



## Les Cahiers d'Outre-Mer

Revue de géographie de Bordeaux

268 | Octobre-Décembre

Les transformations socio-spatiales de l'Inde : vers un nouveau virage mondialisé ? (II)

---

# La « transition alimentaire » de l'Inde : une hypothèse erronée ? Le changement alimentaire au prisme de la consommation de viande

*Is the Indian « nutrition transition » an erroneous hypothesis ? Understanding the food change through the study of meat consumption*

Mickaël Bruckert

---



### Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/com/7274>

DOI : 10.4000/com.7274

ISSN : 1961-8603

### Éditeur

Presses universitaires de Bordeaux

### Édition imprimée

Date de publication : 1 octobre 2014

Pagination : 373-394

ISBN : 979-10-300-0022-1

ISSN : 0373-5834

### Référence électronique

Mickaël Bruckert, « La « transition alimentaire » de l'Inde : une hypothèse erronée ? Le changement alimentaire au prisme de la consommation de viande », *Les Cahiers d'Outre-Mer* [En ligne], 268 | Octobre-Décembre, mis en ligne le 01 octobre 2017, consulté le 19 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/com/7274> ; DOI : 10.4000/com.7274

---



## **La « transition alimentaire » de l'Inde : une hypothèse erronée ? Le changement alimentaire au prisme de la consommation de viande**

Mickaël BRUCKERT<sup>1</sup>

### **L'hypothèse de la « transition alimentaire », une vision tronquée ?**

Dans les années 1990, des nutritionnistes ont théorisé la notion de « transition nutritionnelle » (Popkin, 1993). Si ce modèle se veut à l'origine décrire tout type de changement d'alimentation à l'échelle du temps de l'humanité, c'est surtout la transition la plus récente, celle ayant affecté au XX<sup>e</sup> siècle les pays anciennement industrialisés et tendant à se diffuser aujourd'hui aux pays émergents, qui est au centre des propos. Selon Barry M. Popkin, il y a trois phases à distinguer dans la transition en cours. La première est marquée par une sortie de la famine consécutive à une hausse du revenu. On assiste alors à une augmentation de la consommation de céréales et, plus spécifiquement, de celles dites « supérieures » (blé et riz) ayant bénéficié des progrès agricoles (Popkin, 1993, p. 142). La deuxième phase est caractérisée par une diversification alimentaire : la consommation de calories, principalement celles venant des céréales, diminue, et la consommation de sucre, de graisses saturées et de protéines animales, notamment de viande, augmente. Cette évolution est couplée à une diminution de l'activité physique et a pour principales conséquences des changements de stature ainsi que l'émergence de maladies métaboliques (hypertension artérielle,

---

1. Doctorant en géographie, Université Paris-Sorbonne, membre du laboratoire ENeC (UMR 8185), membre associé du CEIAS (UMR 8564) et de l'IFP (UMIFRE 21). Mél : michael.bruckert@gmail.com

hypercholestérolémie, etc.). Lors d'une troisième phase, des changements de comportement commencent à inverser ces tendances. L'idée principale qui sous-tend ce modèle est donc que l'augmentation du niveau de vie ferait mécaniquement et quasi universellement converger les régimes alimentaires locaux vers un standard mondialisé de type occidental.

La principale préoccupation de ces nutritionnistes est l'augmentation de la prévalence des maladies consécutives à cette transition. Cette inquiétude n'est pas au cœur de la notion voisine de « transition alimentaire » (Ascher, 2005, p. 101) que j'utiliserai ici. La signification de celle-ci est plus large : elle ne s'intéresse pas uniquement aux calories et nutriments ingérés mais prend en compte, dans une acception plus culturelle, les types de nourritures et les modalités de consommation.

Des chercheurs ont tenté d'appliquer ce modèle explicatif à des cas concrets. Prabhu Pingali affirme par exemple que

la croissance des revenus, l'urbanisation et la mondialisation entraînent un changement spectaculaire des régimes alimentaires en Asie<sup>2</sup>. (Pingali, 2006, p. 281)

Au sujet de l'Inde, Prakash S. Shetty précise que les consommations de lait, d'huile et de viande y augmentent, dénonçant la diffusion mondiale de

modèles alimentaires de type occidental, déséquilibrés et trop riches en calories<sup>3</sup>. (Shetty, 2002, p. 181)

Pourtant, concernant le cas indien, deux statistiques majeures semblent vouloir contredire ces assertions quelque peu péremptaires : l'apport en calories et en protéines décline régulièrement depuis les années 1980 (Deaton & Drèze, 2009, p. 43) et la consommation moyenne de viande est estimée à moins de 5 kg par personne en 2009<sup>4</sup> (Landy, 2009, p. 59), bien loin de la moyenne mondiale de 43 kg et des 54 kg engloutis par la Chine voisine.

Il faut donc se demander, à l'instar du géographe Frédéric Landy, si l'Inde ne constitue pas « une exception importante à la théorie »<sup>5</sup> (Landy, 2009, p. 60) de la transition alimentaire. Ce géant de plus d'un milliard d'habitants échapperait-il au modèle proposé par des nutritionnistes et économistes un peu hâtifs dans leurs raisonnements ? Y aurait-il un peuple qui résisterait encore et toujours à l'envahissement d'une nourriture qu'on prétend parfois mondialisée et uniformisée ?

---

2. *Income growth, urbanization, and globalization are leading to a dramatic shift of Asian diets.*

3. *Imbalanced and calorically excessive Western-type diets.*

4. Je reviendrai plus loin sur ces chiffres.

5. *An important exception to the theory.*

Cet article se propose de discuter de la pertinence de la notion de transition alimentaire dans le contexte de l'Inde contemporaine. Je n'aborderai pas ici les aspects sanitaires décrits par les nutritionnistes. Ma principale porte d'entrée dans le débat sera une attention particulière accordée au cas de la consommation de viande, notamment dans l'État du Tamil Nadu. En guise d'hypothèse, je suggère que certains travaux négligent un peu rapidement ce que Patricia Caplan nomme « la charge symbolique extrêmement lourde »<sup>6</sup> (Caplan, 2002, p. 3) que porte l'alimentation dans la culture indienne. J'interrogerai en particulier la rencontre entre, d'un côté, les caractéristiques culturelles de l'alimentation propres au contexte indien et, de l'autre, les grandes dynamiques du changement social portées par une multitude de facteurs interconnectés tels que la mondialisation, l'urbanisation, la libéralisation et la croissance économiques, l'émergence d'une classe moyenne et l'avènement d'une consommation de masse.

Quand on aborde la question du changement alimentaire, au moins deux composantes peuvent être étudiées : la composante macro des données de consommation agrégées et la composante micro des pratiques des acteurs sociaux. Dans cet article, la première est fournie par les statistiques officielles et donne les grandes tendances quantitatives par catégories d'aliments à l'échelle du pays. La deuxième, dont les données qualitatives ont été récoltées lors d'une année de terrain de recherche au Tamil Nadu en 2012 et 2013, se concentre plus sur les discours, les *habitus*, les modes de transformation, les contextes d'achats et de consommation... Ce sont ces deux volets que j'aborderai successivement. Entre ces deux parties, j'exposerai brièvement les conceptions théoriques hindoues de l'alimentation, afin de mieux comprendre les permanences et évolutions constatées sur le terrain. Je terminerai avec une étude plus approfondie des pratiques et représentations relatives à la consommation de viande au Tamil Nadu.

## **I - À l'échelle macro : une baisse de l'apport en calories et en protéines, des viandes réduites à la portion congrue**

Je propose donc d'aller du général au particulier et de commencer par l'étude de la dernière grande série d'enquêtes statistiques de consommation fournies par le gouvernement indien. Deux rapports du *National Sample Survey Office* (NSSO) publiés en 2012 (2012a, 2012b) nous donnent des indicateurs assez précis sur les grandes dynamiques qui traversent les pratiques alimentaires de la société indienne actuelle. Une petite mise en garde

---

6. *The exceptionally heavy symbolic load.*

toutefois doit être apportée : ces statistiques sont évidemment susceptibles de présenter de nombreux biais. Les données sont purement déclaratives ; elles se basent sur des montants dépensés et non sur des quantités, qui sont calculées *a posteriori*. Souvent elles ne concernent que la consommation à domicile. Dans le cas de la viande, et comme je l'ai constaté lors des entretiens que j'ai menés, certaines personnes interrogées peuvent minimiser une consommation qui est considérée comme impure par la culture hégémonique (le cas de la viande de bœuf est le plus flagrant). Les verbes employés dans cette partie pourraient donc être mis au conditionnel...

## 1 - Les grandes tendances depuis 1972

Au vu de ces chiffres, une première tendance est très claire : l'apport en calories décline depuis 1972. Une autre tendance apparaît comme un corollaire de la première : la consommation de céréales baisse depuis 1993. Cette diminution se manifeste surtout dans l'Inde rurale, même si celle-ci continue à consommer plus de céréales que l'Inde urbaine. Elle concerne aussi tous les types de céréales (blé et riz, mais aussi celles à petits grains et dites « secondaires » comme les mils, l'éleusine, le sorgho, etc.). Globalement, la consommation de céréales représente une part moins élevée dans l'apport en calories pour les foyers et les États riches et urbanisés (Kerala, Punjab, etc.) que pour les foyers et les États pauvres et ruraux (Assam, Bihar, etc.). Les céréales restent donc avant tout une consommation de ruraux pauvres, les riches urbains ayant une alimentation plus diversifiée.

Si la consommation de céréales diminue, celle des graisses augmente nettement depuis 1993. L'apport journalier moyen est aujourd'hui de 43 g dans le secteur rural et de 53 g dans le secteur urbain. Cette consommation est très fortement corrélée au revenu, les riches ingérant beaucoup plus de graisses que les pauvres. Il en va de même pour la consommation de sucre.

Une autre tendance inquiète par ailleurs les nutritionnistes : la baisse générale de l'apport en protéines. Ville et campagne affichent en moyenne la même consommation, même si dans les États pauvres celle-ci est bien inférieure en milieu rural. Cet apport en protéines est par ailleurs corrélé positivement au revenu : le décile le plus riche de la société en consomme deux fois plus que le décile le plus pauvre. Parmi les sources de protéines, la consommation de légumineuses (pourtant essentielle au vu de la faible consommation de viande) a diminué depuis 2004, les lentilles plus chères ayant de plus tendance à se substituer aux lentilles bon marché. La répartition de cette consommation se fait plutôt uniformément à travers le pays. Autre source de protéines, les produits laitiers en fournissent aujourd'hui autour de

10 % et leur consommation est globalement en hausse – là encore surtout chez les classes urbaines et aisées. L'Haryana, le Punjab, le Rajasthan et le Gujarat sont les États où cette consommation est la plus élevée. Le pourcentage des viandes, poissons et œufs dans l'apport en énergie hors céréales est presque négligeable dans l'ensemble de l'Inde. Ils fournissent 6 % des protéines dans l'Inde rurale et 8 % dans l'Inde urbaine. Ce taux est maximal (plus de 10 %) dans les États du Sud (Tamil Nadu, Kerala, Andhra Pradesh, Karnataka) et de l'Est (Bengale occidentale, Assam, etc.). Il est au plus bas (moins de 4 %) dans les États du Nord-ouest (Haryana, Punjab, Rajasthan, Gujarat), centraux (Madhya Pradesh) et de la plaine du Gange (Uttar Pradesh, Bihar).

Ces statistiques du NSSO ont été étudiées entre autres par des économistes et un géographe. Angus Deaton et Jean Drèze (2009) expliquent la baisse de la consommation de céréales par une diminution du travail physique et de meilleures conditions de soins alors que Christian Oldiges (2012) pointe l'importance des facteurs socio-culturels tels que le niveau d'éducation ou l'occupation professionnelle. Frédéric Landy, lui, s'inquiète de la baisse du nombre de calories ingérées dans les classes pauvres où beaucoup souffrent de malnutrition (Landy, 2009, p. 59). Mais surtout, est corroborée par de nombreux chercheurs la constatation faite en introduction : en Inde, la transition alimentaire ne suit pas le modèle prétendument universel. Celui-ci se trouve certes validé par l'augmentation de la consommation de graisses, mais aussi contredit par une consommation de céréales qui a diminué trop tôt (Landy, 2009), par la baisse marquée de l'apport en protéines, par un apport en produits laitiers qui reste sous la moyenne mondiale et par la très faible quantité de viande. Cette consommation de chair animale demande à être examinée plus en détail.

## 2 - L'évolution de la consommation des viandes depuis 1993

Les chiffres des derniers recensements indiquent, toujours avec les réserves qu'il faut garder, que depuis 1993 la consommation de produits carnés est supérieure en milieu urbain. La consommation de mouton<sup>7</sup> a tendance à diminuer, aussi bien en ville qu'à la campagne. Les consommations de bœuf<sup>8</sup> et de porc sont quant à elles stables. Seule la consommation de poulet marque une forte hausse, surtout depuis 2004. Elle a triplé sur cette période en milieu urbain et plus que doublé en milieu rural. Du fait de cette dernière hausse, la consommation totale de viande, qui était à peu près stable de 1993 à 2004, a augmenté entre 2004 et 2009 (de plus de 60 % en milieu rural et de plus de

---

7. Viande de caprin ou d'ovin.

8. Viande de buffle ou de vache/bœuf.

80 % en milieu urbain). En moyenne, chaque Indien consomme annuellement 500 g de bœuf, 720 g de mouton, 90 g de porc et 1 690 g de poulet, soit un total de près de 3 kg seulement<sup>9</sup>. Il faut noter que cette quantité double presque si l'on y ajoute le poisson.

Les données de 2009-2010 détaillent les différentes consommations par État, par décile de revenu, par lieu de résidence (urbain ou rural) et par type de viande. Alors que l'Inde des céréales est plutôt celle du Nord et de l'Est et que celle du lait se situe à l'Ouest, celle de la viande (qui consomme plus de 10 kg par personne et par an) serait à grands traits celle du Sud et du Nord-Est. Les statistiques révèlent aussi par exemple un appétit marqué pour le bœuf et le porc dans le Nord-Est, pour le mouton et la volaille dans le Sud (excepté au Kerala où le bœuf est davantage prisé).

Ces chiffres indiquent que, d'une façon générale, la consommation de viande est corrélée au revenu des ménages : plus on est riche, plus on mange de viande. De plus, cette consommation est plus élevée en contexte urbain (près de 4 kg par personne et par an) qu'en contexte rural (2,5 kg). Cette différence vaut surtout pour les classes les plus pauvres : dans le décile de revenu supérieur, la différence de consommation entre ville et campagne est assez faible. La variabilité des consommations en fonction de la richesse et du lieu de vie est ainsi très importante : les membres du décile de revenu inférieur en milieu rural mangent moins de 600 g de viande par an tandis que la consommation annuelle de ceux du décile supérieur en milieu urbain est de plus de 6 kg.

Concernant le mouton, la consommation urbaine (1,2 kg annuel par personne) est en moyenne deux fois plus forte que la consommation rurale. Cette consommation progresse avec le revenu, à la fois en ville et à la campagne. Le bœuf quant à lui est une viande d'urbains (plutôt) pauvres et de ruraux riches, avec une très forte variabilité dans les consommations. En moyenne, les urbains consomment à peine plus de bœuf que les ruraux (moins de 600 g annuels). Dans le cas du porc, la consommation est presque négligeable (100 g annuels en milieu rural, 60 g en milieu urbain). Par ailleurs, en milieu urbain, sa répartition selon les classes de revenu semble presque stochastique. En milieu rural, cette consommation est corrélée positivement au revenu, avec de très importantes variations. Pour finir la consommation urbaine de poulet (plus de 2 kg par an) est en moyenne supérieure à la consommation rurale (1,5 kg). La quantité consommée est nettement fonction du revenu, aussi bien en ville qu'à la campagne.

---

9. Si l'on garde en tête les biais mentionnés, on peut aisément conjecturer que ce chiffre est sous-estimé. Il reste cependant un des plus faibles du monde.

Certaines corrélations constatées semblent aller dans le sens d'une transition alimentaire : plus on est riche et urbain, plus on mange de viande. Un revenu supérieur signifie à la fois des facilités d'achat, mais aussi l'appartenance à une certaine classe sociale, avec ses modes de vie et ses préférences alimentaires. Cependant, à nouveau, le modèle ne peut expliquer des consommations qui restent très faibles, l'absence de corrélation entre la richesse d'un État et sa consommation de viande, les grandes variabilités dans les choix du type de viande, le fait que l'Inde qui boit du lait mange très peu de viande, etc.

Ces spécificités indiennes nous rappellent donc que les comportements alimentaires ne peuvent être réduits à de simples réactions à des facteurs économiques, mais qu'ils doivent être étudiés à la lumière de la culture dans laquelle ils prennent forme. Dans la mesure où se nourrir revient à incorporer biologiquement un corps étranger, cette activité est pour l'ensemble de l'humanité à la fois fortement symbolique et strictement régulée. Dans le cas de l'Inde, nombreux sont les auteurs qui ont évoqué l'enclassement des représentations et pratiques relatives à l'alimentation dans un contexte culturel particulièrement dense. C'est cette charge symbolique de l'alimentation en contexte hindou que j'aimerais aborder à présent, afin de mieux mettre en exergue par la suite ses aspects idéels et matériels constatés lors de mon étude de terrain.

### 3 - L'ethos de l'alimentation dans l'hindouisme : un système culinaire inscrit dans des symboliques cosmique, sociale et biologique

Il est difficile ici de parler de prescriptions ou d'interdictions liées à l'alimentation car il n'y a pas dans l'hindouisme de *doxa* qui s'impose en tant que telle mais plutôt des valeurs ambiantes et spécifiques à chaque groupe. On peut alors avancer qu'il y a non pas une orthodoxie mais une « orthopraxie » alimentaire (Dumont, 1966, p. 242). Il s'agit donc d'un *ethos*, à savoir une multitude d'attitudes et de conceptions différentes qui sont spécifiques à chacune des sous-unités culturelles distinctes que sont les castes, mais qui prennent sens au sein d'un système englobant. Bien entendu, ce système culinaire hindou est purement théorique : il ne correspond pas forcément à la réalité et ne se veut pas décrire l'alimentation telle qu'elle se présenterait dans un modèle figé, prétendument traditionnel et aujourd'hui érodé. Par ailleurs, il ne concerne pas les musulmans et les chrétiens (qui représentent un peu plus



de 15 % de la population), lesquels ont des conceptions de l'alimentation à bien des égards radicalement différentes<sup>10</sup>.

Il est toutefois admis qu'en milieu hindou, l'alimentation revêt des aspects à la fois cosmique, social et biologique. Cosmique d'abord au sens où manger, c'est tisser un lien entre les hommes et les dieux. Chaque aliment est ontologiquement un morceau de Cosmos (Appadurai, 1981, p. 496). Le processus de cuisson des plats correspond à l'image d'un monde qui est vu comme étant perpétuellement mis en cuisson par les dieux (Malamoud, 1989).

Mais il n'y a pas d'organisation du Cosmos sans une organisation des hommes qui y habitent. Dans la théorie, les individus sont ordonnés par castes hiérarchisées qui renvoient à leur fonction sociale et à leur place dans l'univers. Le statut social de chacune de ces castes est considéré en termes de pureté et d'impureté (Dumont, 1966). Cet ordre hiérarchique demande à être stabilisé. C'est l'alimentation (au même titre que les relations sexuelles ou maritales) qui va jouer ce rôle stabilisateur (ou déstabilisateur). Elle a donc en ceci une dimension sociale. Ce qu'on mange est dès lors un indicateur de son propre rang (Dumont, 1966, p. 80). Ainsi, en fonction du statut rituel de chacun, des prescriptions alimentaires différentes s'appliquent. Plus haut on se situe dans la hiérarchie, plus les règles sont strictes. L'alimentation intervient principalement de deux manières dans le maintien ou le bouleversement de l'ordre social. Premièrement, les nourritures sont classées selon une hiérarchie de pureté, leur ingestion conférant au mangeur les propriétés de l'aliment avalé. Comme le souligne Brigitte Sébastia (2010, p. 9), la principale classification renvoie à une typologie reposant sur trois qualités (*guna*) : *sāttvika* (relative à la perfection, au discernement), *rājastika* (relative à la vitalité, à la force) et *tāmasika* (relative à l'obscurité, à la violence). Si ces qualités sont distribuées dans les différents aliments, elles le sont aussi au sein des castes : les qualités inhérentes à chaque aliment doivent correspondre aux qualités respectives des individus. Ainsi, il est considéré que les brahmanes devront favoriser une nourriture *sāttvika* (produits laitiers et sucrés, noix...), les castes martiales (*kṣatriya*) une nourriture *rājastika* (épices, œufs, mouton, poulet...) alors que les aliments *tāmasika* (viandes de porc et de bœuf, fruits sauvages, substances intoxicantes...) ne pourront être consommés que par les intouchables ou les tribus. Deuxièmement, les transactions de nourriture entre mangeurs de rangs différents exposent au risque d'une transmission d'impureté. Le mode de transformation peut préserver d'une éventuelle souillure : les aliments cuits par friture sont ainsi considérés comme étant peu enclins à véhiculer de la pollution rituelle. Ces règles de circulation sont subsumées par une règle

---

10. Cependant, le système hindou peut être tellement englobant qu'il tend, comme je l'expliquerai plus tard, à influencer ces autres conceptions sur certains aspects.

plus englobante de commensalité. Celle-ci stipule d'une part qu'on ne peut consommer que la nourriture cuisinée par quelqu'un de sa propre caste ou par quelqu'un d'une caste supérieure, d'autre part que cette consommation doit avoir lieu seul ou uniquement en compagnie des membres de sa propre caste. Ces deux principes (régime de pureté de l'aliment et modalités de transaction) aboutissent alors à quatre grandes attributions essentielles au maintien de la pureté relative de chaque individu : quel est l'aliment consommé ; quel a été son mode de cuisson ; qui l'a préparé ; avec qui il est consommé. C'est l'ensemble de la sélection, de la cuisson, de la consommation, du partage des aliments, mais aussi du traitement des restes qui est soumis à contrôle. Car cuisiner et se nourrir, c'est effectuer une transaction de substances avec le Cosmos et avec autrui. Ce qui suppose une représentation du corps, à la fois cosmique, social mais aussi biologique.

D'où la troisième dimension de la nourriture en contexte hindou. En tant qu'éléments bio-moraux (Appadurai, 1981, p. 507), les aliments sont porteurs d'une multitude de propriétés. Parmi ces caractéristiques, celle qui est la plus mobilisée dans le choix alimentaire est la « température rituelle » : l'opposition entre des propriétés « chauffantes » et « refroidissantes » des nourritures<sup>11</sup>. Le *curd* (lait caillé) ou le *ghee* (beurre clarifié) sont habituellement considérés comme des aliments « froids » tandis que de nombreuses viandes, les mangues ou certaines épices sont des aliments « chauds ». L'aliment incorporé doit donc correspondre à la complexion de chacun, dans un jeu d'équilibre. Cette conception médicale n'en reste pas moins morale dans la mesure où les hautes castes ont tendance à privilégier des aliments « froids » tandis que les castes moins soucieuses de pureté rituelle favoriseront les aliments « chauds ».

L'aliment doit avoir des propriétés (température, qualités, saveur...) qui conviennent au rang social du mangeur, mais aussi à ses humeurs dominantes, à son lieu de vie, à la saison, à la configuration cosmologique... On devine à la lumière de ce qui vient d'être exposé que l'inscription de l'alimentation dans une symbolique bio-socio-cosmique aussi dense peut freiner les évolutions des habitudes alimentaires.

---

11. À l'instar de la médecine hippocratique, l'opposition sec/humide existe aussi, mais elle est moins fondamentale.

## II - Au Tamil Nadu : persistances, diversification et segmentation alimentaires

Il s'agit à présent d'aller au-delà des données macro et des conceptions théoriques et de s'intéresser au processus du changement alimentaire tel qu'il est vécu par les Indiens.

### 1 - Une relative permanence des pratiques quotidiennes

Des chercheurs, géographes, anthropologues ou historiens, ont travaillé sur les pratiques alimentaires dans l'Inde contemporaine. Dans ces travaux, le contexte urbain a été principalement étudié<sup>12</sup>. L'accent est aussi très souvent mis sur les mutations. C'est pourtant avec les permanences et les continuités que je souhaite commencer.

Pour de nombreux foyers, notamment ruraux et pauvres, la mondialisation de l'alimentation est plus présente sur les écrans de télévision que dans l'assiette ou sur la feuille de bananier (support « traditionnel » de la nourriture). Au Tamil Nadu, le repas de base consiste pour beaucoup, même dans la classe moyenne urbaine, en une large quantité de riz accompagné d'une sauce aux lentilles (*sāmbār*). Des légumes cuisinés, un *pickle*, une galette frite (*appa* □ *am*), du *curd* ou une sauce au tamarin (*pu* □ *i ku* □ *ambu*) agrémentent souvent cette base. Les foyers plus aisés peuvent servir en outre des beignets de pois chiches (*va* □ *ai*), des omelettes, de la viande épicée revenue dans l'huile ou cuisinée en sauce et des préparations sucrées qui déparent rarement du répertoire tamoul habituel. Dans la région rurale de Chinnamanur (district de Theni) où j'ai mené des enquêtes, le principal changement alimentaire est la substitution massive ces dernières décennies du riz blanc aux céréales à petits grains. Comme cela est également corroboré par les données quantitatives à l'échelle du pays, la consommation de produits laitiers est très faible dans les zones rurales et pauvres : même si la famille possède une vache, le lait sera principalement vendu à la coopérative locale. Ce conservatisme alimentaire est à mettre au compte à la fois de faibles ressources économiques mais aussi de la permanence d'un modèle de repas qui fait sens pour les mangeurs.

---

12. De manière non exhaustive, citons Mumbay/Bombai (Conlon, 1995), Delhi (Siegel, 2010) Kolkata/Calcutta (Donner, 2008, 2011), Hyderabad (Dittrich, 2009), Bangalore (Srinivas, 2007) et Chennai/Madras (Caplan, 2002, 2006).

## 2 - Des changements graduels dans la distribution

Cependant, la diversification de l'offre, consécutive à l'ouverture de l'économie indienne en 1991, contribue à impulser à la marge un changement de régime alimentaire pour les classes moyennes (Caplan, 2002 ; Dittrich, 2009). En ville comme à la campagne, certains produits ont fait une apparition remarquable. Cette nouvelle offre fait appel à des références locales, mettant l'accent sur l'aspect « tamoul » du produit, mais aussi globales. Comme l'a montré Tulasi Srinivas (2007), la dimension cosmopolite de l'alimentation, produit de la mondialisation, donne naissance en Inde à des rhétoriques d'authenticité et de nostalgie. Aujourd'hui chips, biscuits et sodas, fabriqués par des entreprises locales ou mondiales, sont disponibles dans la majorité des petites épiceries. De nombreuses préparations sont à présent prêtes à l'emploi : mélanges d'épices sèches, *pickles* en pots, pâte d'ail et de gingembre, pâte à *i□li* et *dōcai*<sup>13</sup>... Le pain de mie, prisé en cas de convalescence, a fait son entrée dans les foyers de la classe moyenne. De plus en plus de *snacks*, jadis confectionnés à la maison, sont achetés dans les épiceries, au retour de l'école ou du travail : *samosas*, beignets, petite friture salée et épicée (*mu□ukku*), sucreries (*sweets*)... Le statut social, le pouvoir, la richesse, le lieu de vie et le travail, à la fois domestique et salarié, des mères jouent un rôle important dans la façon dont les nouvelles nourritures sont acceptées ou rejetées (Caplan, 2006 ; Donner, 2011). En contexte urbain, la réduction du temps passé à cuisiner va de pair avec la croissance de l'emploi des femmes.

Au Tamil Nadu, l'intégralité de la distribution est en pleine évolution. À côté des petites échoppes indépendantes du coin de la rue<sup>14</sup> et des marchés à ciel ouvert (*bazaars*) se développent de nombreuses chaînes locales. Les magasins profitent toutefois d'un pouvoir d'achat en hausse et de nouvelles préoccupations de santé. Les supermarchés de Chennai (Madras) ou de Coimbatore, dont l'expansion reste cependant limitée, proposent des viandes réfrigérées ou congelées, des produits laitiers, des nouilles instantanées, des riz « complets », des céréales de petit-déjeuner, de l'huile d'olive, du thé vert, des boissons énergétiques... Des soupes à la tomate ou aux champignons et du maïs cuit à la vapeur sont vendus à la sortie de ces supermarchés. Les surfaces spécialisées dans la vente de fruits et légumes se développent. Carottes, choux-fleurs ou concombres, mais aussi grappes de raisin, fraises et pommes contribuent à diversifier l'offre. À côté des vitamines, le sucre est un autre puissant stimulateur de consommation : les cafés, pâtisseries et points de vente spécialisés rivalisent pour attirer aussi bien des jeunes couples en quête

---

13. Respectivement des gâteaux et crêpes fermentés à base de farine de riz et de lentilles.

14. Ces échoppes vendent encore la majorité des produits emballés.

de modernité, des cosmopolites à la recherche d'un *latte* ou les parents de la classe moyenne voulant offrir un jus frais, une glace ou un gâteau crémeux à leurs enfants.

### 3 - Le restaurant : un espace aux codes nouveaux

S'il est un lieu emblématique du changement alimentaire, c'est bien le restaurant. Cette caractéristique a été mise en avant dès les travaux précurseurs de R.S. Khare (1976). La consommation publique a pourtant longtemps été freinée par les nombreux tabous et restrictions exposés précédemment (Siegel, 2010) : il fallait souvent, pour attirer le client, que des brahmanes officient en cuisine. À présent, le restaurant et le stand de rue forment des contextes spatiaux qui contribuent à éroder les régulations liées à la caste, faisant du repas une activité sociale ou de découverte alimentaire (Khare, 1976 ; Mayer, 1996) et favorisant l'émergence d'une cuisine dite « nationale » (Appadurai, 1988). En territoire urbain, manger dehors est à la fois une nécessité quotidienne et une activité élitiste (Conlon, 1995).

À Chennai, l'offre publique alimentaire se diversifie : soupes de pieds de mouton et plâtrées de riz des cantines pour travailleurs célibataires, *biryāni* (riz cuit avec de la viande et des épices) et nouilles sautées des petites gargotes pour étudiants pressés, *kebabs* et *tandoori* des restaurants pour une classe moyenne en quête de diversité, *dōcai* généreux des établissements haut de gamme à destination des familles ou des cols blancs en déplacement, burgers végétariens ou au poulet des fast-foods occidentaux pour une jeunesse aisée qui vit au rythme de Facebook et de la chaîne de *block-busters Movies Now*...

Le restaurant est souvent l'endroit où les règles afférant à l'alimentation se renégocient. La principale rupture réside dans le simple fait de se rendre à l'extérieur ou dans un certain type de restaurant pour manger. Ensuite, loin des codes de pureté et de commensalité du foyer, ce lieu est propice à des sociabilités électives et à des consommations nouvelles. L'exclusivité de la caste y est aisément brisée : peu de consommateurs, mêmes brahmanes, s'inquiètent aujourd'hui du rang social du cuisinier. Une rencontre avec l'altérité alimentaire peut s'y opérer : les répertoires culinaires mobilisés seront alors rarement ceux propres à l'Occident, mais sont plutôt aisément localisables, comme ceux de l'Inde du Nord, de la Chine ou du monde arabe. Nombreux sont ceux, notamment des hommes, profitant de l'anonymat que permet le restaurant pour goûter à des régimes alimentaires (carnés) ou à des aliments (le bœuf) qui leur sont refusés à leur domicile. Il s'agit donc d'un lieu multivoque. On peut y aller contraint, si l'espace domestique tenu ou le manque de connaissances empêchent de cuisiner chez soi. On peut y

chercher une continuité avec le domicile, en privilégiant une nourriture « authentiquement » tamoule. On peut le fuir, par crainte d'une nourriture hygiéniquement adultérée ou rituellement impure, ou d'un cadre non conforme aux règles de convenance de sa classe. On peut aussi y jouer sur les possibilités de visibilité et d'invisibilité qu'il offre, en y affichant son statut social ou en y échappant aux normes de son groupe.

#### 4 - La viande au Tamil Nadu : des appétences qui restent régulières

Le restaurant est donc pour beaucoup le lieu de la rencontre avec l'alimentation carnée. En contexte indien, la viande est en effet un aliment autour duquel se nouent de nombreux enjeux relatifs au changement alimentaire. Le conflit autour du statut des viandes est historique. Si la pensée brahmanique leur confère un rang très bas en termes de pureté, les traités médicaux y voient des remèdes fortifiants : leur fumet concentre « les essences nourricières tirées du sol » (Zimmermann, 1982, p. 8). La viande est alors l'apanage des castes guerrières, là où le végétarisme est celui des castes religieuses. Par ailleurs les basses castes, éloignées de l'idéologie des hautes castes, perçoivent le régime carné comme étant le seul approprié à leur propre mode de vie. À chaque rang social ses aliments. Aujourd'hui, l'ouverture du pays vers l'extérieur ne contribue pas à un effacement total de ces conceptions vernaculaires.

##### *a - Du mouton, viande sacrificielle, à la volaille, viande ubiquiste*

Certes, la consommation de viande semble en hausse au Tamil Nadu. Dans les zones rurales, il y a une vingtaine d'années, la chair animale n'était mangée qu'à de très rares occasions : une fois par mois, on sacrifiait une chèvre, voire une poule de la basse-cour, pour un festival religieux ou l'accueil d'un invité de marque. Aujourd'hui, le contexte a changé. Dans de nombreux villages, il y a à présent une boutique qui propose au quotidien des poulets bon marché. Pour manger du bœuf, on n'attend plus qu'un animal meure pour que les castes dédiées le dépècent et en partagent la chair : un marchand au porte-à-porte vend chaque semaine la viande d'un bovin abattu à proximité. On peut aussi se rendre à la boucherie bovine d'un quartier musulman, chrétien ou intouchable de la ville voisine. Souvent, dans les bourgs, un marchand de viande de mouton tient un stand trois jours par semaine pour écouler la carcasse d'une ou deux bêtes tuées le matin même. Tout comme l'élevage de chevreaux et d'agneaux, l'élevage du porc est de moins en moins une pratique de caste ; cependant la distribution de sa chair ne se fait que très rarement dans l'espace public. En contexte urbain, la viande n'est plus seulement présente dans les *bazaars* musulmans : à Chennai, de nombreuses boutiques, notamment de

poulet, ont ouvert pour répondre à une demande que les bouchers considèrent comme étant croissante.

Cette hausse de la consommation est notamment due à une baisse du prix de la volaille, conséquence directe d'une intégration verticale de sa production, soutenue par des financements publics. Les races sont sélectionnées pour croître vite et s'adapter aux conditions climatiques ; les animaux sont élevés en quarante jours, à renfort d'antibiotiques et d'aliments sélectionnés, par des agriculteurs en contrat avec de grandes entreprises indiennes (au Tamil Nadu, la compagnie *Suguna* domine le marché). Le poulet s'impose donc comme la viande quasi ubiquiste du monde indien ; sa consommation se dé-ritualise. L'enquête de terrain confirme de la sorte les statistiques exposées plus haut. Par ailleurs, certaines restrictions culturelles disparaissent ou s'assouplissent. Ainsi, des jeunes brahmanes renoncent au strict végétarisme de leurs parents. Le porc est, peu à peu, consommé dans les villages par des castes qui autrefois l'évitaient, même si les statistiques ont montré que cette pratique restait marginale.

Plus qu'un tropisme débridé pour une modernité occidentale, c'est donc l'accessibilité et la disponibilité croissantes de certaines viandes et l'érosion de certaines valeurs rituelles qui semblent pousser la consommation à la hausse. Pour expliquer leur consommation, les amateurs de viande mettent en avant un attrait pour son goût ou pour la force que la chair animale est censée procurer. De nombreux jeunes hommes y voient un facteur de virilité et de puissance sexuelle. En outre, la viande reste associée à des occasions festives (cérémonie religieuse, repas du dimanche en famille, prise d'alcool lors de moments de sociabilité masculine...). Certains membres de groupes minoritaires (musulmans, chrétiens, intouchables...), pour qui l'alimentation carnée est bien plus valorisée, peuvent aussi brandir leur consommation importante de viande comme un argument identitaire, symbole de défiance à l'encontre du brahmanisme.

### *b - Une consommation toujours sous contraintes*

Malgré cet engouement, la consommation de viande reste régulée par des contraintes anciennes ou plus récentes. La première restriction pesant sur la consommation de viande est évidemment économique. On a vu dans l'étude des statistiques combien la consommation de viande était souvent corrélée au revenu, ce qui va dans le sens de l'hypothèse de la transition alimentaire. Au Tamil Nadu, un travailleur non qualifié devait en 2013 travailler une demi-journée pour s'offrir un kilogramme de poulet (120 à 150 roupies), une journée et demie pour un kilogramme de mouton (400 roupies). Parmi les mangeurs de viande, nombreux sont ceux affirmant qu'ils en achèteraient davantage s'ils en

avaient les moyens. Une hausse du prix du poulet sur le marché local (souvent tributaire d'une envolée des cours mondiaux des grains) a pour conséquence directe une chute de la demande. Mais la corrélation de la consommation de viande avec le revenu ne signifie pas seulement qu'économiquement le pouvoir d'achat est une barrière. Socialement, les catégories moins aisées de la population n'appartiennent pas à cette classe moyenne émergente dont les modes de vie et de consommation sont plus fortement connectés à un espace mondialisé.

À cette restriction économique s'ajoute donc une restriction sociale ou culturelle. Et c'est là que le modèle discuté peut être battu en brèche. Les contextes spatial et interactionnel continuent de conditionner la prise alimentaire. Certains hommes de castes élevées mangeront de la viande à l'extérieur mais seront strictement végétariens dans leur foyer, lieu où se définit et se reproduit la pureté rituelle de la famille. Si la consommation carnée peut être massive dans le cadre du restaurant, le repas servi à la maison reste majoritairement végétal. Végétariens et non-végétariens partagent un répertoire alimentaire commun où le riz occupe une place centrale. La viande n'est qu'un accompagnement (*side dish*) éventuel et nombreux sont ceux affirmant qu'ils seraient écoeurés s'ils en mangeaient tous les jours ou en trop grandes quantités. Certains demeurent aussi végétariens, non par conviction religieuse ou morale, mais par habitude.

Un autre argument culturel est d'ordre plus rituel. On a vu combien son statut hiérarchique en faisait une nourriture peu valorisée. On peut ici émettre l'hypothèse que l'Inde qui mange peu de viande, telle que décrite géographiquement dans la première partie, correspond au territoire d'influence d'un hindouisme de hautes castes : les brahmanes, nombreux et souvent vishnouïtes<sup>15</sup> dans le Nord et l'Ouest, tendent à diffuser leurs préceptes végétariens. Historiquement, de nombreuses castes ont cessé leur consommation de viande, adoptant ainsi des comportements qui rehausseraient leur rang social. C'est le cas par exemple des *Caiva Vēlālar* au Tamil Nadu. Mais même les castes habituellement omnivores s'abstiennent régulièrement de viande pour des raisons religieuses. Une majorité d'hindous n'en mange pas pendant les occasions dites propices (*auspicious*), soit deux à quatre jours par semaine (définis en fonction des divinités tutélaires de la famille), mais aussi lors de la nouvelle lune, de la pleine lune, de certaines configurations astrales, des principales fêtes hindoues, ou parfois pendant un mois complet. Un pèlerinage ou la visite d'un temple important est aussi une des occasions lors desquelles la viande sera évitée, afin de ne pas être impur face à la divinité

---

15. Dans le Nord, les groupes vishnouïtes (disciples de Vishnu) font globalement du végétarisme un étendard plus marqué que les groupes shivaïtes (disciples de Shiva).



révérée. Cette restriction vaut pour les hindous, mais vaut aussi, dans le registre de l'ascèse, pour une majorité de chrétiens qui ne mangent ni viande ni poisson pendant le Carême. L'état d'impureté provoqué par le décès d'un proche entraîne aussi un végétarisme temporaire.

La consommation de viande reste donc marquée par une forme de souillure symbolique. Ce stigmat se lit dans les sacs noirs en plastique dans lesquels les bouchers emballent la marchandise : ils protègent du « mauvais œil » (*kaṇṇūru*) qui pourrait être envoyé sur le chaland. Parmi toutes les viandes, celle de bœuf reste un aliment tabou pour une majorité d'hindous car elle est associée à l'intouchabilité – la vache n'étant pas pour eux dans l'ordre du comestible, soit par habitude, soit du fait de son statut quasi divin. La législation relative à l'abattage des bovins, variable selon les États<sup>16</sup>, pourrait être renforcée avec en 2014 l'arrivée au pouvoir à New Delhi du *Bharatiya Janata Party* (BJP), parti nationaliste hindou. Ces restrictions qui subsistent expliquent la faible consommation relatée par les statistiques. Les préceptes religieux se diffusent par ailleurs entre les communautés. À Chennai, une majorité de musulmans ne mange pas de bœuf, les autorités de la communauté demandant même aux fidèles de s'abstenir d'abattre des bovins lors de l'*Eid-ul-Azha* (Fête du Sacrifice de l'islam) afin de respecter les sentiments des hindous. Selon une autre modalité de diffusion, les chrétiens récemment convertis conservent pendant parfois plusieurs générations les tabous alimentaires (portant notamment sur le bœuf) de leur caste hindoue d'origine.

La consommation de viande est aussi régulée médicalement : les praticiens accusent le mouton et le bœuf de favoriser le cholestérol, le diabète ou l'hypertension et conseillent aux personnes âgées de s'en abstenir (alors même que la consommation indienne est très faible). Ces discours, influencés par des rhétoriques occidentales, s'articulent souvent avec des représentations plus vernaculaires, notamment concernant la notion déjà évoquée de « température rituelle ». Le poulet et le mouton sont en effet considérés comme ayant un fort pouvoir échauffant, devant être évités par les gens de complexion « chaude » ou pendant certaines saisons peu propices. Certains accusent aussi la viande de donner un « esprit animal », une mauvaise odeur, des boutons d'acné... Parfois, les registres de l'hygiène et de la pureté rituelle viennent se brouiller : certains mangeurs omnivores évitent les restaurants non-végétariens car ceux-ci ont la réputation d'être plus sales et moins bien tenus que les autres.

---

16. Cela va de l'interdiction totale de l'abattage des vaches et bœufs (Gujarat, Madhya Pradesh, Uttar Pradesh...) à une absence de législation (Kerala, Arunachal Pradesh...). Le gouvernement nationaliste hindou du Karnataka a essayé en 2012 d'interdire la consommation de bœuf mais le projet de loi a été retiré en 2013 lors d'un changement de majorité politique.

Dans un pays où la consommation de viande reste généralement entachée de suspicions, une forme d'éthique individuelle, échappant aux conceptions rituelles, peut aussi concourir à limiter ou abandonner sa propre consommation. Certains, dont un nombre important de femmes, mettent en avant un végétarisme d'obédience occidentale, construit sur des notions de fertilité et de chasteté (Donner, 2008) ou tout à la fois de santé, d'écologie, de respect des animaux et de spiritualité (Quien, 2007, p. 211). Dans ce nouveau végétarisme, prescriptions hygiéniques, morales et rituelles s'entremêlent, avec cependant le brahmanisme en filigrane (Sébastien, 2010).

\*

## **Le changement alimentaire, une réalité en trompe-l'œil**

Dans cet article, j'ai essayé de caractériser la transition alimentaire incomplète que connaît l'Inde. Il est certain que les changements en cours ne doivent pas être sous-estimés. Les rapports que les Indiens entretiennent avec leur alimentation tendent à être modifiés par une connexion croissante à des flux extérieurs de capitaux, de biens, d'idées et de personnes, par une hausse du pouvoir d'achat et par l'émergence d'une consommation ostentatoire dans l'espace public. Dans les catégories aisées du monde urbain, on assiste à un début d'individualisation et de diversification des pratiques alimentaires. Les apports en graisses et en sucre augmentent régulièrement. De nouveaux aliments échappent aux classifications vernaculaires. La nourriture ne renvoie plus toujours à une idéologie de pureté rituelle.

Mais la dissolution des normativités est relative et circonscrite. En Inde, l'alimentation reste pour beaucoup un opérateur de segmentation et de stratification, reflétant toujours la caste, mais aussi mêle le statut économique, la classe sociale, la religion, l'ethnie, le genre, la génération, le lieu de vie ou l'espace de consommation. Contrairement à ce que prétend l'hypothèse de la transition alimentaire, les évolutions ne se réduisent donc pas à une question de revenu, ni même de mode de vie. Déjà, la baisse massive et non compensée de l'apport en céréales et en protéines reste difficilement explicable. Ensuite, si une transition alimentaire semble apparaître pour certains ménages riches et urbains qui valorisent plus les produits carnés, elle ne semble pas encore se diffuser à l'ensemble de la classe moyenne, et encore moins vers une Inde pauvre et rurale qui se nourrit encore majoritairement de céréales. Des questions de disponibilité et d'accessibilité, mais surtout les multiples symboliques de la viande et ses mobilisations idéologiques contribuent à éclairer les faibles niveaux de consommation ainsi que les différences entre les espaces, les segments de la population et les types de

viandes choisis. L'enrichissement économique se traduit par une géographie différenciée de consommations anciennement valorisées : une Inde plus *sāttvika* (le Nord-Ouest, laitier) s'oppose grossièrement à une Inde plus *rājastika* (le Sud et l'Est, plus carnés), témoignant d'un fort conservatisme alimentaire. La recomposition des représentations et des pratiques, quand elle a lieu, se fait donc souvent sur fond d'*ethos* hindou. Des considérations rituelles, identitaires et médicales continuent, sous des formes parfois renouvelées, à influencer les pratiques alimentaires, et notamment à limiter la consommation de viande. Pour finir de démentir l'hypothèse de la transition alimentaire, le changement alimentaire ne prend pas forcément la forme d'une occidentalisation : des répertoires locaux et proches, parfois végétariens, sont très fréquemment mobilisés.

Cette prétendue transition ne présente donc qu'une seule grande constante : les pratiques alimentaires ont une très grande souplesse sémiotique. Dans l'Inde contemporaine, comme peut-être partout ailleurs, l'alimentation reste un support investi par un ensemble de discours et de stratégies visant à produire de l'homogénéité et de la différence. Un aliment comme la viande, fort de son potentiel symbolique, n'y est valorisé que si cela a du sens pour le groupe ou l'individu.

## Bibliographie

**Appadurai Arjun**, 1981 - Gastro-Politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist*, août, vol. 8, n° 3, p. 494-511.

———, 1988 - How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. *Comparative Studies in Society and History*, janvier, vol. 30, n° 1, p. 3-24.

**Ascher François**, 2005 - *Le mangeur hypermoderne*. Paris : Éditions Odile Jacob, 330 p.

**Caplan Patricia**, 2002 - Food in middle-class Madras households from the 1970s to the 1990s. In: Cwierka K. & Walraven B., eds. - *Asian Food, the global and the local*. Richmond (Surrey): Curzon Press, p. 46-62.

———, 2006 - "Is It Real Food ?" Who Benefits from Globalisation in Tanzania and India ? [en ligne]. *Sociological Research Online*, vol. 11, n° 4. Consulté le 21 mai 2014. Disponible sur Internet à l'adresse <http://www.socresonline.org.uk/11/4/caplan.html>

**Conlon Franck**, 1995 - Dining Out in Bomhay. In: Breckenridge C., ed. - *Consuming Modernity: Public Culture in a South Asian World*. Minneapolis: University of Minnesota Press, p. 99-103.

**Deaton Angus & Drèze Jean**, 2009 - Food and Nutrition in India. Facts and interpretations. *Economic and Political Weekly*, février, vol. 44, n° 7, p. 42-65.

**Dittrich Christoph**, 2009 - The Changing Food Scenario and the Middle Classes in the Emerging Megacity of Hyderabad, India. In: Lange H. & Meier L., eds. - *The New Middle Classes. Globalizing Lifestyles, Consumerism and Environmental Concern*. Dordrecht, Heidelberg, London, New York: Springer, p. 269-280.

**Donner Henricke**, 2008 - New Vegetarianism: Food, Gender and Neo-Liberal Regimes in Bengali Middle-Class Families. *South Asia: Journal of South Asian Studies*, vol. 31, n° 1, p. 143-169.

———, 2011 - Gendered bodies, domestic work and perfect families. New regimes of gender and food in Benali middle-class families. In: Donner H., ed. - *Being Middle-Class in India: A Way of Life*. Londres: Routledge, p. 47-68.

**Dumont Louis**, 1966 - *Homo Hierarchicus. Le système des castes et ses implications*. Paris : Gallimard, 449 p.

**India. National Sample Survey Office**, 2012a - *Household Consumption of Various Goods and Services in India, July 2009 – June 2010*. New Delhi: National Sample Survey Office, Government of India. Appendix A, 956 p.

———, 2012b - *Nutritional Intake in India, July 2009 – June 2010, Appendix I*. New Delhi: National Sample Survey Office, Government of India. Appendix A, 505 p.

**Khare Ravindra S.**, 1976 - *The Hindu Hearth and Home*. New Delhi: Vikas Publishing House, 315 p.

**Landy Frédéric**, 2009 - India, “Cultural Density” and the Model of Food Transition. *Economic and Political Weekly*, mai, vol. 44, n° 20, p. 59-61.

**Malamoud Charles**, 1989 - *Cuire le monde. Rite et pensée dans l'Inde classique*. Paris : Éditions La Découverte, 336 p.

**Mayer Adrian**, 1996 - Caste in an Indian village: change and continuity 1954-1992. In: Fuller C.J., ed. - *Caste today*. New Delhi: Oxford University Press, p. 32-65.

**Oldiges Christian**, 2012 - Cereal consumption and per capita income in India. *Economic and Political Weekly*, février, vol. 47, n° 6, p. 63-71.

**Pingali Prabhu**, 2006 - Westernization of Asian diets and the transformation of food systems: Implications for research and policy. *Food Policy*, vol. 32, p. 281-298.

**Popkin Barry M.**, 1993 - Nutritional Patterns and Transitions. *Population and Development Review*, mars, vol. 19, n° 1, p. 138-157.

**Quien Alexandra**, 2007 - *Dans les cuisines de Bombay. Travail au féminin et nouvelles sociabilités en Inde aujourd'hui*. Paris : Karthala, 314 p.

**Sébastien Brigitte**, 2010 - *Be a vegetarian ! Discours en Inde sur les bienfaits du végétarisme pour un corps pur et sain [en ligne]. Texte exclusif*. Paris : Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires (OCHA), mis en ligne le 2 août 2010. Consulté le 27 mars 2012. Disponible sur Internet à l'adresse

[http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/sciences\\_humaines/Be-a-vegetarian.pdf](http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/sciences_humaines/Be-a-vegetarian.pdf)

**Shetty Prakash S.**, 2002 - Nutrition Transition in India. *Public Health Nutrition*, vol. 5, n° 1A, p. 175-182.

**Siegel Benjamin**, 2010 - Learning to Eat in a Capital City. Constructing public eating culture in Delhi. *Food, Culture and Society*, mars, vol. 13, n° 1, p. 72-90.

**Srinivas Tulasi**, 2007 - Everyday Exotic. Transnational Space, Identity and Contemporary Foodways in Bangalore City. *Food, Culture and Society*, printemps, vol. 10, n° 1, p. 85-107.

**Zimmermann Francis**, 1982 - *La Jungle et le fumet des viandes. Un thème écologique dans la médecine hindoue*. Paris : Éditions du Seuil, coll. « Hautes Études », 254 p.

---

## Résumé

---

Les termes « transition nutritionnelle » et « transition alimentaire » ont été proposés pour décrire dans les pays émergents le passage d'une alimentation riche en céréales à une alimentation riche en graisses et protéines animales. Cette évolution est souvent perçue comme un aspect de l'occidentalisation des modes de vie. Pourtant, l'Inde présente à bien des égards un modèle de transition différent. Si la consommation de céréales y est effectivement en baisse, celle de produits laitiers reste réduite et celle de viande est très faible (en moyenne 5 kg par personne par an).

En théorie, la prégnance de l'*ethos* hindou et l'inscription subséquente de l'alimentation dans une symbolique bio-socio-cosmique tendent à freiner l'évolution des pratiques. Si une ethnographie des habitudes alimentaires au Tamil Nadu atteste de l'apparition de nouveaux produits et de l'importance croissante des restaurants, elle souligne aussi la permanence des pratiques quotidiennes au domicile. Surtout, elle met en exergue les nombreuses contraintes économiques, médicales, sociales, culturelles ou politiques qui président aux représentations afférentes à la viande et en limitent la consommation. L'exception indienne au modèle de la transition alimentaire rappelle le fort potentiel symbolique que véhicule l'alimentation dans les sociétés.

**Mots-clés** : Alimentation, transition alimentaire, mondialisation, viande, distribution, restaurants, Inde, Tamil Nadu

---

## Abstract

---

*Is the Indian « nutrition transition » an erroneous hypothesis ? Understanding the food change through the study of meat consumption*

*The notions of « nutrition transition » and « food transition » have come up in order to characterise the process of food change in emerging countries and the shift from a diet based on cereals to a diet rich in fats and proteins. This evolution is often described*

*as being part of the dynamic of westernisation. However, in India, the model of food transition differs from the pattern exposed. Cereals consumption is indeed decreasing, but dairy products consumption is still low and meat consumption remains marginal (an average of 5 kg per person per year).*

*Theoretically, the prevailing Hindu ethos and the ascription of food in a bio-socio-cosmological order tend to prevent food change. An ethnography of food habits in Tamil Nadu admittedly testifies the emergence of new products and the growing habit of eating out. But it also points out the continuities of the food eaten home and the economical, medical, social, cultural and political constraints that shape the representations related to meat and limit its consumption. The specific Indian case of food transition thus underlines the highly symbolic charge that food still carries in societies.*

**Keywords :** *Food, food transition, globalisation, meat, distribution, restaurants, India, Tamil Nadu*

