

a g e n d a
interculturel



ON NE PARLE
PAS CUISINE
AVEC UN
CANNIBALE

PERIODIQUE BIMENSUEL - BUREAU DE L'ÉPOT BIJOUILLERIE - ÉDITEUR RESPONSABLE CHRISTINE KULAKOWSKI - AVENUE DE STALINGRAD 34 - 1050 BIJOUILLERIE

Tout le monde à table !

Nourriture qui rassemble, nourriture qui sépare

Responsable de rédaction
Nathalie Caprioli

Dossier préparé avec la collaboration
de François Braem.

CBAI : Massimo Bortolini, Pascal Peerboom,
Hamel Puissant, Xavière Remacle, Patrick Six.

Comité scientifique : Ali Aouattah, Loubna Ben
Yaacoub, Vincent de Coorebyter, Isabelle Doyen,
Kolë Gjeloshaj, Younous Lamghari, Silvia Lucchini,
Altay Mango, Marco Martiniello, Anne Morelli,
Nouria Ouali, Andrea Rea, Hedi Saidi.

Mise en page : Pina Manzella

Impression : Van Ruys Printing

Éditrice responsable : Christine Kulakowski

Avec l'aide de la Commission communautaire
française, du Service d'éducation permanente,
de la Fédération Wallonie-Bruxelles et d'Actiris.



L'Agenda interculturel est édité par le
Centre Bruxellois d'Action Interculturelle asbl
Avenue de Stalingrad, 24 • 1000 Bruxelles
tél. 02/289 70 50 • fax 02/512 17 96
ai@cbaib.be - www.cbaib.be

Le CBAI est ouvert
du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 17h30

L'Agenda interculturel est membre de l'ARSC
Association des Revues Scientifiques et Culturelles.

Les textes n'engagent que leurs auteurs. Les titres,
intertitres et brefs résumés introductifs sont le plus
souvent rédigés par la rédaction.

Conformément à l'article 4 de la loi du 8 décembre
1992 relative à la protection de la vie privée à
l'égard des traitements de données à caractère
personnel, nous informons nos lecteurs que le CBAI
gère un fichier comportant les noms, prénoms,
adresses et éventuellement les professions des
destinataires de l'Agenda interculturel. Ce fichier a
pour but de répertorier les personnes susceptibles
d'être intéressées par les activités du CBAI et de les
en avertir. Vous pouvez accéder aux données vous
concernant et, le cas échéant, les rectifier ou
demander leur suppression en vous adressant au
Centre. Ce fichier pourrait éventuellement être
communiqué à d'autres personnes ou associations
poursuivant un objectif compatible avec celui du
Centre.

Nourriture qui rassemble, nourriture qui sépare

Depuis la nuit des temps, l'*homo habilis* se rassemble autour d'un feu. Pour se réchauffer et tenir à distance les fauves carnassiers. Mais avant toute chose, en vue de procéder à la cuisson des viandes et des céréales, la famille ou le clan proche se retrouve autour du foyer et partage un repas. A certaines occasions, le cercle s'élargit à un autre clan, voire à des clans voisins susceptibles d'être hostiles. Le repas partagé est donc une manifestation à la fois symbolique et tangible de l'acceptation de l'autre. Ainsi que le gage d'une paix que chacun espérera durable.

Aujourd'hui encore, hospitalité et partage d'un repas – ou d'une simple boisson – président aux bons usages de la toute grande majorité des communautés humaines. Pas de convention ou de contrat qui ne soit négocié ou célébré par un repas ou un drink ! Le partage alimentaire reste donc le signe manifeste – voire la condition nécessaire – de tout échange et partage entre humains, soit qu'il s'agisse d'une volonté intrinsèque de chaleur humaine, soit qu'il s'agisse d'intérêts bien compris. C'est d'ailleurs certainement cette préoccupation double – et à vrai dire difficilement dissociable – ce qui en fait tout l'intérêt en termes de cohésion sociale et de vivre ensemble.

Mais les sociétés humaines ont également développé des modes alimentaires distinctifs visant à différencier leurs appartenances en prescrivant à leurs membres des normes spécifiques. Ceci non seulement en fonction des aliments qui se seront révélés être disponibles localement, mais également en vue de préserver en soi un facteur identitaire collectif estimé comme indispensable.

Le manger ensemble en tant que volonté collective qui, tout à la fois, rassemble et sépare reste donc une manifestation paradoxale au même titre que nombre d'autres activités humaines. ■

François Braem
anthropologue

Tabous alimentaires et identités

Xavière Remacle

Les prescrits alimentaires d'une communauté servent entre autres à renforcer la cohésion d'un groupe, à affirmer son identité, à se distinguer. Dans nos sociétés multiculturelles, le rapport de force qu'ils peuvent générer provoque parfois des malaises : en effet, quel groupe devra céder face aux prescrits des autres ? Une question qui en entraîne une autre : la convivialité ne passe-t-elle que par la bouche ?

Pourquoi des interdits alimentaires ? Parmi les nombreuses explications possibles, nous épinglons deux lectures : l'approche anthropologique qui diffère de l'approche positiviste. Cette dernière adopte une approche rationnelle en invoquant par exemple des raisons d'hygiène pour essayer de comprendre les interdits dans des cultures traditionnelles. Elle projette ainsi du sens en plaquant son cadre de référence occidental rationaliste.

Pour leur part, les anthropologues intègrent aux préoccupations d'hygiène une approche liée au spirituel, à l'invisible, au symbolique. Cette lecture part d'une constatation : tous les humains sont omnivores. Ce régime est né de la nécessité de s'adapter à des ressources différentes autant que de la curiosité de goûter de nouvelles choses. Cette néophilie (aimer ce qui est nouveau) a été aussitôt contrebalancée par une certaine néophobie (avoir peur de ce qui est nouveau) qu'on observe déjà chez le jeune enfant – ce qui est quelque peu révélateur de nos relations avec les cultures étrangères, faites en même temps d'attraction et de peur.

En principe, l'omnivore peut tout manger. Partant, les anthropologues se demandent si l'humain n'a pas établi des interdits pour cadrer ce tout sans limite. On observe deux types d'interdits : ceux qui sont sacrés par une religion, et les interdits culturels, liés au fait que chaque société crée ses goûts et ses dégoûts. Par exemple, notre dégoût de manger des insectes, des serpents, des vers s'explique du fait que ces animaux rampants sont très éloignés des humains. Quant au discours sur le cochon, il est ambigu. Ainsi, la mythologie grecque considère les cochons si proches des hommes qu'ils seraient des incarnations d'humains ayant commis des fautes. Autrement dit : des humains dégradés, mais des humains quand même, d'autant plus qu'ils sont roses et n'ont pas de poils. De même, on évite de manger un animal familier avec lequel nous avons établi un lien affectif. Nous sommes donc partagés entre la peur de manger ce qui nous est trop proche ou trop éloigné.

Une inquiétude universelle

Cette inquiétude sur la bonne distance ne se pose qu'avec les animaux. En effet, les interdits alimentaires des différentes cultures concernent essentiellement le règne animal et rarement le végétal (sauf pour l'alcool ou des drogues). Dès le début de l'humanité, manger des animaux a posé un problème moral et émotionnel. Parce qu'il faut tuer. Comment les cultures ont-elles dès lors résolu cette angoisse universelle ? Les réponses varient. Très souvent, elles ont sacré l'abattage de l'animal : on tue pour les dieux, ce qui rendrait l'acte un peu moins sauvage. D'autres sociétés ont choisi le végétarisme, comme les bouddhistes et les Hindous. Certaines,

à l'instar de cultures asiatiques, s'évertuent à servir la viande découpée en tout petits morceaux de sorte que l'animal ne soit plus reconnaissable (alors que chez nous le poulet ou le mouton est présenté entier).

Pour l'anthropologue, peu importe les réponses car, à ses yeux, la question compte davantage : pourquoi l'humain est-il inquiet de tuer un animal ? Cette inquiétude est ravivée aujourd'hui dans les sociétés multiculturelles, parce que vivre avec des personnes qui mangent autrement remet en question les croyances séculaires. Pourquoi aussi ce débat semble-t-il si compliqué de nos jours ? Parce que les peuples s'identifient à ce qu'ils mangent ! Historiquement certains interdits sont adoptés pour permettre au groupe de se distinguer des autres et de se protéger en évitant les mélanges, notamment par les mariages mixtes. Épouser quelqu'un qui ne mange pas comme vous complique la vie quotidienne, et freine les relations.

Dans une société de mixité et de mélange, ces freins sont perçus comme insupportables. Alors que pendant des siècles, on vivait dans un système socioculturel communautarisé qui ne semblait pas déranger ; on se fréquentait de loin et chacun rentrait chez soi pour manger. Aujourd'hui, on mange à l'école ou sur son lieu de travail, ce qui engendre des questions pratiques et relationnelles qui ne se posaient pas avant.

Retour aux origines : tous végétariens !

Le régime de quel groupe va-t-on, ou doit-on, adopter ? Dans ce débat, il n'est pas étonnant que le menu végétarien soit la solution proposée en dernier recours, puisqu'il représente le minimum sur lequel tout le monde s'accorde :

À lire

La plus vieille cuisine du monde, de Jean Bottéro, Paris, Audibert, 2002, 202 p.

en effet, aucune culture n'a prescrit d'interdit par rapport aux légumes ni aux fruits, de sorte que les anthropologues vont jusqu'à se demander si les interdits ne sont pas nés avec la culture elle-même. On sait que notre humanité est commune et que nous avons à l'origine un régime végétarien. Avec l'exploration de la planète, les diasporas de l'humanité ont modifié et varié leur régime pour devenir omnivores. Les groupes humains s'éloignant progressivement, chacun a adopté des pratiques différentes. C'est ainsi que le régime alimentaire d'une société représente son marqueur culturel.

Pour revenir au débat actuel sur comment manger ensemble, soit on recherche le dénominateur commun en retournant à notre régime originel végétarien pour mettre tout le

monde d'accord, soit on apprend une forme de négociation en organisant des tables différentes. Dans ce deuxième cas, la question sera d'accepter de trouver des solutions pour respecter certains interdits alimentaires spécifiques à notre groupe d'appartenance tout en supportant de voir à la même table d'autres types de plats, même s'ils nous sont interdits. Exemple : la personne qui ne mange pas de porc acceptera à la fois de manger une choucroute sans la viande et de voir que d'autres mangent devant elle ce qui leur fait plaisir : la choucroute avec viande. C'est une autre forme de convivialité intéressante.

A une même table, on ne mange pas exactement le même menu mais on participe et on assiste au plaisir de l'autre de manger ce qui lui convient. Ce scénario n'est pas évident. Il y a des végétariens fanatiques qui peuvent agresser les carnivores et les traiter d'assassins ; il y a des musulmans qui ne veulent pas s'asseoir à une table où est posée une bouteille de vin. C'est vrai que l'interculturel et l'extrémisme ne font pas bon ménage. La meilleure solution reste donc un signe d'ouverture de tous les côtés où chacun pourrait manger ce qu'il veut à la même table, en assumant sa culture et ses croyances, sans se sentir agressé ni frustré. Finalement, il y a pas mal de cas où ça se passe comme ça.

Une autre convivialité

Le pire serait de se séparer du groupe en raison de ses interdits alimentaires. Par exemple, lors du Ramadan, la situation idéale serait que le musulman pratiquant accompagne le groupe au café, tout en évitant de boire. Son message serait qu'il est possible de concilier deux situations : « *Je jeûne et je suis content de rester avec vous au café* ».

Un tel débat nous oblige à trouver des formes de convivialité et de partage qui ne soient pas centrées uniquement sur la nourriture. Ce qui

La cuisine et la table constituent un excellent moyen pour comprendre une civilisation. À travers l'étude de la gastronomie dans la Mésopotamie ancienne, l'auteur montre que le boire et le manger ne sont pas des sujets mineurs. La découverte de trois tablettes d'argile issues d'environ 1700 avant notre ère, détaillant une quarantaine de recettes, nous permet de restituer les repas apprêtés pour la table des Grands de l'antique Babylonie. En plus de ces recettes concrètes, ce sont les rites de la table, l'usage du vin et de la bière, le statut des cuisiniers, les rapports entre la cuisine, la vie et la mort, la signification de la cuisson et de la présentation des plats, qui sont ici analysés. En inventant la gastronomie, Babylone invente aussi la culture.



n'est pas si simple car la nourriture est ancrée en nous comme le premier mode de partage. Lorsqu'on reçoit un visiteur à la maison, on lui sert automatiquement à boire. Ne rien offrir équivaut presque à ne pas accueillir. Dès lors, comment exprimer son accueil face à un musulman qui jeûne ? Que pourra-t-on lui proposer à la place d'un café, de respirer un bouquet de fleurs ? Le malaise est là. On ne sait plus quoi faire pour être hospitalier et convivial.

Au lieu de partager la nourriture, on pourrait échanger la parole. En reprenant l'exemple du musulman pratiquant qui accompagne ses amis au café pendant le Ramadan, il y a autant de valeur à partager des histoires qu'à boire un verre ensemble. ■

Xavière Remacle

Copains comme cochons.



Une question de dignité

Entretien

Thomas Gergely, directeur de l'Institut d'études du judaïsme à l'ULB, où il enseigne l'histoire et la culture juives, décode la portée éthique et pédagogique des prescrits alimentaires dans le judaïsme. Des prescrits issus de la Thora et du Talmud, permanents et pourtant adaptables.

AI : Quels sont les fondements de la cacherout ? Est-elle uniquement régie par la loi divine, ou aussi par des ordonnances rabbiniques et les traditions ?

Thomas Gergely : On trouve les fondements de la cacherout dans la Thora : dans le Lévitique (chapitre 11) et le Deutéronome (chapitres 12 et 13). L'élément de départ apparaît comme une justification quelque peu étonnante. Dieu dit : « *Soyez saints car je suis saint* » (Lv. 19) . Mais que vient faire la sainteté dans ce contexte ? Saint ne signifie pas se confiner en prières, mais faire des efforts pour demeurer digne d'être un homme. Manger de la viande est un acte gravement significatif parce qu'il faut tuer. « *Néanmoins, lit-on dans le Deutéronome, quand tu en auras le désir, tu pourras tuer du bétail et manger de la viande* » (Dt. 12). On peut donc en consommer mais sans s'avilir, c'est-à-dire en enlevant dignement la vie à un animal.

Ensuite commence la structuration de ce qui est consommable ou pas. Est consommable tout animal qui a la corne fendue, le pied fourché, et qui rumine. A savoir, « *le bœuf, la brebis et la chèvre ; le cerf, la gazelle et le daim ; le bouquetin, le chevreuil, la chèvre sauvage et la girafe* ». On ne mangera pas de ceux qui ruminent seulement, ou qui ont la corne fendue ou le pied fourchu seulement. C'est pourquoi le porc, qui ne rumine pas mais qui a la corne fendue, est considéré comme impur. Il ne rencontre qu'un critère sur deux ; il ne peut être casher à moitié. Des animaux aquatiques, il ne faut manger que ceux qui ont des nageoires et des écailles, donc pas l'anguille par exemple – un serpent qui s'est perdu dans l'eau et qui n'a pas d'écailles. De même, les oiseaux purs sont ceux qui ont des ailes et qui volent, à l'exception de tous les charognards. A travers les prescrits alimentaires, il s'agit en définitive de manger les animaux qui sont en harmonie avec leur nature et le milieu dans lequel ils vivent. Un oiseau marcheur comme l'autruche n'est donc pas mangeable ; il ne vole pas, il n'est pas en harmonie avec sa nature.

Dans un article paru en 1973 et devenu une référence¹, l'historien Jean Soler apporte à la cacherout une explication non religieuse très convaincante. Alors que la raison religieuse concerne le fait de ne pas perdre sa dignité en tuant l'animal, le raisonnement de Jean Soler est le suivant : dans la structuration consciente ou inconsciente des règles alimentaires se dessine le rêve inavoué de retourner au paradis où Adam et Eve ne mangeaient que des fruits. Le judaïsme ne donne pas le végétarisme comme modèle mais considère que la vie paradisiaque est exempte de la nécessité de tuer pour manger. C'est peut-être la

définition d'être au paradis : s'alimenter, et donc vivre, sans avoir à tuer. Ainsi, les animaux que notre système retient comme purs ne tuent pas les autres. La chèvre ou le bœuf sont herbivores.

Autre règle, on ne mélange pas le lacté et le carné. Il existe deux explications. Soit il s'agit d'une réaction à un rituel cananéen sordide qui consistait à noyer le chevreau nouveau-né dans le lait de sa propre mère, une pratique qui avait pour but d'afficher la puissance absolue de donner la mort par l'organe de vie. Soit, en comprenant les mots derrière eux, cette séparation entre le lait et la viande peut aussi signifier l'une des plus puissantes interdictions de l'inceste. Personne ne sait ; des thèses de doctorat n'en finissent pas de se pencher sur la question. Quoiqu'il en soit, jusqu'à ce jour, des juifs respectent cette loi : ils ne cuisinent pas leur viande au beurre, ne boivent pas du lait avec un steak, et les orthodoxes auront deux frigos pour bien séparer les aliments.

Dans le judaïsme, la possibilité de manger de la viande n'est qu'une concession. Il est intéressant de suivre comment cette concession fonctionne dans le déroulé du texte biblique, sachant que les cinq livres de la Thora n'ont sans doute pas été écrits dans l'ordre logique que nous connaissons. Cependant, si je suis la ligne d'évolution des règles alimentaires, nous rencontrons d'abord Adam et Eve dans l'Eden. Ils sont végétariens. Mais cette création est un ratage. Vient le déluge. Noé est le premier à avoir le droit de tuer n'importe quel animal. Toutefois le texte énonce une règle : Noé doit se garder de manger du sang parce que l'âme est dans le sang. En effet, le sang est le liquide le plus ambigu qui existe. Aussi longtemps qu'il tourne dans votre corps, il signifie vie. Si par une plaie ou un orifice naturel il s'échappe, il signifie mort. Avec le sang, nous sommes

toujours entre vie et mort. D'où l'image que l'âme est dans le sang. On peut ainsi consommer l'enveloppe de l'animal mais pas son sang car l'âme, symbole éminent de la vie,

retourne aux origines. Arrive ensuite l'épisode de la sortie d'Egypte et des Dix Commandements. Là, le système se complexifie : non seulement le sang est interdit, mais en plus tous les animaux qui ne sont pas en harmonie avec le système, comme je viens de le mentionner.

« Tu pourras tuer du gros et du menu bétail, comme je te l'ai prescrit, et tu pourras en manger dans tes portes » dit encore le Deutéronome. Le problème est que nulle part il n'est expliqué ce qu'il faut entendre par « comme je te l'ai prescrit ». Tout le système que nous connaissons aujourd'hui découle de l'interprétation rabbinique de ce passage, les rabbins voulant tenir compte des très nombreuses règles de protection des animaux qui traversent la Thora..

AI : Dans quelle mesure ces interprétations rabbiniques vont-elles évoluer avec le temps ?

Thomas Gergely : Elles ne vont pas connaître beaucoup d'évolution. La Thora d'abord et puis le Talmud (compilation

Il n'existe aucune condamnation pour les transgressions alimentaires, sauf en sa propre conscience.

de discussions rabbiniques sur la Loi juive) régissent les prescrits alimentaires. La Thora est très ancienne (« éditée » vers 440 avant notre ère), et le Talmud a été clôturé

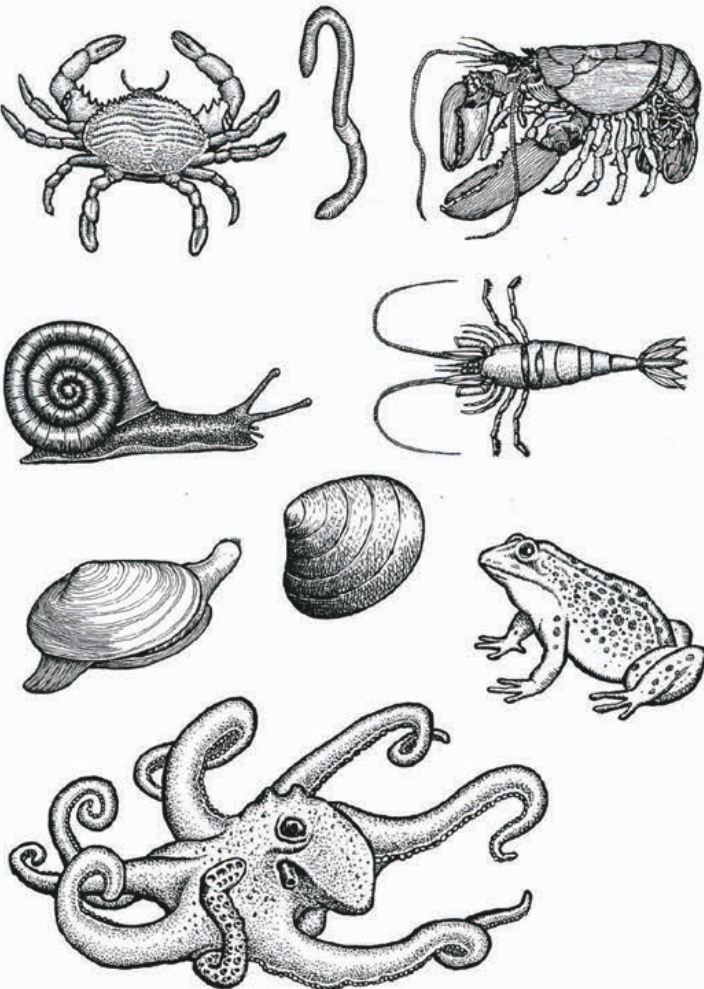
en l'an 500 après notre ère. Celui-ci se présente sous la forme de 62 volumes, un total de 7.000 pages. Pendant 500 ans, 2.000 rabbins ont produit la substance de ces milliers de pages en décortiquant la Thora jusqu'à la dernière virgule. Ce n'est pas le premier livre de libre examen mais le premier livre d'examen libre de l'Écriture.

Toutes les règles alimentaires sont structurées dans le Talmud, et restent identiques aujourd'hui encore. Cependant, comme vous n'ignorez pas, la judéité est un arc-en-ciel qui va de la pratique la plus orthodoxe jusqu'au libéralisme le plus débridé dans la manière de vivre les 613 commandements de la Thora. Les interdits religieux sont permanents, mais la façon d'appliquer ces règles et leur degré d'application sont devenus, chez certains, nettement plus souples. « *Choisis la vie* » est l'un des 613 commandements à partir duquel une règle est transgressible (sauf l'interdit de l'inceste, du meurtre et de l'idolâtrie) si son application met la vie en danger. Ainsi, en état de famine, le juif est obligé de manger du porc pour respecter sa vie. Les règles sont d'autant plus permanentes que le judaïsme, à l'inverse du christianisme, n'est pas pyramidal. Son système, sans hiérarchie religieuse, est autarcique, il fonctionne en soi, pour soi.

Au 19^e siècle par exemple, beaucoup de juifs chassés par le Tsar ont fui vers l'Amérique. Ces Russes ultra pieux ont dû s'adapter à l'environnement. Comment en effet pratiquer sur un énorme bison l'abattage rituel qui veut qu'on lui tranche la trachée et l'œsophage d'un geste précis, rapide et unique ? Impossible ! Il leur a bien fallu abattre le bison à distance avec un fusil parce que « *Choisis la vie* » est la grande règle. Aujourd'hui, aux États-Unis, sur 5 millions de juifs, 3 millions sont réformés. Pour ces derniers, manger casher est devenu une préoccupation de second rang.

Il n'existe aucune condamnation pour les transgressions alimentaires, sauf en sa propre conscience, sachant que les prescrits charrient des valeurs de poids : l'harmonie, le respect de soi et de l'animal. Cette pédagogie dépourvue de sanction nous enseigne que tout geste faisable n'est pas nécessairement à faire. Une leçon permanente. ■

Propos recueillis par N. C.



Exemples d'animaux désignés comme impurs dans le judaïsme. Extrait de *The Wolverton Bible*, Fantagraphics Books, 2009, p. 119.

[1] Soler Jean, Sémiotique de la nourriture dans la Bible, *In Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*. 28^e année, n° 4, 1973, pp. 943-955.

L'invention de la cuisine casher créole

Anny Bloch

Rien ne permettait de penser que serait élaborée une cuisine casher créole à la Nouvelle Orléans, ville dans laquelle la cuisine créole, issue de métissages culinaires inventée à la fin du XIX^e siècle, est un enjeu constant d'échanges sociaux et de réaffirmations identitaires. Et pourtant...

La grande tolérance à l'égard des règles diététiques juives des juifs libéraux de la Louisiane n'a pas fait obstacle aux relations de convivialité avec les populations de couleurs et d'origines très diverses. Sous la pression du mouvement de retour à la tradition, une nouvelle cuisine casher émerge, intégrant les habitudes alimentaires locales, jouant de substitutions, de dénominations yiddisho-créoles et composant avec humour de nouvelles saveurs.

La cuisine juive traditionnelle d'Allemagne, d'Europe centrale et de la Méditerranée emprunte largement aux différents pays où elle s'est installée. Elle mêle les habitudes locales et le respect des règles alimentaires diététiques juives, « la kashrout ». Introduite à la Nouvelle Orléans, la cuisine juive va subir de nouvelles influences qui ont trait au style de vie très particulier d'une population multiculturelle inscrite dans l'histoire du sud des États-Unis. Elle se combine aux habitudes et aux produits alimentaires des populations, elles-mêmes issues de migrations volontaires ou forcées des Africains-Américains, Natifs-Américains, Antillais, Européens.

Qu'est-ce que la cuisine juive ?

Cette dernière obéit à des règles de séparation entre sacré et profane, elle est rythmée par les jours de fête du calendrier juif, son histoire, ses commémorations et la vie au quotidien. Elle se doit de respecter, selon la Torah, la distinction entre lait et viande¹ et nombre d'interdits bibliques, ce qui est « casher » de ce qui ne l'est pas, « treife ». ² L'interdit essentiel demeure celui de la consommation du porc³. La cuisine créole, quant à elle, est issue d'une combinatoire multiculturelle complexe dans laquelle les usages, la diversité des produits locaux ou importés, ont créé des métissages et des savoirs culinaires spécifiques.

Les composantes traditionnelles

Classique, la cuisine juive est composée de produits très rudimentaires comme le pâté de volaille haché, la soupe de pois, les boulettes de *matzot* (pains azymes), des morceaux de viande peu onéreux : *pickelfleish* (bœuf saumuré), langue de bœuf, *tcholent* (ragoût de viande) ou *bortsch*, harengs, *gefïlte fisch* (boulettes de poissons hachés). Elle mélange le sucré et le salé. Elle connaît un grand nombre de desserts : *chaleth* aux pommes (pain perdu), gâteaux au fromage, strudels, *kreplach*, *blintzes* (crêpes aux fromages et aux fruits). La tradition juive séfarade du pourtour méditerranéen est tout à fait particulière, elle aussi,

avec ses carottes au safran, son riz avec poulet et pruneaux, ses poissons frits, *tfinas*, *bourekas* et biscuits aux noix... Ces cuisines se sont adaptées aux usages culinaires locaux, eux-mêmes issus du nomadisme des populations et des produits.

Parlez-moi de la cuisine créole

La cuisine créole est ainsi le reflet de la présence d'une population plurilingue aux habitudes culinaires contrastées. Aux traditions de la cuisine française du roux, du grill, du bouilli, des sauces, la cuisine de la Nouvelle Orléans va joindre de nouveaux assaisonnements introduits par les Espagnols, les Italiens, les Amérindiens, les Africains-Américains et les hommes de couleur libres domiciliés dans la vieille partie de la cité. Les plats créoles sont des préparations mêlées : le *gombo*, d'origine africaine, le *jambalaya*, d'influence espagnole (il s'agit d'une transposition de la paella avec jambon et saucisses), et des plats de tradition française.

Pour nombre de familles juives implantées depuis la fin du XVIII^e siècle en Louisiane, les crustacés interdits par la Bible ne sont pas considérés comme non casher : « *Shrimp is no pork* », la crevette, ce n'est pas du porc. De nombreuses familles, en effet, considèrent que les crustacés sont un élément de la cuisine créole, toléré par le judaïsme libéral.

Imagination et humour

Des combinaisons étranges s'opèrent alors entre les « *matzo balls* » (boulettes de pains azymes) sur barbecue et la soupe de gombo, soupe que l'on trouve dans tous les restaurants, des plus modestes aux plus sophistiqués. Cette soupe, véritable entrée en matière de la cuisine

créole, est elle-même un mélange d'okra (herbe originaire du Congo), de poudre de filé faite à partir de feuilles de sassafras (planté par les Américains Indiens) séchées et moulues, d'herbes et d'épices antillaises auxquelles on ajoute poissons, riz et oignons.

Un véritable travail d'invention, d'imagination et de transcription avec des jeux de mots s'élabore à présent grâce à l'ingéniosité de deux cuisinières : Milfred L. Covert et Sylvia P. Gerson, toutes deux de tradition juive orthodoxe. Elles sont installées depuis plus vingt ans dans le Sud et ont décidé d'adapter la cuisine créole pour la rendre casher. Pour que la nourriture juive soit consommable selon les normes, il a fallu réapprendre à cuisiner : accommoder la cuisine casher à la sauce créole, en associant deux cultures. Les crevettes, les huîtres et nombre de plats de porc ont été reconvertis en combinaisons casher. Des termes culinaires du Sud leur sont associés pour qu'ils soient aisément reconnaissables : les grattons au lard, « *Baked cheese grits* », sont cuisinés au fromage, les huîtres, « *Oysters Moskavitz* » ou *Mockfeller* sont des mélanges au thon qui respectent la préparation originelle ; le *jambalaya*, plat à base de saucisses, est préparé avec du veau, « *Veal Jambalaya* » ; les betteraves deviennent « *Jaffa jazzy Beets* » ; l'étouffé d'écrevisses, « *Spring Salom Etouffée* » (saumon pour la paix) ; le « *Poor Boy* », sandwich des travailleurs du marché aux crevettes ou au jambon, devient un sandwich de corn beef aux pickles. Le plat traditionnel de la cuisine juive, le « *Gefilte Fish* », change d'appellation et devient « *Fishballs with Encore Sauce* ». Pour Pâques, ces nouvelles cuisinières recommandent « *Pass over Yam casserole* » (igname pour Pâques), « *Exodus Spicy squash* » (orangeade épicée de l'exode), *Afikomen Sparagus* (*matzot* sur le plat du Seder) ; pour Pourim, la fête d'Esther, « *Pharaoh's ears* » (oreilles d'Aman). Les deux auteures ont mêlé plus que les nourritures, elles ont combiné les langues, l'anglais et le yiddish. Leur travail illustre le désir de respecter les rites de kashrout mais en même temps celui de se conformer à la nourriture traditionnelle du Sud et de s'adapter à elle. La transformation de leur cuisine juive en cuisine casher créole affirme à la fois leur identité et leur nouvelle appartenance au Sud des États-Unis. Si elles affirment cette nécessité,

© Anny Bloch



Cuisinière au restaurant du quartier français, Nouvelle-Orléans.

c'est qu'une tendance forte traverse l'Amérique comme l'Europe, un retour à une observance plus stricte. Celle-ci correspond au besoin de réaffirmer la différence du groupe auquel on appartient. Une telle attitude ne correspond plus à un désir de fusion avec le pays d'accueil mais plutôt à la volonté d'une rejudaïsation sous des formes aussi bien traditionnelles que contemporaines. ■

Anny Bloch

CNRS-EHESS, Université Jean Jaurès de Toulouse
Sociologue, spécialiste des migrations juives
aux États-Unis et des cuisines juives créoles

[1] Cet interdit se base sur un commandement répété à trois reprises dans la Torah : « Tu ne cuiras pas le chevreau dans le lait de sa mère » (Exode XXIII, 19 et XXXIV, 26 et Deutéronome XIV, 21).

[2] Treife : non consommable.

[3] Tu ne mangeras pas le porc qui a la corne fendue mais qui ne rumine pas. Tu le considéreras comme impur (Deutéronome XIV, 8).

Bibliographie

- Bahloul Joelle, *Le culte de la table dressée. Rites et traditions de la table juive algérienne*, Paris, A. M. Métailié, 1983.
- Bloch-Raymond Anny, (dir), « Cuisines en partage », *Diasporas histoire et Sociétés*, 2005, n° 7, 245 p.
- Bloch-Raymond Anny, *Des berges du Rhin aux rives du Mississippi. Histoire et récits de migrants juifs*. Paris, Michel Houdiard éditeur, 2009, Traduit en anglais *From the Banks of the Rhine to the Banks of Mississippi. The History of Jewish Immigrants and their Individual Stories*, 2014.
- Covert Milfred L. et de Sylvia P. Gerson, *Kosher Creole Cookbook et Kosher Southern-Style Cookbook*, Pelican Publishing Company, 1989.
- Fabre-Vassas Claudine, *La bête singulière. Les juifs, les chrétiens et le cochon*, Paris, Gallimard, 1993.
- Soniat Leon E. Jr., *La bouche créole*, Gretna (Louisiane), Pelican, 1981.
- Wolf Cohen Elisabeth, *Cuisine juive autour du monde, 100 recettes authentiques*, Könemann, 1996.

Christianisme et alimentation

Un homme-Dieu, Agneau du sacrifice

S'agissant des prescrits alimentaires en vigueur dans le christianisme, examinons en quoi cette religion inaugure une rupture par rapport à la notion traditionnelle de sacrifice. Mais sans perdre de vue pour autant l'évolution de ces normes prescrites par l'Eglise de ses origines jusqu'à nos jours où les prescrits alimentaires chrétiens ont largement perdu de leur caractère contraignant. Quelles sont les raisons de cet estompement des normes ?

Dans un bref article du *Monde des Religions*¹, le médiéviste Rémi Brague affirmait de manière plutôt abrupte : « Pour ce numéro sur les règles alimentaires, je m'aperçois que, comme chrétien, je n'ai rien à dire ». Et ce spécialiste de la philosophie médiévale arabe et juive concluait de la manière suivante : « Le Dieu des chrétiens n'est pas celui qui interdit de manger certains aliments. Il est celui qui se donne soi-même en nourriture ».

Voilà qui est lapidaire, et qui nous est présenté en quelque sorte comme définitif. Pour sa part, cet article va tenter de vérifier et ensuite de commenter cette affirmation².

De nombreux miracles alimentaires

Avant même de nous attacher aux directives de l'Eglise dès les premiers siècles de l'ère chrétienne, observons tout d'abord que parmi les nombreux épisodes miraculeux qui nous sont relatés dans les Evangiles, les miracles alimentaires y occupent un rôle sans doute dominant. Les miracles touchant à la nourriture sont en effet fréquents : pêche miraculeuse, multiplication des pains, transformation de l'eau en vin.

Mais l'épisode le plus marquant au vu de la signification fondamentale qui lui sera ensuite accordée est bien évidemment la Dernière Cène, ou le dernier repas. Peu avant son arrestation, Jésus rassemble ses disciples et leur annonce sa propre mort. Toujours lors du même repas, il leur promet le maintien de sa présence parmi les hommes et pour l'éternité. Ces paroles de Jésus vont ensuite se révéler centrales pour l'avenir du christianisme. Le Christ en tant que Fils du Père qui s'est incarné à un moment précis de l'histoire humaine devient alors un Dieu fait homme qui se donne librement en sacrifice en rémission des péchés.

Le christianisme est donc une religion du salut au sens où nous aurons tous à être sauvés du péché. Et également une religion de l'incarnation au cas où nous admettrons bien qu'un Dieu s'est fait homme de manière à pouvoir rendre possible ce salut. Cette notion d'incarnation a été considérée dès les premiers siècles de l'Eglise comme constituante majeure de la foi chrétienne à un point tel qu'elle a donné lieu à des débats acharnés et à la condamnation de ce qui aura constitué – du point de vue de l'Eglise – les premières grandes hérésies. Le conflit central aura

alors porté sur la question suivante : le Christ est-il bien à la fois Dieu et homme ?

Certains comme les monophysites défendront donc la thèse d'un Dieu n'ayant eu que l'apparence humaine, alors que d'autres hérésies comme l'arianisme affirmeront l'inverse, à savoir que le Christ était un homme, et non véritablement Dieu. Quoi qu'il en soit, le point de vue de l'Eglise finira par s'imposer. Et les dissidences hérétiques seront soit interdites, soit marginalisées.

L'hostie et le vin

Revenons un instant aux paroles de Jésus lors de la Dernière Cène. Paroles par lesquelles il invite ses disciples présents à partager le pain et le vin en considérant ces aliments comme son propre corps et son propre sang. A lui-même, le Christ.

Ce récit constitue un acte fondateur dans la mesure où il préfigure de manière directe le sacrement de l'eucharistie lors de la messe. La messe étant – et de très loin – le principal rituel collectif du christianisme, et l'eucharistie étant le cœur même de ce rituel.

Pour l'Eglise catholique, la présence réelle du Christ dans l'hostie et le vin après leur consécration est une préoccupation fondamentale³ à relier à la doctrine même de l'incarnation.

Et pour les fidèles, l'assistance à la messe a très longtemps été vue – en termes collectifs – comme le premier des devoirs. L'eucharistie peut également être considérée comme le plus important des sept sacrements. Et assister à une messe chaque dimanche permet



Extrait de la BD de Pilamm, *La Trahison de Judas*, éd. Brepols, 1987, p. 31.

d'associer lectures et commentaires des textes sacrés de la Bible en tant que nourriture spirituelle, et communion eucharistique en tant que nourriture sensible.

Il y a donc sacrifice. Et sacrifice

Revenons à présent sur ce qui peut être considéré comme une rupture entre le christianisme naissant et les autres religions contemporaines. Il s'agira bien ici de sacrifice. Et il s'agira d'alimentation.

En tant que pratique rituelle, les sacrifices des humains adressés à Dieu – ou aux dieux – peuvent porter sur des sacrifices humains⁴, des sacrifices d'animaux, des offrandes végétales, ou bien encore la combustion d'huiles⁵. Dans tous les cas, c'est l'homme qui demande – et éventuellement obtient – quelque chose de Dieu.

S'agissant du christianisme, ce n'est plus l'homme qui offre des sacrifices, c'est le Christ en tant qu'homme-Dieu qui se donne lui-même en sacrifice. Il ne s'agit donc pas d'une renonciation au concept même de sacrifice, mais bien d'une inversion de son sens. Et on peut considérer cette conception nouvelle comme une rupture majeure qui tend à relativiser l'importance de tout sacrifice rituel en provenance des hommes. Se sacrifier soi-même par la pénitence ou en tant que martyr restera sans doute valorisé par l'Eglise, mais il s'agira alors d'un autre registre. En tant que rituel, le sacrifice de biens matériels à réserver à Dieu s'en trouvera donc dès lors dévalorisé.

Un monde matériel à explorer sans crainte

Par ailleurs, un autre écart va tendre à se creuser entre le christianisme naissant et une majorité des religions qui lui sont contemporaines : cet écart porte tout à fois sur le monde physique extérieur à l'homme en tant que menace, et sur les animaux impurs.

Contrairement à la plupart des traditions culturelles propres au bassin méditerranéen, les premiers siècles du monde chrétien – sans doute sous l'influence de l'héritage hellénistique – se font progressivement à l'idée que le monde matériel peut raisonnablement être conquis et transformé sans risque. Le divin ne se manifestera plus au sein même du monde matériel, et à ce titre il ne constituera plus pour les hommes une menace de tous les instants.

De manière progressive, l'homme deviendra ainsi plus libre de transformer à sa guise le monde matériel sans encourir de risques majeurs. Ce qui selon Marcel Gauchet⁶ ne sera pas sans effet sur le développement des sciences et des technologies à venir.

Le Christ en tant que dernier prophète signifie qu'il n'y a plus de malheurs futurs dès cette terre à devoir annoncer en tant que châtiments divins : toute sanction divine se voit reportée après notre vie terrestre et seulement à la fin des temps. Pour le chrétien, la vie humaine à l'ombre du Christ se présente donc pour l'essentiel comme un monde stable promis au salut. Monde où l'homme est supposé tout à la fois transformer le monde matériel et ne pas s'en contenter.

À lire

Alim'Anim : une animation sur les dimensions culturelles de l'alimentation, sous la direction de Denis Mannaerts, Bruxelles, Cultures & santé, 2014, 25 p.

L'alimentation est porteuse de sens et vecteur d'identité individuelle et collective. « *Le manger est culture parce qu'il a inventé le monde* », dit l'historien Jean-Pierre Devroey. Abordée de manière ludique et conviviale, l'alimentation est ici prétexte pour faire connaissance. A travers ce guide d'animation, il est proposé d'en explorer les dimensions identitaires, symboliques et culturelles au sens large. Les pistes d'animation proposées peuvent être adaptées par chaque animateur, en fonction du temps dont il dispose et des caractéristiques de son groupe, particulièrement en fonction de sa maîtrise de la langue française orale. Dans un groupe nouvellement constitué, l'animation permet aux membres de mieux faire connaissance, d'établir ou de renforcer la cohésion du groupe. Elle encourage chacun à se présenter de manière ludique et originale à partir de son alimentation, clé pour parler de soi, de son histoire, de ses origines, de ses cultures... De manière plus large, elle permet d'éveiller aux dimensions culturelles de l'alimentation. Disponible en téléchargement.

la période sans aucun doute la plus importante du point de vue des prescrits alimentaires : la période du Carême qui précède la fête de Pâques se réfère aux 40 jours de privations passés au désert par Jésus et elle est l'occasion de jeûnes alimentaires. Tout particulièrement le mercredi des cendres et le vendredi saint lors de la semaine sainte qui précède le dimanche de Pâques.

Retenons par ailleurs la traditionnelle non consommation de viande tous les vendredis de l'année, ainsi que l'observation d'un temps de jeûne avant la communion. Mais nous verrons plus loin que ces règles se sont largement assouplies.

Pénitence et tempérance : la voie du milieu

L'animal impur : une catégorie sans objet

Cette idée d'un monde stable et « neutre » contribue sans doute à expliquer pourquoi l'Eglise considèrera assez rapidement qu'il n'existe pas en soi de nourriture impropre à la consommation. Au contraire du judaïsme – et de l'islam ensuite –, la notion d'animal impur ne pouvant être mangé va donc tendre assez rapidement à disparaître⁷.

Constatons par ailleurs qu'au cours des siècles qui vont suivre l'adoption de la religion chrétienne comme religion d'Etat au sein de l'Empire romain et ensuite durant une bonne partie du Moyen-Âge, l'Eglise aura à régler l'usage et la consommation de divers aliments. Et il y aura bel et bien des interdictions concernant certains animaux. Mais de telles interdictions ne seront pas nécessairement durables, ni généralisées à l'ensemble du monde chrétien⁸. A cet égard, l'Eglise aura entre autres soucis celui de concilier les héritages alimentaires romano méditerranéens et les coutumes alimentaires des peuples barbares. Et également de réguler le régime alimentaire des monastères qui joueront un rôle majeur dans le défrichement forestier et la mise en valeur de terres agricoles nouvelles. Il s'agira par exemple de fixer des règles de consommation alimentaire entre les moines et le commun des mortels : il y aura selon les cas soit des règles communes, soit des règles distinctes.

Une question de calendrier

Comme déjà indiqué, les prescrits et normes alimentaires en vigueur au sein du christianisme n'ont pas de caractère permanent ni généralisé. Ils s'imposent avant tout au regard du calendrier liturgique.

Ce qui constitue la montée vers Pâques est pour les chrétiens – et tout particulièrement les Orthodoxes⁹ –

Tôt dans l'histoire de l'Eglise, ses autorités auront manifesté une forme de méfiance envers les ordres religieux émergents susceptibles d'être trop « radicaux ». Ceci depuis les premiers ermites « renonçants » et autres anachorètes des débuts de l'ère chrétienne présents dans la vallée du Nil en Egypte. Cette méfiance vis-à-vis d'un refus du monde et de ses satisfactions se justifiait sans doute pour l'Eglise par une remise en cause possible du pouvoir régulateur de l'Eglise sur des sociétés restant majoritairement constituées de non clercs.

Mais plus fondamentalement, le monde terrestre tel qu'appréhendé par le christianisme ne se réduit pas à une vallée de larmes dans l'attente de l'au-delà. Toute vie terrestre y est considérée comme méritant d'être vécue pour elle-même, car elle est l'occasion d'une transformation intérieure sous l'intervention de la grâce divine et suite aux interactions avec son prochain. Le passage obligé par une vie terrestre ne saurait donc être dévalorisé en tant que tel : si le Christ a cru bon de s'incarner, c'est que la vie terrestre doit en valoir la peine. Tout chrétien qui se sera soucié de prendre sa religion au sérieux aura donc sans doute une vision plus optimiste de son existence terrestre que beaucoup ne se l'imaginent.

S'agissant de jeûnes et de privations alimentaires, ces dernières seront donc destinées au moins autant à un retour sur soi qu'à « mortifier la chair » en tant telle. Pouvoir se garantir de rester en bon « état de marche » pour être attentif à la marche du monde et se porter au service de ses semblables restera donc une préoccupation prioritaire. On pourra ici faire un rapprochement avec la Voie du milieu des Bouddhistes, qui eux aussi privilégient la mise à l'écart de tout excès extrémiste.

Pénitence il peut donc bien y avoir, mais sans excès. Ceci de manière temporaire, mesurée et au rythme du calendrier liturgique chrétien. L'idéal proposé à chacun est donc celui de manger pour vivre, et non de vivre pour manger. Soit une option de vie qui se tourne vers la tempérance plutôt que de s'attacher aux privations.

Le concile Vatican II et ses prolongements

Il en va aujourd'hui des prescrits alimentaires dans l'Eglise catholique comme de ses prescrits de manière tout à fait générale : l'accent n'est pas mis avant toute chose sur un strict respect de règles rigides imposées à tous, mais plutôt sur un discernement individuel visant des comportements responsables laissés au jugement de chacun.

L'individuation des consciences et des comportements aura fait son chemin depuis les années 1960 qui ont connu la tenue du concile de Vatican II, processus qui aura été vécu par de nombreux catholiques comme une véritable libération. De même que s'agissant de l'obligation d'assister à la messe du dimanche, le poids des obligations alimentaires s'est considérablement réduit. Et là où l'exigence s'est maintenue, elle ne revêt plus un caractère aussi impératif.

Pour le dire brièvement, l'accent principal est aujourd'hui mis sur toute action en vue de commettre le bien. Et non plus sur le fait de s'abstenir de commettre le mal s'agissant de prescrits à devoir respecter strictement en tout temps et en tout lieu.

Une telle approche – qui ne remonte en fait qu'à quelques dizaines d'années – différencie aujourd'hui profondément le comportement de la plus grande partie des catholiques de celui des juifs orthodoxes et de celui de nombreux musulmans.

Le catéchisme actuel de l'Eglise catholique continue à parler pour certains prescrits d'obligations, mais sans nécessairement préciser de sanctions précises en cas de manquements à la règle prescrite¹⁰. C'est en ce sens qu'on peut parler d'un estompement des normes. Mais dans le cadre des secousses que connaît aujourd'hui

l'Eglise suite aux révélations en chaîne s'agissant de la maltraitance et d'agressions sexuelles dues à des prêtres, certains chrétiens se contenteraient de régler le problème en proposant un retour au jeûne en tant que modalité de pénitence à des fins de repentance¹¹.

Pas de contrainte pour mieux s'étendre ?

Dès leur origine, les prescrits alimentaires en vigueur sous le christianisme n'ont pas connu de régime d'interdiction totale et généralisée. Comme s'agissant du porc pour le judaïsme et l'islam, par exemple. Ni d'un mode d'abattage rituel restrictif comme pour les viandes casher ou halal. On peut raisonnablement estimer que la quasi absence de tout rituel sacrificiel destiné à Dieu aura joué un rôle important dans ce qui peut être vu comme une importante spécificité du christianisme. Et c'est probablement cette même absence d'interdiction généralisée concernant un aliment quelconque qui explique à quel point tout prescrit alimentaire actuel – aujourd'hui résiduel, il faut bien le dire – revêt un caractère non réellement obligatoire et plutôt de simple conseil.

Notre hypothèse reste ici que les prescrits alimentaires n'ont jamais pu justifier un rôle véritablement central dans l'économie du salut telle que voulue et perpétuée dans le cadre du christianisme. Et il est par ailleurs probable que cette absence de prescrits rigides aura facilité l'expansion mondiale de cette religion. Permettant ainsi de ne heurter aucune autre culture par des exigences alimentaires contraignantes. ■

François Braem

Anthropologue

 **Bonus** www.cbai.be

Lisez l'article *in extenso*

[1] Rémi Brague, Alimentaire, mon cher Watson !, p. 31, Dossier Saveurs interdites : jeûne, halal, végétarisme, casher, in *Le Monde des Religions*, n° 61, septembre-octobre 2013.

[2] Agnostique, l'auteur a été instruit et éduqué durant une décennie dans des collèges jésuites. Cet ordre religieux se voulant « présent dans le monde » et étant marqué par un optimisme certain s'agissant d'un monde à transformer, il reste possible que – d'une manière ou d'une autre –, cet article s'en fasse un écho... involontaire.

[3] Contrairement au catholicisme, certaines branches du protestantisme – à l'exclusion des Luthériens et des Anglicans – remettront en cause cette doctrine de la présence réelle en se référant à la Dernière Cène en tant que simple rappel de caractère symbolique.

[4] Pensons ici dans l'Ancien Testament au sacrifice par Abraham de son fils Isaac qui sera arrêté à temps par la main divine.

[5] Concernant le catholicisme, on peut sans doute y trouver des vestiges encore actuels s'agissant du culte de la Vierge et des saints au travers de la combustion de bougies dans les églises et tout particulièrement certains lieux de pèlerinage.

[6] Marcel Gauchet, *Le désenchantement du monde : une histoire politique de la religion*, 336 p., Gallimard, 1985.

[7] Avec de longues hésitations aux tout premiers temps suivant la mort du Christ où restait posée la question de savoir si la doctrine nouvelle devait s'adresser avant tout aux juifs ou à tous les habitants de l'Empire romain.

[8] Sur ces aspects, voir Massimo Montanari, *La chèvre et l'esprit : histoire de la culture alimentaire chrétienne*, 292 p., Alma, 2017.

[9] Durant toute la durée du Carême, les Orthodoxes sont invités à un jeûne complet deux jours par semaine.

[10] Paragraphe 2043 du catéchisme de l'Eglise catholique : *Le quatrième commandement* (« Aux jours de pénitence fixés par l'Eglise, les fidèles sont tenus par l'obligation de s'abstenir de viande et d'observer le jeûne ») assure des temps d'ascèse et de pénitence qui nous préparent aux fêtes liturgiques et nous disposent à acquérir la maîtrise sur nos instincts et la liberté du cœur.

[11] « Fasting, according to St Thomas Aquinas, has three purposes: to rein in carnal desires, to elucidate contemplation and to "satisfy for sins". Voir Michael Davis, *The revival of Ember days: there is a renewed interest in the days of fasting in response to the abuse crisis*, The Catholic Herald, September 29, 2018.

(www.catholicherald.co.uk www.catholicherald.co.uk/commentand-blogs/2018/09/29/the-revival-of-ember-days/)

Le Coran: une voie de sortie de l'hypertrophie du halal ?

Michaël Privot

A la fin des années 1930, après plus d'une décennie de chevauchées dans la péninsule Arabique, l'explorateur anglais Wilfred Thesiger (1910-2003) remarquait avec son implacable sens de l'observation que « *la définition du licite et de l'interdit varie selon les lieux et n'obéit généralement pas aux lois de la raison* »¹.

Pour lapidaire qu'il puisse paraître, ce constat se fondait sur la pratique des Bédouins avec lesquels W. Thesiger traversait le grand désert d'Arabie : la viande du renard était licite ou pas selon qu'il était des sables ou des montagnes ; le statut de l'aigle, de l'âne ou du corbeau variait selon les tribus ou l'usage. Thesiger soulignait déjà, sans le formuler explicitement, que la délinéation du licite (*ḥalāl*) et de l'illicite (*ḥarām*), loin de l'essentiel du prescrit coranique, participe tant à l'expression de marqueurs identitaires qu'à l'adaptation à son environnement immédiat. Elle est donc particulièrement fluctuante en fonction des temps et des lieux. L'hypertrophie actuelle du *ḥalāl* n'a donc rien d'une fatalité.

Mais comment l'enrayer et ramener le *ḥalāl* (et conséquemment le *ḥarām*) à leur juste place ? Commençons par souligner en effet, que si c'est le *ḥalāl* qui est mis en avant dans le commerce, c'est que, implicitement et plus sournoisement encore, la sphère du *ḥarām* ne cesse d'augmenter. Pour qu'il y ait « viande halal », il faut qu'il y ait de la « viande haram » dont le consommateur musulman devrait absolument être protégé. Idem pour les autres produits alimentaires halal, pour les produits de beauté halal, pour les vêtements halal, les vacances halal... jusqu'à l'absurdité de l'eau étiquetée halal étant donné que l'eau est si intrinsèquement licite à la consommation qu'aucune autorité religieuse classique n'a pris la peine d'argumenter cette tautologie. Il aura fallu attendre l'appétit capitaliste du business communautaire poussé jusqu'à son ultime cynisme pour oser entreprendre une telle communautarisation de l'élément le plus essentiel à notre vie à des fins mercantiles. En bref, tout ce qui ne serait pas explicitement *ḥalāl*, devient implicitement ou explicitement *ḥarām*², avec l'impact que l'on sait sur le *convivium* des sociétés plurielles, pluriconfessionnelles, de l'Europe à l'Indonésie, en passant par l'Afrique.

L'impact sociétal

Car le *ḥarām* n'a pas un impact identique sur la vie des gens : nombre de ses dimensions ne relèvent que de la sphère strictement personnelle selon un certain aspect. Même si cela fait sourire, un maquillage halal (sans dérivés de porc, ou encore qui laisse passer l'eau des ablutions) ne concerne que celui ou celle qui le porte et n'a aucune implication sur celles et ceux qui y sont confrontés, en dehors de questions purement esthétiques. La finance islamique n'est pas à la portée du grand nombre, quant aux vacances halal, après tout, chacun part où il veut avec qui il veut. L'impact sociétal direct du type de *ḥarām* que

ces pratiques soulignent en creux reste encore assez limité. Mais il en va différemment de tout ce qui touche à la nourriture : fait social total, sa (non) licéité a de très vastes implications sur la façon dont nous nous rencontrons, nous partageons du temps et des choses ensemble, nous délimitons nos périmètres de vie, nous socialisons et créons du lien, des réseaux sociaux. La plupart de nos interactions sociales vont impliquer le partage de nourriture (d'un verre, d'un café, à un repas plus élaboré ; du « chez soi » au resto, réactivant au cœur de notre modernité, un des gestes d'hospitalité datant du tout début de l'humanité, présent sous toutes les latitudes, un fait anthropologique fondamental). Dès lors, déclarer illicite un ensemble d'aliments, et par conséquent de lieux où ils s'achètent, s'échangent et se partagent, a un impact y compris sur la façon dont nous nous représentons nos villes et nous nous y déplaçons, configurant les interactions possibles avec nos concitoyens, y compris en matière de scolarité des enfants ou de perspectives de carrière professionnelle. Et cela, les entrepreneurs identitaires islamiques l'ont bien compris : outre l'intérêt immédiat de se créer de prétendus juteux marchés de consommateurs captifs, étendre le champ de l'illicite alimentaire est bien plus efficace pour donner corps à une *umma* (communauté islamique) de plus en plus diverse et abstraite au niveau global (qu'ai-je donc de commun avec un Kirghiz de Karakol ?) que de débattre de questions pointues de dogmatique ou de jurisprudence, nécessitant quelques connaissances de base. Le *ḥalāl*, au contraire, semble pouvoir être saisi de manière immédiate, sans intelligence. Que l'on soit sunnite, chiite ou ahmadiyya, mu'tazilite ou ach'arite, libéral ou salafiste, voire pratiquant ou pas, il est très

probable que l'on cherchera à manger halal et que l'on aura des discussions bien plus argumentées sur la licéité de la consommation des bonbons gélatineux, plutôt que sur la tension entre prédestination et liberté individuelle. Le *halâl* concrétise ainsi pour les musulmans un sentiment d'appartenance, au-delà de l'infinité de leurs différences et divergences. Et c'est probablement un des ressorts les plus puissants de cette passion croissante pour tout ce qui est labélisé halal, car ce qui délimite la surface de leur « être ensemble » d'une part et de leur « être au monde et aux autres » d'autre part, ce ne sont pas les superstructures dogmatiques, mais ce qu'ils ingurgitent ou pas. « Dis-moi ce que tu consommes et je te dirai qui tu es » : ce n'est pas la pratique quotidienne de la prière qui définit le musulman *lambda*, mais s'il mange halal et qu'il peut l'afficher. D'où

l'ordonnement du Ciel, et ce y compris par le partage d'une nourriture commune. En effet, alors que la tendance actuelle de la jurisprudence islamique sous pression mercantile tend à définir le *halâl* de manière explicite, en déclarant *harâm* en creux tout ce qui ne le serait pas (ou laissant peser le soupçon de son illicéité), le Coran définit ce qui est *harâm* de manière explicite, déclarant *halâl* en creux, tout ce qui ne le serait pas. Ce retournement d'approche est particulièrement saisissant et inquiétant quant à son impact : définition et extension minimale du *harâm* et préservation du *convivium* du côté coranique (le Coran ne liste qu'un petit nombre d'aliments interdits, pas ce qui est permis) ; définition et extension maximale du *halâl* et fragmentation du *convivium* du côté de la jurisprudence mercantile et identitariste contemporaine (chaque objet de



la nécessité pressentie ressentie par d'aucuns de définir les contours du *halâl* le plus précisément possible dans un moment d'insécurité identitaire globale, dont sait tirer profit un capitalisme mondialisé n'hésitant pas à transformer un besoin d'existence et de salut individuel en question de sécurité alimentaire communautarisée.

Pourtant, le corpus coranique en la matière a procédé de la manière absolument inverse. En effet, il n'était pas dans une logique de rupture des disciples de Muḥammad avec leur société, mais bien dans une volonté de maintenir et de préserver la densité de leurs relations sociales – en particulier du fait de leurs nombreux liens familiaux et tribaux avec celles et ceux avec lesquels ils divergeaient quant à

consommation se doit d'être scrupuleusement labélisé halal pour que le musulman ne s'en détourne pas). Muḥammad doit se retourner dans sa tombe.

Si l'on prend la peine de replacer le Coran dans le flux de sa conversation avec Muḥammad et son environnement anthropologique, social et culturel, on se rend compte que la nourriture n'a jamais été un sujet de rupture : disciples de Muḥammad, juifs de Médine, chrétiens de Najrân et « polythéistes » mecquois partageaient tous le même manger pour l'essentiel. En effet, selon les rares versets coraniques traitant des interdits alimentaires (2,173 ; 5,3-5 ; 16,115 ; 16,145), il ne s'agit principalement que de prescriptions hygiénistes : ne pas consommer de sang, ne pas consommer de bête morte non saignée (il n'y a

À lire

Interdits alimentaires : de Moïse au fast-food Dossier in Qantara 84 / juillet 2012, pp. 27-56, Paris, Institut du Monde arabe.



La recherche inlassable de nouveaux goûts si caractéristique de notre civilisation, jointe à toutes sortes d'impératifs économiques et nutritifs, fait de l'alimentation un espace d'innovation constante, non sans risque commercial, car il ne suffit pas d'implanter une cuisine, encore faut-il l'adapter au goût de la clientèle. Et surmonter les réticences les plus inavouées tant la nourriture entretient des rapports obscurs avec notre moi profond.

Sous l'emprise de l'industrialisation, la consommation alimentaire s'est démocratisée, mais c'est aux dépens du bien-être animal, de l'environnement, de la biodiversité et des qualités organoleptiques de l'aliment, du respect des cycles saisonniers et même des rituels. Aujourd'hui, dans un contexte de mondialisation où tous les liens sont désormais accessibles, y compris les biens symboliques, chacun peut trouver dans la société de consommation une réponse avantageuse à ses désirs. Dans le secteur alimentaire, la résistance à la mondialisation a été faite en termes de préservation et de protection des particularismes. Pour s'opposer à l'hégémonie des grandes multinationales de l'agroalimentaire, appel est fait à des modèles de consommation alternatifs basés sur des critères de santé (aliments bio), de qualité (labellisation et traçabilité), de justice sociale (commerce équitable), ou encore de religion (halal et non halal).

Cependant, tous ces canaux, bien qu'opposés au modèle du marché mondialisé, ont été récupérés par celui-ci et se sont avérés profitables pour les firmes multinationales, secteurs de la production et de la distribution de viande halal y compris. La référence religieuse est devenue un argument marketing efficace. Se fait jour, paradoxalement, une réconciliation du religieux (interdiction, recherche de l'équilibre, modération) et du marché dont l'éthique est pourtant à l'opposé de ces valeurs : le marché réintroduit en son cœur même le religieux, consacré par la mondialisation à un niveau multinational. Processus global, la mondialisation affecte de façon inégale toute la planète, tous les aspects de la vie humaine et partant, toute la chaîne alimentaire.

d'ailleurs aucune interdiction coranique de l'étourdissement, le terme *mawqûza* signifiant *tuée à force de coups*, donc non égorgée, et non pas *étourdie*). Le Coran n'apporte donc rien de neuf, il confirme la pratique de *tous* les gens de la région : manger du sang ou d'une bête non saignée, donc dans laquelle le sang a stagné, c'est prendre le risque de l'empoisonnement. Le Coran n'introduit que deux interdictions véritablement théologiques : tout d'abord celle de consommer de la viande de porc, à partir de 622-623, quand Muḥammad essaye de se concilier les faveurs des juifs de Médine en espérant leur reconnaissance en tant que prophète³. Un copier-coller sans conséquence pour Muḥammad et ses disciples : il n'y a jamais eu de porc dans le Hedjâz. Les Mecquois polythéistes n'en consommaient donc pas. Ensuite l'interdiction de consommer une viande sacrifiée en l'honneur d'une autre divinité que Dieu :

là, il s'agit pour le Coran d'asphyxier l'économie des relations d'échange entre êtres humains et leurs divinités dans le polythéisme en vigueur. En dehors de la viande sacrificielle des Mecquois polythéistes, toute leur nourriture était licite aux disciples de Muhammad : ils mangeaient donc la même chose. Des développements jurisprudentiels postérieurs ont introduit la nécessité pour les musulmans de mentionner le nom de Dieu lors de l'abattage, mais les quelques versets qui se rapportent à cette notion (17,28, 34 et 36) ne traitent que de l'abattage sacrificiel lors du pèlerinage à une époque où il était impératif de dédier l'animal sacrifié à la « bonne » divinité étant donné que disciples de Muḥammad et polythéistes se côtoyaient à 'Arafat et Minâ. Quant au fait d'invoquer le nom de Dieu (6, 118, 119, 121 et 138), il ne concerne ni l'abattage, ni la licéité en soi des aliments, mais ce qu'il convient de se remémorer avant d'ingurgiter toute nourriture - y compris un BigMac ou un paquet de Doritos. Quant à l'alcool, son statut évolue au cours de la prédication muḥammadienne : de bénédiction divine en période mecquoise (16,67), il est déconseillé de plus en plus fermement (2,219 ; 5,90-1), sans jamais être véritablement déclaré illicite (*ḥarâm*).

Au delà de la religion

Récemment, dans la foulée de l'attention sociétale grandissante sur la nourriture saine, bio et localement produite par des artisans du cru, la thématique de

la nourriture *ḥalâl ṭayyib* a émergé, comme réponse à la distribution encore très majoritaire de *junk food* pourtant labélisée halal dans les commerces de proximité. Le *ṭayyib* (qui signifie tout simplement *bon, agréable*) serait ainsi l'équivalent coranique du *sain*, du *naturel*, voir du *pur*, à savoir le contraire des productions de l'agribusiness. On peut se demander quel rapport au « naturel » au sens où nous l'entendons aujourd'hui le Coran aurait pu envisager quand toute agriculture et tout élevage étaient par définition sains et naturels au début du 7^e siècle, sans recours à la chimie ni aux techniques intensives. Une étude plus fine du lexique coranique montre que le *ṭayyib* coranique ne valait que par opposition au *khabîth*, que l'on a fini par assimiler à l'impur, puis au *ḥarâm* par associations jurisprudentielles. Une analyse du *khabîth* de l'époque souligne qu'il s'agirait plutôt de ce que les Bédouins (*A'râb*) considéraient comme

répugnant ou *dégoûtant* (de l'ail au gecko en passant par le bousier), donc rien qui n'ait à voir de près ou de loin avec le *sain*, le *naturel* ou le *pur*, mais avec les préférences alimentaires de ce peuple particulier à ce moment de l'histoire, et donc susceptibles d'être très différentes sous d'autres latitudes. Quel peuple à majorité musulmane aujourd'hui ne consomme-t-il ni ail, ni oignons ni poireaux, pourtant considérés par Muḥammad comme dégoûtants (*khabīth*) ? Ce qui signifie une fois encore, en creux, que ce fameux *ṭayyib* coranique n'a rien de prétendument islamique, mais qu'il s'agissait d'une validation de la culture alimentaire (relevant du *ma'rūf*), partagée par l'ensemble des gens du Hedjâz, quelle que soit leur voie spirituelle (*dīn*).

Ayant saisi comment fonctionnait la logique très ouverte du *ḥalāl* coranique dans son contexte anthropologique, on peut en conclure que le statut de la nourriture n'est pas du tout construit pour rompre la commensalité, donc le *convivium*, mais comme quelque chose que l'on maintient en partage (avec un minimum d'ajustements), en particulier dans une société dont une des règles fondamentales est l'hospitalité due au voyageur, impliquant de manger *ensemble*.

Les préjugés des oulémas

Ceci posé, et revenant à notre époque, il est dès lors très intéressant de constater comment, au niveau jurisprudentiel, les préjugés des oulémas jouent à plein régime quand il s'agit de définir le *ḥalāl* : aux USA, les oulémas ont estimé que, le peuple étant croyant, majoritairement chrétien ou juif, les travailleurs des abattoirs découpent donc au nom de leur Dieu. La viande des chrétiens et des juifs étant de ce fait licite pour les musulmans, ceux-ci peuvent donc consommer sans crainte tout produit carné à l'exception du porc⁴ sans devoir se rabattre inlassablement sur le veggie ou le poisson pour socialiser. En Europe, les oulémas ont par contre considéré que les peuples étant majoritairement athées ou incroyants, les animaux qu'ils abattaient ne pouvaient être licites pour les musulmans. Le cœur de l'argument n'est pas plus compliqué que ça. Ils ont cependant brodé autour de deux éléments supplémentaires : le fait de ne pas mentionner le nom de Dieu avant l'abattage et la méthode de mise à mort. On a vu que la mention de Dieu, coranique, ne concernait que le sacrifice rituel du pèlerinage. On n'imagine même pas une

seconde que les ouvriers des chaînes d'abattoir hautement mécanisées auraient le temps de consacrer les animaux dont ils tranchent la gorge à une quelconque divinité païenne. De même aux USA, pionniers de l'industrialisation et de la rentabilité, cela doit faire belle lurette qu'une invocation chrétienne n'a été récitée lors de la mise à mort d'un animal, mais cela n'a pas retenu les oulémas de « halaliser » à tour de bras. Quant aux techniques d'abattage, il faut rappeler que tout animal est obligatoirement égorgé et vidé de son sang, au risque de voir l'abattoir fermé dans la minute par les autorités alimentaires s'il contrevenait à ce principe d'hygiène de base.

On constate que cette divergence d'opinions ne repose que sur des fondements très subjectifs, mais ses implications sont cruciales quant à la façon dont la pratique de l'islam se voit construite ou non comme disruptive du *convivium* et de la fabrique du lien social. Loin de la déresponsabilisation collective qu'entretient, voire exploite, le « label halal » appliqué à toutes sortes de produits de consommation (« *Si le marchand affiche faussement que c'est ḥalāl, ce sera sa faute au jour du jugement dernier si j'ai fait quelque chose d'illicite* »), je pense qu'il est bien plus responsable pour le musulman souhaitant signifier sa relation à Dieu y compris au travers de sa relation à l'alimentaire, de revenir à la notion coranique très limitée du *ḥarām* telle que soulignée ci-dessus (à savoir, dans notre contexte actuel, ne pas manger de *viande* de porc), et sortir d'une pratique culpabilisante de la consommation et du partage qui a pour conséquence, sous pression mercantile, d'exclure les musulmans de la commensalité majoritaire. Et ce, tout en se reconnectant avec l'élan éthique du partage et de non-rupture avec les gens de son pays esquissée par le Coran. ■

Michaël Privot,

Islamologue, collaborateur scientifique au CEDEM

[1]. THESIGER, Wilfred, *Le Désert des Déserts*, (Terre Humaine Poche), Paris, Plon, 1978, p. 201.

[2]. BERGEAUD-BLACKLER, Florence, *Le marché halal ou l'invention d'une tradition*, Paris, Seuil, 2017. Dans cette enquête, l'anthropologue démontre comment logiques communautaires et capitalistes globalisées ont concouru à cette expansion de la sphère de l'illicite pour se créer des marchés du « licite » présentés comme la terre promise des meilleurs rendements financiers (1,7 milliard de consommateurs potentiels).

[3]. SAIDI Ismaël et PRIVOT Michaël, *Mais au fait qui était vraiment Mahomet ? Le prophète comme on ne vous l'a jamais raconté*, (Essai), Paris, Flammarion, 2018, chapitre 5.

[4]. Cette opinion est de plus en plus contestée sous pression de la vague identitariste : <http://muslimcouncilofamerica.org/is-meat-in-the-supermarket-of-usa-halal/comment-page-1/>

Bibliographie

- BENKHEIRA, Mohammad Hocine, *Islam et interdits alimentaires. Juguler l'animalité*, (Pratiques théoriques), Paris, PUF, 2000.
- BERGER, Bruno et BERGEAUD-BLACKLER, Florence, *Comprendre le halal : Concepts économiques, religieux et sociaux face au halal* (Guide pratique), Paris, Edipro, 2013.
- MARONGIU-PERRIA, Omero, *Chasse, élevage et végétarisme en islam : des paradigmes en concurrence*, janvier 2016. Disponible à l'adresse : https://www.lescahiersdelislam.fr/Chasse-elevage-et-vegetarisme-en-islam--des-paradigmes-en-concurrence_a1243.html
- NGUYEN-CONAN, Mai-Lam, *Le marché de l'ethnique, un modèle d'intégration? Halal, casher, beauté noire...*, Paris, Michalon, 2011.

Cantines scolaires : l'option de la transparence

François Braem

Prendre pleinement en compte les normes et prescrits religieux en matière alimentaire ainsi que le respect des choix individuels des élèves suppose une révision de la manière de concevoir les menus scolaires. Mais uniquement en admettant d'emblée que la liberté des uns ne pourra en aucune manière brider celle des autres.

S'agissant des usages en vigueur en matière de restauration scolaire, une grande diversité peut être observée dans les écoles en Fédération Wallonie-Bruxelles. Certaines organisent des repas chauds. D'autres mettent à disposition un réfectoire où pouvoir consommer ce que chacun aura apporté de chez lui. Dans d'autres cas, il s'agira pour les élèves soit de manger en rue un simple sandwich, soit de se réunir dans une classe pour y manger. Ces réalités diverses sont également le reflet de préoccupations concrètes : en Région de Bruxelles-Capitale tout particulièrement, la croissance démographique nécessite de nouveaux locaux pour des classes supplémentaires, et les réfectoires ne suffisent plus nécessairement à accueillir tous les élèves.

Par ailleurs, il n'y a jamais eu de normes strictes à propos des cantines scolaires, et la liberté de chaque école reste la règle. Tout juste peut-on constater depuis peu des initiatives visant une amélioration de l'hygiène dans les cuisines, ainsi que des directives portant sur la nécessité – là où cela sera possible – de prévoir des repas chauds sains et équilibrés. S'agissant par contre d'une prise en compte de la diversité des souhaits alimentaires des élèves, nous en sommes encore au règne des balbutiements. C'est donc au départ de cette réalité que nous allons tenter de formuler les propositions qui vont suivre.

Proposer deux menus optionnels lors de chaque repas

De manière à pouvoir garantir un choix individuel, il serait tout d'abord souhaitable de pouvoir proposer deux menus distincts chaque jour. Dans ce contexte comme dans d'autres, prévoir des aménagements dits « raisonnables » en vue de prendre en compte la diversité des demandes devra tenir compte de deux préoccupations. Un principe de proportionnalité, tout d'abord. A savoir, compter un nombre suffisant d'élèves pour chacun des deux menus. Et éviter tout surcoût induit, ensuite. C'est-à-dire veiller à ce que le coût de revient moyen par repas puisse ne pas augmenter sensiblement. Il sera donc souhaitable que les élèves puissent spécifier leur propre demande à l'avance.

Un menu végétarien. Et un ne l'étant pas

Depuis plus d'une décennie déjà, on observe un double phénomène au niveau de la consommation des ménages. Tout d'abord, une baisse continue de la demande en viande. Ensuite et en parallèle, une demande sociétale visant à passer à une alimentation de plus en plus végétarienne. Cette double réalité demande aujourd'hui à être prise en compte en matière de restauration scolaire. Et elle contribue à renforcer l'exigence de repas qui puissent être d'excellente qualité nutritive. Tout menu

végétarien devrait donc être un repas complet intégrant des légumineuses. voire également des œufs ou du fromage dans certains cas.

Intégrer une gamme de menus non végétariens, dont le halal

Etant donné le nombre très important d'élèves de confession ou de culture musulmane qui fréquentent les établissements d'enseignement en Région bruxelloise, il semble plus que raisonnable de prévoir une prise en compte de cette population scolaire. Un menu carné répondant aux normes halal devrait donc pouvoir être proposé aux élèves certains jours de la semaine. Mais sans pour autant chercher à supprimer les repas de viande non halal. Par ailleurs – et de manière à ne heurter la sensibilité de personne et écarter ainsi toute contestation –, il sera pertinent d'éviter toute huile de cuisson ou de friture qui ne soit pas végétale. Enfin, toute pâtisserie susceptible de contenir des graisses animales sera utilement remplacée par un fruit frais. Ceci au meilleur bénéfice de la santé de tous.

Le tableau à la page suivante propose une répartition à estimer comme souhaitable entre différents types de menus non végétariens. Etant ici entendu que tout élève non végétarien pourra décider de prendre certains repas végétariens également. Pour ceux qui opteront pour de la viande non halal, certains repas avec du porc devraient également rester possibles. Tel qu'il est conçu, ce tableau respecte le principe de proportionnalité exposé plus haut : le nombre de repas de viande halal à organiser devient alors fonction du nombre des élèves qui en expriment la demande.

La notion de « musulman confirmé » : un libre choix à titre individuel

C'est ici qu'un point semble important à devoir préciser. S'agissant de menus halal en tant

Tableau de répartition des menus non végétariens pour une durée de 4 semaines (16 jours)

Taux de « musulmans confirmés »	Viande halal	Viande Non halal	dont viande de porc	Poisson/ crustacés
moins de 25 %	4 x	8 x	3 x	4 x
25 à 50 %	5 x	7 x	2 x	4 x
50 à 75 %	6 x	6 x	1 x	4 x
plus de 75 %	7 x	5 x	/	4 x

l'autre menu de viande non halal mais se refusera peut-être à manger halal en estimant que l'abattage rituel des animaux sans étourdissement lui pose problème¹. Ce qui sera son droit. Pouvoir étiqueter clairement les divers types de menus et chacun de leurs contenus permettra donc de lever toute ambiguïté en rendant possible tout choix individuel en toute connaissance de cause.

qu'option, il ne saurait pour une école être question de décider que l'ensemble des élèves de confession ou d'origine musulmane devront d'office être versés dans l'option halal. En effet, cela reviendrait soit à admettre qu'une appartenance religieuse peut être identifiée de manière univoque grâce à un nom de famille ou à un prénom, soit à souscrire à l'affirmation selon laquelle le seul fait de suivre le cours de religion islamique priverait les élèves qui y sont inscrits de tout choix personnel en matière alimentaire. Sur cette question, aucune intervention ou pression de la part de professeurs ou d'inspecteurs du cours de religion islamique ne devait se voir reconnue ou admise.

Bien au contraire, il est fondamental que le choix de tout menu revienne exclusivement aux familles et aux élèves. Il devrait s'agir d'une décision strictement individuelle se rattachant à la très élémentaire notion de libre arbitre. On peut d'ailleurs fort bien concevoir qu'un nombre significatif

de musulmans de conviction ou de tradition souhaiteront ne pas se limiter à une alimentation carnée halal. Partant de cette réalité, l'école aura pour souci pédagogique d'expliquer aux élèves musulmans optant pour le halal que d'autres élèves – non musulmans, ou musulmans – auront le droit de ne pas nécessairement les suivre.

On l'aura compris, les propositions qui précèdent relèvent d'une préoccupation de plus en plus largement revendiquée : celle d'une exigence de transparence globale en matière alimentaire. Deux exemples contrastés pour mieux nous faire comprendre. Tout d'abord, certains musulmans accepteront probablement de consommer une viande non halal, mais ils seront très peu nombreux à accepter de manger une préparation contenant du porc. Ensuite, un élève avant tout végétarien acceptera sans doute l'un ou



Des tables partagées en tant que condition du vivre et du manger ensemble

Vu sous l'angle de la transparence et du libre choix, organiser en milieu scolaire la coexistence harmonieuse de menus différents répondant tant aux normes et prescrits religieux de certains qu'aux inclinaisons personnelles de chacun pourrait bien être une contribution significative à un climat de tolérance face à la diversité des libres choix. Et sans doute également à un plus grand respect vis-à-vis de chaque élève.

Mais une telle ouverture à toutes les différences supposera de la part des établissements scolaires de la fermeté vis-

à-vis de toute dérive possible. L'existence de divers menus optionnels ne saurait en effet donner lieu à des critiques – voire à des stigmatisations – de la part de certains élèves vis-à-vis de leurs condisciples ayant effectué des choix non conformes à certains prescrits. En cas d'éventuelles constitutions de tables séparées à visée stigmatisante, les directions devront alors ne pas hésiter à sanctionner des comportements

inacceptables. Y compris en convoquant les parents des élèves concernés en vue d'une explication franche et claire portant sur des limites à ne pas franchir. Il serait en effet désolant qu'une ouverture à la diversité favorable dans son principe à tous les élèves puisse ensuite autoriser des comportements d'exclusion entre élèves. Chaque élève devra donc être amené à faire le meilleur usage de la liberté qui lui aura été accordée en reconnaissant à tous ses camarades de classe une liberté de choix pleine et entière. ■

François Braem
Anthropologue

[1] A propos du débat et des règlements sur l'abattage rituel des animaux, lisez l'encadré en page 24 de ce dossier.

Ça ne va pas de soi

Nathalie Caprioli

Le partage d'un repas, s'il ne suffit pas pour approfondir un dialogue interculturel, nous apprend autant sur l'autre que sur nous – un besoin jamais rassasié dans notre société multiculturelle. Illustration à travers divers événements menés à Molenbeek, Bruxelles et Saint-Gilles, qui démontrent combien la demande existe, et combien le moindre faux pas peut bloquer les bonnes intentions. Terrain sensible.

Nous avons choisi trois institutions différentes par leur statut et leur localisation, mais qui œuvrent toutes au rapprochement des communautés en organisant des rencontres conviviales autour d'un repas : le Musée Juif de Belgique à Bruxelles-Ville, l'échevinat de la cohésion sociale à Molenbeek, et la Tricoterie asbl-coopérative à Saint-Gilles.

Fabrique du lien, « *la Tricoterie fonctionne comme un laboratoire où les expériences se multiplient, en ajustant les essais-erreurs au fil des activités. Elle a ouvert ses portes il y a cinq ans dans le bas de Saint-Gilles, en plein quartier où une majorité des habitants sont de culture musulmane. Nous avons à cœur d'aller à l'encontre de l'isolement social et de permettre à des gens de se rencontrer, de se regarder, en proposant des choses assez simples : faire ensemble, y compris manger ensemble* », résume sa co-directrice, Joëlle Yana. Yoga du rire, brunch, éveil musical pour les enfants, resto de toutes les rencontres, couscous sépharabe (qui fêtera sa 5^e édition le 4 février 2019), ateliers intergénérationnels pour valoriser l'échange du savoir. Beaucoup de projets tournent autour de la nourriture, « *une fascination chez moi... Chacun ses obsessions !* » sourit Joëlle Yana pour qui le couscous est une histoire personnelle : *« j'ai été biberonnée au couscous, puisque les cultures juive et arabe font partie de mon ADN »*.

A la commune de Molenbeek, Sarah Turine, deuxième échevine (Ecolo-Groen) jusqu'au 2 décembre 2018, et qui a notamment la cohésion sociale et le dialogue interculturel dans ses attributions, a organisé huit grands repas interculturels depuis 2015 (ruptures de jeûne sur la place communale puis dans l'Eglise Saint Jean-Baptiste, repas de Noël à la mosquée rassemblant jusqu'à 500 participants) qui, « *concois de circonstances, ont eu lieu pour certains juste après les attentats de Paris et de Bruxelles* ». D'autres rendez-vous avec un public moins nombreux se sont ajoutés, comme les Ateliers culinaires, Esther et Shéhérazade (Festival judéo-arabe), Le pain des poètes ou encore le Shabadan à la Maison des femmes.

Pour sa part, le Musée Juif de Belgique a accueilli deux éditions de l'iftar. Pascale Falek Alhadeff, directrice : « *A l'instar de ce qui s'est déjà fait dans les pays anglo-saxons, nous avons voulu organiser une rupture de jeûne de Ramadan au Musée Juif, événement convivial associé à l'entrée du Shabbat lors de la première édition, et à la fête de Shavouot lors de la seconde. Le concept est simple : on partage un moment convivial, on rompt le jeûne ensemble, même si on n'a pas tous jeûné la journée. Le public est invité par la même occasion à découvrir une exposition du musée, à une soirée festive comprenant un exposé ou*

un concert, et ensuite à partager un repas. L'idée étant de faire se rassembler des publics qui ne se rencontrent pas, en ayant une réelle diversité des participants, des femmes et des hommes âgés de 20 à 70 ans, d'origine ethnique, sociale et culturelle diverses. »

Dans le contexte post attentats

Manger ensemble, chacun avec ses différences concrètes, que ce soit halal, casher ou végétarien : plus qu'un pari, il s'agit, pour les trois protagonistes, de répondre à un besoin, où la nourriture devient un prétexte pour provoquer la rencontre et dessiner qui l'on est. Joëlle Yana complète : « *Ce moment est d'autant plus important qu'il est parfois rude aujourd'hui de prendre soin de son identité. Dans ce regard par rapport aux autres, nous essayons de porter le message : osons la rencontre !* »

A Molenbeek, ce besoin a pris une ampleur particulière à partir de janvier 2015, dans le contexte tendu qui a suivi l'attentat à *Charlie Hebdo*, alors que la commune n'était pas encore dans l'œil du cyclone médiatique. « *On n'avait plus le choix, se souvient Sarah Turine. Se parler devenait une urgence : se mettre autour d'une table avec des gens qui ne nous ressemblent pas et pouvoir exprimer des choses. On a créé un groupe de travail avec les asbl locales, des représentants des communautés religieuses et philosophiques, même si les laïques quitteront vite le navire.* »

Une mosquée organisait déjà un repas interculturel lors du ramadan. L'enjeu était de faire en sorte que ces représentants ne mangent plus seulement entre eux. Pour drainer les habitants dans leur diversité, le groupe a l'idée de mobiliser une communauté religieuse à tour de rôle : c'est elle qui invite, c'est elle qui est valorisée.

Le même besoin d'ouverture s'est ressenti au Musée, qui n'est pas un centre communautaire juif ou une synagogue mais une institution à vocation patrimoniale, culturelle et éducative dont la mission est de faire connaître les cultures juives auprès du grand public. *« Dans ce cadre, il s'agit notamment de montrer ce que les cultures juives ont de commun ou de sensiblement différent avec d'autres cultures, et d'essayer de le faire comprendre à un plus grand nombre, précise Pascale Falek Alhadeff. Suite à l'attentat du 24 mai 2014, le Musée a décidé d'élargir sa politique d'ouverture et tente de se positionner comme espace d'échanges et de rencontres interculturelles. L'objectif étant aussi de présenter les mondes juifs en ce qu'ils ont de particulier mais aussi d'universel. »*

La rencontre n'est pas naturelle

Comment passer des bonnes intentions et provoquer une « vraie » rencontre, sachant que les prescrits alimentaires existent entre autres pour se distinguer des autres ?

Joëlle Yana pointe la difficulté : *« On ne voulait pas être une bulle dans le quartier ni porter l'étiquette de bobos. Au début, personne ne venait à la Tricoterie. Puis un jour, les voisins ont franchi le seuil, parce qu'il y avait un couscous. La symbolique a joué. Et ils reviennent. »* Pourtant ça reste compliqué de se rencontrer. Au dernier couscous sépharabe, cinq voisins « Amis de la mosquée » sont entrés ensemble, ont mangé entre eux... puis sont ressortis entre eux. Pour fluidifier les contacts sans verser dans le volontarisme à tout crin – *« on n'est pas le Club Med »*, insiste Joëlle – l'équipe de la Tricoterie invente des jeux et divertissements. Parfois la sauce prend, parfois pas. C'est ça aussi la diversité !

Le Musée Juif de Belgique passe aussi par le quizz musical pour huiler la mécanique, en plus de prévoir un espace propice : *« On se sert la soupe, on discute, on échange. Comme ce sont des grandes tables style Pain quotidien, la rencontre s'amorce assez naturellement puisqu'on est assis l'un à côté de l'autre. »* Rien n'est laissé au hasard, détaille la directrice : *« Nous tentons de désamorcer les éventuels "faux-pas culturels" en préparant et conceptualisant l'événement en amont, avec l'aide de consultants externes, partenaires culturels et associatifs. Ensuite, afin de regrouper un public diversifié, nous bénéficions de l'aide de personnes relais qui diffusent l'invitation dans différents réseaux. Les maisons de quartier ont ainsi joué un grand rôle de mobilisation et d'ouverture à la diversité. »*

De l'autre côté du canal, l'échevine de la cohésion sociale relève les mêmes blocages. Pour les dépasser, chaque grand rendez-vous est associé à un autre événement public comme la Fête de la musique ou le Molenbike, ce qui permet de casser la routine et



L'Eglise Saint Jean-Baptiste de Molenbeek invite à la rupture du jeûne.

de créer des rencontres improbables. Mais juste après les attentats de Paris et de Bruxelles, plus besoin de jeux ni de tickets pour organiser le mélange : les gens ont ressenti un tel besoin de se parler que, d'eux mêmes, ils changeaient de table pour se joindre aux « autres ».

On ne peut pas plaire à tous

Sarah Turine reconnaît que ces événements créent souvent des frictions. *« Ça ne coule pas de source car la rencontre nécessite des accommodements de part et d'autre. Par exemple, le programme de la Fête de la musique devait tenir compte qu'on arrête la musique au moment de l'appel à la prière et de l'ouverture du repas. Par ailleurs, les mosquées qui mobilisaient devaient accepter la musique avant et après la rupture du jeûne. Les représentants de toutes les mosquées de Molenbeek étaient présents. Mais quelques réfractaires sont toujours à l'œuvre; un homme a par exemple essayé de couper le courant sur la scène. Nous avons aussi craint un risque d'instrumentalisation de notre événement par l'extrême-droite quand une vidéo virale, avec l'appel à la prière faite sur la place communale, a circulé dès le lendemain. »* Les dissonances se font écho : en juin 2016, la rupture du jeûne dans l'Eglise a aussi provoqué des tensions dans les deux communautés

Rendez-vous à l'Harmony Week 1^{er} > 7 février 2019

Comme chaque année, la Plateforme interconvictionnelle de Bruxelles fédère et coordonne des manifestations publiques lors de l'Harmony Week, décidée par les Nations unies entre le 1^{er} et le 7 février.

Le programme sera aussi varié qu'en 2018 avec des conférences, soirées vidéo, débats, témoignages, repas interconvictionnels, y compris la publication de cet Agenda interculturel que vous avez entre les mains. Vous trouverez le programme complet de l'Harmony Week de février 2019 en cliquant sur :

<http://elkalima.be/harmony-week-2/>



Dans la cour du Musée Juif de Belgique.

© Fatima Zibouh

religieuses. Certains catholiques se sont sentis «envahis» et perdants dans le rapport de force à propos de l'interdiction du vin. D'autres musulmans ont refusé de rompre le jeûne dans une église décorée de statues. Un bilan qui conforte Sarah Turine : «Ces résistances démontrent que nos actions sont nécessaires. Et malgré certains appels au boycott, nous faisons face. Bien sûr, ces rendez-vous ne suffisent pas pour ouvrir au vrai dialogue interculturel. On ne peut pas s'arrêter là. A la dernière rupture du jeûne, nous nous sommes retrouvés entre habitués, ce qui signifie que nous devons changer de modèle. Le projet pour 2019 devrait s'aligner sur la Fête des voisins qui tombera pendant le ramadan. En s'inspirant d'une tradition égyptienne, on installerait la plus longue table possible dans Molenbeek. Moins rattaché aux communautés religieuses, on travaillerait avec le tissu associatif.» Un projet qui reste à confirmer vu la nouvelle majorité PS-MR mise en place après les élections communales d'octobre dernier.

Forte de son expérience, Pascale Falek Alhadeff complète l'analyse : «Ces moments restent très sensibles. Ils auraient pu ne pas se passer comme souhaité. Ce n'est pas un geste anodin que venir rompre le jeûne ailleurs que chez soi, et qui plus est dans un musée juif. Une rencontre qui ne se passe pas de manière adéquate peut créer des frustrations, a fortiori parce qu'il existe des attentes et parfois une certaine réticence. Il ne faut pas oublier que certaines personnes ne franchissent pas les portes d'un musée à cause de barrières invisibles. C'est le cas pour tous les musées, vu comme des lieux réservés aux élites. Il y a une barrière supplémentaire à venir dans un musée

juif. Les gens se posent des questions : est-ce un musée seulement pour les juifs, avons-nous notre place ici ? Il y a donc un double obstacle à surmonter. C'est pourquoi tout doit se passer sans le moindre accroc... même si on n'est jamais à l'abri d'une incompréhension. La fouille à l'entrée à cause d'un objet métallique, un manque des chaises, ceux qui n'ont pas jeûné qui se servent avant, le fait d'être relégué à l'arrière : certains le prennent personnellement. Ce sont des choses qui arrivent.»

Malgré les difficultés et les oppositions de tous bords, les trois actrices consultées poursuivent leurs efforts en tirant les leçons événement après événement. Elles avancent car elles sentent qu'elles sont dans le bon, et tant pis pour ceux qui ne suivent pas. ■

Nathalie Caprioli

DIALOGUE INTERCULTUREL

Lundi 4 février 2019 - 17h30 > 19h15

Tout le monde à table !

La Maison du Livre à Saint-Gilles, le Musée Juif de Belgique et le CBAI organiseront, dans le cadre de l'Harmony Week, une rencontre débat qui prolongera ce dossier de *l'Agenda interculturel* : Nourriture qui rassemble, nourriture qui sépare. Vivre ensemble, c'est aussi manger ensemble. Comment fait-on dans notre société multiculturelle ? A notre tribune, trois invités pour alimenter le débat :

- **Anny Bloch**, sociologue à l'Université Jean Jaurès de Toulouse, spécialiste des migrations juives aux Etats-Unis et des cuisines juives créoles.
- **Pascale Falek Alhadeff**, directrice du Musée Juif de Belgique.
- **Michaël Privot**, islamologue, chercheur au Cedem ULiège (Centre d'études de l'ethnicité et des migrations).

Le modérateur sera **François Braem**, anthropologue.



La Maison du Livre, rue de Rome 24, 1060 Saint-Gilles

Entrée libre mais inscription souhaitée auprès de : pina.manzella@cbaib.be

Fédérateur ou communitariste ?

Sarah De Grootte

A l'heure de la multiculturalité et du vivre ensemble, judaïsme, christianisme, et islam sont invités à la même table afin de mieux appréhender le rapport entretenu par chacun des grands cultes monothéistes à l'alimentation et d'analyser la manière dont le contexte néolibéral actuel accueille ces prescrits religieux.

Si les pratiques alimentaires au sein de chaque groupe divergent, évoluent et se réapproprient au fil des générations et des contextes, elles ne se vident jamais de sens. Les aliments consommés ou bannis ainsi que le jeûne contribuent à saisir certains aspects de la philosophie prônée par les croyants des différentes religions. Pour l'islam, le principe du halal alimentaire réfère aux prescriptions de denrées licitement consommables parmi lesquelles les viandes répondant aux normes d'abattages islamiques, dont sont exclus les animaux familiers, carnivores ou rampants. Afin qu'une viande soit déclarée halal, un musulman oriente la tête de l'animal vers la Mecque et l'égorge au nom de Dieu, avant de le vider de son sang. À côté de cela, certains aliments sont considérés illicites, permis ou réprouvés.

Tout comme pour le judaïsme, est interdit la consommation du porc, de certains produits de la mer, du sang, d'un animal mort ou qui n'a pas été abattu au nom de Dieu. Ces prescriptions, accompagnées de l'interdit de consommation des animaux au sabot fendu, nous conduisent au second rite d'abattage effectué en Europe à niveau industriel et qui vise à créer des aliments casher. Le rite d'abattage juif, la *shekhita*, demande un contrôle de la viande et un retrait du gras et des veines où se trouve du sang par un *shohet*, individu spécialement formé afin de mener l'acte à bien. Par la suite, la viande est lavée à deux reprises et salée par celui qui la cuisinera avant d'être rincée une dernière fois pour être propre à la consommation casher. Lors de sa cuisson, elle ne pourra être mise en contact avec le lait.

Enfin, s'il n'y a pas d'interdits alimentaires absolus dans le christianisme aujourd'hui, les pratiques alimentaires des premiers siècles se rapprochaient fortement des normes juives en la matière. Par ailleurs, Jésus respectait la *kashrout* et ce sont ses disciples qui dans les Actes des Apôtres ont aboli les interdits hébraïques. Diverses prohibitions ont ainsi existé à travers le temps au sein du dogme chrétien, pouvant par moments s'étendre jusqu'à l'interdiction de la consommation de la viande, pour laisser aujourd'hui principalement place à un rejet de la gourmandise et des excès nuisant au corps et à l'esprit.

Spiritualité et jeûne

L'art de s'alimenter en ressort minutieusement régulé par les prescriptions religieuses. Cependant, s'abstenir de se nourrir relève tout autant des régulations divines. Le jeûne le plus important au sein du judaïsme se nomme le *kippour*, au cours duquel la boisson et la nourriture sont interdites, tout comme le fait de prendre soin de son

corps. En effet, l'objectif consiste à consacrer toute son énergie à sa spiritualité afin de réfléchir sur soi et son rapport aux autres en privilégiant le pardon et la prière. La journée de jeûne dure 25 heures, du coucher du soleil au lendemain la nuit tombée.

La logique du ramadan dans la religion musulmane est assez similaire en visant pendant 30 jours à se rapprocher de Dieu et à demander sa miséricorde à travers le développement d'une spiritualité plus forte. Pour ce faire, ici aussi, les croyants ne mangent et ne boivent pas du lever au coucher du soleil en se défaisant des dépendances nocives pour l'esprit et le corps.

La durée du jeûne s'élève quant à elle à 40 jours pour les chrétiens, avec une intensification de l'engagement lors des dix derniers jours, jusqu'au jour de Pâques. Il s'agit du carême, visant tout comme les deux autres religions monothéistes à adopter un état d'esprit solidaire, à se rapprocher du créateur, à se consacrer davantage à la prière et à se détacher du matériel. Les modalités du jeûne ne sont pas explicitement énoncées dans la Bible et divergent selon qu'il s'agisse de l'Église catholique, protestante ou orthodoxe. Cependant, il consiste généralement en un régime frugal, sans viande, restreint parfois au pain et à l'eau.

Quelle que soit la religion, rompre le jeûne est synonyme de partage avec ses proches mais aussi avec les plus démunis. De plus, se priver de nourriture représente également une manière de goûter aux difficultés de ceux qui ne mangent pas à leur faim.

Certains religieux mettent également en exergue les bienfaits du jeûne pour l'organisme, permettant un rééquilibrage face aux excès du quotidien, purifiant le corps en même temps que l'esprit.

L'abattage rituel des animaux

Sortir du choc culturel

Le bien-être animal est discuté à travers les différentes dispositions d'abattage religieuses. L'islam et le judaïsme prescrivent ainsi d'égorger l'animal sans étourdissement préalable, avec une lame tranchante afin de ne pas avoir à répéter la manœuvre. Les musulmans réalisent l'égorgeage à l'abri du regard d'autres animaux qui vont être abattus afin de ne pas susciter leur angoisse. De même, le shohet, abatteur sous le culte juif est formé à épargner toute souffrance inutile à la mise à mort de l'animal.

Cependant, ces pratiques ont attiré l'attention des associations de la protection animale telle que Gaia (Groupe d'action dans l'intérêt des animaux) qui milite en faveur de l'interdiction d'un abattage sans étourdissement en Belgique afin de ne pas exposer l'animal à des souffrances évitables. Leur requête a ainsi entraîné un débat public afin d'établir des réglementations.

Il faut savoir que l'étourdissement des animaux avant abattage est la règle légale belge et européenne. Cependant, depuis 1986, les cultes ont bénéficié d'une dérogation afin de pratiquer leurs rituels. Or, cette exception deviendra illégale à partir du 1^{er} janvier 2019 en Flandre, et du 1^{er} septembre 2019 en Wallonie où se généralisera l'électronarcose ; à ce jour, la Région bruxelloise n'a pas encore légiféré en la matière.

Les communautés juives et musulmanes ont réagi contre ces nouvelles mesures qui les obligeront à étourdir l'animal, se plaignant d'une atteinte à la liberté de culte garantie par la Constitution. Réponse du politique : l'électronarcose mettra un terme à la souffrance animale tout en n'empêchant pas la pratique rituelle, puisque l'animal ne sera pas mort mais juste étourdi au moment d'être saigné. Riposte des religieux : que l'électronarcose supprime la souffrance ne repose sur aucune évidence scientifique.

Intransigeance, dialogue de sourds, propos outranciers¹. Comment sortir de ce choc culturel, comment accorder religieux et politiques qui semblent évoluer à des rythmes différents² ? Et si on changeait le niveau de lecture pour se concentrer sur une analyse anthropologique ? Aujourd'hui, par rapport aux rituels ancestraux, un nouvel élément irréfutable est entré en ligne de compte : la science a observé que les animaux (et même les végétaux) éprouvent des émotions. Adapter l'abattage rituel tout en veillant au bien-être animal : ce serait à la fois respecter les cultes tout en faisant appel à leur évolution nécessaire pour s'ancrer dans la société du XXI^e siècle.

S. D. G.

[1] En avril 2017, entendu en commission du Parlement wallon, le président du Consistoire central israélite de Belgique avait demandé aux députés de ne pas « poser le même acte » que l'occupant nazi qui, en 1940, avait interdit l'abattage rituel pratiqué par les juifs comme mesure antisémite.

[2] Voyez aussi UNIA, Interdiction générale de l'abattage sans étourdissement. Avis juridique du 22 janvier 2018. www.unia.be/files/Documenten/Aanbevelingen-advies/Interdiction_g%C3%A9n%C3%A9rale_de_l%E2%80%99abattage_sans_%C3%A9tourdissement.pdf

Halal : un standard flou

Afin de se procurer les aliments nécessitant l'application de pratiques rituelles, l'identité religieuse du producteur se révèle parfois rassurante. En effet, certains consommateurs expriment une crainte d'être trompés sur le respect des normes d'abattages religieux. Par ailleurs, si le contrôle de l'hygiène et de la sécurité des aliments répondant aux normes d'abattages rituels fait l'objet de directives européennes assurées par l'État belge, ce sont plus d'une vingtaine d'entités privées qui se chargent de l'attribution du label religieux, dont la définition peut varier. En la matière, le halal fait l'objet d'un business en pleine expansion, s'étendant à différentes dimensions telles que le tourisme, les cosmétiques ou encore à la pharmacie, et ce, depuis les années 1990 en Europe. Par ailleurs, des directives halal ont été introduites au Codex Alimentarius afin d'établir un standard des critères et de faciliter la circulation internationale de ces aliments, indépendamment des institutions religieuses nationales. Cependant, au niveau national, l'Espagne est le seul pays européen ayant noué un partenariat avec l'Institut Halal afin de convenir d'un standard en la matière. Pour ce qui est du marché casher, ce dernier se fait plus timide, avec une population juive également moins nombreuse. Les réglementations relatives au casher sont par contre davantage développées aux États-Unis.

Une troisième génération plus exigeante

Si les premiers fournisseurs de viandes soumises à des pratiques rituelles et religieuses reléguent principalement des viandes de faible qualité, faisant écho aux ressources limitées des premières générations issues de l'immigration, il n'en est rien à partir des années 1990 avec des consommateurs plus exigeants. Par ailleurs, parmi les premières générations musulmanes, certains consommaient de la viande casher, la considérant licite en référence à la prescription religieuse autorisant la consommation des viandes des gens du Livre, c'est-à-dire des chrétiens et des juifs.

Néanmoins, le rapport aux prescriptions alimentaires religieuses évolue pour les deuxième et troisième générations, se déployant notamment comme un acte public de marque identitaire, développé à travers des initiatives telles que la demande de viande halal dans les écoles. Il en ressort que le halal comme le casher permettent également une redéfinition du rapport communautaire au-delà de la normalisation de ce qui est licite ou non à la consommation. Claude Fischler, sociologue français, y voit même une manière d'exprimer les angoisses sociales, énonciation interrogeant le contexte politique actuel tendu dans le rapport aux citoyens européens musulmans et juifs.

Des logiques de consommation variées

Cependant, si la pratique des mêmes habitudes alimentaires renforce les liens entre ceux qui partagent le même culte, comment éviter qu'elle ne crée du repli identitaire et du

La Gastronomie arabe médiévale entre diététique et plaisir, de Véronique Pitchon, éd. Erik Bonnier, 2018, 608 p.

La relation entre alimentation et santé nous paraît être une préoccupation actuelle, mais il n'en est rien. Hippocrate, dès le V^e siècle av. J.-C., recommandait une alimentation appropriée pour conserver la santé. Les médecins arabes ont appliqué ce précepte médical à la lettre. Discipline scientifique à la base, la diététique médiévale a eu des répercussions immenses sur la manière de manger et de cuisiner. Les cuisiniers arabes médiévaux se sont inspirés de ces recommandations préconisées dans les traités médicaux antérieurs au X^e siècle pour façonner une gastronomie qu'ils ont élevée au rang d'un art. L'auteure, historienne au CNRS, démontre comment le modèle médical d'origine grec a été intégré dans la science arabe et s'intéresse à la redéfinition proposée par les scientifiques arabo-musulmans, en particulier pour la pharmacopée et la diététique.



communautarisme ? L'anthropologue Florence Bergeaud-Blackler considère que l'institutionnalisation des normes d'abattage religieux est une porte ouverte à la discussion publique, garantissant par la même occasion une sécurité des aliments en empêchant la clandestinité des pratiques d'abattages, tout en bénéficiant à l'État à travers la récolte de taxes. De plus, la pluralité de raisons attribuées à la consommation d'aliments soumis à des pratiques rituelles en Belgique remet en question le surdéterminisme du communautarisme. Par ailleurs, Christine Rodier, sociologue, va jusqu'à établir une typologie des profils de consommateurs halal, démontrant la diversité des motivations sous-tendant le choix de ce type d'aliments. D'autant plus que la consommation de produits halal et casher ne se limite pas exclusivement aux citoyens européens musulmans et juifs, avec des individus de plus en plus séduits par des produits dont la provenance est identifiée. Les logiques sous-jacentes aux choix alimentaires et les débats qui les englobent en deviennent ainsi révélateurs des tendances d'un contexte social, politique et économique donné. Le contenu d'une assiette ne se limite donc pas à une association d'aliments mais constitue bel et bien un révélateur de logique de consommation en fonction de l'identité, de la spiritualité et de la philosophie de vie de tout un chacun. ■

Sarah De Grootte

Doctorante FNRS au CECID

(Centre d'études de la coopération internationale et du développement) et assistante de cours à l'ULB

© Massimo Bortolini



Sans pépins !

Sources bibliographiques

- Aarslan Leyla (2014), « Vous avez dit halal ? Normativités islamiques, mondialisation, sécularisation », *Journal des anthropologues*, vol. 138-139, n° 3, pp. 265-271.
- Benkheira Mohammed Hocine (1995), « La nourriture carnée comme frontière rituelle : les boucheries musulmanes en France », *Archives des sciences sociales des religions*, n° 92, pp. 67-88.
- Bergeaud-Blackler Florence (2006), « Halal : d'une norme communautaire à une norme institutionnelle », *Journal des anthropologues*, vol. 106-107, n° 3, pp. 77-103.
- Bergeaud-Blackler Florence (2008), « L'encadrement de l'abattage rituel industriel dans l'Union européenne : limites et perspectives », *Politique européenne*, vol. 24, n° 1, pp. 103-122.
- Bergeaud-Blackler Florence (2012), « Islamiser l'alimentation ». Marchés halal et dynamiques normatives », *Genèses*, vol. 89, n° 4, pp. 61-87.
- Bonne Karijn & Verbeke Wim (2006), « Muslim consumer's motivations towards meat consumption in Belgium : qualitative exploratory insights from means-end chain analysis », *Anthropology of food*, vol. 5, pp. 2-24.
- Bonte Pierre (2010), « Quand le rite devient technique », *Techniques & Culture*, vol. 54-55, n° 1, pp. 547-561.
- Fischler Claude (1993), *L'omnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob.
- Lytton Timothy D. (2013), *Kosher: Private Regulation in the Age of Industrial Food*, Harvard University Press.
- Mathe T. & al. (2012), « L'alimentation communautaire s'inscrit-elle dans le développement de la consommation engagée ? », *Cahier de recherche*, n° 293, Crédoc, Paris.
- Moriniaux Vincent (2008), « Les religions et l'alimentation », in *Nourrir les hommes*, Vincent Moriniaux (dir.), Editions du Temps, pp. 39-67.
- Rodier Christine (2014), *La Question halal. Sociologie d'une consommation controversée*, Paris, Presses Universitaires de France.

« On est gentils »

Nathalie Caprioli

Qui ne connaît pas Herbesthal ? Ce village en Communauté germanophone, à équidistance entre Verviers et Aix-la-Chapelle, ne défraie jamais les médias. Nous avons fait un détour par sa Maison de jeunes où les éducateurs accueillent une majorité de primo arrivants qui peuvent y trouver conseils, respect, ou simplement un lieu où se poser. Ambiance, entre chamaillerie et provoc, parmi des post adolescents en quête d'échange et de reconnaissance.

Imaginez un container de six mètres sur dix. Dans ce volume, un punching-ball s'ennuie. Les quelques jeunes présents ce mercredi après-midi préfèrent discuter dans le divan, pilonner leur mobile du bout des doigts, ou juste rester là. Makka, Darko, Rahhhh (expirez bien le h, insiste-t-il), Raphaël, Adrien, Angelo, Magomed, Kassin, Mussa. Ils ont entre 16 et 20 ans. Ils ne nous attendent pas spécialement, mais jouent le jeu : ils sont d'accord pour se raconter. Un peu.

« On est ici parce qu'on n'a rien à faire dehors, sinon foutre la merde ! » Une entrée en matière digne de tout adolescent qui se respecte. Mais une fois le rôle endossé, les masques peuvent tomber : « On est gentils ». Sous-entendu, ils sont gentils malgré leur faciès, malgré leurs différences. Car ils se sentent différents des jeunes du coin avec qui ils ont peu de contact et l'expriment à leur manière : « On n'a pas les mêmes délires que les Belges, ni les mêmes centres d'intérêt. On a une mentalité d'étrangers, par exemple on aime bien traîner dehors... Ça dépend de l'éducation », oubliant que ça dépend aussi du milieu social. De fait, quand la famille habite un logement du CPAS – ce qui est leur cas –, le besoin d'air et d'espace est permanent. Nés en Tchétchénie, Russie, Afghanistan, Bosnie, Monténégro, Maroc, Algérie, Burundi, RDC, c'est sûr que ces jeunes ne passent pas inaperçus dans ce village de l'est de la Belgique où la majorité des étrangers proviennent des Pays-Bas, d'Allemagne et du Luxembourg.

Relégués

Ils ont pas mal d'histoires à raconter sur « eux » et « nous », signe que ce clivage marque leur quotidien et fait partie de ce qu'ils donnent à voir et de ce que leur environnement leur renvoie. « Ici, les parents punissent leurs enfants en les privant de dessert. Chez nous, c'est la ceinture. » Ou encore : « Chez nous, le respect pour les personnes

âgées est sacré. Pour la mère aussi. On ne parle pas mal à sa mère, on est doux comme le miel avec elle ».

Sur la route de leur intégration, ils donnent l'air de ramer avec un bois d'allumette. Et dans un tourbillon d'interrogations et d'écueils, ils leur arrivent d'approcher les éducateurs de la Maison de jeunes (MJ) comme on nage vers une bouée. « Jessica, c'est comme une deuxième maman. On peut parler de tout avec elle. » « Daud sait nous causer et nous redresser, il n'y a pas de hiérarchie entre lui et nous. C'est plus un pote ou un grand frère qu'un éducateur ! » Ils le redisent : dans la MJ, ils se sentent en famille, en confiance – une considération qu'ils ne rencontrent pas à l'école ou ailleurs en dehors de chez eux.

Jessica Vetter a aussi ramé dans cette aventure où elle a commencé comme l'unique éducatrice. La MJ a d'ailleurs été fermée six mois en 2016. « Le travail d'un éducateur est de prendre la personne là où elle est et de l'amener là où elle veut aller. Mais si la personne a pour modèle fantasmé un criminel, je n'ai pas envie de l'accompagner sur ce chemin. Je devais trouver des réponses aux questions que je me posais et clarifier mes limites », explique la jeune femme qui est parvenue à faire engager un deuxième éducateur mi-temps depuis septembre 2016 pour l'épauler.



Un avant et un après Daud

Daud Nartiyev est un jeune tchéchène d'abord impliqué comme bénévole à la MJ d'Eupen avant de participer à un projet à Herbesthal, à la demande de Jessica. « *Le fait qu'il soit un sportif, musulman, issu du même milieu que les jeunes a été une clef en or ! Tout le monde l'apprécie. Et sa façon de travailler colle avec la mienne. Même si c'était très vexant au départ de voir que les jeunes lui parlaient alors que les deux premières années, ils m'avaient traitée quasi comme une plante verte, en me saluant à peine.* » Comme si, en observant Daud serrer la main à Jessica, les post ados se sont soudain sentis autorisés à l'imiter. Avant Daud, le boulot de Jessica se réduisait à celui d'une concierge. « *J'étais là pour ouvrir et fermer la porte, le temps qu'ils fassent n'importe quoi à l'intérieur. Ils avaient beaucoup de mal avec moi, notamment parce que j'avais un enfant sans être mariée. Ils n'arrivaient pas à comprendre qu'on n'a pas besoin d'être mariée pour éduquer un enfant, ils se bloquaient et me parlaient d'enfer.* »

Dès son arrivée, Daud a automatiquement joué un rôle de médiateur dans les relations entre l'éducatrice et les jeunes. Son parcours parle pour lui : lui aussi a dû fuir son pays, apprendre une nouvelle langue et une culture inconnue sans renier la sienne. De bénévole, il est parvenu à décrocher un emploi – un modèle qui vaut mille discours. « *J'ai vite trouvé ma place, commente le nouvel éducateur. Je comprends d'autant plus leur mentalité et leurs problèmes que je fais partie du même peuple qui a connu l'exil. J'ai aussi vécu les mêmes tiraillements. Les jeunes me voient comme un ami, même si je reste toujours leur éducateur en cas de débordement.* »

Conflits de loyauté

A la MJ, on peut parler de tout, ce qui n'est pas toujours le cas à la maison. « *C'est très important qu'ils se sentent chez eux, qu'ils y soient eux-mêmes, appuie Yves Gustin, éducateur de rue, collègue de Jessica et de Daud. A Herbesthal, il n'y a pas beaucoup d'espace où se défouler, et les normes et règles en société sont très encadrantes. Nous tentons de créer ici une zone de confort où le jeune est accepté tel qu'il est.* »

Lorsqu'ils lui posent des questions en relation avec l'islam, Jessica les oriente vers l'imam d'Eupen pour ouvrir la discussion, attentive à toujours leur apporter des réponses pour éviter qu'ils les trouvent auprès de mauvais

conseillers, de manipulateurs ou d'extrémistes. Les questions se succèdent, légères, profondes, faussement désinvoltes mais qui laissent deviner des frustrations. Jessica : « *J'ai l'impression qu'ils ont un comportement hyper correct à la maison, dans le cadre familial strict. Mais une fois dehors, certains se lancent des gros mots, fument des joints, boivent de l'alcool, tombent dans la petite criminalité.* » Ce qu'ils ne se permettent pas quand ils sont encadrés par leurs « grands frères ».

Jessica poursuit : « *Les questions d'identité sont très présentes parce qu'ils sont un peu perdus entre leur culture à la maison et ce qu'ils voient à l'école. Ils se demandent parfois qui a raison : leurs parents ou l'enseignant ? Par exemple, dans leur culture, on ne tombe pas amoureux d'une fille puisque ce sont les parents qui arrangent le mariage. Sexualité, religion, futur sont leurs préoccupations récurrentes. Ils commencent à se projeter, à se demander ce qu'ils vont faire plus tard. Ils n'ont pas envie de dépendre du CPAS. Au contraire, ils rêvent de devenir avocat et de gagner beaucoup d'argent... tout en négligeant l'école. Je les interpelle souvent sur cette contradiction.* »

En bordure de la frontière linguistique, ces jeunes habitent en Communauté germanophone mais vont à l'école en Région wallonne... où certains d'entre eux, à force de manquer les cours sans justification, se retrouvent sous le statut « d'élèves libres ». Autrement dit, ils ne seront plus autorisés à passer leurs examens et ne pourront donc pas obtenir de certificat en fin d'année scolaire. Ils déboulent sur le marché de l'emploi, avec les boîtes d'interim pour perspective quasi unique. Cependant, tous ne sont pas en décrochage. Certains étudient et réussissent. Et, tirillés par une loyauté envers le groupe, ils inventent des excuses pour pouvoir étudier au lieu de traîner avec leurs potes.

L'histoire continue à s'écrire. Makka, Darko, Rah, Raphaël, Adrien, Angelo, Magomed, Kassan, Mussa... mais aussi les jeunes filles qui zonent autour du container sans l'approcher méritent toute notre attention et soutien. Une responsabilité sociale envers ces citoyens à part entière. Ce que Jessica, Daud et Yves ont compris. ■

Nathalie Caprioli



Les métiers du social en expo

Un thème prometteur pour la prochaine exposition de la Fonderie qui s'ouvrira cet hiver : travailleurs de rue, tisseurs de liens. Elle nous invite à suivre un fil rouge original en questionnant qui sont les travailleurs sociaux, comment ils se sont formés et professionnalisés à travers l'histoire.

L'exposition « Les métiers du social. 100 ans d'histoire et de formation » présentée par La Fonderie et l'Association belge pour la formation, la recherche et l'intervention sociale (ABFRIS) retrace la transformation de cette profession qui n'a pas toujours été un métier spécifique enseigné dans des écoles spécialisées. Au fil du temps, le métier s'est diversifié et complexifié d'autant que les rôles, compétences, domaines d'action et responsabilités des travailleurs sociaux se sont transformés sous l'effet de l'évolution socioéconomique et des politiques mises en place par l'Etat pour traiter les problèmes sociaux, sanitaires et psycho éducatifs.

Cette exposition dévoile les débats et enjeux qui traversent le métier, sans oublier de s'interroger sur ceux qui sont les usagers de l'aide sociale, de l'accompagnement socio éducatif et de l'animation. Qui étaient-ils hier ; qui sont-ils aujourd'hui ?

Parlons social !

Des animations, tables rondes, conférences (entre autres sur le secret professionnel, ou sur la socio histoire de l'assistance en Belgique), ateliers et visites dans des associations au cœur du travail social seront organisés pour prolonger l'exposition.

Signalons notamment des groupes de paroles « Parlons social ! » où l'on pourra venir partager son expérience (les bonnes pratiques comme les mauvaises) en tant que travailleur social, formateur ou usager. Cinq rencontres seront ainsi organisées à La Fonderie les samedis matin 19 janvier, 2 et 16 février, 2 et 16 mars. Pour y participer, il faut envoyer sa candidature avant le 12 janvier à abrunelle@lafonderie.be.



Première promotion de l'école centrale d'éducatrices dirigée par les Sœurs de la Charité Parnasse à Ixelles, 1939.

©Haute Ecole Léonard de Vinci - Institut Parnasse - ISEI

Exposition

21 décembre 2018 > 7 avril 2019
Ma. > Ve. 10h > 17h
Sa et Dim 14h > 17h

La Fonderie, rue Ransfort 27, 1080 Molenbeek
Programme complet : www.lafonderie.be
Entrée : 5 euro

50^e anniversaire de l'accord bilatéral belgo-tunisien pour l'envoi en Belgique de travailleurs immigrés

Appel à
témoignages
et à prêt
d'objets

Votre histoire,
vos objets, archives,
documents...
nous intéressent !

Contacts : adt.benelux@gmail.com - nathalie.caprioli@cbai.be

Appel à témoignages et à prêt d'objets

L'Association des Démocrates Tunisiens au Benelux (ADTB), en collaboration avec CBAI et le Centre culturel tunisien à Bruxelles, prépare une exposition sur l'immigration tunisienne d'hier et d'aujourd'hui en Belgique.

Si ça vous dit de partager vos histoires et/ou de prêter des objets relatifs à votre parcours d'immigration, nous vous proposons de nous contacter. Votre participation contribuera à enrichir et à concevoir notre future exposition sur la présence de la communauté tunisienne en Belgique, dans le cadre du 50^e anniversaire de l'accord bilatéral belgo-tunisien pour l'envoi en Belgique de travailleurs immigrés.

Les objets que nous recherchons

- Tous les objets de souvenir ou symboliques qui font lien avec la Tunisie et la Belgique. Vieux portefeuilles, médailles et bijoux, valises, livres, vêtements, instruments de musique, bibelots, vaisselle, etc. (avec une convention de prêt).
- Des documents « papier » : ancien passeport, billet de bateau ou d'avion, carte d'identité pour étrangers, permis de travail A, B et C, ordre de quitter le pays, premier contrat du travail, fiche de paie, etc. Ou encore de la correspondance (lettres, cartes postales, télégrammes...) et des photos (le premier départ du pays, l'arrivée en Belgique, mariage, les enfants, photos scolaires dans un établissement belge,

sur le lieu du travail, avec les amis, grève, manifestations, affiches, etc.).

- Des documents audiovisuels : extraits de films documentaires, film familial,...(mariage, naissance, vacances en Tunisie, voyage en bateau, avion, voyage scolaire, etc.), cassettes audio (avec la musique du pays).

Des témoins

Nous comptons recueillir des témoignages individuels et familiaux sous forme de petits films. Ce sont des témoignages des première, deuxième et troisième générations qui recourent les histoires et expériences vécues, d'hier et d'aujourd'hui, d'ici et de là-bas. ■

Contactez l'ADTB :

Association des Démocrates Tunisiens au Benelux :
adt.benelux@gmail.com

Lotfi Hamrouni : hamlotadtb18@yahoo.com

0477 882 268

Mejed Hamzaoui : mhamza@ulb.ac.be

Zeineb Ben Achour : zeinebbenachour@ymail.com

Du neuf dans



Archéologie des migrations, sous la direction de Dominique Garcia et Hervé Le Bras, Paris, La Découverte, 2017, 389 p.

Migrations et vestiges archéologiques : ces deux termes rele-

vant de disciplines fort distinctes sont souvent associés, pour des raisons plus idéologiques que scientifiques, le spectre des invasions se conjuguant aisément avec le mythe des origines. Aussi paraissait-il nécessaire de rassembler des spécialistes de l'archéologie et de la démographie, et de les épauler d'historiens, de géographes et de biologistes pour lever des ambiguïtés, afin de questionner des idées trop simples, tant sur la nature des migrations que sur l'origine et le parcours de groupes humains, et de revenir aux données factuelles sur lesquelles s'élaborent les notions de culture et de civilisation.

Quatre facteurs ont poussé les humains à se déplacer, sans doute dès leur apparition. Il s'agit d'une part de la croissance démographique et des changements climatiques, et d'autre part, de deux traits plus spécifiques à l'espèce humaine : l'esprit d'aventure et la mobilité des classes supérieures, particulièrement les guerriers. Ces quatre facteurs propices aux déplacements des hommes se sont combinés en proportion variable tout au long de l'histoire humaine. Du Moyen Âge jusqu'au début du XIX^e siècle, ces différentes modalités de migration se maintiennent avec des caractères assez semblables. Depuis la fin du XX^e siècle, les caractéristiques anciennes ont beaucoup changé sous l'effet du développement des moyens de communication et d'information, de l'accroissement de la population urbaine maintenant majoritaire dans le monde et du fait de la forte progression de l'éducation qui favorise la mobilité. Les migrations d'une petite élite sont remplacées par une circulation massive des classes moyennes.

Cet ouvrage a pour ambition de mettre en perspective de nouvelles hypothèses scientifiques et d'aller au-delà de la simple observation des mouvements de population, en abordant notamment les contacts entre les migrants et les sociétés qu'ils rencontrent.

La fin de l'hospitalité : l'Europe, terre d'asile ?, de Fabienne Brugère et Guillaume Le Blanc, Paris, Flammarion, 2017, 239 p.

Les auteurs reviennent sur le sens de l'hospitalité qui faisait foi entre l'Antiquité et la période des Lumières et s'interrogent sur la façon dont l'étranger est progressivement devenu un ennemi à repousser, ainsi que sur l'avenir des relations sociales dans ces conditions. Ils sont allés voir les gens qui vivent dans la jungle de Calais, à la frontière entre l'Italie et la France, au camp de Grande-Synthe, à Berlin... Leur constat : l'Europe ne se conçoit plus comme une terre d'asile. On est dans le cadre d'une Europe qui produit des machines asilaires au sens négatif du terme, pour ségréger, sélectionner, isoler et exclure. Il y a une tendance au nationalisme qui est très forte dans beaucoup de pays. Chaque État est incohérent, l'Europe elle-même est incohérente dans cette crise. C'est le naufrage européen de l'hospitalité. Face aux pauvres d'ici, les migrants, représentent une menace d'amplification du problème social national et une menace sécuritaire.

Pour les auteurs, l'hospitalité est le meilleur moyen d'assurer notre sécurité. Le repli implique la multiplication des frontières, il implique de laisser s'installer des personnes dans des espaces qui deviennent des zones « hors la loi », avec des économies parallèles où tout est possible et où ces personnes peuvent potentiellement devenir des ennemis...

L'exemple de l'hospitalité et de son efficacité en matière de sécurité vient des 70 villes qui, après la pionnière San Francisco, ont désormais adopté le statut de villes sanctuaires. Là-bas, une sans papiers bénéficie de droits inaliénables, comme le droit d'inscrire son enfant à l'école, de fréquenter les services municipaux, de faire appel à la police en cas d'agression subie, sans risque d'une dénonciation aux services de l'immigration. Ces droits locaux, conférés aux individus, leur donnent une stabilité qui leur permet d'envisager de développer leur vie sur place. Ils donnent plus de chances aux migrants de s'intégrer.



nos rayons

Cathy Harris

Le Centre
de documentation
du CBAI est ouvert:
• mardi et mercredi:
9h > 13h et 14h > 17h
• jeudi 9h > 13h



**Dialogues sur la diversité,
sous la direction de Rachel
Brahy et Elisabeth Dumont,
Liège, Presses universitaires
de Liège, 2018, 234 p.**

Le mot « diversité » est bien plus qu'un mot : il s'agit d'un enjeu fondamental de

la vie en société. Egrenant chaque lettre de ce concept autour d'un chapitre spécifique, cet ouvrage est construit sur le principe du dialogue, du regard croisé à chaque fois posé entre un chercheur et un acteur spécialiste du terrain. Neuf mots d'où neuf concepts qui y sont abordés pour éclairer cette diversité autour de thèmes : discrimination, intégration, vie sociale, extrême droite, racisme, stéréotype, immigration, territoire, ethnicité et classes sociales.

L'horizon de sa diversité s'apparente-t-il à un patchwork ou à un kaléidoscope ? En formulant cette question, les concepteurs de l'ouvrage souhaitent interroger la dimension politique de la diversité. Autrement dit, par quels assemblages concrets convient-il de penser l'articulation des différences ? Comment considérer les composantes variées de la société ? Quand la diversité est prônée, s'agit-il d'une simple façade ou d'une réelle perspective pour le vivre ensemble ? Comment considérer un ensemble contrasté ?

Le problème de cette notion n'est pas tellement qu'elle résiste à la définition mais qu'elle englobe trop pour pouvoir constituer une base de travail efficace et cohérente dans la définition de politiques et dans la mise en place d'actions. Liés aux tensions entre le social et l'économique, au poids des normes, à la question des identités, au jeu des oscillations entre visibilité et invisibilité, aux jeux de pouvoir et à la perte de souveraineté des Etats, ce concept en aborde plein d'autres. Nous ne pouvons plus nous étonner du lien entre le démantèlement de l'Etat social et la montée d'affirmations identitaires et d'un certain racisme. Lutter contre les discriminations, favoriser la diversité, c'est tout un projet de société.



**Actualité de la (dé)colonisation :
enquête sur l'héritage colonial,
Collectif, Liège, Les Territoires
de la mémoire, 2018, 152 p.**

Le visage actuel du monde a été, pour une large part, esquissé par les siècles de colonisation européenne et par les

mouvements de décolonisation menés dans la seconde moitié du XX^e siècle. Il serait vraisemblablement vain de penser notre monde, dans ses réalités politiques, économiques et culturelles, sans intégrer l'histoire des (dé)colonisations. À l'origine de ce récit se trouvent quatre rencontres entre une dizaine de personnes qui ne se connaissaient pas. Elles avaient pour seul point commun initial de s'être inscrites à un atelier de réflexion consacré à l'« actualité de la (dé)colonisation ». Le présent récit raconte l'expérience de ce groupe.

Un parti pris a guidé la réflexion. Il a été tenté de cerner si la colonisation avait pu intervenir dans les manières de penser et de sentir, dans les constructions identitaires et subjectives. La colonisation intervient-elle dans ce que nous sommes ? Constitue-t-elle un héritage qui, d'une manière ou d'une autre, a façonné notre rapport au monde, aux autres, à nous-mêmes ? Dans l'affirmative, que pouvons-nous et que voulons-nous faire de cet héritage ? Le fil suivi part des vécus, des expériences personnelles, et des effets de la colonisation sur nos identités. Ce cheminement intellectuel demeure inachevé. Le récit de ce chantier réflexif est avant tout une invitation à le poursuivre, à le reprendre, à le réorienter si nécessaire.

L'identité est une construction historique, culturelle. Elle n'a rien de naturel. A ce titre, elle se fait et se défait, se construit, se déconstruit et se reconstruit. Quelle(s) identité(s) voulons-nous, quelles relations voulons-nous ? Créer entre les uns (colonisateurs) et les autres (colonisés) une nouvelle relation égalitaire, c'est nécessairement engager de nouveaux rôles, de nouvelles identités, de nouveaux sujets.

Autres nouveautés au centre doc

www.cbai.be, rubrique: Documentation/nouveautés

- *La citadelle assiégée : les populismes contre l'Europe*, de Christophe Barbier, Paris, Plon, 2018, 322 p.
- *Le dilemme des frontières : éthique et politique de l'immigration*, de Benjamin Boudou, Paris, EHESS, 2018, 263 p.
- *Les Noirs n'existent pas*, de Tania De Montaigne, Paris, Grasset, 2018, 92 p.
- *Rencontres à Calais : sur la route des migrants*, de Jessica Jouve, Lille, Hikari, 2018, 250 p.
- *Pour une école citoyenne : vivre l'école pleinement*, de Bruno Derbaix, Paris, La Boîte à Pandore, 2018, 328 p.
- *Corps et affects dans la rencontre interculturelle*, de René Devisch, Louvain-la-Neuve, Academia L'Harmattan, 2018, 308 p.
- *Pour une image juste... Les Roms face aux médias : mécanismes, enjeux & pistes*, d'Olivier Bonny, s.l., Ilo Romano, 2018, 33 p.

Commandez des numéros de la collection !

Et retrouvez la liste complète sur www.cbai.be
www.micmag.be

RETOUR SUR : Les Albanais de Belgique Novembre 2018, AI n° 343

Voici le premier-né de notre "Retour sur" des dossiers que nous actualisons. Celui-ci concerne la communauté mosaïque albanaise, composée de 60.000 personnes dont les premières familles sont arrivées ici à partir des années 1950.



Expulsion des étrangers de Belgique Mai 2018, AI n° 340



D'un côté, le gouvernement prévoit de détenir des parents et leurs enfants dans des centres fermés. De l'autre, le régime d'éloignement des étrangers en séjour irrégulier met bien souvent à mal le respect des droits fondamentaux.

Un pacte mal nommé ? Septembre 2018, AI n° 342

Que prévoit le Pacte pour un enseignement d'excellence dans un contexte où l'école tend plus à reproduire les inégalités sociales qu'à les compenser? Son ambition est d'égaliser les acquis et de donner à tous l'égalité des chances. Autrement dit, de rendre équitable la compétition...



Peut-on (se) déradicaliser ? Mars 2018, AI n° 339



Après notre dossier sur la prévention au radicalisme violent, nous sondons cette fois la possibilité de (se) déradicaliser. Des professionnels qui côtoient des personnes radicalisées n'ont pas caché combien ils sont démunis face à ce processus.

Négritude et postcolonialisme Juillet 2018, AI n° 341

Les plaies de l'époque coloniale sont loin d'avoir été pansées. Le racisme mute et se transforme mais il reste inscrit dans les structures sociales et les institutions, ainsi que dans l'imaginaire collectif et les gestes de la vie quotidienne. Est-ce à dire que la situation est sans issue ?



Abonnez-vous !

20 euros par an (en Belgique)
30 euros par an (à l'étranger)
pour 5 Agenda interculturel

à verser au compte
IBAN BE34 0010 7305 2190

En n'oubliant pas de préciser sur le virement vos nom et adresse.