

DE LA PRODUCTION LOCALISÉE À LA RECONNAISSANCE MONDIALISÉE DU RIZ DES MONTAGNES DE CÔTE D'IVOIRE

EGNANKOU Adolin Paul
Maître-Assistant
Enseignant-Chercheur
Université Félix Houphouët-Boigny, Cocody (Côte d'Ivoire)
Institut d'Ethno-Sociologie
adolinegnankou2010@yahoo.fr

Résumé

Cette étude qualitative privilégie l'enquête ethnographique et documentaire. Elle porte sur l'analyse du triptyque terroir- mondialisation - labellisation à partir des rapports des populations locales au riz des montagnes, un aliment du terroir des localités de la région de Man et au riz d'origine asiatique, à caractère mondial. Les résultats montrent d'abord que les rapports à ces deux types de riz sont à l'image de tensions antithétiques entre les éléments de ce triptyque. Ils révèlent ensuite le riz asiatique comme un aliment économiquement complémentaire au fétichisme de géographicité qui entoure le riz des montagnes pour les "identités en souffrance".

Mots-clé: Mondialité Alimentaire, Aliment du Terroir, Label, Riz des Montagnes, Riz d'Origine Asiatique

Abstract

This qualitative study, which favors ethnographic inquiry, focuses on the analysis of the tensions between local rice, a local food and rice of Asian origin, of a global nature. Thus, the answers to the question: what meaning does the triptych of terroir - globalization - labeling of local rice take in the indigenous populations of the localities of Danané and Man, show first of all that the connection of these three elements produces tensions. They then reveal a fetishism of food geography, then an openness to food globality, that is to say to Asian rice as a means of protest for "suffering identities".

Key words: Global Food, Local Food, Label, Mountain Rice, Rice of Asian Origin

Introduction

La Côte d'Ivoire dispose d'une histoire et d'un patrimoine alimentaire très riches hérités depuis plusieurs siècles par des communautés autochtones. Des produits de ce patrimoine alimentaire font l'objet de mesures de protection et de mise en valeur dans le cadre de nombreuses actions institutionnelles ou associatives. Ces actions permettent aussi et surtout d'enrichir et de qualifier certains projets de labellisation à partir de la singularité des produits alimentaires. Au nombre de ceux-ci, se trouve le mandéba, le riz des montagnes que l'on trouve dans la région Ouest de la Côte d'Ivoire. Cet aliment est très bien apprécié des consommateurs ivoiriens. Il joue un rôle important dans la construction des identités et du sentiment d'appartenance. Parallèlement à ce fait l'on observe que, dans un souci de modernité, une tentative d'industrialisation d'aliments typiques du terroir, de standardisation des habitudes alimentaires avec l'émergence d'entreprises agroalimentaires transnationales, de la contrefaçon et de la mondialisation du marché. Désormais, « l'aliment moderne n'a plus d'identité, car il n'est plus identifiable » (C. Fischler, 1990, p. 210), parce que « déconnectés de leur enracinement géographique » (J.-P. Poulain, 2002, p. 19). Ces réalités sont souvent vécues par des mangeurs comme un mode de production ou de consommation alimentaire contradictoire, voire antithétique. Le phénomène de la mondialité alimentaire a en effet accéléré la dévitalisation de certains produits locaux, créant ainsi la tension entre le sentiment de perte des identités collectives qui accompagne la faiblesse de l'offre culturelle en lien avec le riz local mandéba (en langue yacouba) et l'ouverture aux autres cultures qui soutient économiquement un exotisme gourmand.

Dans le cas de la Côte d'Ivoire, certains analystes soutiennent que l'extraversion des habitudes alimentaires, liée à la dépendance du pays vis-à-vis du marché mondial du riz, relève du mimétisme et de l'occidentalisation (A. Touré, 1981). D'autres insistent sur le rôle de l'urbanisation et de la libéralisation du commerce international ainsi que de la globalisation de la publicité (J. Kearney, 2010, S. Brunel, 2009). D'autres encore trouvent dans l'importance accordée aux plats locaux, un contre argument des Ivoiriens pour revendiquer et affirmer leur « ivoirité » (J.-L. Chélaré, 1994, p. 46). Or le du riz labélisé cité plus haut doit parfois s'intégrer à la fois dans un contexte politique de souveraineté alimentaire, dans des principes mondialisés de reconnaissance internationales, tout en étant confiné dans les frontières physiques et symboliques bien limitées. Ainsi ce fait alimentaire, imbriqué dans les réalités socioculturelles et économiques décrites plus haut, suscite des questions. Comment les dynamiques se donnent-elles à voir dans les rapports des enquêtés à la production et à la consommation du riz ? Comment s'explique la quête de labellisation alimentaire, surtout celle du riz des montagnes de Côte d'Ivoire ? Quels sens prennent les concepts de localisation, de mondialisation et de labellisation en lien avec ce riz ? Pourquoi leur mise en rapport est-elle révélatrice de tensions d'intérêts, voire de positions antithétiques au local ? Dans quelle mesure ce riz typique, celui des montagnes de la région ouest ivoirienne, peut-il participer à une alimentation mondialisée ?

Globalement, ce texte vise à rendre compte des dynamiques liées aux rapports des populations enquêtées à la production et à la consommation du riz dans la région ouest ivoirienne. Spécifiquement, il s'agira d'abord de définir le sens des notions de mondialisation, de terroir et de label. Ensuite, le second objectif tentera de démontrer que les changements multiples qui affectent, aux niveaux culturel et économique-financière, la production et la consommation du riz des montagnes et d'autres variétés de riz sont le point de départ de crises déstabilisatrices, en termes d'aménagement spatial et de recomposition des dynamiques sociale, identitaire et des techniques culturelles. Enfin, l'ultime objectif visé dans ce texte sera de montrer que l'interpénétration de deux modes de production et de consommation du riz dit du terroir et celui perçu comme « étranger » est révélatrice d'une complémentarité entre ces deux types d'aliments.

Dans la première partie de cette étude ce sont donc les différents sens du triptyque mondialisation, terroir, labellisation, en lien avec 'le fait alimentaire' qui seront reconsidérées. La construction sociale de l'intensification de la mondialisation et du fétichisme de la géographicité du riz de l'ouest montagneux de la Côte d'Ivoire ainsi que des problèmes qu'ils posent seront développés dans la deuxième partie. Il sera

enfin question, dans la troisième partie, de la manière dont la production et la consommation du riz des montagnes en tant qu'aliment du terroir se pense et se pratique dans la mondialité alimentaire. À présent, il importe de rendre compte du cadre méthodologique de cette étude.

1. Méthodologie

La méthodologie adoptée dans cette étude sociologique s'inscrit dans une perspective qualitative qui tient compte du contexte géographique, historique, social, économique et de la dimension symbolique qui entoure le riz des montagnes de la région ouest de la Côte d'Ivoire. La collecte des informations a duré un mois, précisément du 15 juin au 14 juillet 2019. Ainsi le matériau privilégié a été l'enquête ethnographique de terrain (F. Parent & P. Sabourin, 2016) dont la réalisation s'est effectuée dans la ville de Man et dans trois villages. Ces localités ont été sélectionnées sur la base du choix raisonné, à cause de l'intérêt des populations autochtones yacouba et allogènes pour la production du riz des montagnes ou le mandèba et d'autres variétés de riz. Les localités rurales sont le village de Mantongouiné, situé à 12 km de la ville de Danané, au bas des montagnes Lonhon et Doueu et ceux de Glongouin et de Tonkpi, situés à quelques kilomètres de la ville de Man. De plus, l'on a collecté des informations auprès de 38 individus. Pour déterminer la taille de l'échantillon, l'on a opté pour la technique de saturation, c'est-à-dire que les entretiens avec les différentes catégories d'enquêtés ont pris fin quand les réponses aux questions devenaient redondantes ou répétitives. Ainsi, 22 ménages ont été soumis à des entretiens semi-directifs ; 11 riziculteurs, 5 représentants et collaborateurs de différents chefs de villages ont participé à des focus groups. Ces deux types d'entretiens ont permis d'établir une relation de confiance avec les notabilités villageoises, les chefs de ménages et les leaders des associations ou coopératives de riziculteurs. Ce qui a donc aidé à obtenir des informations de première main.

Par ailleurs, la spécificité de cette approche tient dans la micro-observation qui permet d'obtenir des informations très fines : la relation interpersonnelle qui s'est instaurée, l'observation des individus dans leurs propres contextes (aliments de base, moyens économiques, croyances, représentations sociales et rapports aux différentes variétés de riz cultivées et consommées). Ce type d'étude qualitative a, de ce fait, permis d'accéder à une compréhension à la fois globale et subtile du phénomène. Ainsi par l'approche ethno-méthodologique (C. Dubar & D. Demazière, 1997), l'on a contourné les difficultés d'interprétation d'enquêtes par questionnaires qui pourraient souffrir de sous-déclarations et de l'influence que peut induire la formulation de questions suggérant « la bonne réponse ». Dans une telle situation, les entretiens longs et non directifs dont l'on a tenu compte dans l'analyse du contenu ont permis, en revanche, d'obtenir des déclarations plus en lien avec la réalité de nos interlocuteurs, et d'évaluer les écarts avec leur volonté d'utiliser les aliments dits du terroir.

Enfin, l'on a évité la collecte de données quantitatives sur les fréquents de consommations parce qu'ils s'avèrent moins fructueux lorsqu'il s'agit de déterminer les modes et techniques de production, de critères qui motivent les choix de riz et les contextes de prise de nourriture ; éléments, qui de notre point de vue, sont déterminants dans la compréhension des modes de production et de consommation du riz mandèba ou riz des montagnes. L'analyse des données ainsi collectées passe dans un premier temps par une définition des notions clés du triptyque mondialisation, terroir et labellisation dans le champ de la sociologie de l'alimentation.

2. Le triptyque mondialisation, terroir, labellisation, en lien avec le fait alimentaire

Les sens de ces trois notions, à savoir la mondialisation, le terroir et le label, méritent un éclairage pour la compréhension de ce texte. En effet, l'usage des éléments de ce triptyque liés à l'alimentation prête souvent à confusion dans certains débats. D'abord, l'on observe que certains utilisent la notion « globalisation » en lieu et place de « mondialisation ». Cette tendance vient de l'anglais, langue dans laquelle "mondialisation" se traduit souvent par "globalization". Toutefois, des chercheurs géographes (O. Dolfus, 1990, 1997 ; C. Grénier, 2019), philosophe (A. Sigouin-Lebel, 2016), économistes (G. Thompson, 1999 ; J.-L. Ferrandéry, 1998 ; D. Stephen Krasner, 1999), sociologue (J.-L. Metzger, 2012) estiment que

la globalisation désignerait la transformation du monde en un ensemble systémique global avec des règles et des processus de plus en plus homogènes tandis que la mondialisation renverrait à la multiplication des interactions et connexions entre les différents acteurs mondiaux. Il découle de cette ébauche définitionnelle que la mondialisation est présentée comme un phénomène complexe, profond et global. Elle rend compte de la célébration des mouvements et des échanges - d'êtres humains, de biens et de services, de capitaux, de technologies ou de pratiques culturelles - ; bref, « un processus d'expansion au-delà des frontières nationales » (F. Lebaron, 2009, p. 81). Par ce fait, elle induit un niveau d'interactions sociales ou économiques entre les régions et populations de différents continents : Asie, Europe, Afrique, Amérique et Océanie. Elle a également des conséquences notables dans différents domaines de la vie sociétale, notamment alimentaire. Dans ce domaine, la première mondialisation alimentaire a sans doute commencé à partir du XV^e siècle, avec l'expansion des grandes religions monothéistes, la commercialisation mercantiliste des épices (poivre, muscade), du sucre, du café. La diffusion transcontinentale - exportation, importation - des techniques d'élevage et de la culture du riz, du blé, du manioc, du maïs, de la tomate, de la patate douce, de la pomme de terre y ont grandement contribué (P. Chaunu, 1964 ; G. Moraleo Matos et A. Santana, 2005 ; T. Calvo, 1994). Ce brassage du fait alimentaire, renforcé par la révolution industrielle, le développement rapide des villes et l'intensification accrue des moyens de communication au cours des XIX^e et XX^e siècles ont jeté les fondements de la mondialisation agroalimentaire actuelle, au point de transformer les modes alimentaires d'une grande partie de la population mondiale contemporaine.

Ensuite, le terroir est souvent mobilisé comme un deuxième élément essentiel en lien avec le fait alimentaire à l'étude. En effet, même si L. Bérard (2007) lui reconnaît une « complexité sociale sur le terrain » (p. 7), la notion de « terroir » renvoie généralement à l'espace, au lieu, reflet de la sédimentation des rencontres dans le temps, des mutations locales, générant des phénomènes d'acculturation. En ce sens, E. Dardel affirme qu'« il y a un rapport ontologique entre l'homme et l'espace qui est celui de la géographicité » (1952 : 2, 1^{er} édition ; 1990, 2^e édition). Le terroir révèle ainsi le contenant spatial des éléments, des objets physiques ou symboliques pour les populations qui y vivent. De ce fait, s'il y a une relation existentielle entre l'homme et la terre, l'acte de se nourrir laisse obligatoirement des traces dans ce rapport à cet espace, c'est-à-dire au terroir. Le riz des montagnes qui apparaît dès lors comme la substance, au sens de phénomène qui s'exprime dans l'espace, et pose la problématique d'un espace et de la place des processus de production, de transformation, de distribution et de consommation dans les frontières de ce cadre spatial qu'est le terroir. Celui-ci est donc compris comme des espaces particuliers, à la fois géographique délimité, social et culturel, une réalité vivante et innovante assimilée à la tradition. Le riz des montagnes, un aliment du terroir, est également l'expression de la communauté autochtone Yacouba de la région des montagnes et de son organisation sociale, de ses pratiques, de ses activités, de son histoire, de ses croyances et mythologies. Les savoir-faire mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité et permettent une reconnaissance pour le riz des montagnes, originaire de ces espaces et pour les hommes qui le promeuvent.

Enfin le dernier élément, interdépendant à ceux qui le précèdent, de plus en plus convoqué comme facteur primordial dans les constructions sociales des rapports à l'alimentation, est le label. Il est défini par F. Chameroy (2013) comme :

un signe non-propiétaire qui désigne un produit comme appartenant à un espace de référence distinctif choisi, en complément de la marque. Il formalise l'évaluation et la caution d'un tiers de confiance sur l'une des dimensions du produit/service et/ou la façon de l'apprécier et ce, conformément à un cahier des charges » (p. 11).

En effet, compte tenu de l'intensification de la mondialisation, de la concurrence et de la multiplication des crises liées à l'alimentation, le label est brandi comme un antidote. En tant que symbole du respect des normes et critères de qualité élaborés dans un cadre juridique, le label permet non seulement la transparence, la traçabilité mais aussi de situer la responsabilité afin de garantir la qualité des produits et d'instaurer un niveau de confiance vis-à-vis des consommateurs. En Côte d'Ivoire, il y a différents types

de labels : les labels agricoles, de conformité¹, de qualité, d'origine, etc. À propos du label d'origine², dont on trouve les normes directives exposées dans le rapport du Séminaire régional OAPI³ – FAO sur la qualité liée à l'origine et aux Indications Géographiques (IG), M. Bagal et ses collègues (2011) précisent que:

Les IG comme des indications qui servent à identifier un produit comme étant originaire du territoire d'un membre, ou d'une région ou localité de ce territoire, dans les cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée du produit peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique (p. 5).

Après ces quelques précisions, il importe de voir comment, dans le cadre de la production, de la consommation et des rapports aux variétés de riz, les éléments de ce triptyque se donnent à voir comme des sources de tensions d'intérêts et de positions antithétiques chez des mangeurs et producteurs de cette denrée alimentaire.

3. Intensification de la mondialisation et fétichisme de la géographicité comme source de rapports antithétiques au riz des montagnes

Depuis plusieurs décennies, des changements multiples affectent, aux niveaux culturel et économique-financière, la production et la consommation du riz dans un grand nombre de sociétés de par le monde, notamment en Côte d'Ivoire. Ces changements sont le point de départ de l'existence d'une fixation bipolaire, à la fois d'une mondialisation ou globalisation et d'un fétichisme de la géographicité alimentaires, débouchant sur des crises déstabilisatrices, en termes d'aménagement des espaces cultivables, de recomposition des dynamiques de différenciation aux effets de fragmentations sociale, identitaire, constatés autour de la consommation et la production du riz local des montagnes.

3.1. Des conséquences de l'intensification de la mondialisation

Castells (1999) fait remarquer que, de nos jours, il se forme autour du fait alimentaire, « deux forces contraires sont en lutte pour remodeler notre monde et nos vies : la mondialisation et l'identité » (p. 11). En effet, l'intensification de la mondialisation alimentaire se révèle à travers le système alimentaire⁴, c'est-à-dire la façon dont les hommes s'organisent pour produire et consommer leur nourriture (L. Malassis, 1994). Elle est marquée par une agro-industrie où les services du secteur public d'administration, des publicités, du transport, de la formation, de la recherche, des assurances, des intermédiaires commerciaux et de la grande distribution jouent des rôles prépondérants. Les acteurs qui animent ces services sont interdépendants et d'origines multinationales. Ainsi pour maîtriser les coûts de production, les entreprises agroalimentaires font jouer les économies d'échelle et la productivité du travail par l'augmentation de la taille des usines. Ceci conduit, dans beaucoup de cas, à la formation de très grandes firmes multinationales. En profitant des opportunités offertes par la globalisation des marchés, ces firmes vendent des aliments "mondiaux", avec quelques adaptations pour tenir compte des préférences locales des consommateurs.

¹ Pour la labellisation biologique des aliments, l'on trouve les principes directeurs dans le Codex Alimentarius.

² Bien que le label d'origine occupe une place centrale dans les analyses de cet article, l'on montre également l'importance pour les mangeurs et les producteurs des autres types de labels, particulièrement le label qualité.

³L'Accord de Bangui, du 02 mars 1977 instituant une Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle (OAPI), a été révisé en 1999.

⁴ Le système alimentaire se définit d'abord comme une exploitation agricole où les activités de production et de consommation d'aliments sont concentrées en un même lieu. Il désigne aussi la transition « artisanale » agroalimentaire qui se développe par l'apparition d'une certaine division du travail dans le système agro-alimentaire, avec de petites entreprises de transformation des matières premières agricoles. Enfin, sous une forme complexe, le système agroalimentaire se manifeste par l'importance du secteur de l'industrie agroalimentaire. Ce système agroalimentaire se développe autour du noyau complexe de la production agro-industrielle, de multiples activités périphériques : services de l'agrofourmure, logistique, secteur financier, secteur public d'administration, formation, recherche, contrôle, grande distribution....

L'une des conséquences de la mondialisation agroalimentaire est la recherche des moindres coûts par la multiplicité des sous-traitants. Ce qui rend difficiles l'assurance sur la qualité réelle, l'origine des matières premières et la traçabilité des aliments produits. Par conséquent, certains particularismes culturels alimentaires tendent parfois à disparaître tandis que d'autres, dominants, s'imposent dans les grandes villes du monde, au profit de la mondialisation : la Coca-cola, le hamburger des USA ; le nem chinois ; le riz vietnamien, la pizza et le spaghetti italiens ; le sushi japonais, etc. À ce niveau, la nourriture devient, dans les rapports entre groupes sociaux, nations, un instrument géopolitique de domination (G. Fumey, 2012). Dans cet état de choses, des frictions d'intérêts apparaissent. Car l'intensification de la mondialisation agroalimentaire, en tant que système, « tend à imposer un espace indifférent à la diversité naturelle et culturelle de la Terre et, de ce fait, adverse à ce qui engendre cette diversité : le fonctionnement de la biosphère comme des identités collectives » (A. Berque, 2004 : 76). Il ressort de ce point de vue que la mondialisation intensive participe à une sorte d'homogénéisation géographique des modes de consommations alimentaires. Ceux-ci font partie des identités collectives. En effet, à travers l'ouverture des régions et populations ainsi que leur connexion au système mondial, cette forme d'homogénéisation propage et tente d'imposer des aliments à vocation universelle. Ceci suscite chez des groupes sociaux, l'inquiétude de voir disparaître leurs cultures alimentaires⁵, l'angoisse d'incorporer des aliments de moindre qualité, susceptibles de rendre malade. Un retraité, Gba M., témoigne : « Tous ces aliments venus d'ailleurs sont bourrés de produits chimiques, de toxines. Avant on vivait longtemps, mais plus maintenant. Moi je préfère nos produits locaux, le vrai riz local, artisanalement transformés que je fais venir du village pour ma consommation ». De plus, cette inquiétude fait ou refait également naître des revendications identitaires où le « terroir » est fortement mobilisé. Dans cette logique de reconstruction de l'identité alimentaire, le rapport à l'enracinement géographique, devient intensément capital dans la production et la consommation du riz des montagnes de Man, aboutissant à une sorte de fétichisme de la géographicité de ce riz.

3. 2. Du fétichisme de la géographicité du « mand ba » ou riz des montagnes

La qualité d'un aliment du terroir est idéologiquement et symboliquement construite chez les enquêtés. En effet, concernant les variétés de riz, ils mettent en opposition « le vrai riz du village est la meilleure qualité des riz » ou « le riz du village d'avant, le mand ba », pour marquer la différence d'avec « le riz chinois » ou « riz des Blancs », du fait des origines étrangères mal connues et incertaines de ce dernier. De plus, A. Agossou Vido (2011) informe que la culture du riz local, probablement une espèce du riz africain (*oryza glaberrima*⁶), remonte des siècles avant les grandes rencontres européennes. Ce fait est confirmé dans les discours des enquêtés qui affirment que : « nous cultivons ce riz sur les flancs des montagnes et collines depuis des générations et il faut des techniques spéciales que les autres peuples n'ont pas » ; « ce sont les génies des montagnes qui donnent le bon g t  à ce riz ». Toutes ces évocations liées à la géographicité révèlent les affects, les sentiments intériorisés d'appartenance à un espace, de posséder une histoire, des savoir-faire et savoir être, mais exprimés à travers l'alimentation. Dès lors, pour ces populations, le riz des montagnes, produit d'une géographicité « f tichis e » devient « l'un des moyens les plus forts d'être au monde [...] le lien le plus intime entre tout être et le monde » (G. Fumey, 2010 : 20).

Par ailleurs, avec la culture du « riz chinois », l'on a introduit la technique d'irrigation. Désormais la riziculture, sous sa forme irriguée, se fait dans les bas-fonds ou les versants d'eau, par labourage de boue, repiquage des plants et utilisation d'engrais. Mais les communautés autochtones continuent d'utiliser les flancs des montagnes pour la culture de riz pluvial dont le rendement est, certes, moins intéressant mais suffisant pour l'autoconsommation. Même quand elles sont tentées de pratiquer la culture irriguée, elles préfèrent solliciter la main d'oeuvre des allogènes Burkinab , Maliens et Guinéens

⁵ Depuis 1996, les crises de la vache folle, porcine, de la grippe aviaire, du lait contaminé, etc. ont signé une véritable rupture dans le rapport à l'alimentation, avec une méfiance notable de la consommation de viande mais aussi une évolution dans nos habitudes alimentaires. Les crises alimentaires ont par ailleurs renforcé les processus qualité industriels, systématisé les analyses microbiologiques et augmenté la traçabilité des produits utilisés.

⁶La caryopse de ce riz se présente sous différentes couleurs : rougeâtre, noir, brun clair, brun foncé.

avec qui ils partagent les récoltes⁷. Des femmes autochtones de la région des montagnes font aussi de la culture de riz irriguée comme activité génératrice de revenus.

Dans les représentations sociales des populations autochtones masculines interrogées, le choix de cultiver le riz irrigué est source de stigmatisation et de mise à l'écart. Pour eux, cette culture « rend malade », c'est-à-dire qu'elle « tue le “moteur” de l'homme » ; « fait perdre à l'homme sa virilité » ; « rend impuissant » ; « pousse les femmes à se moquer de l'incapacité de l'homme à les satisfaire sexuellement et à faire des enfants ». Le refus des hommes autochtones de pratiquer la riziculture irriguée est perçu par les autres communautés (allogènes et allochtones) comme de la fainéantise. Une analyse plus fine révèle en réalité les non-dits des populations autochtones par rapport au riz asiatique. En effet, ce riz et ses techniques culturelles sont, d'une certaine manière, associés à des dimensions socioculturelles, historiques et économiques présentées comme perturbatrices de l'intégrité des valeurs sociales des populations autochtones. L'opposition à la riziculture irriguée est donc pour la gente masculine, une stratégie d'évitement des corvées humiliantes. Sur le sujet, Zé L., une ménagère affirme : « Chez nous, depuis toujours tout comme les autres cultures vivrières, la culture du riz pluvial est généralement l'affaire des femmes, de l'ensemencement jusque dans les assiettes ».

Par ailleurs, cette opposition à la production et à la consommation du “riz étranger” est, pour les communautés autochtones, un moyen de marquer une différenciation sociale et de contrôle du pouvoir sur les étrangers et les femmes. C'est pourquoi, ces communautés maintiennent la production et la consommation du riz local mandéba. À ce sujet, Gnacadja et ses collègues (2017) soutiennent que « la qualité du riz local prend une dimension nutritionnelle, physicochimique, sensorielle, sanitaire ou hygiénique, fonctionnelle ou d'usage, organoleptique, gustative et culturelle, sociale et symbolique » (p. 2780). Les flancs des montagnes et le village deviennent des espaces de théâtralité et de ritualité. À l'image du fétichiste qui confère à des objets des pouvoirs qu'il a lui-même attribué à ces objets, le fétichisme alimentaire des populations enquêtées confère un certain pouvoir à l'espace de production du riz mandéba. Autrement dit, la culture de riz en dehors de cet espace ne garantit pas la sécurité sociale ou physique du mangeur et de celui qui le produit.

C'est pourquoi, le fétichisme alimentaire est recherché, non pas sur des étiquettes mais plutôt dans l'expérience ou le vécu. Puis qu'il nourrit l'histoire et les croyances cosmogoniques des communautés ciblées, ce fétichisme est mobilisé dans la consommation du riz mandéba, le riz des montagnes. Il est exclusivement recommandé comme repas pour un visiteur inconnu, de marque, d'apaisement des esprits pendant les fêtes de circoncision, d'excision ou de masques. Dans les discours des mangeurs, le fétichisme lié au riz local mandéba est décrit en des termes élogieux, comme : « le bon riz de chez nous » ; « un riz de qualité supérieure » ; « le vrai riz local pour son impeccable goût et pour son parfum exquis », « le riz local qui rassasie mieux que les autres types de riz », etc. Mais au-delà de l'identité socioculturelle localisée, le riz local suscite des enjeux économiques mondialisés.

4. Au-delà de l'identité socioculturelle localisée, des enjeux économiques mondialisés

Le riz irrigué (*Oryza sativa* Linne) d'origine asiatique, qualifié de produit « transnational » et émanant de décisions géostratégiques macroéconomiques est, en première approche, source d'angoisses pour les communautés autochtones enquêtées. Par conséquent, pour apaiser les consommateurs friands de riz traditionnel du terroir, les systèmes agroalimentaires s'intéressent de plus en plus aux riz portant des labels d'Origine, pour tenir compte à la fois des stratégies locales et des exigences globales. C'est dans cette optique que la dynamique du système alimentaire, conditionnée à la fois par des comportements de consommateurs et des stratégies d'entreprises, a amené les acteurs qui l'animent à prendre en compte la conciliation entre le premier facteur déterminant, c'est-à-dire le prix/coût et les caractéristiques biologiques qualitatives ainsi que les considérations symboliques ou socioculturelles liés aux différents types de riz vendus aux Ivoiriens.

Les grandes distributions installées en Côte d'Ivoire (Leader Price, Carrefour, Mall, Soccoce, etc.) utilisent des arguments qui déterminent l'achat des produits du terroir. En effet, plusieurs gammes de produits

⁷Il s'agit ici soit du métayage, soit d'un contrat, soit d'un travail rémunéré.

alimentaires locaux (ivoiriens) portent des étiquettes “terroir” ou “d’origine”. Il s’agit des farines granulées de mil et de maïs, de l’attiéké, du cajou, du thon, etc. À ce propos un enquêté du nom de Kpan S., qui a l’habitude de manger le riz local, soutient que :

C’est un réel plaisir d’avoir dans ce grand centre commercial, des produits finis de chez nous, c’est-à-dire qui viennent de nos terroirs et qui ont été produits par nos parents qui y sont. Ma famille et surtout mes enfants aiment beaucoup le vrai riz local. Il sent très bon. En plus, il n’est pas blanchi comme les autres riz importés. Chaque fois que j’en mange, des souvenirs me viennent à l’esprit : quand j’étais petit, au village, j’accompagnais souvent ma mère au champ pour la récolte du vrai riz local, les chants, la nourriture, bref c’était une ambiance formidable entre les femmes.

Gueu V., un autre enquêté précise qu’ « il coûte plus cher ici, mais la qualité a un prix. Comparativement aux autres gammes de riz importés comme le riz brisé ou casé, le riz local, le mandéba, est très doux et il se conserve un peu plus longtemps ». Cet investissement sur le terrain managérial des produits du terroir correspond d’abord à une remise en cause de la sûreté du modèle agro-industriel. Ensuite, il répond à un souci de réassurance du mangeur par la satisfaction d’un besoin d’aspirations locales, de retour aux sources et aux traditions. Enfin, les agro-industries et les grandes distributions investissent le ‘marché’ des produits dits du terroir pour étendre le plus loin possible le marché de masse où les paramètres économiques sont privilégiés. Cette stratégie leur permet de satisfaire toutes les catégories de consommateurs pour qui les produits aussi bien standards, de qualité homogène, que ceux portant des étiquettes liées aux paramètres de type socioculturel ou biologique, répondent à des besoins spécifiques.

Par ailleurs, le riz des montagnes de l’Ouest ivoirien, en voie de labellisation Indication Géographique (IG), porte des informations sur le lieu de sa production et sa typicité en lien avec sa zone de production. Ce qui aide à mettre ce riz d’Origine sur les rayons des marchés pour que sa spécificité soit reconnue par le mangeur et qu’il soit stimulé à payer plus cher pour récompenser les techniques de production utilisées qui contribuent aux paramètres de qualité et d’origine recherchés. Toutefois pour continuer de le produire et le pérenniser, même pour un marché bien identifié mais plus grand, il faut une stratégie économique de différenciation. Or en Côte d’Ivoire, surtout dans la région d’enquête, de nombreux ménages se disent financièrement pauvres pour s’offrir le vrai riz local comme nourriture quotidienne. C’est ce qu’atteste Maïkan R, couturière :

Le prix par kilo du vrai riz local coûte entre 450 et 600 f CFA. Ça revient excessivement cher pour nous qui avons de grandes familles. Nous sommes 8 personnes à la maison et nous n’avons pas de moyens pour manger le bon riz local. Pour éviter la honte, on est obligé d’envoyer les enfants acheter le riz casé qui coûte moins cher ; il est à 350 f CFA le kilo.

De même, Seïdou, un paysan qui pratique la riziculture comme activité génératrice de revenus, préfère le riz d’origine asiatique dont le rendement et les prix sont plus intéressants.

Nous ne cultivons pas de riz local ici. C’est la coopérative qui nous donne la semence du riz d’origine asiatique, parce qu’il donne bien quand nous suivons les conseils des techniciens et encadreurs. En plus, tout le monde, c’est-à-dire les étrangers comme les gens d’ici viennent acheter. On gagne un peu d’argent grâce à ce riz, c’est pour ça qu’on continue de travailler dans les bas-fonds.

Ces propos montrent que les intérêts économiques, liés aux stratégies d’une alimentation mondialisée, semblent l’emporter sur les valeurs socioculturelles rattachées à la production du riz des montagnes. C’est pourquoi, celle-ci tend à être confinée à l’autoconsommation des populations rurales, et donc à être moins présente sur le marché. Parallèlement, l’ouverture au riz asiatique représente un levier de contestation et de sécurité alimentaire pour toutes ces “identités en souffrance” (M. Xanthakou, 2007).

Conclusion

Cette étude qualitative a porté sur la production locale du riz des montagnes en quête de reconnaissance mondiale par un label d'Origine. Elle est effectuée dans les villages de Mantongouiné (Danané), de Glongouin et de Tonkpi (Man) et dans la ville de Man, tous situés dans la région ouest montagneuse de la Côte d'Ivoire. De plus, elle a privilégié l'enquête ethnographique de terrain. Ses résultats ont montré que la mondialisation, en insistant sur les déterminants prix des produits et l'homogénéité des modes de consommation, a fait naître chez des consommateurs des angoisses alimentaires. En réponse à ce fait les aliments du terroir, à travers la politique de souveraineté alimentaire et des labels Qualité et d'Origine, privilégient fortement les dimensions laissées de côté par l'agro-industrie. Il s'agit des paramètres biologiques qualitatifs, socioculturels, d'attachement et d'appartenance à l'espace géographique. L'on a démontré que certains débats scientifiques mettent en exergue des positions binaires, voire antithétiques (particulier/général ; souveraineté/dépendance ; culture/acculturation ; localité/mondialité) entre les aliments issus des systèmes agroalimentaires mondialisés et ceux des terroirs, suscite à première vue des tensions fondées « sur la reconnaissance ou la négation du poids de la mémoire des lieux » (T. Gasnier, 1992 : 465).

Toutefois, l'analyse in fine de ces tensions, des aller et retours ou encore des interpénétrations entre production du mandêba, le riz des montagnes et celui d'origine asiatique, à caractère mondial, a révélé que les deux types de cultures étaient en réalité complémentaires. À ce sujet, E. Morin (1973) soutient que « ce serait une erreur que de croire que l'industrialisation de l'alimentation, le progrès des transports, l'avènement de la distribution de masse ne peuvent que désagréger et araser les particularités locales et régionales » (p. 190). Cette analyse précise par ailleurs que chez les populations autochtones enquêtées, la production et la consommation du mandêba, le riz des montagnes considéré comme un aliment du terroir, relèvent d'un fétichisme de géographicité alimentaire associé à des dimensions spatiales délimitées, socioculturelles, historiques, biologiques et organoleptiques. Elle a également mis en exergue le fait qu'en contexte de politique de souverain t  alimentaire et de lutte contre la pauvreté, la production et la consommation de riz d'origine asiatique - symbolique de la mondialité alimentaire - constitue une sorte de résilience alimentaire et financière pour certaines catégories de la population du terrain d'enquête. En effet, ce riz permet aux ménages pauvres qui ont faim d'avoir une nourriture quotidienne à bons prix et aux paysans, des sources de revenus pour lutter contre la pauvreté.

Ce qui précède montre toute l'importance de rendre pérenne le mode de production et de consommation du riz des montagnes à une plus grande échelle. Pour cela, les acteurs impliqués dans les initiatives locales devraient prendre en compte les contraintes financières qui pèsent sur la demande de la zone de production et en dehors de celle-ci. De plus, ces acteurs ne devraient pas compter uniquement sur les stratégies politiques macroéconomiques, les g ostrat gies mises en œuvre et appliquées dans le cadre de politiques alimentaires au niveau macro-social, mais développer des programmes de rencontres avec la diaspora dont le rôle sera de mieux faire connaître cet aliment du terroir sur les marchés extérieurs à la zone de production. Cette façon d'envisager l'avenir du riz des montagnes présentera ainsi l'avantage de ne pas considérer la mondialisation comme inaccessible, ni nuisible aux intérêts des populations de la région ouest montagneuse du pays, mais bien au contraire, comme résultant de l'accumulation de décisions et d'actions forcement locales, interagissant à partir de contributions financières, techniques, matérielles et immatérielles d'acteurs distants. En définitive, à la suite de l'analyse, l'on peut avancer l'hypothèse selon laquelle le changement dans l'offre alimentaire mondiale et locale permet une renégociation des rapports à la nourriture par la reconnaissance de la différenciation des savoirs et savoir-faire ainsi que par l'adaptation des moyens économiques de subsistance dans la quête de l'homme à se nourrir.

Bibliographie

- BAGAL Monique, Barjolle Dominique, Vandecandelaere Emilie et Tartanac Florence, 2011, *Séminaire régional OAPI – FAO, Qualité liée à l'origine et Indications géographiques : Quelles perspectives pour le développement rural en Afrique?* 8 -10 décembre 2011, Conakry
- BÉRARD Laurence, 2011, « Du terroir au sens des lieux » paru In Claire Delfosse (dir.), *La mode du terroir et les produits alimentaires*, Paris, Les Indes savantes, p. 41-55.
- BERQUE Augustin, 2004, « La mondialisation a-t-elle une base ? » In *Les territoires de la mondialisation*, Mercier G. (dir), Quebec, Presses de l'Université de Laval, p. 73-91.
- BRUNEL Sylvie, 2009, *Nourrir le monde, vaincre la faim*. Paris, éditions Larousse.
- CALVO Thomas, 1994, *L'Amérique ibérique de 1550 -1910*, Paris, Nathan.
- CASTELLS Manuel, 1999, *Le pouvoir de l'identité*, Paris, Fayard.
- CHAMEROY Fabienne, 2013, *Les effets du label sur la qualité perçue, les relations à la marque et le consentement à payer*, Thèse de Doctorat ès Sciences de Gestion, Marseille, Université Aix Marseille.
- CHAUNU Pierre, 1964, *L'Amérique et les Amériques. De la préhistoire à nos jours*, Paris, Armand Colin
- CHÉLARD Jean-Louis, 1994, *Temps des villes, temps des vivriers. L'essor du vivrier marchand en Côte d'Ivoire*. Thèse de Doctorat ès Lettres et Sciences Humaines, Tome I, Nanterre, Université de Paris X.
- DARDEL Éric, 1990, *L'homme et la terre : nature et réalité géographique* Paris, éditions du CTHS, 2^e édition.
- DOLFUS Olivier, 1990, « Le système Monde », In Brunet R. et Dolfus O. (dir), *Mondes nouveaux*, Paris, Hachette, p. 273-529.
- DOLFUS Olivier, 1997, *La mondialisation*, Paris, Presses de Sciences Po.
- DUBAR Claude & Demazière Didier, 1997, *Analyser les entretiens biographiques : l'exemple des récits d'insertion*, Paris, Nathan.
- FERRANDÉRY Jean-Luc, 1998, *Le point sur la mondialisation*, Paris, Presses universitaires de France.
- FISCHLER Claude, 1990, *l'Homnivore*, Paris, Odile Jacob.
- FUMEY Gilles, 2010, *Manger local, manger global. L'alimentation géographique*, Paris, CNRS Éditions.
- FUMEY Gilles, 2012, *Géopolitique de l'alimentation*, Auxerre, Sciences Humaines
- GASNIER Thierry, 1992, « Le local. Une et indivisible », in Pierre NORA (dir.), *Les lieux de mémoire*. Tome III, Les Frances, 2. Traditions. Paris, Gallimard, p. 463-525.
- GNACADJA Claude, Azokpota Paulin, Moreira Jean et Sié Moussa, 2017, « Perceptions des producteurs et consommateurs sur le riz africain (Oriza glaberrima) », *International Journal of Biological and Chemical Sciences*, 11, (6), p. 2778-2792.
- GRÉNIER Christophe, 2019, *De la géographie de la mondialisation à la mondialisation géographique*, *Annales de Géographie*, Paris, Armand Colin, n°726, p. 58-80.
- KEARNEY John, 2010, "Food consumption trends and drivers", *Philosophical Transactions of The Royal Society Biological Sciences*, 27, 365 (1554), p. 2793 – 2807.
- KRASNER Stephen D., 1999, «Globalization and Sovereignty», dans Smith et. al., *States and Sovereignty in the Global Economy*, Londres et New York, Routledge, p. 34-52.
- LEBARON Frédéric, 2009, *La sociologie de A à Z*, Paris, Dunod.
- MALASSIS Louis, 1994, *Nourrir les Hommes*, Paris, Flammarion, Collection Dominos.

- METZGER Jean-Luc, 2012, « Que pourrait être une sociologie de la mondialisation », *Recherches sociologiques et anthropologiques*, Hors Série, p. 87-103.
- MORALES MATOS Guillermo, Santana Santana Antonio, 2005, *Islas Canarias : territorio y sociedad*, Las Palmas de Gran Canaria, Anroart Ediciones.
- MORIN Edgar, 1973, *Le paradigme perdu : la nature humaine*, Paris, Seuil.
- PARENT Frédéric & Sabourin Paul, 2016, « Ethnographie et théorie de la description – La construction des données sociologiques », *Cahiers de recherche sociologique*, (61), p. 109–126. <https://doi.org/10.7202/1042371ar>. Consulté le 10 mai 2020.
- POULAIN Jean-Pierre, 2002, *Sociologies de l'alimentation*, Paris, Presses Universitaires de France.
- SIGOUIN-LEBEL Aubert, 2016, *Le concept de mondialisation dans les théories de relations internationales : perspectives philosophiques*, Maîtrise en Sciences Politiques, Université du Québec, Montréal.
- THOMPSON Grahame, 1999, « Introduction : situer la mondialisation », *Revue Internationale des Sciences Sociales*, Numéro 160, juin, p. 159-174.
- TOURÉ Abdoul, *La civilisation quotidienne en Côte d'Ivoire : procès d'occidentalisation*, Paris, Karthala
- VIDO Agossou Arthur, 2011, « Le riz Africain (*oriza glaberrima steudel*), un aspect de l'histoire rurale de la Côte de l'or ou l'extension de la zone de civilisation du riz (XVII^e –XVIII^e siècle) », *Revue Ivoirienne d'Histoire*, numéro 19, p 41- 60.
- XANTHAKOU Margarita, 2007, *Identités en souffrance. Une ethnologie de la Grèce*, Paris, Odile Jacob.