



Les prises alimentaires des étudiantes de la cité universitaire de Tizi Ouzou en Algérie : entre tradition, emprunt et hybridation

Houria Abdennebi

Département Langue et Culture Amazighes
Faculté des Lettres et des Sciences Humaines
Université Mouloud MAMMERRI de Tizi-Ouzou
aoularbi2002@yahoo.fr

L'entrée en cité universitaire pour les étudiantes constitue un espace d'autonomie dont elles ne pourraient se prévaloir dans leur village. En ville s'offrent des opportunités d'évasion et de consommation. Toutefois, chaque région précise de Kabylie possède son réseau d'étudiantes chargé de jouer les vigiles, et d'orienter les nouvelles arrivées qui risquent de s'égarer.

La cité universitaire de jeunes filles de Mdouha à Tizi Ouzou, comme toutes les cités universitaires d'Algérie, croule sous le nombre d'étudiantes. Une chambre d'étudiante de quatre mètres carrés peut contenir jusqu'à dix étudiantes. Les étudiantes se regroupent souvent en fonction du village d'origine, d'une même tribu ou de liens familiaux. Elles partagent alors la même chambre, ou au moins le café du matin et de l'après-midi.

Alors que le niveau de vie s'est plusieurs fois multiplié dans le pays, les bourses d'étudiants, le prix du repas, les prestations des œuvres universitaires sont restés stationnaires, au même taux qui avait cours dans l'économie planifiée de la fin des années 1970.

Comme les repas du restaurant universitaire sont d'une précarité effarante, et que la queue des étudiantes s'allonge indéfiniment, les guichets ferment souvent pour rupture de repas.

Les étudiantes sont donc contraintes certains jours de préparer leurs repas dans leur chambre, dans un coin près de la porte. D'où l'importance de s'accorder sur les modes de préparation de ces repas entre locataires de la chambre.

La batterie de cuisine est sommaire, réduite au strict nécessaire : une cafetière, des assiettes, des bols, une casserole et une résistance électrique. La marmite et le couscoussier sont des ustensiles que les résidentes s'empruntent dans tout l'étage.

Alors que le dîner est, pour les paysans, le repas par excellence puisque toute la maisonnée le partage, les autres ne sont que des prises alimentaires. Les étudiantes sont contraintes de renoncer aux périodes de plein travail au moment du dîner du restaurant universitaire. Elles reportent tout leur soin sur le café au lait de quatre heures, qu'elles enrichissent de croissants ou de biscuits achetés dans le magasin du coin, de galettes ou de feuilletés (*msemmen*) rapportés de la maison. Au dîner, elles mettent des pommes de terre à cuire dans l'eau, qu'elles écrasent ensuite à la fourchette et qu'elles enduisent d'huile d'olive. Elles agrémentent ce repas frugal de pain au fromage et d'un yaourt.

Si les étudiantes parent souvent au plus pressé, elles prennent le temps, au printemps, d'imiter les gestes culinaires de leur mère, en préparant le couscous garni de fèves à la vapeur et présenté enduit d'huile d'olive. La cuisson vapeur requiert de l'énergie et du temps. Pour cela, elles s'engagent à en faire une quantité honorable, qui leur permette d'en offrir aux voisines de palier, qui feront de même quand elles cuisineront un plat traditionnel.



AlimAdos



Nous allons voir, à travers les témoignages des étudiantes, comment celles-ci mobilisent le savoir-faire hérité de leur famille dans leur espace social alimentaire.

Comment inaugurent-elles leur nouvel espace, en négociant un ordre de préparation des aliments et des prises alimentaires ? Comment intègrent-elles la nouveauté dans les pratiques culinaires ? Et comment composent-elles leur menu, en empruntant à celui du restaurant universitaire en ajoutant une entrée qu'elles confectionnent ?

