% (12)	30% (19)	51% (32)	+32	18% (11)	28% (17)	53% (32)	+35	ns
vin	27% (17)	57% (36)	16% (10)	-11	10% (6)	73% (44)	17% (10)	+7	*

** p<0.01 ; * p<0.05

Tableau Ann- 2 : Comparaison de l'évolution de la consommation alimentaire entre générations en Sardaigne et à Malte

(moins, pareil, plus)

	Sardaigne			Malte		
	Mères %	Filles %	p Stuart- Maxwell	Mères %	Filles %	p Stuart- Maxwell
Pain	45	39	0,133	70	40	0,118
	29	51		20	43	
	26	10		10	17	
Pâtes	23	29	0,509	43	23	0,044
	29	35		33	20	
	48	35		23	57	
Soupe	45	35	0,560	33	50	0,385
	39	35		33	23	
	16	29		33	27	
légumineuses	58	58	0,289	3	37	0,007
	32	19		53	20	
	10	23		43	43	
légumes	0	6	0,333	3	17	0,156
	29	32		23	33	
	71	61		73	50	
Pommes de terre	58	39	0,143	53	37	0,319
	36	42		33	43	
	6	19		13	20	
fruits	13	19	0,319	10	33	0,087
	23	10		47	27	
	64	71		43	40	
boeuf	13	42	0,033	27	53	0,018
	13	13		23	27	
	74	45		50	20	
Poulet	3	10	0,555	3	10	0,301
	29	32		17	27	
	68	58		80	63	
lapin	3	38	0,004	27	63	0,012
	36	29		43	17	
	61	32		30	20	
porc	35	39	0,927	43	37	0,266

Annexe 3

	26	26		33	53	
	39	35		23	10	
charcuterie	10	16	0,546	30	30	0,397
	35	26		13	27	
	55	58		57	43	
foie	42	45	0,603	50	83	0,023
	45	36		37	17	
	13	19		13	0	
poisson	13	19	0,523	23	53	0,025
	23	13		33	20	
	64	68		43	27	
morue	26	13	0,057	70	73	0,6065
	58	84		27	27	
	16	3		3	0	
lait	32	29	0,629	47	23	0,193
	48	58		30	50	
	19	13		23	27	
Fromage frais	29	16	0,212	17	3	0,152
	32	23		50	43	
	39	61		33	53	
Fromage à pâte dure	32	26	0,155	13	3	0,475
	39	19		37	33	
	29	55		50	63	
Huile d'olive	6	3	0,562	0	3	0,368
	36	45		20	10	
	58	52		80	87	
Huiles végétales	16	42	0,069	53	70	0,285
	32	22		17	13	
	52	35		30	17	
Saindoux	90	94	0,655	93	80	0,157
	10	6		7	20	
	0	0		0	0	
Sucre	23	13	0,006	67	40	0,157
	39	71		20	33	
	39	16		13	27	
desserts	16	19	0,606	20	17	0,942
	35	26		27	30	
	48	55		53	53	
vin	45	10	0,008	17	3	0,264
	45	68		67	80	

	10	22		17	17	
--	----	----	--	----	----	--

Tableau Ann- 3 : Comparaison intergénérationnelle de l'évolution de la préparation des aliments en Sardaigne et à Malte

(% de personnes ayant répondu 'oui')

	Sardaigne			Malte		
	Mères	Filles	p Mc Nemar	Mères	Filles	p Mc Nemar
Pain	48	32	0,267	28	4	0,039
Pâtes	52	87	0,019	57	93	0,003
Soupe	57	57	1	37	63	0,021
légumineuses	17	33	0,227	30	57	0,077
légumes	39	58	0,180	47	50	1
Pommes de terre	19	42	0,065	33	47	0,424
boeuf	28	28	1	40	43	1
Poulet	23	35	0,344	77	87	0,508
lapin	22	22	1	11	19	0,625
porc	21	21	1	32	39	0,791
foie	4	45	0,012	33	27	1
poisson	34	59	0,092	54	54	1
desserts	40	50	0,607	60	77	0,227

Tableau Ann- 4 : Comparaison des modes d'approvisionnement entre la Sardaigne et Malte (%)

	SARDAIGNE (n=63)			MALTE (n=60)			p
	<i>1.Production familiale</i>	<i>2. commerce</i>	<i>1+2</i>	<i>1.Production familiale</i>	<i>2. commerce</i>	<i>1+2</i>	
Pain	11	84	5	0	100	0	0,005
Pâtes	2	59	40	0	100	0	<0,001
Soupe	88	10	2	80	5	15	0,021
légumineuses	13	73	13	3	97	0	0,001
légumes	29	60	11	7	92	2	<0,001
Pommes de terre	38	60	2	7	92	2	<0,001
fruits	11	74	15	3	90	7	0,07
boeuf	5	95	0	0	100	0	0,119
Poulet	14	84	2	5	93	2	0,222
lapin	19	81	0	15	85	0	0,620
porc	12	88	0	0	100	0	0,013
charcuterie	0	82	18	0	100	0	0,001
poisson	0	95	5	12	88	0	0,198
lait	0	93	7	0	100	0	0,119
Fromage frais	0	95	5	0	97	3	1
Fromage à pâte dure	0	98	2	0	98	2	1
Huile d'olive	25	75	0	0	100	0	<0,001
desserts	25	25	49	33	22	45	0,619
vin	27	73	0	6	94	0	0,005

Tableau Ann- 5 : Comparaison entre les mères sardes et maltaises du mode d'approvisionnement en aliments (%)

	Mères sardes			Mères maltaises			p
	1. Production 2. familiale	2. commerce	1+2	1. Production familiale	2. commerce	1+2	
pain	16	77	7	0	100	0	0,022
pâtes	3	55	42	0	100	0	<0,001
légumineuses	16	68	16	7	93	0	0,026
légumes	36	52	13	7	90	3	0,004
Pommes de terre	45	55	0	7	93	0	0,001
fruits	13	64	23	3	90	7	0,061
porc	0	87	13	0	100	0	0,045
charcuterie	0	77	23	0	100	0	0,006
huile d'olive	26	74	0	0	100	0	0,006
vin	24	76	0	4	96	0	0,028

Tableau Ann- 6 : Comparaison entre les filles sardes et maltaises du mode d'approvisionnement en aliments (%)

	Filles sardes			Filles maltaises			p
	1. Production familiale	2. commerce	1+2	1. Production familiale	2. commerce	1+2	
pain	7	90	3	0	100	0	0,217
pâtes	0	62	38	0	100	0	0,000
légumineuses	10	79	10	0	100	0	0,032
légumes	22	69	9	7	93	0	0,040
Pommes de terre	31	66	3	7	90	3	0,049
fruits	10	84	6	3	90	7	0,606
porc	0	90	10	0	100	0	0,081
charcuterie	0	87	13	0	100	0	0,042
huile d'olive	25	75	0	0	100	0	0,004
vin	29	71	0	8	92	0	0,056

Tableau Ann- 7 : Comparaison de la continuité de la pratique du jardin potager en Sardaigne et à Malte en fonction de la génération (%)

	Sardaigne			Malte		
	présent	Passé (parents)	p Mc Nemar	présent	Passé (parents)	p Mc Nemar
Mères %	53	73	0,07	17	37	0,109
Filles %	35	65	0,035	10	30	0,07

Tableau Ann- 8: Comparaison de la fréquence des différents modes de cuisson entre les deux îles (%)

	Sardaigne			Malte			p
	<i>Jamais</i>	<i>Rarement/ parfois</i>	<i>Souvent/ toujours</i>	<i>Jamais</i>	<i>Rarement/ parfois</i>	<i>Souvent/ toujours</i>	
Viande							
- Au four	30	24	43	23	27	50	0,625
- Grillée	18	21	61	50	15	35	0,001
- Frite	64	29	7	53	15	32	0,001
- A l'eau	34	48	18	40	22	38	0,004
Poisson							
- Au four	24	27	48	53	2	45	<0,001
- Grillé	33	23	43	70	0	30	<0,001
- Frit	55	39	7	63	10	27	<0,001
- A l'eau	51	36	13	50	20	30	0,033
Légumes							
- Au four	60	14	26	80	10	10	0,038
- Grillés	52	17	31	100	0	0	<0,001
- Frits	61	24	15	73	15	12	0,340
- A l'eau	24	22	54	0	3	97	<0,001

Tableau Ann- 9: Comparaison du grillé, bouilli et frit entre les deux îles : (%)

	SARDAIGNE (n=63) %	MALTE (n=60) %	p
Grillé	92	58	<0,001
Bouilli	65	98	<0,001
Frit	13	38	<0,001

Les résultats du tableau ci-dessus ont été obtenus par regroupement des données du tableau précédent. (condition : 'au moins un des aliments devait être préparé selon chaque mode de cuisson')

Tableau Ann- 10 : Comparaison du temps de préparation des repas entre les deux îles (%)

	SARDAIGNE (n=63)	MALTE (n=60)	p
Déjeuner			
-1/2h	11	48	<0,001
entre 1/2h et 1h	60	35	
>1h	29	17	
Dîner			
-1/2h	46	27	0,063
entre 1/2h et 1h	35	53	
>1h	19	20	
Le week-end			
- Pareil que la semaine	62	30	<0,001
- Plus que la semaine	30	20	
- Moins que la semaine	8	18	
- Inversé/à la semaine (+midi)	0	32	

Tableau Ann- 11 : Comparaison du temps de préparation des repas entre les deux générations en Sardaigne et à Malte (%)

	Sardaigne			Malte		
	Mères %	Filles %	p Stuart- Maxwell	Mères %	Filles %	p Stuart- Maxwell
Déjeuner						
-1/2h	3	19		27	70	
entre 1/2h et 1h	58	61	0,055	50	20	0,004
>1h	39	19		23	10	
Dîner						
-1/2h	65	29		47	7	
entre 1/2h et 1h	23	45	0,027	30	77	0,001
>1h	13	26		23	17	
Le week-end						
- Pareil que la semaine	68	55		43	17	
- Plus que la semaine	26	36		33	7	
- Moins que la semaine	7	10	0,490	7	30	0,002
- Inversé/à la semaine (+midi)	0	0		17	47	

Tableau Ann- 12 : Comparaison de l'horaire des repas entra-îles (%)

	SARDAIGNE (n=63)			p	MALTE (n=60)			p
	Cagliari	Pula	Villagrande strisaili		Malte urbain	Sliema/ St Julian's	Gozo	
Petit-déjeuner								
<7h30	70	57	77	0,429	39	31	61	0,172
>7h30	30	43	43		61	69	39	
Déjeuner								
11h-12h45	4	36	31	0,033	73	56	89	0,09
>12h45-14h45	96	64	69		27	44	11	
Dîner								
16h-19h	0	8	4	0,443	50	56	39	0,585
>19h-21h	100	92	96		50	44	61	

Tableau Ann- 13 : Comparaison du profil de la journée alimentaire entre les deux îles (%)

	SARDAIGNE	MALTE	p
Collation du matin			
présent	35	73	<0,001
passé	41	56	0,105
Collation de l'après-midi			
présent	44	90	<0,001
passé	46	65	0,042
Profil journée alimentaire			
Présent			
<i>3 repas</i>	48	3	<0,001
<i>3 repas + 1 ou 2 snack(s)</i>	49	93	
<i>2 repas +/- 1 snack</i>	3	3	
Passé			
<i>3 repas</i>	44	20	0,004
<i>3 repas + 1 ou 2 snack(s)</i>	56	73	
<i>2 repas +/- 1 snack</i>	0	7	

Tableau Ann- 14 : Comparaison du profil de la journée alimentaire intra-îles (%)

	SARDAIGNE (n=63)			p	MALTE (n=60)			p
	Cagliari	Pula	Villagrande strisaili		Malte urbain	Sliema/ St Julian's	Gozo	
Collation du matin								
présent	35	43	31	0,746	73	63	83	0,39
passé	48	14	50	0,066	38	62	72	0,067
Collation de l'après-midi								
présent	48	64	31	0,116	88	75	100	0,077
passé	44	14	65	0,008	46	81	78	0,027
Profil journée alimentaire								
Présent								
1	48	29	58		0	12	0	0,128
2	52	57	42		92	81	100	
3	0	14	0	0,059	8	6	0	
Passé								
1	44	79	27		35	6	11	0,057
2	56	21	73		54	94	78	
3	0	0	0	0,007	11	0	11	

1: 3 repas ; **2** : 3 repas + 1 ou 2 snack(s); **3**: 2 repas +/- 1 snack

Tableau Ann- 15 : Comparaison de la composition passée et actuelle de la collation entre la Sardaigne et Malte (%)

	SARDAIGNE	MALTE	p
Composition collation			
Présent	(n=32)	(n=58)	
1. Pain/sandwich	16	5	0,181
2. 1+ autre(s)	12	22	
3. fruits +/- autre(s)	44	43	
4. biscuits, gâteaux	12	22	
5. autre(s)	16	7	
Passé	(n=35)	(n=46)	
1. Pain/sandwich	49	28	0,048
2. 1+ autre(s)	40	33	
3. fruits +/- autre(s)	6	7	
4. biscuits, gâteaux	3	24	
5. autre(s)	3	9	

Tableau Ann- 16 : Comparaison de la composition passée et actuelle de la collation intra-île en Sardaigne et à Malte (%)

	SARDAIGNE				MALTE			p
	Cagliari	Pula	Villagrande strisaili	p	Malte urbain	Sliema/ St Julian's	Gozo	
Présent	(n=12)	(n=9)	(n=11)	0,003	(n=26)	(n=14)	(n=18)	0,347
1. Pain/sandwich	33	11	0		11	0	0	
2. 1+ autre(s)	8	33	0		23	14	28	
3. fruits +/- autre(s)	17	56	64		31	50	56	
4. biscuits, gâteaux	33	0	0		27	21	17	
5. autre(s)	8	0	36	14	14	0		
Passé	(n=13)	(n=3)	(n=19)	0,218	(n=16)	(n=15)	(n=15)	0,018
1. Pain/sandwich	62	67	37		25	13	47	
2. 1+ autre(s)	31	0	53		13	47	40	
3. fruits +/- autre(s)	0	33	5		19	0	0	
4. biscuits, gâteaux	8	0	0		25	40	7	
5. autre(s)	0	0	0	19	0	7		

Tableau Ann- 17 : Comparaison des prises alimentaires hors repas entre les mères sardes et maltaises (%)

	SARDAIGNE	MALTE	p
Collation du matin			
présent	35	77	0,001
passé	32	50	0,159
Collation de l'après-midi			
présent	39	87	<0,001
passé	35	70	0,007

Tableau Ann- 18 : Comparaison des prises alimentaires hors repas entre les filles sardes et maltaises (%)

	SARDAIGNE	MALTE	p
Collation du matin			
présent	34	70	0,005
passé	50	60	0,456
Collation de l'après-midi			
présent	50	90	0,001
passé	56	60	0,765

Tableau Ann- 19 : Comparaison de la composition des prises alimentaires hors repas entre les mères sardes et maltaises (%)

	SARDAIGNE	MALTE	p
Composition collation			
Présent	(n=15)	(n=29)	
6. Pain/sandwich	7	0	0,174
7. 1+ autre(s)	13	10	
8. fruits +/- autre(s)	60	41	
9. biscuits, gâteaux	7	38	
10. autre(s)	13	10	
Passé	(n=14)	(n=22)	
1. Pain/sandwich	57	23	0,087
2. 1+ autre(s)	29	32	
6. fruits +/- autre(s)	14	9	
7. biscuits, gâteaux	0	32	
8. autre(s)	0	4	

Tableau Ann- 20 : Comparaison de la composition des prises alimentaires hors repas
entre les filles sardes et maltaises (%)

	SARDAIGNE	MALTE	p
Composition collation			
Présent	(n=17)	(n=29)	
11. Pain/sandwich	24	10	0,107
12. 1+ autre(s)	12	35	
13. fruits +/- autre(s)	29	45	
14. biscuits, gâteaux	18	7	
15. autre(s)	17	3	
Passé	(n=21)	(n=24)	
1. Pain/sandwich	43	33	0,420
2. 1+ autre(s)	48	33	
9. fruits +/- autre(s)	0	4	
10. biscuits, gâteaux	5	17	
11. autre(s)	5	13	

Tableau Ann- 21 : Analyse Factorielle des Correspondances Multiples (AFCM)

Remerciements\$\$

HOMALS
Version 1.0
by
Data Theory Scaling System Group (DTSS)
Faculty of Social and Behavioral Sciences
Leiden University, The Netherlands

Récapitulatif du traitement des observations

Observations utilisées dans l'analyse	123
---------------------------------------	-----

Fréquences marginales

Sardaigne total et Malte total

	Effectif marginal
Sardaigne	63
Malte	60
Manquant	0

mère ou fille

	Effectif marginal
mère	61
fille	62
Manquant	0

SAUMURE

	Effectif marginal
oui	47
non	76
Manquant	0

vinaigre cat simplifiées

	Effectif marginal
oui	44
non	79
Manquant	0

utilisez-vous le ketchup

	Effectif marginal
non	67
oui	56
Manquant	0

combien de tps passez-vous à cuisiner pour le déjeuner?

	Effectif marginal
-1/2hr	36
entre 1/2hr et 1 hr	59
+ d'1 hr	28
Manquant	0

combien de tps passez-vous à cuisiner pour le dîner?

	Effectif marginal
-1/2hr	45
entre 1/2hr et 1 hr	54
+ d'1 hr	24
Manquant	0

Horaires du dîner

	Effectif marginal
16hr-19hr	31
>19hr-21hr30	91
Manquant	1

nb prises alimentaires/jour actuellement

	Effectif marginal
1	32
2	86
3	5
Manquant	0

participants au dej actuel cat simplifiées

	Effectif marginal
1	44
2	50
Manquant	29

Historique des itérations

Itération	Ajustement LDN	Différence par rapport à l'itération précédente
13 ^a	,568628	,000008

a. L'itération a été arrêtée car les critères de convergence sont satisfaits.

Valeurs propres

Dimension	Valeur propre
1	,389
2	,180

Mesures de discrimination

	Dimension	
	1	2
Sardaigne total et Malte total	,720	,076
mère ou fille	,125	,336
SAUMURE	,399	,021
vinaigre cat simplifiées	,558	,159
utilisez-vous le ketchup	,465	,012
combien de tps passez-vous à cuisiner pour le déjeuner?	,435	,371
combien de tps passez-vous à cuisiner pour le dîner?	,205	,516
Horaires du dîner	,360	,007
nb prises alimentaires/jour actuellement	,257	,298
participants au dej actuel cat simplifiées	,364	,000

Quantifications**Sardaigne total et Malte total**

	Effectif marginal	Valeurs affectées aux modalités	
		Dimension	
		1	2
Sardaigne	63	-,821	,271
Malte	60	,877	-,282
Manquant	0		

mère ou fille

	Effectif marginal	Valeurs affectées aux modalités	
		Dimension	
		1	2
mère	61	-,350	-,583
fille	62	,358	,576
Manquant	0		

SAUMURE

	Effectif marginal	Valeurs affectées aux modalités	
		Dimension	
		1	2
oui	47	-,796	-,182
non	76	,504	,115
Manquant	0		

vinaigre cat simplifiées

	Effectif marginal	Valeurs affectées aux modalités	
		Dimension	
		1	2
oui	44	1,008	-,533
non	79	-,550	,299
Manquant	0		

utilisez-vous le ketchup

	Effectif marginal	Valeurs affectées aux modalités	
		Dimension	
		1	2
non	67	-,616	,100
oui	56	,753	-,117
Manquant	0		

combien de tps passez-vous à cuisiner pour le déjeuner?

	Effectif marginal	Valeurs affectées aux modalités	
		Dimension	
		1	2
-1/2hr	36	1,028	,627
entre 1/2hr et 1 hr	59	-,469	,116
+ d'1 hr	28	-,302	-1,046
Manquant	0		

combien de tps passez-vous à cuisiner pour le dîner?

	Effectif marginal	Valeurs affectées aux modalités	
		Dimension	
		1	2
-1/2hr	45	-,570	-,636
entre 1/2hr et 1 hr	54	,436	,813
+ d'1 hr	24	,125	-,631
Manquant	0		

Horaires du dîner

	Effectif marginal	Valeurs affectées aux modalités	
		Dimension	
		1	2
16hr-19hr	31	1,038	,139
>19hr-21hr30	91	-,345	-,058
Manquant	1		

nb prises alimentaires/jour actuellement

	Effectif marginal	Valeurs affectées aux modalités	
		Dimension	
		1	2
1	32	-,848	,863
2	86	,303	-,356
3	5	,390	,626
Manquant	0		

participants au dej actuel cat simplifiées

	Effectif marginal	Valeurs affectées aux modalités	
		Dimension	
		1	2
1	44	-,814	-,016
2	50	,559	,011
Manquant	29		

Table des matières

INTRODUCTION	1
METHODOLOGIE	21
Chapitre I Origine des mutations socio-économiques et culturelles.....	30
I Fondements des identités culturelles	32
I.1 L'identité culturelle sarde.....	33
I.2 Le paradoxe de l'identité maltaise : latino-méditerranéenne ou britannique ?.....	38
II Les sociétés sarde et maltaise face au développement récent	46
II.1 L'émigration ou la solution miracle des sociétés méditerranéennes.....	47
II.2 Montée du tourisme depuis la Seconde Guerre mondiale	56
III Mutations socio-économiques et spatiales des deux sociétés insulaires	63
III.1 L'effacement de l'agriculture et l'essor continu des services	64
III.2 Le monde agricole : recul progressif en Sardaigne, quasi-disparition à Malte	74
III.3 Redistribution spatiale de la population : exode rural et urbanisation	83
III.4 Attitudes face à l'isolement et répercussions sur le développement.....	96
Chapitre II Evolution contemporaine des pratiques alimentaires sardes et maltaises	104
I Liens entre constructions identitaires et pratiques alimentaires	107
I.1 Poids de la religion.....	108
I.2 Effet des brassages de population	109
I.3 Globalisation des cultures alimentaires ?	117
II Evolution des pratiques alimentaires sardes et maltaises.....	119
II.1 Jusqu'au début du XX ^e siècle : la frugalité est commune aux deux sociétés insulaires	120
II.2 L'après Seconde Guerre mondiale : conditions de vie et alimentation évoluent en parallèle.....	129
III L'évolution des sociétés sarde et maltaise dans la transition nutritionnelle.....	131
III.1 La transition nutritionnelle: un phénomène universel lié au développement économique	132
III.2 La transition nutritionnelle en Sardaigne et à Malte	139

III.3	Les mutations de la filière alimentaire suite à la révolution industrielle : impact sur les pratiques alimentaires sardes et maltaises.....	151
Chapitre III	Observations sur le terrain des répercussions des mutations sociales de la Sardaigne et de Malte sur les pratiques alimentaires.....	166
I	Evolution de la consommation alimentaire : pour le meilleur et pour le pire.....	169
I.1	Moins de pain et de pommes de terre, plus de poulet et de charcuterie.....	169
I.2	Des préparations toujours plus diversifiées	175
I.3	Effets et méfaits de la modernité.....	178
I.4	Hétérogénéité des comportements et situations inattendues	184
II	‘De l’approvisionnement à la cuisine’	187
II.1	Production/acquisition.....	187
II.2	Pratiques de conservation d’aliments auto-produits ou achetés	206
II.3	Espace domestique	210
III	Les repas et les prises alimentaires hors repas, leur structure et les journées alimentaires	224
III.1	Petit-déjeuner et repas principaux.....	224
III.2	Les prises alimentaires hors repas et profils de structure des journées alimentaires	245
IV	En quoi les Sardes se distinguent-ils des Maltais, et vice-versa ?	248
IV.1	Du point de vue des pratiques alimentaires	248
IV.2	Du point de vue des indicateurs de santé.....	254
CONCLUSION	260
BIBLIOGRAPHIE	268
ANNEXE 1	290
ANNEXE 2	294
ANNEXE 3	303
TABLE DES MATIERES	329
LISTE DES TABLEAUX, GRAPHIQUES ET CARTES	331

Liste des tableaux, graphiques et cartes

Tableau 1 : Consommation en aliments et mortalité en Crète et aux Etats-Unis.....	10
Tableau 2 : Energie et contribution énergétique des nutriments dans les pays du Sud et du Nord de l'Union européenne	10
Tableau 3: Composition de l'apport lipidique dans les pays du Sud et du Nord de l'Union européenne	10
Tableau 4 : Nombre de couples 'mère-fille' enquêtés par sites.....	26
Tableau 5 : Distribution du retour des émigrants maltais en fonction de la localité de retour pour la période 1994-1999 (%).....	54
Tableau 6 : Origine des touristes des 10 premières nationalités en Sardaigne : évolution de 1987 à 1997 (en %).....	60
Tableau 7 : Evolution de la structure du PIB (%) en Sardaigne et à Malte.....	65
Tableau 8 : Evolution de la répartition de l'emploi par secteur économique (%) en Sardaigne et à Malte.....	67
Tableau 9 : Evolution du nombre d'agriculteurs maltais entre 1961 et 1991.....	71
Tableau 10 : Taux de chômage en Sardaigne et à Malte (%)	74
Tableau 11 : Evolution de la valeur des importations agroalimentaires en Sardaigne entre 1992 et 1998	77
Tableau 12 : Evolution de la consommation et du coefficient d'autosuffisance à Malte entre 1961 et 2001	78
Tableau 13 : Tendances de la croissance démographique à Malte entre 1985 et 2000	91
Tableau 14 : Comparaisons d'indices touristiques entre la Sardaigne et Malte	95
Tableau 15 : Critères de choix de la Sardaigne en tant que destination touristique (%).....	113
Tableau 16 : Comparaison de l'évolution de la consommation alimentaire entre la Sardaigne et Malte de 1973 à 1997.....	141
Tableau 17: Comparaison de l'apport nutritionnel maltais en 1993 avec les recommandations de 1986.....	149
Tableau 18: Approvisionnement en huiles et matières grasses en 1989-1990 (g/personne/jour)	150
Tableau 19 : Comparaison de la consommation de lapin à Malte avec d'autres pays méditerranéens.....	174
Tableau 20 : Prix du poisson et de la viande vendus aux consommateurs maltais en 1992...	178

Tableau 21 : Schéma d'achats de fromages par les foyers maltais en 1989-1990.....	182
Tableau 22 : Comparaison de l'auto production inter-îles	190
Tableau 23 : Comparaison du contenu du jardin potager intra-îles (%).....	191
Tableau 24 : Comparaison du contenu de l'élevage intra-îles (%)	191
Tableau 25 : comparaison inter-îles des pratiques de chasse et de pêche	196
Tableau 26 : Comparaison des pratiques de chasse et de pêche à Malte (%).....	197
Tableau 27 : Comparaison des pratiques de chasse et de pêche en Sardaigne (%).....	197
Tableau 28 : Qui mange régulièrement en dehors du foyer ? (% oui)	198
Tableau 29 : Lieu d'approvisionnement de la nourriture prise en dehors du foyer (%)	198
Tableau 30 : Type de repas pris en dehors du foyer (%).....	198
Tableau 31 : Types d'aliments 'à emporter' consommés dans les deux sociétés (%)	199
Tableau 32 : Comparaison des lieux d'approvisionnement entre la Sardaigne et Malte (%).....	202
Tableau 33 : Modes d'approvisionnement du passé dans les deux sociétés (%).....	204
Tableau 34 : Liste des aliments pour lesquels les prix ne devraient pas changer à Malte jusqu'en 2010	206
Tableau 35 : Pratiques de conservation d'aliments dans les deux sociétés (%)	208
Tableau 36 : comparaison intergénérationnelle de la possession de livres de cuisine	212
Tableau 37 : Comparaison de l'équipement ménager entre les trois sites sardes (%)	214
Tableau 38 : Comparaison de l'équipement ménager entre les trois sites maltais (%).....	215
Tableau 39 : Comparaison inter-îles de la matière grasse utilisée pour frire (%).....	219
Tableau 40 : Achats des matières grasses à Malte au début des années 1990	220
Tableau 41 : Comparaison de l'environnement social des différents repas entre la Sardaigne et Malte (% qui prennent le repas ensemble).....	226
Tableau 42 : Comparaison de la commensalité aux trois repas entre générations en Sardaigne et à Malte (% qui prennent le repas ensemble)	227
Tableau 43 : Propagation du développement urbain à Malte, 1988-1994.....	229
Tableau 44 : Comparaison de l'horaire des repas entre les deux îles (%).....	242
Tableau 45 : contributions des variables de l'AFCM sur les axes 1 et 2	251
Tableau 46 : En quoi les Sardes se distinguent-ils des Maltais, et vice-versa ?	253
Tableau 47 : Tendances chronologiques des taux de mortalité	256

Figure 1 : Nombre d'émigrants sardes entre 1876 et 1977.....	49
Figure 2 : Nombre d'émigrants maltais de retour, tous pays d'immigration confondus, entre 1988 et 2001	52
Figure 3 : Nombre d'émigrants maltais de retour en fonction de leur dernier pays d'immigration sur la période 1988-2000	54
Figure 4 : Le retour des migrants maltais par pays d'origine entre 1988 et 1997.....	55
Figure 5 : Essai de typologie des territoires et points d'intérêt touristiques sardes	59
Figure 6 : Distribution des deux nationalités de touristes les plus représentées à Malte entre 1989 et 2001	62
Figure 7 : Evolution de la structure du PIB par secteur économique à Malte entre 1972 et 2002	65
Figure 8 : Les différenciations spatiales en Sardaigne en 1999	86
Figure 9 : Découpage administratif de l'archipel maltais.....	90
Figure 10 : Disparités spatiales de la croissance de la population à Malte entre 1957 et 1995.....	93
Figure 11 : Evolution de la capacité de charge en Sardaigne et à Malte (1985-2001).....	95
Figure 12 : Etapes de la transition démographique, épidémiologique et nutritionnelle	132
Figure 13 : Evolution de l'espérance de vie à la naissance en Sardaigne et à Malte entre 1980 et 2000.....	133
Figure 14 : Evolution de l'indice de fécondité en Sardaigne et à Malte entre 1982-2000 (nombre d'enfants par femme)	136
Figure 15 : Evolution de la consommation des aliments entre 1973 et 1994 en Sardaigne et à Malte	140
Figure 16 : Proportion (%) des aliments d'origine animale et végétale en 1981 dans trois provinces sardes.....	144
Figure 17 : Evolution de la grande distribution en Sardaigne entre 1989 et 1996.....	156
Figure 18 : Aliments dont l'évolution de la consommation est similaire en Sardaigne et à Malte	170
Figure 19: Aliments dont l'évolution de la consommation est significativement différente entre la Sardaigne et l'archipel maltais	171
Figure 20 : Détail des produits laitiers importés à Malte	183
Figure 21 : Comparaison de l'évolution de la part budgétaire destinée à l'alimentation entre la Sardaigne et Malte	187
Figure 22 : Comparaison des pratiques d'auto production inter- et intra-îles (%).....	194
Figure 23 : Comparaison des pratiques	194

Figure 24 : Comparaison inter-îles du type de livres de recettes possédés	211
Figure 25 : Comparaison de l'équipement culinaire entre la Sardaigne et l'archipel maltais	214
Figure 26 : Modes de cuisson en Sardaigne et à Malte	218
Figure 27 : Utilisation de condiments sur les deux territoires insulaires.....	221
Figure 28 : Consommation du ketchup en fonction de la société insulaire et des générations	222
Figure 29 : Structure actuelle du petit-déjeuner intra-îles	233
Figure 30 : Structures actuelle et passée du petit-déjeuner à Malte	234
Figure 31 : Structures passée et actuelle du petit-déjeuner en Sardaigne.....	234
Figure 32 : Structures actuelles du déjeuner et du dîner dans les deux îles.....	235
Figure 33 : Structure passée du déjeuner au sein de la Sardaigne	236
Figure 34 : Structures passées du Déjeuner sur l'archipel maltais.....	237
Figure 35 : Structures passées du dîner sur l'archipel maltais	237
Figure 36 : Proportion de femmes passant plus d'une heure à préparer le déjeuner en fonction des générations et des îles (%)	241
Figure 37 : Proportion de femmes passant plus d'une heure à préparer le dîner en fonction des générations et des îles (%).....	241
Figure 38 : Distribution des horaires du petit-déjeuner inter-îles (n).....	244
Figure 39: Distribution des horaires du déjeuner inter-îles (n).....	244
Figure 40 : Distribution des horaires du dîner inter-îles (n)	244
Figure 41 :Comparaison de la proportion de personnes prenant des aliments hors repas entre la Sardaigne et Malte	245
Figure 42 : En quoi les Sardes se distinguent-ils des Maltais, et vice-versa ? (AFCM)	250
Figure 43 : Comparaison de l'évolution de la mortalité de certains cancers entre la Sardaigne et Malte	255

Tableau Ann- 1 : Comparaison de l'évolution de la fréquence de consommation en aliments entre la Sardaigne et Malte.....	304
Tableau Ann- 2 : Comparaison de l'évolution de la consommation alimentaire entre générations en Sardaigne et à Malte	305
Tableau Ann- 3 : Comparaison intergénérationnelle de l'évolution de la préparation des aliments en Sardaigne et à Malte.....	307
Tableau Ann- 4 : Comparaison des modes d'approvisionnement entre la Sardaigne et Malte (%).....	308
Tableau Ann- 5 : Comparaison entre les mères sardes et maltaises du mode d'approvisionnement en aliments (%).....	309
Tableau Ann- 6 : Comparaison entre les filles sardes et maltaises du mode d'approvisionnement en aliments (%).....	310
Tableau Ann- 7 : Comparaison de la continuité de la pratique du jardin potager en Sardaigne et à Malte en fonction de la génération (%).....	311
Tableau Ann- 8: Comparaison de la fréquence des différents modes de cuisson entre les deux îles (%).....	312
Tableau Ann- 9: Comparaison du grillé, bouilli et frit entre les deux îles : (%).....	312
Tableau Ann- 10 : Comparaison du temps de préparation des repas entre les deux îles (%).....	313
Tableau Ann- 11 : Comparaison du temps de préparation des repas entre les deux générations en Sardaigne et à Malte (%).....	314
Tableau Ann- 12 : Comparaison de l'horaire des repas entra-îles (%).....	315
Tableau Ann- 13 : Comparaison du profil de la journée alimentaire entre les deux îles (%).....	316
Tableau Ann- 14 : Comparaison du profil de la journée alimentaire intra-îles (%).....	317
Tableau Ann- 15 : Comparaison de la composition passée et actuelle de la collation entre la Sardaigne et Malte (%).....	318
Tableau Ann- 16 : Comparaison de la composition passée et actuelle de la collation intra-île en Sardaigne et à Malte (%).....	319
Tableau Ann- 17 : Comparaison des prises alimentaires hors repas entre les mères sardes et maltaises (%).....	320
Tableau Ann- 18 : Comparaison des prises alimentaires hors repas entre les filles sardes et maltaises (%).....	320
Tableau Ann- 19 : Comparaison de la composition des prises alimentaires hors repas entre les mères sardes et maltaises (%).....	321

Tableau Ann- 20 : Comparaison de la composition des prises alimentaires hors repas entre les filles sardes et maltaises (%)	322
Tableau Ann- 21 : Analyse Factorielle des Correspondances Multiples (AFCM)	323