

*Buen provecho* en espagnol signifie bon appétit! Et les argentins n'en manquent pas.

L'alimentation en Argentine rime avec bombance et excès. Que trouve-t-on dans leur assiette? Tout d'abord de **la viande, et plus spécialement du bœuf**.

On pourrait classer les argentins dans la catégorie des carnivores. Les argentins consomment en moyenne 70kg de viande de boeuf par an tandis que les français n'en consomment que 22kg par an. L'argentine produit l'un des meilleurs bœufs du monde et en grande quantité. La viande de bœuf s'invite dans des préparations culinaires très variées valorisant toutes les parties de l'animal, des morceaux les plus nobles jusqu'aux abats. Mais le moment privilégié pour la déguster est *l'asado*. Ce barbecue typiquement argentin s'organise souvent en famille, le dimanche.

Les argentins peuvent également compter sur **une offre variée de fruits et légumes**, tout au long de l'année, étant donné la diversité des zones climatiques du pays.

En dehors de ces produits de base, les argentins consomment principalement des produits transformés industriellement. Il semble que l'Argentine importe très peu de produits alimentaires transformés et la plupart d'entre eux sont estampillés « Industria Argentina ». Les produits céréaliers comptent notamment de nombreux additifs. **L'Argentine est le second producteur mondial d'organismes génétiquement modifiés (OGM)**

, particulièrement pour le soja. Mais sur l'étiquette des produits, il est pourtant bien difficile de trouver une mention à ce sujet.

**Les argentins aiment le sucre.** Beaucoup de produits consommés quotidiennement en contiennent : dulce de leche, glaces, bonbons, biscuits. Par exemple, il est impossible de trouver un yaourt nature et très difficile de trouver du café moulu sans sucre ajouté. Ce goût pour le sucré se traduit par la consommation importante de boissons gazeuses. La bouteille de soda remplace souvent le pichet d'eau sur la table. Sur cette table, trônent aussi des sauces en tout genre, de type mayonnaise ou ketchup, qui accommodent tous les plats. Par ces quelques aspects, le mode de consommation argentin ressemble à celui des états-uniens.

**Un français en Argentine ne trouvera pas de fromage à son goût.** En effet, on ne rencontre que du fromage frais ou à pâte cuite, n'offrant aux papilles qu'un goût assez neutre et homogène. Le fromage se consomme principalement dans des salades et des sandwiches, ou fondu sur les pizzas.

Au delà des habitudes alimentaires quotidiennes, **la gastronomie argentine** présente bien des attraits par son ouverture aux influences étrangères. La colonisation espagnole est évidemment le principal apport de la culture gastronomique argentine. On retiendra notamment les ragoûts de viande et les célèbres

[\*empanadas\*](#)

(chaussons farcis d'une préparation à base de viande ou de poisson). De l'immigration italienne

du XIXe siècle, les argentins ont aussi hérité des glaces, des pizzas et des pâtes avec l'art de les accommoder.

En dépit du mode d'alimentation quotidienne pas toujours équilibré et de produits trop aseptisés, **on peut retenir quelques démarches alternatives**. On voit fleurir de plus en plus d'épiceries « bio » ou autres offres revendiquant une provenance locale et des pratiques agricoles saines. A Mendoza, un marché hebdomadaire présente des produits issus d'une agriculture locale et raisonnée. Par ailleurs, un réseau de distribution directe du producteur au consommateur a vu le jour. Les prix étant les mêmes que sur le marché classique, ce système ne s'adresse pas forcément aux consommateurs aisés, mais aux personnes de toute classe sociale sensibilisées.

On découvre ainsi en Argentine, des modes de consommation dans lesquels transparaissent comme ailleurs, **la coexistence d'un système agro-industriel dominant face à des démarches plus respectueuses de la qualité des produits et de l'environnement**.

Voir aussi l'article [Sur les chemins du vin](#)