

« Manger aujourd'hui : nouvelles tendances des repas chez les Espagnols »

**Mabel Gracia
Arnaiz**

Dans cette communication, on présente une étude socio anthropologique réalisée en Espagne en 2004. L'objectif principal était de connaître les facteurs et les circonstances qui orientent et déterminent les nouvelles manières de manger et de démontrer les différences existantes entre les normes et les pratiques alimentaires. Pour cela, on a organisé le travail sur le terrain en deux phases complémentaires. La première, de caractère ethnographique, a été réalisée dans des foyers choisis à partir de variantes significatives et la deuxième, à base statistique, a consisté à appliquer un questionnaire individuel à un échantillon représentatif de la population. En matière de repas, les Espagnols suivent un modèle ternaire et tripartite (entrée, plat principal, dessert et petit déjeuner, déjeuner et dîner) et ils considèrent l'ingestion du déjeuner comme la plus importante de toutes. Cependant, les résultats indiquent, d'après le nombre d'ingestions réalisées, une moyenne supérieure à quatre prises journalières et, face aux structures ternaires, une augmentation progressive des binaires y compris une réinstauration du dénommé "plat unique". La tendance des repas principaux va, donc, dans le sens de la simplification. L'aspect innovant que présente le dîner est à souligner. Il est moins formel et le degré d'innovation est élevé dans sa structure, habituellement binaire et de plus en plus unique, aussi bien en termes d'ingrédients qu'en termes d'ordre et de combinaison des aliments. Ces changements s'expliquent par le fait que beaucoup de personnes, y compris les plus jeunes, prennent des repas plus structurés et d'élaboration complexe à l'extérieur de la maison, ce qui pousse les gens à préparer des dîners familiaux avec "un petit quelque chose" et "de n'importe quelle manière". Par ailleurs, même si l'on mange de plus en plus à l'extérieur de la maison, le foyer continue cependant à être le lieu où se réalise la majeure partie des déjeuners et des dîners, bien que manger à la maison ne signifie pas manger accompagné. La consommation du déjeuner à l'extérieur a une tendance à augmenter à cause des différents horaires de travail et d'études de la famille, mais pas seulement dans les restaurants et les écoles, mais aussi au bureau ou dans les salles de réunions et de repos grâce au recours au « tupperware ». Les repas principaux, déjeuner et dîner surtout, ont une plus grande dimension sociale et la convivialité continue à être très forte dans les repas : 2 fois sur 3 les Espagnols mangent accompagnés. Cependant, il y a un pourcentage significatif d'ingestions réalisées en solitaire : cela reste parfaitement évident pendant les petits déjeuners ou le grignotage.

Mabel Gracia Arnaiz, maître de conférence en Anthropologie Sociale à l'Université Rovira i Virgili (Tarragone), a dirigé de nombreuses études sur l'alimentation, la santé et le genre féminin. Elle a écrit diverses oeuvres et des articles parmi lesquels *Paradoxes de l'alimentation contemporaine* (1996), *La transformation de la culture alimentaire* (1998), *Nous sommes ce que nous mangeons. Etudes dsur l'alimentation et la culture en Espagne* (2002) et *Alimentation et culture. Perspectives anthropologiques* (2005).