

Isabelle JABIOT, Université Paris Ouest Nanterre La Défense, « Beldi-Roumi » : Qualification fluctuante de produits et d'êtres vivants à Chefchaouen (Rif occidental, Maroc)

Les qualifications *beldi-roumi* existent pour une diversité de produits et d'êtres issus du monde animal et végétal, pour des produits de consommation courantes, et pour désigner des individus. Les deux termes sont fondés sur une appréhension du « local » et de « l'étranger ». *Beldi* renvoie à ce qui vient d'ici, « du bled », et *roumi* à ce qui vient d'ailleurs. Il est généralement admis que les produits *beldi* désignent les produits issus d'une production domestique par opposition aux productions industrielles ou provenant de l'extérieur occidental et chrétien (Rachik, 1997 – Simenel, 2010 - Starter, 2004).

Dans cette communication, il s'agira de restituer toute la richesse et la complexité du réel que révèlent ces termes vernaculaires concernant l'appréhension et les traitements sociaux et culturels d'une diversité de ressources agricoles et pastorales produites et consommées dans et autour de Chefchaouen.

Les données ethnographiques recueillies révèlent d'une part des perceptions plus complexes et nuancées de l'altérité et de l'identité. Le référent à l'occident peut être absent pour certains produits et le *roumi* peut désigner des variétés et des produits venant d'autres régions du Maroc (cas de variété d'oliviers *roumi*). De plus, bien que les deux termes n'existent pas l'un sans l'autre, la dichotomie n'est pas toujours exclusive et uniquement duale (existence d'autres classes d'oliviers aux côtés des classes *beldi* et *roumi*). En somme, les deux qualifications et les sens dont elles sont porteuses sont sujets à la diversité.

D'autre part, l'attribution de ces caractères n'est pas fixe et définitive. Les qualifications *beldi* et *roumi* varient selon des critères d'ordre biologique, de provenance et d'origine géographique, et sont fonction de l'étape et du mode de production tout autant que des contextes sociaux d'énonciation. Des processus de « beldiisation » du *roumi* et de « roumiisation » du *beldi* sont courants et pas uniquement discursifs (poussin *roumi* acheté au souk devenant suite à un traitement domestique une poule *beldi* pondant des œufs *beldi*). De même les qualités associées à ces termes ne peuvent se contenir dans un schéma opposant valorisation-dévalorisation, le *beldi* et le *roumi* sont successivement valorisés ou dévalorisés selon divers critères.

En somme, il s'agit de qualifications et d'appréciations fluctuantes, parfois temporaires et redéfinies au grès des contextes sociaux et des types d'êtres ou de produits concernées. Une attention particulière sera portée sur ce qui se joue au sein de l'élevage caprin urbain (scientification des classifications animales, lecture anthropomorphique du troupeau et de la reproduction des chèvres et boucs *beldi* et *roumi*). Derrière l'appellation *beldi*, c'est le savoir-faire des producteurs qui est valorisé, soit la manipulation faite par l'homme. L'opposition *beldi/campagne* - *roumi/ville* est renégociée par l'intermédiaire des producteurs urbains. La ville est productrice de *beldi*, qualité associée à un savoir-faire spécifique. Néanmoins à Chefchaouen, l'équivalence entre *beldi* et terroir ne va pas de soi même si l'attrait commercial du *beldi* est largement utilisé par les vendeurs au souk comme par les programmes de développement local.

Bibliographie citée

Hassan Rachik, « *Roumi* et *beldi* », *Égypte/Monde arabe, Première série, Les visions de l'Occident dans le monde arabe*, [En ligne], mis en ligne le 08 juillet 2008. URL : <http://ema.revues.org/1656>. Consulté le 30 août 2013.- Romain Simenel, « *Beldi / Roumi* : une conception marocaine du

produit de terroir, exemple des Aït Ba'amran», dans *Hesperis-Tamuda*, numéro spécial « Patrimoine et patrimonialisation au Maroc » dirigé par M. Berriane, 2010, XLV, p. 167-176.

Gilles Sarter, « Entre *beldi* et *roumi* : préférences des consommateurs urbains et production de poulets au Maroc », dans *Cahiers Agricultures*, 2004, Volume 13, Numéro 1, p.75-78.