

## ***Conclusion : Préserver les systèmes d'alimentation méditerranéens pour la sécurité alimentaire***

Ce qui est important pour les pays méditerranéens dont les traditions culinaires ont survécu aux agressions de la modernité, c'est de mettre en place des mesures d'intervention sérieuses et structurées visant à garantir la « survie » des produits alimentaires traditionnels tout en reconnaissant les réalités du contexte moderne et les exigences d'un mode de vie moderne. Ceci aidera à préserver la structure de base du régime et de ses composantes et permettra ainsi d'assurer la continuité d'un système d'alimentation traditionnelle dont les précieuses qualités nutritionnelles ont fait leurs preuves. Un certain nombre de mesures doivent être prises pour appuyer une telle initiative dans plusieurs domaines tout au long de la chaîne alimentaire, depuis le producteur jusqu'au marché. Adapter les recettes afin de raccourcir le temps de préparation est tout aussi important que d'assurer de façon durable la disponibilité des produits alimentaires traditionnels et de chercher la meilleure forme pour les placer et les faire accepter sur les marchés modernes.

Un certain nombre de produits traditionnels, en raison d'une demande continue, ont trouvé leur chemin jusque sur les marchés modernes. Le blé précuit concassé fermenté dans du lait suivant une très ancienne méthode traditionnelle qui est commune à l'Égypte et aux pays de la Méditerranée orientale, à quelques différences près au niveau des détails, en est un exemple. Il est maintenant produit de façon commerciale et présenté sous plusieurs formes finales, y compris sous forme de poudre prête à l'emploi. Dans ce contexte, le fait que l'extension de la protection de l'indication géographique d'origine aux membres de l'OMS a été incluse dans la déclaration de la conférence de Doha marque le premier pas stratégique vers une protection des produits traditionnels et typiques de la région méditerranéenne (De Castro P. 2002). Cela permettra de garantir le maintien de la qualité des denrées traditionnelles, de décourager la fraude et de renforcer la valeur de prestige, dont le manque est une des raisons pour lesquelles les populations indigènes les délaissent pour se tourner vers des produits alimentaires de style occidental plus attrayants.

L'introduction de denrées alimentaires traditionnelles dans la restauration de masse comme dans les institutions, les écoles ou les hôpitaux peut mettre fin à la limitation de l'utilisation des produits traditionnels à la seule sphère privée, à la maison. Il est intéressant de remarquer que, bien que l'industrie du tourisme ait su tirer parti avec succès des aliments traditionnels, les différentes institutions dans les pays du Sud de la Méditerranée semblent préférer adopter des menus de type occidental dans la planification de leurs menus.

La préservation des menus, plats et divers produits traditionnels associés au mois du jeûne du Ramadan parmi les populations musulmanes, notamment dans les pays du Sud de la Méditerranée, est un facteur qui aide à préserver la tradition

culinaire associée au Ramadan. L'attachement à ces habitudes alimentaires est si fort que, malgré l'augmentation importante du coût des denrées traditionnellement consommées pendant le Ramadan, les ménages au pouvoir d'achat limité font un effort supplémentaire et consacrent une part plus importante de leur budget aux repas pendant ce mois.

Au final, l'attachement des Méditerranéens à leur culture alimentaire les préserveront-ils des méfaits de la transition alimentaire déjà bien amorcée ? Si la sécurité alimentaire quantitative semble à peu près assurée partout, la sécurité qualitative demeure une question en suspens, liée certes aux choix des consommateurs, mais aussi à la non implication des acteurs de la chaîne alimentaire et des pouvoirs publics. La mise en œuvre de réelles politiques plurisectorielles cohérentes semble incontournable si la sécurité alimentaire des populations est un objectif de société en Méditerranée.