

## ¿ESTAMOS ANTE UN NUEVO ORDEN ALIMENTARIO EN TÚNEZ?

La obtención y el consumo de carne como  
indicador de globalización

## ARE WE NOW IN THE PRESENCE OF A NEW A LIMENTARY SYSTEM IN TUNISIA?

Meat production and consumption as an  
indicator of globalization

Paula Durán Monfort\*

### Abstract

Alimentary globalization is giving rise to a transformation of local practices and associated representations. In the face of this process, social actors produce elaborate strategies of agreement or rejection. This analysis was carried out in places of social relevance such as distribution places which reproduce the diversity of alimentary products and habits; meat is a product of great symbolism.

**Key words:** Tunisia / alimentary globalization / meat consumption

---

### 1. Introducción<sup>1</sup>

El presente trabajo se desarrolla en el contexto de la disciplina antropológica; y es el resultado de la investigación que estamos reali-

---

\* Antropóloga. Becaria Ministerio de Asuntos Exteriores (MAE) - Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI). Groupe d'Etudes et de Recherches Interdisciplinaires sur la Méditerranée (GERIM) de la Université de Tunis. Equipo de Investigación Multidisciplinar sobre la Alimentación Humana (EIMAH) de la Universidad de Zaragoza.

<sup>1</sup> Este artículo es una versión revisada de la ponencia "Anthropologie de l'alimentation : étude des pratiques alimentaires des tunisiens", presentada en el Congreso *Terrains et savoirs actuels de l'anthropologie*, realizado en el mes de diciembre del 2005 en Túnez.

zando sobre las prácticas alimentarias<sup>2</sup> de diferentes grupos sociales<sup>3</sup>.

En este contexto, nos interesa analizar la influencia que tiene la globalización en la transformación, *continuum* o ruptura de los modelos alimentarios<sup>4</sup> locales; así como, las estrategias que desarrollan los actores sociales frente a esta mundialización alimentaria.

Lo que vamos a concretar a través de un alimento como la carne, que posee una gran significación. Millán apunta como la estratificación social se proyecta en la alimentación. Así, el alimento animal ocupa una posición privilegiada - alta, central - con respecto a otros tipos de alimentos en casi todas las culturas humanas<sup>5</sup>. Gracia señala como el aumento del consumo de carne se ha considerado con frecuencia un índice de industrialización, en tanto que se incrementa con el nivel de vida. En general, los países industrializados se caracterizan por un alto consumo de origen animal, frente a los países en vías de desarrollo cuyo consumo es, sobre todo, de procedencia vegetal<sup>6</sup>.

## 2. ¿Qué es la alimentación?

La antropóloga Silvia Carrasco señala:

alimantar-se és una de las necessitats bàsiques de l'individu,  
la més important perquè sobrevisqui físicament i, conseqüent-

---

<sup>2</sup> Cuando hablamos de prácticas alimentarias, nos referimos a las siguientes cuestiones: ¿Qué se come?, ¿Por qué se come?, ¿Con quién se come?, ¿Cómo se come?, ¿Dónde se come?, ¿Cuándo se come?, ¿Qué no se come?, ¿Por qué no se come lo que no se come?

<sup>3</sup> El trabajo de campo se ha realizado con individuos y unidades domésticas del medio rural (me voy a referir a Saouef - Gobernado de Zaghuan); y del entorno urbano (en este caso Túnez capital).

<sup>4</sup> Nos vamos a referir a la definición de modelo alimentario establecida por Jean-Pierre Poulain: "Les modèles alimentaires sont des ensembles sociotechniques et symboliques qui articulent un groupe humain à son milieu, fondent son identité et assurent la mise en place de processus de différenciation sociale interne" (POULAIN, Jean-Pierre (2002), *Sociologies de l'alimentation: les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Presses Universitaires de France, p. 25)

<sup>5</sup> Fischler (1993) cit. por MILLÁN FUERTES, Amado (1998), "Acerca del status animal". En AVILA, R, FOURNIER, D, RUIZ, M<sup>a</sup> T (Coord), *Ensayos sobre la alimentación culinaria. Estudios del hombre*. Universidad de Guadalajara, Guadalajara, Jalisco, México, 7, p. 145.

<sup>6</sup> GRACIA ARNAIZ, Mabel (1997), La transformación de la cultura alimentaria. Cambios y permanencias en un contexto urbano (Barcelona, 1960-1990), 1er Premio Marqués de Lozoya 1995, MEC, Madrid, p. 102.

ment, una de les que genera més problemes als éssers vius, tant por defecte com per excés. Coma dona occidental m'hi trobo implicada en tots els seus aspectes a la meva cultura: pertanyo al 90% de dones que periòdicament comença una dieta d'evolució frustrant, em sento deculturada envers els sabers alimentaris i culinaris de la meva mare, pateixo les contradiccions de ser mare, alhora, d'una filla neòfoba i d'un fil neòfil, em sento atreta pel vegetarianisme mentro que convisc amb un carnívor convençut i, per completar la caracterització, se m'tanca l'estomac amb qualsevol dada sobre la carència alimentària al món mentrfe que no puc deixar de reconèixer que, tot i que a voltes devoro aliments per compulsió, gairebé sempre els assaboreixo amb plaer<sup>7</sup>.

Este texto reproduce "la diversidad de las prácticas materiales y las representaciones simbólicas asociadas al acto alimentario, (que) han permitido definirlo siguiendo a Mauss como *hecho social total*"<sup>8</sup>.

Por tanto, la alimentación responde a la satisfacción de una necesidad primaria, pues los humanos tenemos que ingerir unos determinados alimentos, para que el organismo reciba las proteínas, nutrientes, calorías... necesarias para sobrevivir.

Pero, no todo lo que se puede comer es consumido por el hombre, los humanos realizamos una selección de los recursos alimentarios potenciales. Esta selección alimentaria consiste, siguiendo a Millán, en la acción de separar unas sustancias de otras dentro de las innumerables que pueden ser ingeridas; diferenciar, así, dos categorías clasificatorias: comestible / no comestible<sup>9</sup>. Por tanto, el hombre se alimenta en función de la sociedad a la que pertenece. La cultura define la gama de lo comestible y las prohibiciones alimentarias que eventualmente lo discriminan respecto de otros grupos humanos<sup>10</sup>.

---

<sup>7</sup> CARRASCO, Silvia (1992), *Antropología i alimentació. Una proposta per a l'estudi de la cultura alimentària*, Documents Universitat Autònoma de Barcelona, Servei de Publicacions, Bellaterra, p. 11.

<sup>8</sup> GRACIA ARNAIZ, Mabel (2002), "La alimentación en el umbral del siglo XXI: una agenda para la investigación sociocultural en España". En GRACIA ARNAIZ, Mabel (comp). *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Ariel Antropología, Barcelona, p. 18.

<sup>9</sup> MILLÁN FUERTES, Amado (1996), "Factores condicionantes de la selección alimentaria. Una aproximación sociocultural". En VICENTE CASTRO, F. Et. Al. (Eds), *Identidad y fronteras culturales*, Badajoz., p. 555.

<sup>10</sup> GARINE, I. D. (2002), "Antropología de la alimentación autenticidad cultural", en GRACIA, M (ed.) *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación cultura en España*, Barcelona: Ariel Antropología, p. 9.

Cada sociedad dispone, por tanto, de unas reglas no escritas sobre sus prácticas alimentarias.

Coincide Contreras al señalar que dado el significado simbólico de los alimentos, resulta fácil, pues, identificar a las personas según lo que comen, del mismo modo que ellas mismas se identifican o «se contruyen» mediante la comida<sup>11</sup>: «un sistema alimentario actualiza y preserva una identidad grupal. Confirma la separación entre nosotros y los otros, pone de relieve la pertenencia a un grupo en la que puede reconocerse una identidad, tanto por comparación intercultural como intracultural»<sup>12</sup>. Por tanto, la comida sirve de signo entre quienes la comparten, dado que constituye un marcador de pertenencia, de inclusión, a la vez que de exclusión social.

Así, conocer las pautas alimentarias de una determinada sociedad permite conocer la propia organización y estructura social. Los alimentos, señala Honorio Velasco<sup>13</sup>, se encuentran jerarquizados según las posiciones sociales, por lo que el consumo refleja el lugar que ocupan los individuos en una determinada sociedad: «Dime lo que comes y te diré quién eres», escribía Brillat-Savarin en 1826. El consumo de los alimentos expresa el status de los individuos según múltiples criterios: edad, sexo, nivel socioeconómico, etc.; por tanto, existen diferentes estilos alimentarios en función de la posición que ocupan los individuos en el seno de su grupo social.

De igual manera, la alimentación se contextualiza en un momento histórico concreto; y reproduce la dinámica y las transformaciones que está sufriendo la sociedad.

Desde esta perspectiva, nos interesa analizar si estamos ante un nuevo orden alimentario en Túnez, si la industrialización se ha introducido en las prácticas alimentarias, y si podemos afirmar que la globalización está produciendo transformaciones en la *cultura alimentaria*<sup>14</sup> tunecina.

---

<sup>11</sup> CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús (1993), *Antropología de la alimentación*, Eudema Madrid, p. 66.

<sup>12</sup> MILLÁN FUERTES, Amado (1996), *op. cit.*, p. 567.

<sup>13</sup> Ponencia del autor en el Seminario de Antropología de la Alimentación que organizó el EIMAH, en la Universidad de Zaragoza durante el curso escolar 2002-2003.

<sup>14</sup> Concepto acuñado por Gracia para referirse al conjunto de actividades establecidas por los grupos humanos para obtener del entorno los alimentos que posibilitan su subsistencia, abarcando desde el aprovisionamiento, la producción, la distribución, el almacenamiento, la conservación y la preparación de los alimentos hasta su consumo, e incluyendo todos los aspectos simbólico y materiales que acompañan las dife-

### 3. Globalización: homogeneización, heterogeneidad, y desigualdad alimentaria.

Para ello, partimos del concepto de globalización como “el amplio proceso de transformaciones sociales, incluyendo el crecimiento del comercio, inversiones, viajes y redes informáticas, en el que numerosas fuerzas entrecruzadas están haciendo que las fronteras de todo tipo y a todos los niveles sean más permeables que nunca”<sup>15</sup>.

En relación a la alimentación, la globalización constituye un “proceso específico de cambio cultural que afecta las culturas de la alimentación de los pueblos (Renard, 1999:484), [y que] comporta, doncs, una transculturación de la alimentación (Tansey and Worsley, 1996:3)”<sup>16</sup>.

Matthieu de Labarre apunta como las dos transformaciones históricas que están en marcha en nuestras sociedades contemporáneas y que participan del proceso de globalización (individualismo e industrialización), determinan en gran medida la actividad alimentaria<sup>17</sup>.

Existe una generalización en el consumo de productos industriales, de productos preparados como el *fast food*; a la vez que se produce una revalorización de la *alimentación auténtica*. Frente a la proliferación del alimento industrial en los diferentes espacios de distribución, la selección que el consumidor hace del alimento local, constituye una estrategia de autonomía frente a la alteridad global. La elección de “nuestros” alimentos permite la elaboración tradicional de platos, que poseen un alto valor simbólico y un status elevado dentro del modelo alimentario de pertenencia, lo que supone, la revalorización de estas tradiciones culinarias: “el alimento tradicional requiere un tratamiento tradicional”<sup>18</sup>.

---

rentes fases del proceso (GRACIA ARNAIZ, Mabel (2002), “La alimentación en el umbral del siglo XXI: una agenda para la investigación sociocultural en España”. En GRACIA ARNAIZ, Mabel (comp). *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Ariel Antropología, Barcelona, p. 17)

<sup>15</sup> CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús y GRACIA, Mabel (2005), *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*, Ariel, Barcelona, p. 405.

<sup>16</sup> MILLÁN FUERTES, Amado (Coord) (2000), *Revista d’Etnologia de Catalunya* 17, p. 74.

<sup>17</sup> DE LABARRE, Matheu (2001), “Modernidad y alimentación: ¿Hacia una «aculturación culinaria»?”. En *Quaderns de la Mediterrània*. Institut Català de la Mediterrània d’Estudis i Cooperació, Barcelona, p. 191.

<sup>18</sup> GOODY, Jack (1995), *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, Editorial Gedisa, Barcelona, p 231.

Por tanto, la actividad del *comedor moderno* debe ser percibida como la expresión de una tensión entre dos lógicas antagónicas: la tendencia hacia la homogeneización y la defensa de las identidades<sup>19</sup>, que van a desarrollarse en tiempos y espacios alimentarios diferenciados.

Pero esta homogeneización de la que hablamos, no evita la existencia de una heterogeneidad alimentaria, una variedad de estilos alimentarios en función de variables sociales como la edad, nivel de instrucción, nivel de ingresos, estructura familiar, origen étnico... Son varios los autores en cuyos trabajos se plantea que la estandarización no es real y que no podemos hablar de un solo tipo de alimentación como si todos los cambios habidos a lo largo de las últimas décadas hubieran suprimido las diferentes formas de comer según si uno es hombre o mujer, niño o adulto, campesino o industrial o rico o pobre<sup>20</sup>. Autores como Grignon<sup>21</sup>, Herpin<sup>22</sup>, Bourdieu<sup>23</sup>, Gómez o Aguirre, insisten en mostrar la permanencia de la importancia del peso de la clase social en el consumo alimentario contemporáneo<sup>24</sup>.

Frente a un mayor repertorio de productos disponibles y una mayor oferta, existe una jerarquía alimentaria que limita el acceso igualitario de todos los grupos sociales al alimento. Por tanto, la producción en grandes cantidades no significa la supresión de las desigualdades en los consumos<sup>25</sup>. Carrasco, por su parte, plantea la hipótesis de una aparente *homogeneización interterritorial, de carácter socialmente horizontal*, que es paralela o simultánea a un proceso constante de *heterogeneidad socialmente vertical* que, por otro lado, ha existido, también a lo largo de la historia<sup>26</sup>.

---

<sup>19</sup> *Ibid.* p. 191.

<sup>20</sup> CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús y GRACIA, Mabel (2005), *op. cit.*, pp. 434-435.

<sup>21</sup> GRIGNON C., GRIGNON Ch. (1980), "Styles d'alimentation et goûts populaires", en *Revue Française de Sociologie*, vol. 21, n° 4.

<sup>22</sup> HERPIN, N. (1980), "Comportements alimentaires et contraintes sur les emplois du temps", en *Revue Française de Sociologie*, vol. 21, n° 4.; HERPIN, N. (1984), "Panier et budget : l'alimentation des ouvriers urbains", en *Revue Française de Sociologie*, vol. 25, n° 4.

<sup>23</sup> BOURDIEU, Pierre (1988), *Cosas dichas*, Barcelona, Gedisa.

<sup>24</sup> *Ibidem.*

<sup>25</sup> GRACIA ARNAIZ, Mabel (1997), *op. cit.*

<sup>26</sup> CARRASCO, Silvia (1992), *op. cit.*, p. 57.

#### 4. Efectos de la globalización alimentaria en la cultura alimentaria de la población tunecina

Dos son las hipótesis que nos planteamos, en cuanto a los efectos que tiene la globalización en la cultura alimentaria de la población tunecina:

- a. Exportación del modelo alimentario dominante e influencia de éste, en la cultura alimentaria local.
- b. Incremento de una homogeneización interterritorial de carácter socialmente horizontal, mientras se mantiene la heterogeneidad vertical. Me interesa sobre todo analizar como la desigualdad intrasocial determina el acceso diferencial a la alimentación.

La globalización constituye un proceso relacional que pone en contacto unos modelos con otros. Produce, ya lo hemos apuntado con anterioridad, transformaciones en las culturas alimentarias locales. Sin embargo, no todas las partes del sistema alimentario ni las personas que participan, se ven afectados del mismo modo por los cambios que van sucediendo<sup>27</sup>.

Dentro de los *alimentos disponibles*, el conjunto de alimentos categorizados como *comestibles* se ordena y jerarquiza en función de los valores simbólicamente atribuidos, por lo que todos los alimentos no tienen la misma importancia dentro del modelo alimentario. Nicod habla de cómo existen más dificultades de cambios en los alimentos centrales y menos dificultad de modificación en los elementos menos estructurados o periféricos del sistema alimentario<sup>28</sup>.

De igual manera, existe un acceso desigual de los individuos a los recursos alimentarios. La jerarquización alimentaria potencia el que los productos más valorizados no sean accesibles al total de la población, por lo que su selección y su consumo generan diferenciación social. Contreras y Gracia<sup>29</sup> señalan como la mayor o menor presencia, cuantitativa y cualitativa, de la carne en la dieta ha sido desigual no sólo de unas culturas a otras, sino también en el seno de una misma sociedad<sup>30</sup>.

---

<sup>27</sup> GRACIA ARNAIZ, Mabel (1997), *op. cit.*, p. 29.

<sup>28</sup> *Ibidem*, pp. 29-33.

<sup>29</sup> CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús y GRACIA, Mabel (2005), *op. cit.*, p. 262.

<sup>30</sup> Colette Méchin se refiere a un informe fechado en el 1842, donde un funcionario constata que a Bitche (Moselle) "les riches mangeaient toutes sortes de viandes, fraîches

Por tanto, pretendo analizar los efectos de la globalización, por un lado, a través de los cambios visibles y observables que se producen en la fase de distribución, en torno a un alimento central como es la carne: transformaciones producidas en la disposición, técnicas, origen del alimento, simbolismo asociado...; y por otro lado, me interesa conocer las posibilidades de obtención de este alimento estableciendo un marco compartivo entre el medio urbano y el entorno rural.

#### **4.1. La selección alimentaria<sup>31</sup> en los espacios de distribución tunecinos. La carne como alimento central.**

Existe una diferencia importante en el acceso a los recursos alimentarios entre las sociedades rurales y urbanas.

Mientras en Túnez capital existe una gran diversidad alimentaria que se encuentra en espacios de distribución como mercados, supermercados, grandes superficies, tiendas especializadas, puestos ambulantes... en la comunidad rural, hay poblaciones que tienen el acceso limitado al alimento.

##### **1.1.1. Espacios de distribución en Túnez capital**

Así pues, dos son las tipologías de lugar de distribución elegidas: el mercado y el supermercado<sup>32</sup>. Aunque existen otras, hemos se-

---

ou fumées, et même du poisson; les gens des classes prenaient de la soupe et du ragoût, du lard et des légumes; les pauvres se nourrissaient presque exclusivement de pomez de terre et de laté caillé [Weber, 1983 cit. por MECHIN, Colette (1997), *La symbolique de la viande*, en [http://www.lemangeur-ocha.com/uploads/tx\\_smilecontenusocha/08-symbolique\\_de\\_la\\_viande.pdf](http://www.lemangeur-ocha.com/uploads/tx_smilecontenusocha/08-symbolique_de_la_viande.pdf), p.121.]

<sup>31</sup> Los factores que determinan o condicionan la selección alimentaria, se asientan en tres elementos importantes dentro del proceso de obtención del alimento:

1. Por un lado, su disponibilidad en el contexto de distribución.
2. Por otro, la representación social, el simbolismo que posee en el contexto de la sociedad y la cultura que ha generado ese conjunto de significados. Hay que tener en cuenta:
  - El status y el rol que tiene el alimento seleccionado dentro del modelo alimentario de pertenencia.
3. El status y el rol del consumidor (a la hora de obtener el alimento y a la hora de consumirlo).

<sup>32</sup> Goody señala como el foco crítico de la distribución en la economía industrial no es el mercado, que en la mayoría de las sociedades avanzadas sigue siendo un residuo ecológico dedicado a lo no envasado, a lo no enlatado, lo crudo. El foco es la tienda, el negocio, el SUPERmercado, el HIPERMERCADO, estén organizados por compañías,



leccionado éstas porque nos permiten establecer una dicotomía espacial en cuanto a la oferta alimentaria y la representación social de la misma.

*o El Mercado donde se dispone lo "fresco"*<sup>33</sup>

Los Mercados disponen el alimento de dos formas: o bien el animal vivo, o bien ofertan la carne recién sacrificada.



Fuente:autora.

La disposición del animal vivo, permite que el potencial consumidor seleccione aquel que más le guste, y lo adquiera de la manera más fresca posible. Principalmente, los animales que se comercializan son aquellos que tienen pequeñas dimensiones como los pollos, gallinas, perdices... El carnicero realiza el ritual del sacrificio en un tiempo escaso, así el animal seleccionado por el cliente es pesado, sacrificado, despellejado y descuartizado, en el momento de realizar la compra.

---

cooperativas o comerciantes (GOODY, Jack (1995), *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, Editorial Gedisa, Barcelona, p 245)

<sup>33</sup> La autora ha tratado este tema en el artículo "Selección alimentaria: disponibilidad y representación social del alimento. La carne *halal* y los espacios de distribución en el área mediterránea" en Mabel Gracia y Amado Millán (coord) (2005), *Alimentación, salud y cultura: enfoques antropológicos*. Revista Trabajo Social y Salud nº 51. Zaragoza.



Fuente:autora.

Se confiere una gran importancia a la frescura del alimento, por ello, cuando los espacios de disponibilidad cárnica comercializan la carne del animal (que puede ser pollo, ternera, cordero, caballo, camello, e incluso cerdo), muestran partes del mismo para garantizar que el animal ha sido recientemente sacrificado.

Desde un punto de vista emic, la selección de la carne depende, según el discurso de los informantes, de que el animal haya sido sacrificado recientemente (*frescura* del alimento que garantiza la calidad del producto); de que la carne proceda de Túnez (*localidad* alimentaria); y de que se haya cumplido el ritual que garantiza la licitud de la carne, es decir, que la carne sea *halal*<sup>34</sup> (lo que supone su categorización como alimento *apto para el consumo*).

*o El supermercado transforma lo "fresco" en "elaborado"*

Así, el *producto fresco* que ofertaba el Mercado se convierte en *elaborado* o *preparado* en los supermercados o grandes superficies. La industrialización alimentaria se introduce en estos espacios de distribución (Carrefour, Monoprix, Géon o Champion), que por otro lado son también globales pues constituyen franquicias francesas en espacio tunecino.

---

<sup>34</sup> En las sociedades musulmanas, y en este caso en Túnez, no existe una preocupación de que la carne sea o no *halal*, porque se sobreentiende que toda ella lo es.

El Supermercado, en este caso Carrefour, permite la obtención de una gama amplia de carnes: pollo, ternera, cordero, pavo... pero la disposición de las mismas difiere con respecto al Mercado, en su modo de presentación: bandejas plastificadas de filetes, productos elaborados como pinchos morunos, brochetas...; es una disposición envasada, congelada o preparada.

**a) Productos envasados:**

La disposición industrial demanda la certificación, la manifestación discursiva, de todos los valores que la carne *local*, del Mercado, tenía intrínsecamente asociada.

La *frescura* del alimento industrial, del producto envasado, se asegura a través de carteles que certifican el sacrificio reciente de los animales: "pour garantir un frescor maxim les produits sont emballés et decoupés toute la journée"<sup>35</sup>.

De igual manera, se construye la *localidad* del alimento, señalando en un mapa de Túnez los diferentes orígenes de las carnes dispuestas, con un mensaje que afirma que "las nous viandes son exclusives de Tunisie"<sup>36</sup>, estableciendo así un vínculo con lo *local* en un espacio *global*.

La licitud del alimento asumida en el espacio local, necesita la certificación manifiesta del producto industrial. Un puesto de "El Mazraa"<sup>37</sup> garantiza la salubridad de su carne en base al control veterinario y al ritual certificado. De esta manera, queda claro al consumidor que el animal ha sido sacrificado según el ritual musulmán, y por otro lado, se certifica el control sanitario al que se ha sometido al animal, importando así un discurso sobre la salud muy presente en el modelo occidental pero que apenas tiene presencia en el modelo alimentario local.

La comercialización de la carne de cerdo, en las grandes superficies de distribución como Géon o Carrefour, supone la presencia de la alteridad alimentaria. Su disposición se encuentra separada de las demás, en un *stand* aparte del resto de los cárnicos, así se produce una frontera entre los alimentos propios y los ajenos: "nous nous précisons que la viande de porc est decoupé dans un laboratoire apart avec

---

<sup>35</sup> Son carteles que aparecen sobre todo en grandes superficies como Carrefour o Géon; en este caso nos referimos a los expuestos en la sección de cárnicos del primero.

<sup>36</sup> *Ibidem*.

<sup>37</sup> Franquicia cárnica tunecina que comercializa carne de pollo (Carrefour).

les utensilios especiales”<sup>38</sup>. Los discursos de los informantes apuntan a lo *ajeno* que este producto es de sus prácticas alimentarias: “es para los extranjeros que viven en Túnez”. Sin embargo, se produce un *décalage* entre los discursos y las prácticas; pues el jamón y el chorizo importado gozan de gran aceptación. Los productos globales simbolizan la modernidad alimentaria y atraen, pues su consumo supone la asunción de ese status por parte del consumidor.

#### **b) Productos congelados:**

Se insertan en los espacios de distribución, productos alimentarios industrializados que permiten ser cocinados en poco tiempo: existe la comercialización de congelados como lasaña rellena de carne, escalope, pizza con carne picada, hamburguesa...



Fuente:autora

Son productos que se encuentran asociados a otros modelos alimentarios: es la importancia del “otro alimentario” y la consecuencia de la globalización; pero que se localizan al elaborarse por empresas cárnicas tunecinas, locales.

#### **c) Platos precocinados:**

Se ofertan platos precocinados como el *tajine de carne*, *mad founa* (albóndigas), *mbaten* (carne rebozada con harina y con verduras), *ojja*, *ensalada mechaoui*, platos tunecinos que no tienen mucha aceptación entre los propios tunecinos y que son preparados consumidos, desde un punto de vista emic, para la población extranjera. Son platos de

---

<sup>38</sup> *Ibidem*.

elaboración tradicional, que poseen un status central dentro de la dieta, por tanto no se acepta una elaboración industrial de un plato que posee una representación tradicional.



Fuente:autora

Por tanto, vemos la presencia de la industrialización en los diferentes espacios de distribución. La disposición simultánea de lo global y lo local permite la selección del alimento en función de la representación asociada, del status del mismo dentro del modelo alimentario de pertenencia, y por supuesto, en función de las posibilidades de obtención.

### 1.1.1. Espacios de distribución y obtención del alimento en el mundo rural: Saouef<sup>39</sup>

Saouef es delegación que pertenece al Gobernado de Zaghouan. Se encuentra dividida administrativamente en lo que se denominan *imadas*<sup>40</sup>, sectores formados por grupos de *douares*<sup>41</sup>.

<sup>39</sup> Continuamos realizando trabajo de campo con esta población, por lo que todavía no podemos ofrecer elementos concluyentes.

<sup>40</sup> Estas son las tres *Imadas* en donde se agrupan los *douares*:

*Imada H'mira*: agrupa los *douares* H'mira-H'mira-Sud, *Brahmia*, *Draouchia-Oued Touil*, *Aouamria*, *Ettaamlia*, *Chalgoum*, *Dhoueibia* y *Braymia-Farch*.

*Imada Saouef-Est*: agrupa los *douares* *Zaghtoun*, *Slaymia*, *Sidi Ghithi*, *Sidi Farjallah*,

Saouef<sup>42</sup> constituye el espacio urbanizado donde se concentra el núcleo de la delegación. El resto de la población se distribuye, de forma dispersa, por el resto de los *douares*.



Foto de Saouef.



Foto del *douar* Sidi Mansour.

Fuente: autora

Las actividades económicas principales son la agricultura extensiva, principalmente cereales, olivos... apicultura, avicultura y la cría de ganado ovino y caprino.

La actividad comercial se concentra en Saouef, aunque hay escasez de espacios de distribución. Podemos establecer dos tipos:

#### a) El mercado:

Los martes por la mañana hay un mercado que dispone productos como frutas: dátiles, naranjas, mandarinas, uvas...; hortalizas: tomates, calabaza, cebolla, pimientos...; legumbres como lentejas. Los alimentos dispuestos son estacionales, y la comercialización de estos

---

*Chraitia, Sidi Bel Hassan y Sidi Mansour.*

*Imada Saouef-Ouest: Kef, Hadj Amor, y Sidi Drim.*

<sup>41</sup> Tozy y Lakhassi se refieren a los douares de Marruecos como "une communauté pastorale dans le cadre de laquelle est organisée l'exploitation des ressources (...) Il s'agissait d'un cadre de coopération, un groupe de référence, c'est-à-dire un groupe constitué par rapport à une actino collective déterminée, et non un groupe d'appartenance (TOZY, Mohammed y LAKHASSI, Abderrahmane (2004), "Le Maroc des tribus. Mythe et réalités". En DAWOD, Hosham. Tribus et pouvoirs en terre d'Islam, Armand Colin, Paris, p. 193).

<sup>42</sup> *Saouef*, es "le chef lieu de la délégation de Saouef. L'agglomération de la population ici est à connotation urbaine", según datos de la Union Tunisienne de Solidarité Sociale.

productos la realizan los mismos agricultores de la zona. Por lo que existe una vinculación entre el lugar de producción y el de consumo. Sin embargo, entre los alimentos dispuestos, no existe disponibilidad cárnica.



Fuente: autora

#### **b) Tiendas:**

Los **colmados** son pequeños espacios donde se comercializan productos como golosinas, lácteos, pan, dulces, bebidas, pasta... son los espacios donde se introduce lo global en el ámbito local. No obstante, los alimentos globales constituyen elementos periféricos que se van introduciendo en el modelo alimentario de pertenencia, principalmente entre los jóvenes. Por ello, planteamos como hipótesis que la presencia de lo global no ha producido transformaciones en los elementos/alimentos centrales de la cultura alimentaria.



Fuente: autora

Las **tiendas de alimentación general**: carnicerías, venta de cereales.. En el caso de la carne, dos son las carnicerías que hay en Saougouef, una de ellas cerrada y la otra es una pollería de al “Mazraa”, que comercializa huevos y pollo.



Fuente: autora

Por tanto, podemos decir que existe una disposición local de aquellos alimentos que ocupan una posición central dentro del modelo alimentario de pertenencia frente a la disposición global de los alimentos/elementos periféricos.

De igual manera, podemos observar una desigualdad en el acceso al alimento. Si anteriormente hemos hablado de que el consumo de carne es un indicador de industrialización y un elemento de diferenciación social, Saougouef tan sólo tiene un espacio de distribución cárnico al que se pueda acceder, que abastece principalmente a esta población rural, ya que la mayoría de las familias de los douares desarrollan la avicultura, por lo que el consumo de este animal es a partir de la autosubsistencia. Lo mismo ocurre con el resto de los animales y las carnes. De la cría del pollo, el cordero, la oveja...se destina un porcentaje al consumo.







Fuente: autora

Así, los discursos sobre la frescura, la localidad del producto y la licitud de su carne a través de la ritualización del sacrificio carecen de sentido en este contexto, cuando la vinculación entre el animal/el alimento y el consumidor es tan clara.

El cereal, que es el alimento axial sobre el que se basa el modelo alimentario de pertenencia, se transforma en platos de pasta, arroz... que en ocasiones se mezclan con otros alimentos como la carne. Por tanto, pese a la escasez del consumo de carne, este alimento posee un status importante dentro de la dieta y constituye un producto muy revalorizado.

#### **4. Conclusiones**

La globalización no afecta de igual manera a todos los individuos ni a todos los grupos sociales. En la dialéctica comparativa escogida, existe una mayor influencia y presencia de este proceso en el ámbito urbano que en el medio rural. De igual manera, no todas las partes del sistema alimentario se transforman al mismo tiempo ni de la misma forma. Cuando este proceso de cambio cultural y de transculturación de la alimentación está en su fase inicial, afecta a los elementos periféricos del modelo alimentario, a partir de entonces se produce una dinámica de negociación de los elementos que van a formar parte del modelo o que van a ser excluidos de él.

No se acepta el alimento global en tiempos y espacios alimentarios donde existe un revalorización de la tradición culinaria, que re-

quiere la presencia de lo local para la elaboración de aquellos platos que tienen un status elevado dentro de la dieta. El alimento local ocupa, por tanto, una posición central en la identidad alimentaria de pertenencia, y su selección reproduce la autonomía frente a la globalización. Por otra parte, la elección de lo global supone la racionalidad alimentaria del consumidor que tiene menos tiempo para la preparación y el consumo alimentario; y la búsqueda y admiración de la *alteridad modernizadora*. Por tanto, la selección de uno u otro alimento, local o global, se produce en función de su disponibilidad, del status, rol y significación social que éste tiene asociada; así como de las posibilidades de obtención del potencial consumidor.

En este contexto, la carne tiene un status elevado dentro de la cultura alimentaria local, aunque su acceso es desigual dependiendo si el entorno es rural o urbano. Su obtención y consumo produce diferenciación social, por lo que podemos decir que la posibilidad de acceso a este alimento constituye un indicador que permite analizar el grado de globalización de una población y/o de un modelo alimentario.

### Bibliografía

- AUBAILLE-SALLENAVE, Françoise (2000), "La Méditerranée... une cuisine? des cuisines?". *Qantara. Magazine des cultures arabe et Méditerranée* 36. *Boire et Manger en Méditerranée*, Institut du Monde Arabe, Paris, pp. 30-34.
- BOURDIEU, Pierre (1988), *Cosas dichas*, Barcelona, Gedisa.
- CARRASCO, Silvia (1992), *Antropologia i alimentació. Una proposta per a l'estudi de la cultura alimentària*, Documents Universitat Autònoma de Barcelona, Servei de Publicacions, Bellaterra.
- CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús (1993), *Antropología de la alimentación*, Eudema Madrid.
- — — — — (Comp.) (1995), *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbre*, Universitat de Barcelona, Barcelona.
- CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús y GRACIA, Mabel. (2005), *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*, Ariel, Barcelona.
- CRENN, Chantal. (2001), "Modes de consommation des ouvriers agricoles originaire du Maroc installés dans la région de Sainte Foy-

La-Grande en Libournais (Gironde)", *Conference ICAF Webjournal. Regards croisés sur les pratiques alimentaires en Europe*. N° special Octobre 2001.

CHARFI, Faika y ZOUARI, Sameh. (2000), "L'évolution des dépenses de consommation en Tunisie. Un reflet des pratiques alimentaires". En ESSID, Yassine (ed). *Alimentation et pratiques de table en Méditerranée*, Colloque du GERIM. L'Institut Français de Coopération de Tunis, Tunis, pp. 201-215.

DE LABARRE, Matheu (2001), "Modernidad y alimentación: ¿Hacia una «aculturación culinaria»?". En *Quaderns de la Mediterrània*. Institut Català de la Mediterrània d'Estudis i Cooperació, Barcelona.

DURÁN MONFORT, Paula. (2005), "Selección alimentaria : disponibilidad y representación social del alimento. La carne halal y los espacios de distribución en el área mediterránea". En GRACIA, Mabel y MILLÁN, A (coord), *Alimentación, salud y cultura : enfoques antropológicos*. Revista Trabajo Social y Salud n° 51. Zaragoza.

— — — — — (2005), "Globalización y Autonomía alimentarias en el Mediterráneo. Observación sobre los espacios de distribución. El caso de España y Túnez.", en IZQUIERDO, F y DESRUES, T (coords.) *Actas del Primer congreso del Foro de Investigadores sobre el Mundo Árabe y Musulmán (FIMAM) (Bellaterra-Barcelona 17-19 de marzo de 2005)*, Barcelona, Fimam, 2005. ISBN 84-609-6707-7. <http://www.fimam.org/d.htm>

ESSID, Yassine (2005) "Tunis et ses mets de la rue". *Qantara. Magazine des cultures arabe et Méditerranéenne* 55. Proche. Orient. Le pluralisme obstiné, Institut du Monde Arabe, Paris, pp. 41-44.

— — — — — (2004), "El modelo alimentario tunecino: ¿arbitrario cultural o determinante económico?". En MILLÁN FUERTES, Amado. (comp), *Arbitrario cultural. Racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal. Homenaje a Igor de Garine*, Huesca, La Val de Onsera.

— — — — — (2003), "Les références historiques des nourritures tunisiennes. Présentation et glossaire". En GOBERT, E-G. *Usages et rites alimentaires des tunisiens*, Mediacom, Tunis.

— — — — — (2000), "Les métiers alimentaires dans l'économie urbaine d'après les ouvrages de *hisba*". En ESSID,

Yassine(ED). *Alimentation et pratiques de table en Méditerrané*, Colloque du GERIM. L'Institut Français de Coopération de Tunis, Tunis, pp. 255-267.

- (2000), "Bonheur des mangeurs d'olives". *Qantara. Magazine des cultures arabe et Méditerranéenne* 36. *Boire et Manger en Méditerranée*, Institut du Monde Arabe, Paris, pp. 41-44.
- FLANDRIN, Jean-Louis (2000), "Les frontières de l'interdit", *Qantara. Magazine des cultures arabe et Méditerranéenne* 36. *Boire et Manger en Méditerrané*, Institut du Monde Arabe, Paris, pp. 35-40.
- GARINE, Igor de (2000), "Antropología de la alimentación y autenticidad cultural". En GRACIA ARNAIZ, M (comp). *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Ariel Antropología, Barcelona, pp. 9-13.
- (2000), "El consumisme i l'antropòleg", *Revista d'Etnologia de Catalunya* 17, pp. 8-15.
- GARINE, I. D. (2002), "Antropología de la alimentación autenticidad cultural", en GRACIA, M (ed.) *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación cultura en España*, Barcelona: Ariel Antropología.
- GRIGNON C., GRIGNON Ch. (1980), "Styles d'alimentation et goûts populaires", en *Revue Française de Sociologie*, vol. 21, n° 4.
- (1980), *Consommations alimentaires et styles de vie : contribution à l'étude du goût populaire*, INRA, Paris.
- GOBERT, Ernest-Gustave (2003), *Usages et rites alimentaires des tunisiens*, Mediacom Tunis.
- GOODY, Jack (1995), *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, Editorial Gedisa, Barcelona.
- GRACIA ARNAIZ, Mabel (2002), "La alimentación en el umbral del siglo XXI: una agenda para la investigación sociocultural en España". En GRACIA ARNAIZ, Mabel (comp). *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Ariel Antropología, Barcelona, pp. 15-38.
- (1996), *Paradojas de la alimentación contemporánea*, Icaria Barcelona.
- (1997), *La transformación de la cultura alimentaria. Cambios y permanencias en un contexto urbano (Barcelona, 1960-1990)*, 1er Premio Marqués de Lozoya 1995, MEC, Madrid.

- HERPIN, N. (1980), "Comportements alimentaires et contraintes sur les emplois du temps", en *Revue Française de Sociologie*, vol. 21, n° 4.
- (1984), "Panier et budget : l'alimentation des ouvriers urbains", en *Revue Française de Sociologie*, vol. 25, n° 4.
- INSTITUT NATIONAL DE LA STATISTIQUE (2000), *Enquete National sur le Budget, la Consommation et le Niveau de Vie des Menages. Volume B. Resultats de l'Enquête Alimentaire et Nutritionnelle*. Ministère du Développement et de la Coopération Internationale. République Tunisienne.
- MECHIN, Colette (1997), *La symbolique de la viande*, en [http://www.lemangeur-ocha.com/uploads/tx\\_smilecontenusocha/08-symbolique\\_de\\_la\\_v viande.pdf](http://www.lemangeur-ocha.com/uploads/tx_smilecontenusocha/08-symbolique_de_la_v viande.pdf)
- MILLÁN FUERTES, Amado (2004), "Racionalidad e irracionalidad alimentarias. La problemática del arbitrario sociocultural". En MILLÁN FUERTES, Amado. (comp), *Arbitrario cultural. Racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal. Homenaje a Igor de Garine*, Huesca, La Val de Onsera, pp.29-47.
- (Coord) (2000), "Transculturació, consum i alimentació". *Revista d'Etnologia de Catalunya* 17.
- (Coord) (2000), "Cultures alimentàries i globalització". *Revista d'Etnologia de Catalunya* 17.
- (1998), "Acerca del status animal". En AVILA, R, FOURNIER, D, RUIZ, M<sup>a</sup> T (Coord), *Ensayos sobre la alimentación culinaria. Estudios del hombre*. Universidad de Guadalajara, Gaudalajara, Jalisco, México, 7.
- (1996), "Factores condicionantes de la selección alimentaria. Una aproximación sociocultural". En VICENTE CASTRO, F. Et. Al. (Eds), *Identidad y fronteras culturales*, Badajoz.
- POULAIN, Jean-Pierre (2002), *Sociologies de l'alimentation: les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Presses Universitaires de France.
- RENARD, M.C. (1999), "The Interstices of Globalization: The Example of Fair Coffee", en *Sociologia Ruralis*, 39(4).
- TANSEY, G. and WORSLEY, T. (1996), *The Food System, A Guide*, Earthscan Publication Ltd. London.

- TOZY, Mohammed y LAKHASSI, Abderrahmane (2004), "Le Maroc des tribus. Mythe et réalités". En DAWOD, Hosham. *Tribus et pouvoirs en terre d'Islam*, Armand Colin, Paris, pp. 169-200.
- VELASCO, Honorio (2003), Ponencia presentada en el Seminario de Antropología de la Alimentación, EIMAH, Universidad de Zaragoza, curso escolar 2002-2003.
- ZABBAL, François (2000) "<World cuisine> en Méditerranée". *Qantara. Magazine des cultures arabe et Méditerranée* 36. *Boire et Manger en Méditerranée*, Institut du Monde Arabe, Paris, pp. 28-29.