

« Aliments de bonne qualité ». Représentations sociales et perceptions des produits de la pêche dans la commune d'Owendo

Linda Joëlle BADJINA EGOMBENGANI

Chercheure
Anthropologie (à compléter)
IRSH-CENAREST

RESUME

Les problématiques relatives à l'alimentation dans le monde, en général, et en Afrique en particulier, tournent souvent autour des notions telles que : « sécurité alimentaire » ou « sécurité sanitaire », etc., sans prendre en leurs comptes les « représentations sociales » qui leur sont pourtant liées. En effet, le regard que l'individu porte sur les denrées alimentaires consommées semble souvent être occulté, alors que la réalité, démontre l'existence des logiques inhérentes aux choix des aliments que les individus consomment. Cette contribution vise donc à mettre en relief ces logiques ; spécifiquement dans le contexte de la pêche artisanale maritime au Gabon, et notamment, dans la province de l'Estuaire.

MOTS-CLES : Aliment, consommation, pêche, qualité, représentations sociales.

SUMMARY ?

KEY-WORDS: ?

INTRODUCTION

La problématique du rapport à l'alimentation dans les sciences sociales a été abordée par de nombreuses disciplines, parmi lesquelles : la psychologie, dont les études ont eu pour objectifs de définir, entre autres, ce qu'est « bien manger » selon les cultures. Pour Estelle Masson (2016), cela correspond d'une part, au fait de « manger de bons produits » notamment pour les Italiens ; au fait de « contrôler ses apports nutritionnels » pour les Américains d'autre part ; et enfin, de « partager un repas » pour les Français.

Les représentations sociales ou RS sont « définies à l'origine comme étant un savoir de sens commun » (M. Lavallée et *al.*, 2004)²⁵. Elles sont conçues comme des « systèmes de valeurs, de notions et de pratiques [...], ou encore comme des ensembles sociocognitifs [...] formés d'images, de symboles, de croyances, d'opinions, de connaissances et de concepts construits et socialement partagés par des individus et des groupes en interaction. Les RS sont [donc] à la fois psychologiques, de par le vécu et l'histoire des individus qui participent à leur construction, et sociales, de par les liens que ces mêmes individus entretiennent avec les contextes sociaux dans lesquels ils vivent [...] » (*op. cit.*).

Ainsi, l'alimentation, « cet acte universel, porteur de traditions, est en lien avec l'identité des individus, leur rang social et leur appartenance culturelle [...], a depuis longtemps retenu l'attention des chercheurs. Les nombreux travaux, passés et actuels, menés selon diverses perspectives anthropologique, historique, économique, sociale ou psychologique, en témoignent de façon éloquente » (*idem*). Raison pour laquelle

²⁵ Article en ligne, voir Webographie.

« l'alimentation n'est pas simplement la satisfaction d'un besoin physiologique, elle est un acte complexe qui renvoie à des réalités psychologiques, sociales et culturelles (savoirs, émotions, valeurs et rituels) [...]. Elle implique des interventions éducatives à divers niveaux : familial [...], scolaire [...], voire sociétal. Le milieu familial est [ainsi] sans conteste le premier laboratoire d'apprentissage des habitudes alimentaires, sous la responsabilité parentale ; ce sont les parents qui décident quels aliments sont disponibles à la maison et dans quels contextes ils sont consommés » (*ibidem*).

« Le travail de l'anthropologue est [donc] celui de faire apparaître, au-delà des croyances et du sens, les pratiques réelles des communautés. Partir des pratiques, du matériel et des contraintes, ce n'est pas dire que les pratiques expliquent tout, mais c'est partir de ce qui [...] paraît le plus solide pour objectiver la réalité sociale. Mais il faut montrer comment la mobilisation du sens individuel est encadrée dans des rapports de pouvoir collectifs, des contraintes matérielles, des institutions et donc quelles sont les marges de manœuvre dans lesquelles il peut mobiliser du sens, de l'imaginaire et de l'émotion par rapport à ses pratiques » (D. Desjeux, 2010, 13).

Jean-Pierre Dozon, pour sa part, pense que « les humains ont et expriment un besoin vital de se nourrir [et] l'alimentation reste au centre de leur univers mental, comme elle demeure un enjeu de tout premier ordre de la vie collective et de l'action politique. Il ajoute qu'au travers de la mondialisation, [...] c'est beaucoup moins les fonctions naturelles, physiologiques, de l'alimentation que ses dimensions culturelles qui sont susceptibles d'être mises en exergue ; [...] il peut s'y donner à voir et à apprécier une diversité d'arts culinaires et de manière de table qui témoignent partout de ce passage entre les unes et les autres grâce auquel ont émergé et ce sont distinguées les sociétés humaines » (2007, 3).

Dozon ajoute : « les savoirs et les usages qui les constituent ne donnent pas seulement accès aux techniques de transformation de denrées prélevées dans des environnements spécifiques et à la diversité des goûts et des habitudes alimentaires. Ils indiquent [...] qu'ils sont étroitement associés à tout un ensemble de fonctions symboliques. [...] Cuisiner et manger découlent universellement de la mise en forme des institutions sociales et du vivre ensemble, fixant des interdits, départageant les sexes et les générations, comme aussi bien des obligations par des pratiques de commensalité et d'hospitalité » (*op. cit.*, p. 3).

Pour Gilles Fumey, « les anthropologues ont mis en lumière les caractères irréductibles de l'alimentation, qui ne se plient pas aussi facilement aux confusions, aux métissages et aux abandons qu'on ne l'imagine. Préparer les aliments et manger n'a pas le même sens ni la même urgence pour des populations pauvres ou riches, pour des populations autochtones et des diasporas, pour des populations jeunes et des populations âgées, urbaines ou paysannes. Les anthropologues ont montré combien les investissements symboliques, esthétiques et affectifs touchent les plats, les boissons et les manières de table, les espaces géographiques où se rassemblent les communautés humaines, notamment celles qui doivent vivre comme immigrées » (2007, 23).

Au Gabon, il n'existe, à ce jour, aucune étude sur les représentations sociales des aliments et sur la qualité des produits en général, et sur ceux qui sont issus de la pêche artisanale maritime en particulier. Aussi, la présente réflexion tente-t-elle de contribuer à la recherche sur les représentations sociales en matière de cultures alimentaires

nationales. Comme problématique de recherche, nous posons les interrogations suivantes : qu'est-ce qu'un aliment de « bonne qualité » pour les consommateurs ? Quel rapport établissent-ils entre le lieu de pêche, les moyens de production, de conservation, les lieux de vente et la qualité des produits maritimes mis sur les marchés municipaux de la province de l'Estuaire, notamment ceux de la commune d'Owendo? Y-aurait-il un rapport entre habitudes alimentaires et achat des produits issus de la pêche maritime ?

Nous formulons l'hypothèse de recherche suivant : on entrevoit le fait que la notion d'« aliment de bonne qualité » est très variable, ne procède pas de la même intelligence sociale selon les sociétés, les communautés et les cultures, voire les individus. En d'autres termes, à Owendo, les habitudes alimentaires sont davantage liées au pouvoir d'achat des individus qu'à la qualité nutritive des aliments. Une causalité entre lieux de pêche, moyens de production et de conservation, marchés et qualité des produits sous-tendrait ainsi la pertinence de cette hypothèse.

Dans cette perspective, la présente contribution vise à mettre en relief la perception locale de la notion de « qualité », en vue de découvrir ce qui influence les choix et les habitudes alimentaires des individus-consommateurs²⁶ d'Owendo, et de comprendre leurs comportements d'achat.

Dans le texte qui suit, nous nous proposons d'aborder la question des représentations sociales autour de divers aliments, en intégrant ceux issus de la pêche artisanale maritime. L'objectif est de concevoir, par l'analyse anthropologique, si la notion de « bonne qualité », pour notre panel d'enquêtés, recouvre le sens général contenu dans les diverses publications dont on a eu recours dans cette étude. Dans un premier temps, nous allons tenter de préciser les perceptions théoriques que l'anthropologie donne à cette notion. Puis, dans un deuxième temps, nous allons mettre en relation ce sens général avec la perception que les enquêtés ont du concept d'« aliment de bonne qualité ». Et enfin, nous allons essayer de voir si les perceptions des populations d'Owendo de ce concept influent sur leurs habitudes alimentaires.

Mais d'abord, commençons par les questions de méthodologie.

1. ELEMENTS METHODOLOGIQUES

Pour concevoir cet article, nous avons réalisé une enquête de terrain, de mai à juin 2019 dans la commune d'Owendo. Le choix de cette zone d'enquête se justifie par sa situation géographique, puisque la commune d'Owendo se situe géographiquement au sud de Libreville, la capitale politique gabonaise. Cette donnée mise à part, cette commune a de nombreux atouts : elle fait partie du linéaire maritime de la province de l'Estuaire. De plus, elle héberge des bras de mer, des cours d'eau, des étangs, etc., dans lesquels les activités de pêche sont développées sous un mode encore artisanal. L'enquête que nous avons menée dans cette zone géographique de la province de l'Estuaire a été réalisée auprès de 22 individus de nationalités gabonaise (13 femmes et 6 hommes), camerounaise (1 homme) et nigériane (2 hommes). L'âge varie entre

²⁶ La notion d'individu-consommateur veut tenir compte des transformations sociales en cours dans la société gabonaise. Elle fait donc référence à l'émergence de l'individualisme ; cet individualisme étant soutenu par la société de consommation imposée par la colonisation, l'économie de marché nettement observable après les indépendances des colonies africaines et par le néolibéralisme actuel.

25 et 55 ans pour les hommes et entre 15 et 55 ans, pour les femmes. La répartition des personnes enquêtées se matérialise comme suit :

Genres	Total
Hommes	9
Femmes	13
Total	22

Tableau 1 : Répartition des personnes enquêtées par genre
Source : Badjina Egombengani Linda Joëlle.

D'une part, La lecture de ce tableau donne lieu à l'observation d'un déséquilibre dans notre panel : déséquilibre entre le nombre de femmes et celui des hommes enquêtés. Ce déséquilibre tient de certaines réticences des enquêtés. Ces réticences se sont traduites par une gêne à répondre à nos questions et par des craintes à être identifiés par les autorités et les frustrations liées aux difficultés rencontrées dans l'exercice de leur activité comme l'indiquent ces discours : « je suis occupée, je ne me sens pas bien » ; « pardon ma sœur j'ai faim ; je gagne quoi dans ça ? » ; « achète moi d'abord le jus, il fait chaud » ; « on est fatigué de répondre à vos questions tous les jours et personnes ne vient nous aider après » ; « pardon je ne peux pas, après c'est moi qu'on viendra soulever » ; « excusez-moi, les temps sont durs » ; « si tu veux mes informations, tu me donnes d'abord quelque chose parce que après je ne te verrai plus ».

D'autre part, nous avons soumis à ce corpus d'enquêtés une fiche de renseignements dont l'essentiel des questions tournait autour de la perception de la notion de « bonne qualité », et précisément d'« aliments de bonne qualité ».

Pour terminer avec ces brefs aspects méthodologiques, nous précisons que les réponses obtenues par individu enquêté seront toutes exposées suivant l'ordre de questionnement adopté dans le guide d'entretien, chacune des questions fournissant une réponse mise entre guillemets.

2. LA NOTION D' « ALIMENT DE BONNE QUALITE » ET SA PERCEPTION SOCIALE A OWENDO

La conception de « qualité » renvoie, selon le panel d'enquêtés, à l'idée de « fraîcheur », c'est-à-dire « ce qui vient d'être prélevé ou capturé dans son milieu naturel ». Pour cet enquêté, « l'aliment de bonne qualité, c'est le poisson et les légumes ; c'est-à-dire que l'aliment de bonne qualité c'est l'aliment qui est encore de bonne qualité, qui est encore frais, bien protégé, de bonne qualité. Un poisson frais c'est un poisson qui vient d'être pêché peut être après trois heures et qui est bien conservé ; donc quand ça arrive au marché il doit avoir les nageoires rouges, quand on regarde la température ne doit pas dépasser plus de 14 degrés, sinon en le laissant sous le soleil sans le laisser dans un endroit frais, ça peut facilement endommager la chair du poisson »²⁷. Pour cette femme : « C'est un aliment qui n'a pas duré pendant des mois dans le congélateur, c'est-à-dire on le tue tout de suite et je mange ; un poisson frais c'est un poisson qu'on a emmené de l'eau tout de suite, ce n'est pas un poisson qui a fait des mois dans les congélateurs. San gel²⁸, moi, je ne vais même pas

²⁷Propos d'un homme, recueillis le 15 mai 2019 à Owendo.

²⁸ Enseigne de supermarché qui fait le commerce de gros et de détail des produits frais et surgelés au Gabon.

là-bas, parce que là-bas y a pas le frais ; je préfère Pont Nomba et Oloumi parce que c'est là qu'on retrouve ce qui revient de l'eau »²⁹.

Pour cet autre enquêté : « l'aliment que j'achète tous les mois c'est la volaille, parce que c'est moins chère, le poisson coûte chère, les légumes aussi coûtent chère ». La notion de qualité fait ici référence à celle du coût. En effet, ce qui est meilleur pour la santé qui semble avoir aussi un coût élevé. Voilà pourquoi nombre de consommateurs owendois préfèrent faire le choix d'acheter régulièrement certains aliments considérés comme moins coûteux, plutôt que d'autres, non pas parce qu'ils les préfèrent, mais parce que leur pouvoir d'achat ne leur permet pas de se tourner vers des aliments de coûts plus élevés. Ce comportement consumériste a été révélé par Lavallée Marguerite et *al.*, pensent que : « le facteur socio-économique apparaît comme [...] déterminant. [Dans la mesure où], sachant que l'alimentation n'est pas un luxe mais une nécessité, il faut considérer que, malgré l'aisance à se procurer des aliments variés et de qualité partout [...], tous ne peuvent en jouir de la même façon ; la part du budget consacrée à la nourriture est bien relative et très souvent fonction de contraintes économiques » (2004, *op. cit.*).

Pour les deux enquêtés ci-dessus, la qualité fait donc référence non seulement au lieu d'achat des denrées alimentaires, mais aussi au temps de leur exposition à la vente, ainsi qu'au moyen de leur conservation. Il faut donc voir derrière certains choix d'approvisionnement de produits piscicoles, notamment ceux issus de la pêche artisanale, les contraintes imposées par la balance coûts/pouvoir d'achat. Pour cet enquêté : « j'achète dans les CECADO, les épiceries chez les maliens dans les quartiers, parce que c'est ce qui est moins chère ». Aussi paradoxal que cela puisse paraître, cette citation n'est pas déconnectée de la réalité que nous interrogeons. Elle démontre la complexité des parcours d'achat des produits alimentaires. Une information nouvelle apparaît ici. Les individus, en plus d'avoir des habitudes d'achat selon une conception de la qualité mêlant le temps d'extraction des produits par rapport à leur lieux de vente, les moyens de conservations et le pouvoir d'achat, il vient ici à l'idée qu'ils associent une autre donnée qui intervient dans la production de leurs comportements sociaux d'achat. Se conçoit alors une typologie d'habitudes consuméristes dictées non pas par la nature des produits eux-mêmes, mais par les établissements de vente et les prix qu'ils proposent. Pour ce dernier enquêté par exemple, deux comportements d'achats se justifient non pas par la qualité intrinsèque des produits, mais par rapport aux coûts et à l'établissement d'achat. Du coup, de son point de vue, la notion de qualité devient toute relative, et se dote d'une valeur sociologique plutôt extrinsèque au produit, c'est-à-dire à sa matière et à la structure de ce dernier. L'établissement d'achat semble plutôt la définir, mais dès lors, en fonction du pouvoir d'achat : CECADO pour les produits piscicoles ; les épices chez les boutiquiers du quartier pour ce qui est des assaisonnements, etc.

Dans tous les exemples pris ici apparaît indubitablement un lien entre aliment, consommation, lieu d'approvisionnement et pouvoir d'achat ; en tant que ce dernier reste non seulement la matrice régulatrice des comportements sociaux d'achat, mais aussi, le prisme sociologique grâce auquel la notion de qualité se voit réinvestie d'une nouvelle valeur sémantique.

²⁹Propos d'une femme, recueillis le 15 mai 2019 à Owendo.

4. ANTHROPOLOGIE, SAVOIRS ET CONSTRUCTIONS DES REPRESENTATIONS SOCIALES

Au regard des premiers résultats d'analyse, il ressort que les représentations sociales sur les aliments issus de la pêche artisanale et leur qualité sont variables, individuelles et marquées par les croyances ou l'environnement culturel, plutôt que par des connaissances objectives de ce que doit être une approche qualité. Cela montre que les RS sont des savoirs fondés sur des connaissances empiriques individuelles. Dans cette perspective, C. Marquat (2016)³⁰ affirme que : « si manger est un acte naturel, ce geste est beaucoup plus compliqué qu'il n'y paraît, surtout lorsque l'on s'attarde aux aspects éducatifs et écologiques de notre alimentation. L'alimentation écologique implique l'ensemble des acteurs qui cultivent, produisent, conditionnent, transportent, distribuent, préparent, consomment les produits alimentaires (donc le système alimentaire), mais également notre rapport physique et psychique à l'aliment. Dans le cadre d'une éducation à l'alimentation dans un système alimentaire (durable), il s'agit de former le citoyen à une alimentation qui respecte toute une série de critères environnementaux, sociaux et éthiques, sanitaires mais surtout de s'interroger sur les valeurs véhiculées dans nos choix de consommation. L'implicite se transmet essentiellement dans la famille et dans le contexte social où évolue l'individu, c'est-à-dire l'école, les amis, puis le travail. Ces lieux de socialisation sont créateurs d'habitudes ».

On peut alors supposer que les représentations sociales sur des aliments issus de la pêche artisanale maritime et leur qualité proviennent des référents issus de ces différents lieux de socialisation.

De plus, C. Marquat souligne que « la théorie de l'action raisonnée [...] révèle la complexité du système de pensée et d'action. Les croyances influencent les attitudes et les normes subjectives tandis que croyances et attitudes influencent les intentions qui elles-mêmes influencent les pratiques et *in fine*, les habitudes. De là peut naître un hiatus entre croyance et pratique comme il existe souvent un hiatus entre pensée et action, et de là peut naître aussi une réalité dont les deux versants sont celle des représentations et celle des réalisations. Cette tension peut induire une dissonance cognitive, créatrice de stress. [Ainsi], [...] un acte n'est ni complètement lucide ni complètement conditionné, mais il est le résultat d'habitudes incorporées qui le régule. Le comportement alimentaire s'inscrit pleinement dans ce système. Les habitudes acquises pendant l'enfance, incorporées, constituent un schème qui évoluera dans le contexte social. Ainsi, à l'adolescence puis à l'âge adulte, ces habitudes alimentaires changent sans pour autant questionner les schèmes de l'enfance qui restent dormants [...]. Cette diversité des schèmes incorporés crée une dynamique [...] le carré dialectique dynamique. Ce carré modélise les interactions entre les quatre sommets que sont la réflexivité individuelle (RI), la réflexivité sociale (RS), les habitudes (H) et la socialisation S (famille, école, amis) » (2016, *op. cit.*).

Or, de nos jours, « la demande sociale se tourne maintenant vers la qualité plutôt que vers la quantité [...]. Certains consommateurs se tournent vers d'autres types de comportement d'achat comme le « acheter sûr », un label ou une marque garantit la qualité du produit ; le « acheter directement », où la proximité géographique et la connaissance du producteur donnent une meilleure garantie quant à la traçabilité et

³⁰Article en ligne, voir Webographie.

aux modes de production ; ou encore, ils optent pour une « consommation engagée » [...] où les consommateurs se disent *consom'acteurs* soucieux de l'impact de leur consommation, aussi bien au niveau social qu'environnemental » (C. Marquat, 2016, *op. cit.*).

Dans ce sens, « la question de la confiance est une question particulièrement sensible, pour ne pas dire cruciale, dans les représentations de l'alimentation [...]. Manger, en effet, n'est pas un banal comportement de consommation, c'est bien plus. Manger c'est incorporer des nourritures, c'est les faire siennes. Et, [...] nous devenons ce que nous mangeons au sens littéral et au sens figuré. Nous devenons ce que nous mangeons sur le plan du réel, c'est-à-dire que nous transformons, par la digestion et l'assimilation, les aliments que nous consommons en notre propre matière. Cependant, nous devenons, aussi, ce que nous mangeons, au sens figuré, dans la mesure où, pour notre imaginaire, nous n'incorporons pas seulement les caractéristiques physiques, matérielles, biologiques des aliments, mais, également, tous les éléments symboliques associés à cet aliment. Ce deuxième aspect repose sur la pensée magique [...] » (E. Masson, 2011).

Ainsi, « la confiance dans l'alimentation doit, donc, recouvrir simultanément deux niveaux : un premier, relatif à la qualité sanitaire des produits ; un second, relatif à la pureté des propriétés symboliques de l'aliment. (...) Il apparaît, néanmoins, que le rapport de l'homme à l'alimentation moderne est marqué par un effritement, une dislocation, de la confiance [...] » (E. Masson, 2011, *op. cit.*).

La recension de textes anthropologiques sur la conception des représentations sociales comme savoirs individuels et collectifs démontre que, celles-ci, du moins en matière d'alimentation, sont typiquement liées aux expériences personnelles, à la culture, et à des lieux de socialisation grâce auxquels les individus orientent leurs actions. Aussi, la dimension théorique de ces articles permet de saisir d'une façon plus objective la réalité du terrain rencontrée dans la commune d'Owendo. Elle fonde surtout notre compréhension des représentations sociales qui s'y conçoivent autour de la qualité du poisson et de sa consommation.

4. LE POISSON ET SES REPRESENTATIONS SOCIALES. LA « BONNE QUALITE », UNE NOTION SOUS INFLUENCES SOCIOLOGIQUES DES LIEUX DE PECHE, DE LA MANUTENTION, DE L'ENVIRONNEMENT ET DE LA FRAICHEUR DES PRODUITS

Dans la deuxième partie de cette analyse, nous avons eu une première conception sociale de la notion de « bonne qualité ». Cependant, entre ce qui relève de la pensée et ce qui est assorti à l'action, l'on recommande de se poser un certain nombre d'interrogations. Ces interrogations ont trait, d'une part, aux rapports qu'entretiennent cette conception de la bonne qualité aux éléments qui entrent en ligne de compte dans cette définition, D'autre part, elles conduisent à saisir l'influence que génèrent les représentations mentales liées à cette définition dans la consommation des produits halieutiques chez les owendois, et spécialement les produits extraits de la mer.

Les conceptions sociales de la « bonne qualité », lorsqu'elles sont interrogées indépendamment du pouvoir d'achat, paraissent mettre en valeur des produits sous un angle où leur qualité est définie selon les lieux où on s'en pourvoie : « ce que j'aime manger c'est le poisson parce que c'est frais et la volaille c'est parce que c'est moins

couteux »³¹ ; « moi, c'est le poisson, parce que le poisson est frais et tout le reste c'est les embaumés³² »³³ ; « Le poisson importé et vendu dans les magasins, il n'est plus bon parce que c'est un poisson qui a déjà fait une longue durée et la saveur du poisson est déjà quitté ; on dit en moyenne que le poisson ne peut pas faire trois jours ; quand le poisson a déjà fait trois jours dans le congélateur il n'est plus frais ; et il faut remarquer même ceux qui ont les moyens ils ne paient pas ce poisson-là, ils partent se ravitailler où ils savent que le poisson revient de l'eau comme au Pont Nomba, Oloumi ou au CAPAL »³⁴.

Pour cette enquêtée : « ce qui vient des cours d'eau c'est sale ; je n'apprécie pas parce que c'est sale, derrière les maisons on chie, on balance toute sorte de saleté et c'est la saleté-là qui attire les silures là et on repêche ça pour vendre aux gens ; et généralement je ne paie pas ça »³⁵. Cet informateur quant à lui pense que : « le poisson en haute mer ce n'est pas le même que le poisson qui est dans les côtes ; le poisson qui est dans les côtes c'est du bon poisson ; il est même plus gros que celui qui est en haute mer ; en haute mer c'est les petits poissons qu'on trouve ; parce que les gros poissons ils fuient les bateaux, ils viennent dans les côtes et c'est les petits qui restent là-bas ; donc quand on envoie les pêcheurs pêcher en haute mer, c'est le contraire »³⁶. Il ajoute que : « ce poisson est bon pour notre hygiène ; ce que le poisson là mange c'est ce que nous même nous mangeons »³⁷.

Les habitudes alimentaires de notre panel d'informateurs révèlent que les produits issus de la pêche sont largement appréciés autant que les légumes, contrairement à la volaille ou la viande rouge. Cette appréciation se conçoit par rapport au critère de la « fraîcheur ». En effet, il y aurait une proximité sémantique entre la notion de « bonne qualité », celle de « fraîcheur » et « d'aliment sain ». Les choix alimentaires semblent être déterminés par l'état de fraîcheur du produit consommé. En outre, la qualité des aliments est également définie par rapport à l'état de salubrité du lieu où il est prélevé. Au total, si le pouvoir d'achat influe sur l'acquisition des denrées alimentaires, il apparaît évident que quand celui-ci n'intervient pas dans la définition que donnent les enquêtés sur la notion de bonne qualité, ce qui prime est d'avantage la fraîcheur des aliments. En l'occurrence, ceux qui proviennent de la pêche artisanale maritime. Cette perception de la qualité a ainsi des incidences sur la représentation de la pêche et des activités afférentes.

Si la notion de qualité est appréhendée selon, d'une part, les coûts des produits, et d'autre part, selon l'état de fraîcheur des produits, les résultats de nos entrevues indiquent qu'il existerait en plus un rapport entre la manutention des produits de pêche artisanale et leur qualité. En effet, l'état des lieux de pêche, la manipulation des produits et leur conservation, et enfin, l'état d'hygiène des lieux où il est commercialisé, contribuent à lui donner une définition sociale et culturelle.

³¹ Propos d'une femme, recueillis le 15 mai 2019 à Owendo.

³² Expression courante dans le langage familial gabonais pour désigner toutes les denrées alimentaires d'origine animale (poulet, viande, etc.) qui auraient subi un traitement par des substances chimiques afin qu'elles soient conservées dans la longue durée.

³³ Propos d'un homme, recueillis le 15 mai 2019 à Owendo.

³⁴ Propos d'une femme, recueillis le 15 mai 2019 à Owendo.

³⁵ Propos d'une femme, recueillis le 15 mai 2019 à Owendo.

³⁶ Propos d'un homme, recueillis le 15 mai 2019 à Owendo.

³⁷ Propos d'un homme, recueillis le 15 mai 2019 à Owendo.

L'étude de ces problématiques montre que, le produit n'est pas détaché de sa chaîne de production. Au contraire, celle-ci fait partie intégrante de sa qualité en tant qu'objet de consommation disponible dans les commerces.

Par exemple, pour cet enquêtée : « le poisson pêché dans les cours d'eau ça ne m'inspire pas confiance ; ça peut altérer le poisson parce que l'eau est déjà souillée avec toute sorte d'ordure qu'on balance ; par contre, le poisson déjà pêché dans le Komo...tu vois, la mer ne garde pas la saleté, donc le poisson là... »³⁸ ; elle ajoute que : « la pêche pratiquée dans les cours d'eau, c'est tout le monde qui le pêche, ce ne sont pas ceux qui ont de l'expérience comme les pêcheurs qui ont la pêche comme profession ; c'est n'importe qui, s'il y a un cours d'eau derrière chez lui, il peut pêcher ce poisson-là ; le problème est que quand il pêche ça, il va venir vendre ça sur le marché ; il n'aura ni glace ni glacière, il n'aura pas de matériel adéquat pour pouvoir conserver ce poisson là pour qu'il reste frais au moins toute une journée »³⁹. Pour cet informateur, « ce genre de poissons là je ne mange pas ça, les poissons qui sortent des cours d'eau, parce que je connais la manière dont les gabonais traitent hein ; je connais ; voilà pourquoi j'ai opté de ne pas manger le poisson qui sort de leurs cours d'eau. Concernant la pêche artisanale dans les cours d'eau là, moi je n'ai jamais pratiqué ; je ne connais pas comment ça se passe »⁴⁰.

Pour cet autre enquêté : « les conditions de travail dans ces cours d'eau-là ne renvoie à aucune sécurité alimentaire. Car, ces eaux sont généralement sales. Quant à ceux qui manipulent ces produits, on ne les connaît pas. Ils ne sont soumis à aucun suivi sanitaire. Chacun se lève un matin et se trouve un destin de poissonnier. Ça ne devrait pas se passer comme ça »⁴¹. Pour cet informateur aussi, « les conditions de pêche artisanale en mer ne sont pas bonnes. Les pêcheurs n'ont pas le matériel qu'il faut pour aller pêcher en mer. D'ailleurs, on leur a interdit de pêcher là où ils le faisaient autrefois, en les obligeant d'aller en haute mer et en haute mer y a trop de vagues. Leurs pirogues ne sont pas appropriées »⁴².

Pour ainsi dire, les lieux de pêche tels que les cours d'eau et bras de mer sont considérés comme souillés du fait des immondices qui s'y trouvent. Ils seraient à l'origine de la mauvaise qualité du poisson qui y est capturé. Autrement dit, pour le consommateur, les produits piscicoles n'ont pas tous la même valeur ni la même représentation sociales à cause de la salubrité de son écosystème. De toute évidence, la préférence des produits maritimes l'emporte sur ceux extraits des cours d'eau ou des bras de mer. De la comparaison implicite du poisson d'eau douce dite souillée et du poisson de mer découlerait une typologie de consommateurs. Leur hiérarchisation occasionne une discrimination de la qualité supposée des produits, qualité elle-même dépendant des lieux d'extraction. D'un côté se trouveraient ceux que l'on peut qualifier de consommateurs peu exigeants, et de l'autre, ceux représentés par notre panel excluent la consommation de tout produit halieutique sorti d'eaux non marines.

Les conditions de travail des pêcheurs semblent aussi avoir de l'importance dans le comportement des consommateurs. En effet, tout comme la salubrité des cours d'eau,

³⁸ Propos d'une femme, recueillis le 15 mai 2019 à Owendo.

³⁹ Propos d'une femme, recueillis le 15 mai 2019 à Owendo.

⁴⁰ Propos d'un homme, recueillis le 15 mai 2019 à Owendo.

⁴¹ Propos d'une femme, recueillis le 15 mai 2019 à Owendo.

⁴² Propos d'un homme, recueillis le 15 mai 2019 à Owendo.

les conditions de pêche en mer déterminent leurs rapports aux produits piscicoles mis sur les marchés communaux.

De même, les conditions de manipulation du poisson vendu à l'état frais dans les lieux publics entretiennent la réticence de la part des consommateurs. Pour cet enquêté, « ce poisson-là est frais ; mais je ne sais si les gens qui le traitent connaissent vraiment de quelle manière il faut le traiter avant de le commercialiser. Ces poissons-là mangent des microbes ; je ne sais pas s'ils mettent d'abord du citron sur le poisson pêché dans ce genre de cours d'eau, pour faire sortir les microbes qui sont dans le poisson »⁴³. Il ajoute : « le poisson congelé y a pas vraiment d'inconvénients tant que tel, le problème est que généralement, ils ne le traitent même pas ; ils le mettent comme tel dans des cartons et ce sont les cartons qu'on transpose dans les congélateurs ; donc ils ne sont pas vraiment en contact même du poisson ; leurs conditions de travail sont différents que ceux qui manipulent le poisson au Pont Nomba. Les premiers ont un suivi de l'AGASA, une agence pour la sécurité alimentaire. On sensibilise les seconds qui vendent au Pont Nomba. Ils sont instruits sur la manière dont il faut toucher le poisson, le placer pour qu'il reste toujours frais »⁴⁴.

Enfin, pour cette informatrice : « pour manipuler le poisson, il faut que toi-même tu sois en bonne santé ; parce que imagine si tu as la tuberculose et que tu manipules le poisson, si tu tousses, le poisson peut être infecté et le consommateur sera contaminé »⁴⁵. De même, selon cet informateur : « ceux qui manipulent le poisson dans les chambres froides ne sont pas dans les bonnes conditions ; la même machine qui coupe le poisson surgelé, c'est la même machine qui coupe la viande, c'est la même machine qui coupe le poulet et toutes ces portions de chair se mélangent et cela peut affecter la santé du consommateur »⁴⁶.

Globalement, ce qu'on retient de ces avis renvoie au stress que provoque les conditions de production liées à une absence de professionnalisation du secteur pêche artisanale au Gabon, et plus encore, dans la commune d'Owendo. Par conséquent, la manipulation du poisson, les conditions d'hygiène autour de sa manutention, de son exposition à la vente ou de sa découpe, deviennent des facteurs bloquant sa consommation, ou du moins, chez les consommateurs les plus regardants et les plus exigeants.

Au total, la qualité du poisson semble être différente selon les endroits où il est vendu et conservé. Comme il a été montré plus haut, c'est en l'occurrence le poisson de pêche maritime qui est plébiscité. Ses lieux d'achat semblent être déterminés par la possibilité qu'ont les consommateurs ou les revendeurs de juger par eux-mêmes de la fraîcheur du poisson. Ce commerçant s'explique : « je préfère le Pont Nomba. Quand le poisson y arrive, moi-même je suis là, je vois l'état du poisson. C'est pourquoi le poisson du pont Nomba est mon préféré »⁴⁷. Une autre commerçante amplifie cette idée : « il y a une différence parce que le poisson qui est vendu dans les cartons là y a déjà eu un tri, ils ont déjà enlevé le bon poisson, le meilleur, généralement ils ne pas ; ce n'est que les rejets qu'ils mettent dans les cartons pour pouvoir vendre à la population locale »⁴⁸. Pour cette commerçante, les pratiques liées à la conservation

⁴³ Propos d'un homme, recueillis le 15 mai 2019 à Owendo.

⁴⁴ Propos d'un homme, recueillis le 15 mai 2019 à Owendo.

⁴⁵ Propos d'une femme, recueillis le 15 mai 2019 à Owendo.

⁴⁶ Propos d'un homme, recueillis le 15 mai 2019 à Owendo.

⁴⁷ Propos recueillis le 15 mai 2019 à Owendo.

⁴⁸ Propos recueillis le 15 mai 2019 à Owendo

du poisson semblent être maîtrisées : « Ça arrive que quelqu'un paie un poisson qui n'était plus bon. Il en tombe malade ; le poisson que je consomme je le prends ici comme au CAPAL. Quand le pêcheur arrive, on lave automatiquement le poisson qu'il nous remet, et on met le poisson dans la glace pour qu'il ne se fatigue pas»⁴⁹. Cette commerçante explique les moyens dont elle a recourt pour respecter les mesures d'hygiène : « les moyens de conservations que j'ai ce sont des caisses, les congélateurs, nous-mêmes on entretient, on fait l'effort d'entretenir. On nettoie avec les détergents, mêmes les outils qu'on utilise pour écailler sont désinfectés. Moi-même je n'écaille pas, il y a des écailleurs. On a des séances de sensibilisation par rapport à l'AGASA qui rencontre toujours les mareyeurs pour leur montrer comment garder le poisson frais »⁵⁰.

Cette enquête confirme ce que nous savions dès la fin de la deuxième partie de cette contribution. A savoir, à Owendo, le poisson est prisé des consommateurs ; et précisément, le poisson marin vendu immédiatement après son extraction de mer. C'est donc sur le plan de l'analyse théorique qu'il faut insister pour montrer que la conception de la « bonne qualité » se fonde sur des expériences et des actions individuelles et collectives plutôt que sur une conception objective de la qualité. Cela fait appel donc à l'anthropologie, dans le sens où l'éducation traditionnelle influence ces constructions.

CONCLUSION

La présente contribution visait à comprendre la façon dont étaient conçues les représentations sociales de la « bonne qualité », notion que nous avons confrontée, au moyen d'une enquête de terrain, à un panel d'individus vivant dans la commune d'Owendo, dans la province de l'Estuaire.

Les résultats de nos entretiens montrent que ces individus appréhendent la notion de « bonne qualité » essentiellement par rapport à celle de « la fraîcheur » des produits consommés, en l'occurrence, les produits piscicoles issus de la mer. La qualité est alors étonnamment conçue à partir des valeurs extrinsèques au produit lui-même. Parmi ces valeurs, on a : le lieu de pêche, le lieu de vente, sa manipulation, sa conservation, etc. Cette définition de la « bonne qualité » explique une série de comportements sociaux développés par les enquêtés, une sorte de parcours social d'achat duquel découlent de nouvelles habitudes alimentaires. Pour ainsi, les individus ont appris à identifier les établissements modernes de commerce, les lieux de ventes traditionnels, etc., où ils achètent ce qu'ils doivent consommer, parfois au quotidien, en fonction de cette conception de la « bonne qualité » et du pouvoir d'achat permettant d'y accéder.

C'est ici qu'il faut avoir recours au mode traditionnel d'alimentation pour comprendre les parcours d'achats des personnes enquêtées et la manière dont ils perçoivent la « bonne qualité ». Généralement, dans les situations de consommation traditionnelle, la notion de fraîcheur se comprend à travers les modes de vie villageois. Il s'agit pour les populations encore sous influence de la vie au village de recueillir ou d'extraire de la forêt les produits qu'ils vont manger. Toutes les activités liées à l'alimentation sont orientées par cette pensée. Qu'il s'agisse de la pêche, de la chasse, de la cueillette, ou de l'extraction des produits agricoles comme la banane, les taros, ou toute sorte de tubercule, les produits consommés sont, en général, ceux qui sont immédiatement

⁴⁹ Propos d'une femme, recueillis le 15 mai 2019 à Owendo.

⁵⁰ Propos d'une femme, recueillis le 15 mai 2019 à Owendo.

extraits des eaux, de la forêt ou des sols, le surplus étant séchés au soleil, avec le sel ou avec le feu. La question est de savoir si ce schème culturel n'est pas celui qui exerce une certaine influence sur l'établissement d'une relation entre « bonne qualité », « fraîcheur » et les autres dimensions retenues par les enquêtés dans la construction de ses représentations sociales, à savoir : le lieu de pêche, sa manipulation, sa conservation, etc.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Ouvrages

MASSON Estelle, *L'alimentation et les représentations sociales : perspective psychosociologique*, Conférence interdisciplinaire : Représentation Sociales et Marketing, 2016.

FROMENT Alain, DE GARINE Igor, BINAM Bikoi Charles, LOUNG Jean-Félix, *Bien manger et bien vivre : anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale : du biologique au social*, Paris, L'Harmattan, 1996.

AMAND Rudy, *Socio-anthropologie des marins pêcheurs*, Paris, L'Harmattan, 2011.

Articles

DOZON Jean- Pierre (2007), « Denrée matérielle et nourriture spirituelle », *in Culture Sud*, n°167 octobre-décembre, « Une histoire de goûts : nourriture, culture et littérature », Revue des littératures d'Afrique, des Caraïbes et de l'océan Indien, 2007.

FUMEY Gilles, « Les traditions culinaires à l'épreuve de la mondialisation », *in Culture Sud*, n° 167 octobre-décembre, « Une histoire de goûts : nourriture, culture et littérature », Revue des littératures d'Afrique, des Caraïbes et de l'océan Indien, 2007.

Webographie

LAVALLEE Marguerite, GARNIER Catherine, QUESNEL Martine, MARCHILDON Annie & BOUCHARD Lucie, *Les représentations sociales de l'alimentation : convergences et divergences entre enfants, parents et enseignants*, Revue de l'Université de Moncton, volume 35, numéro2, 2004, p. 101–129, <https://doi.org/10.7202/010645ar>.

MARQUAT Christel, « L'éducation à l'alimentation : entre représentations et pratiques alimentaires », Éducation relative à l'environnement [En ligne], Volume 13 - 2 | 2016, mis en ligne le 20 décembre 2016, consulté le 21 septembre 2021. URL : <http://journals.openedition.org/ere/800>; DOI: <https://doi.org/10.4000/ere.800>.

MASSON Estelle, *Les représentations de l'alimentation à l'épreuve des politiques préventives de santé publique*, Vol. 29, numéro 4, 2011, pages 63 à 68, <https://www.cairn.info/revue-sciences-sociales-et-sante-2011-4-page-63.htm>.

MASSON Estelle, *Représentations de l'alimentation : Crise de la confiance et crises alimentaires*, Bulletin de psychologie, Numéro 514, 2011, pages 307 à 314, <https://www.cairn.info/revue-bulletin-de-psychologie-2011-4-page-307.htm>