Document generated on 10/12/2024 12:45 a.m.

Diversité urbaine

Du tajine à la poutine
Le cas de l'alimentation de jeunes Maghrébins nés au Québec et de leurs parents
From tajine to poutine
Eating Habits among Young Maghrebis Born in Quebec and Their Parents

Alain Girard and Pierre Sercia

Volume 9, Number 2, Fall 2009

URI: https://id.erudit.org/iderudit/039388ar
DOI: https://doi.org/10.7202/039388ar

See table of contents

Publisher(s)

Groupe de recherche diversité urbaine
CEETUM

ISSN

1913-0694 (print)
1913-0708 (digital)

Explore this journal

Cite this article

Girard, A. & Sercia, P. (2009). Du tajine à la poutine : le cas de l'alimentation de jeunes Maghrébins nés au Québec et de leurs parents. *Diversité urbaine*, *9*(2), 73–98. https://doi.org/10.7202/039388ar

Article abstract

This paper explores eating habits and representations along with the process of their transformation among migrant populations from the Maghreb living in Montreal. We interviewed children from the third level of primary school and teenagers from the first level of secondary school along with a few of their parents. This study continues the line of research developed by Pierre Sercia (2007, 2004), which focused on the social integration of immigrant students. The transformation process is defined as one of creolization in a multicultural alimentary social space and is characterized by the presence of integration, fusion and differentiation processes.

Tous droits réservés © Groupe de recherche diversité urbaine et CEETUM, 2009

This document is protected by copyright law. Use of the services of Érudit (including reproduction) is subject to its terms and conditions, which can be viewed online.

https://apropos.erudit.org/en/users/policy-on-use/

érudit

This article is disseminated and preserved by Érudit.

Érudit is a non-profit inter-university consortium of the Université de Montréal, Université Laval, and the Université du Québec à Montréal. Its mission is to promote and disseminate research.

https://www.erudit.org/en/

Du tajine à la poutine
Le cas de l'alimentation de jeunes Maghrébins nés au Québec et de leurs parents

From tajine to poutine
Eating Habits among Young Maghrebis Born in Quebec and Their Parents

Alain Girard
Pierre Sercia

Résumé / Abstract

Cet article porte sur les pratiques et représentations alimentaires ainsi que sur leurs processus de transformation, chez des populations migrantes issues du Maghreb et vivant à Montréal. Il relate les résultats d'entrevues de groupes réalisées auprès d'élèves de troisième cycle du primaire et de premier cycle du secondaire et auprès de leurs parents. Cette étude s'inscrit dans la continuité des recherches de Pierre Sercia (2007, 2004) portant sur l'intégration sociale des élèves fréquentant les écoles ethnoreligieuses. Les processus de transformations des pratiques alimentaires sont présentés comme des phénomènes de créolisation dans un espace social alimentaire multiculturel caractérisé par des logiques d'intégration, de fusion et de différenciation.

This paper explores eating habits and representations along with the process of their transformation among migrant populations from the Maghreb living in Montreal. We interviewed children from the third level of primary school and teenagers from the first level of secondary school along with a few of their parents. This study continues the line of research developed by Pierre Sercia (2007, 2004), which focused on the social integration of immigrant students. The transformation process is defined as one of creolization in a multicultural alimentary social space and is characterized by the presence of integration, fusion and differentiation processes.

Mots clés : Alimentation, immigration, créolisation, famille, représentations.

Keywords: Eating, immigration, creolization, family, representations.

Objectif

Dans un premier temps, l'objectif de cet article est de présenter une problématique assez large, sous la forme d'une revue de littérature des tendances contemporaines les plus significatives sur la question de l'alimentation au sein de la sociologie et de l'anthropologie sociale. Ce survol nous permettra de poser le problème des transformations des pratiques et des représentations de l'alimentation dans un champ conceptuel adéquat. En effectuant ensuite un retour sur les principaux éléments de cette problématique, nous proposerons un cadre théorique pour l'analyse de ces transformations chez des populations migrantes. Dans un second temps, nous exposerons une analyse d'une série d'entrevues à caractère qualitatif que nous avons réalisées auprès d'enfants et de parents issus des communautés musulmanes du Maghreb. Nous leur avons posé des questions sur leurs habitudes et préférences alimentaires de même que sur leurs pratiques de l'activité physique et de leur consommation médiatique. Cet article fait suite aux travaux de Sercia (2007, 2004) dans le domaine de l'intégration des populations musulmanes et maghrébines au Québec.

Problématique

Le phénomène migratoire prend sans cesse de l'ampleur au Québec, particulièrement depuis les vingt dernières années. La décennie 2000 a vu le nombre moyen d'immigrants par année doubler par rapport à celui de la décennie 1980 (passant de 22 000 à 40 963). Cependant, depuis 2004, la tendance se situe au-delà de 44 000 personnes par année (Institut de la statistique du Québec). Pour la décennie 2010, ce nombre devrait osciller autour de 50 000 personnes par année, selon les prévisions démographiques du gouvernement du Québec (ministère de l'Immigration et des Communautés culturelles 2007). À ce rythme, dans quelques années, la province comptera sur son territoire plus d'un million d'individus qui ne sont pas nés ici. Dans ce contexte, les familles immigrantes contribuent aujourd'hui au renouvellement de la population montréalaise dans une proportion d'environ 40 % (Battaglini et Gravel 2000), car c'est à Montréal que 74 % des immigrants décident de s'établir. La présence de plus en plus massive d'individus issus d'horizons géographiques, culturels et sociaux des plus variés a pour conséquence une plus grande hétérogénéité des populations et des modes de vie.

Pour la plupart des immigrants, s'établir dans un nouveau pays est source de nombreux bouleversements de la vie quotidienne, du rapport à soi et aux autres (Opare-Obisaw *et al.* 2008; Renard *et al.* 2006; Rumbaut

1997; Sercia 2004). L'expérience migratoire demande également un effort considérable d'adaptation au climat, à la langue, aux institutions, aux pratiques politiques, aux modes de vie, aux traditions et à la sociabilité du pays d'accueil. Elle ébranle les repères qui fondent l'identité personnelle ou collective. Les manières de manger, de cuisiner, de partager la nourriture ainsi que les représentations sociales qui leur sont liées n'échappent pas à ces bouleversements et à ces restructurations, bien au contraire (Cole 2006; Duque-Páramo 2004; Jonsson *et al.* 2002; Unger *et al.* 2004). « [E]n particulier pour ce qui concerne l'alimentation, l'immigration induit en effet de nouveaux comportements alimentaires faits d'emprunts de nouvelles habitudes et d'abandons de pratiques traditionnelles. Une adaptation souvent délicate qui n'est pas sans conséquence sur la santé de ces populations » (Poisson 2003 : 2). Les transformations des modèles alimentaires à la suite de la migration sont des phénomènes d'un grand intérêt sur le plan de la connaissance de la diversité culturelle, de la santé publique et de la transformation des identités individuelles et collectives (Gravel et Battaglini 2000). L'analyse de ces transformations nous permet de saisir les mutations auxquelles est en proie la cellule familiale des immigrants, ainsi que les impacts de ces mutations sur les valeurs, les pratiques et les représentations sous-jacentes aux institutions familiales (Foner 1997; Himmelgreen *et al.* 2007; Ziegler 1977).

Dans le cas des populations migrantes, l'étude des pratiques alimentaires permet un regard privilégié sur les processus de socialisation et sur les différents mécanismes de l'intégration sociale, autant dans les domaines du public et du privé, du quotidien et du festif, que de l'individuel et du collectif. D'une manière générale, l'immigration donne lieu à la production de nouvelles pratiques alimentaires qui intègrent, de façon plus ou moins cohérente ou conflictuelle, deux systèmes socioculturels distincts d'organisation de ces pratiques : celui de la culture d'origine et celui de la culture[1] du pays où l'on a décidé de « planter sa tente ». Comme le fait remarquer E. Calvo à propos des transformations que subissent les habitudes alimentaires de ces populations :

> [elles] concernent aussi bien les types de cuisines préparées et les plats les plus consommés, la structure des repas et les unités de commensalité et de sociabilité alimentaire, que les systèmes d'organisation socioculturels de l'alimentation englobant tant les représentations sur les fonctions de l'alimentation, sur les attributions des compétences que des estimations valoratives du « présent » et du « passé » alimentaire (1997 : 52).

Cadre théorique. De l'alimentation à ses transformations : manger dans un espace social alimentaire interculturel

L'anthropologie sociale et la sociologie ont largement démontré que l'acte de manger va bien au-delà de la simple prise alimentaire afin d'assurer les besoins énergétiques de l'organisme. Cet acte est un phénomène social, historique, culturel, matériel et symbolique en lien avec l'ensemble des dimensions de l'existence et de l'organisation sociale. En cela, il est un « fait social total », pour reprendre l'expression introduite par Marcel Mauss dans son *Essai sur le don* (1980 [1950]). La nourriture que l'on consomme est un support d'identité collective large, elle transcende sa matérialité et devient une représentation symbolique de la nation. En effet, elle cristallise le souci d'une affirmation, d'une continuité, d'une histoire et d'une appartenance commune profondément incorporée (Flandrin et Montanari 1996; Schnapper 1994; Thiesse 1999). Quand nous mangeons, nous n'incorporons pas seulement des calories, des vitamines, des fibres ou des protéines, mais aussi de la culture (ou, si l'on veut, des symboles et tout un système de significations), qui n'est autre que de l'histoire collective incorporée[2].

Si elle possède une dimension identitaire (des plus grands groupes aux plus petits), l'alimentation agit aussi comme marqueur social, car elle renvoie à une représentation de « l'étranger » ou plus largement de « l'autre » (celui qui ne mange pas comme « nous ») et de ses habitudes alimentaires, non seulement par ce qu'il mange, mais aussi par la manière dont il mange et prépare sa nourriture. L'alimentation agit également comme marqueur dans la mesure où « elle est une expression du jeu des ressources et des contraintes caractéristiques de positions sociales, ainsi que des représentations qui sont rattachées à ces positions » (Régnier *et al.* 2006 : 8). Les manières de table et les choix alimentaires révèlent donc la position hiérarchique qu'occupent les individus dans l'espace social, celle-ci étant tributaire de leur capital économique, social et symbolique (Bourdieu 1979; Grignon et Grignon 1980; Mennell *et al.* 1992; Warde *et al.* 1999). L'alimentation et tout ce qui gravite autour – comme les manières de table, la commensalité, les rythmes, les séquences, l'organisation spatiale et temporelle – sont structurés par une normativité fortement instituée, socialement et culturellement différenciée. Pour les enfants, particulièrement, les repas sont un moment privilégié pour l'apprentissage et la transmission d'un grand nombre de normes sociales (Chiva 1992; Marquis et Shatenstein 2007; Ochs et Shohet 2006) : rythme des repas, règles de bienséance, respect de la nourriture, souci de l'équilibre alimentaire, respect des autres, apprentissage des goûts (et expérience des dégoûts) et identification du « comestible » (la plupart du temps culturellement délimité).

Si l'alimentation est intimement liée à la formation et à la reproduction de l'identité personnelle, familiale ou collective, elle est aussi liée à l'unité d'un groupe, notamment par la commensalité. Cette dernière circonscrit, d'une certaine façon, les contours de cette communauté par le regroupement de certaines personnes autour de la table et par l'exclusion de certaines autres. Cette commensalité, qui est une dimension de la sociabilité, constitue une mise en scène, originalement actualisée dans un contexte précis d'individus en interaction, des règles imposées par la socialité. Cette dernière correspond à l'ensemble des déterminismes sociaux, culturels et institutionnels qui pèsent sur les acteurs sociaux (ici les mangeurs) et régulent leurs pratiques en général. Le concept de sociabilité, quant à lui, désigne en quelque sorte l'espace de liberté des individus dans leurs rapports sociaux et la dimension créative des pratiques sociales et culturelles (Corbeau 2002, 1997). Ainsi, le fait social de manger est non seulement empreint d'une forte normativité, mais comporte également des dimensions symbolique et anthropologique en ce qu'il constitue un rapport au monde qui participe de sa construction (Fischler 1990; Hubert 1991; Lalonde 1992).

Les modèles alimentaires qui comprennent un classement du comestible, un répertoire culinaire, une commensalité, une temporalité et des critères de différenciation ainsi que les représentations qui les sous-tendent s'inscrivent dans une histoire collective et se transmettent entre les générations. Pour ce qui est de l'alimentation quotidienne, cette transmission est massivement le fait des femmes, un phénomène transculturel et transhistorique, mais aussi socialement construit. Les dimensions de la sociabilité, du symbolique, de l'identité, de la normativité et de la transmission prennent toutefois une signification toute particulière pour des individus issus de la migration. Ces derniers sont en effet souvent confrontés à la difficulté de se procurer et de préparer les aliments familiers, tout en entrant en contact avec le modèle alimentaire dominant qui infléchit leurs repères, leurs pratiques et leurs représentations de l'alimentation (Calvo 1982; Harbottle 1997; Himmelgreen *et al.* 2007; Renzaho et Burns 2006). Ces transformations vont donner lieu à des processus de résolution (ou de régulation) des conflits entre deux systèmes de normes : un système intériorisé du pays d'origine qui dicte « ce qui doit être fait », et un système dont les dispositions sont progressivement acquises (ou du moins apprises) au cours de la socialisation et de l'adaptation à un nouvel environnement socioculturel. Ces processus de résolution structurent « ce qu'il est possible de faire »; c'est ainsi que l'on peut parler d'innovation alimentaire et culturelle. Les liens des populations migrantes à leurs modèles alimentaires sont à la fois complexes et très puissants. Les sociologues et les ethnologues qui se sont intéressés à ces populations « ont

montré que les caractéristiques alimentaires, dont on connaît le rôle central dans la construction des identités et du sentiment d'appartenance, se maintiennent alors même que d'autres éléments pourtant centraux de l'identité comme l'usage de la langue ont disparu » (Poulain et Tibère 2000 : 226).

Il existe plusieurs concepts (adaptation, intégration, assimilation, acculturation, hybridation, créolisation, métissage) qui tentent de circonscrire ces processus de transformations des modes de vie. Selon nous, celui de créolisation nous paraît avoir les qualités heuristiques, descriptives et analytiques nécessaires pour cerner d'une manière adéquate les phénomènes qui nous intéressent. Cette acception du concept est contestée, sans doute à cause de son caractère polysémique ou du rapprochement qu'elle induit avec les caractéristiques et l'histoire de populations spécifiques des Antilles, du Brésil, de la Louisiane ou des îles de l'océan Indien comme La Réunion et l'île Maurice, que l'on reconnaît comme créoles.

Nous retiendrons essentiellement de ce concept qu'il permet de circonscrire certaines dimensions de l'espace social alimentaire où sont présentes à la fois des logiques intégratives d'unification et de différenciation, d'identification et de distanciation, en contexte multiculturel. Le concept d'espace social alimentaire, élaboré par J.-P. Poulain (2002), permet de rendre compte des différents éléments constitutifs des modèles alimentaires et de leur organisation en systèmes. Cet espace est composés de six dimensions : l'espace du mangeable, le système alimentaire, l'espace du culinaire, l'espace des consommations, la temporalité alimentaire et l'espace de différenciation sociale. S'inspirant des approches de J.-P. Poulain (*ibid.*), de M. Wieviorka (1996) et de C. Taylor (1994), L. Tibère propose cette définition du concept de créolisation qui coïncide avec l'acception que nous proposons :

> La créolisation renvoie aux processus d'innovation culturelle qui découlent des contextes multiculturels; il s'agit selon moi des dynamiques réciproques et des logiques identitaires qui articulent intégration et différenciation et sous-tendent la « gestion » de la différence et des tensions qui l'accompagnent. L'espace social créolisé procède d'une situation de « fusion sous tensions » et s'articule simultanément autour d'un ensemble culturel commun et d'univers porteurs de spécificité. Cette configuration est produite par les dynamiques identitaires qui, tantôt intègrent dans un héritage commun, tantôt excluent et distinguent; les individus puisent dans la multiplicité des ressources disponibles et agencent les représentations et les pratiques pour exprimer la différenciation et/ou l'identification à tels ou tels univers culturels (2005 : 1-2).

L'auteure américaine Nancy Foner généralise l'acception du concept à tout assemblage (*blend*) de significations, de perceptions ou de pratiques sociales qui émergent après la migration (1997 : 967).

On peut établir de grandes différences entre les dynamiques d'intégration et de socialisation des parents nés à l'extérieur du pays d'accueil et celles de leurs enfants nés sur place. En effet, le contact répété et quotidien des enfants avec la culture dominante et ses moyens de diffusion tels que l'école, les médias, le cercle d'amis et les activités socioculturelles pèse très lourd dans la socialisation des jeunes de familles immigrantes (Sercia 2004). Il devient parfois difficile pour les parents de transmettre certaines caractéristiques de leur culture d'origine, dont les pratiques alimentaires et les savoirs culinaires. Les enfants de familles migrantes adoptent souvent les comportements des autres jeunes de leur âge (toute provenance confondue) et prennent une « distance critique » par rapport à l'héritage culturel de leurs parents. Dans ce contexte, les repas en famille prennent une très grande importance. En fait, ces derniers sont structurants pour l'unité familiale. Autrement dit, c'est lors des repas que les habitants d'une maison deviennent véritablement une famille (Beardsworth et Keil 1997; Kaufmann 2005). Afin de maintenir le lieu de cette unité, les mères déploient des astuces qui relèvent de la négociation entre les tendances centrifuges au sein de la famille et la créolisation du style alimentaire.

Méthodologie

La population ciblée est constituée d'élèves de troisième cycle du primaire et de premier cycle du secondaire, majoritairement d'origine maghrébine[3] et fréquentant deux écoles confessionnelles musulmanes de Montréal. Ils ont été rencontrés le midi, à l'heure du repas, dans leurs écoles respectives. L'origine culturelle des informateurs a été choisie en considérant l'importance de la représentation sociale des communautés musulmanes et maghrébines au Québec. En effet, la population musulmane au Québec est passée d'environ 54 000 à environ 125 000 entre 1997 et 2007. Les ressortissants maghrébins constituent 17,39 % de la population immigrante accueillie entre 2004 et 2008 (ministère de l'Immigration et des Communautés culturelles 2009).

Nous avons effectué des entrevues semi-directives de groupe au sein d'échantillons de convenance composés d'enfants de 10 à 14 ans. Les groupes formés respectent les catégories généralement admises dans cette démarche, soit celles des 10 à 12 ans et des 13 à 14 ans. Les entrevues, d'une durée

d'environ cinquante minutes chacune, ont été réalisées avec des groupes non mixtes de quatre personnes. Nous avons rencontré 49 enfants au total : 11 garçons et 13 filles de la cinquième année du primaire, ainsi que neuf garçons et 16 filles de la seconde année du secondaire. La surreprésentation des filles au secondaire est due au fait que, dans cette école, elles sont en plus grand nombre pour ce groupe d'âge et que nous avons voulu toutes les rencontrer. Une très large majorité de ces enfants sont nés au Québec. Les formulaires d'autorisation parentale qui ont été utilisés incluaient aussi une section sollicitant la participation des parents à des entrevues du même type, qui n'ont jamais été réalisées en présence des enfants. Ainsi, nous avons obtenu la participation de huit parents originaires du Maroc et de l'Algérie (trois femmes et cinq hommes). Toutes les entrevues ont été enregistrées puis retranscrites intégralement.

L'information recueillie concerne les habitudes alimentaires des enfants comme leur niveau de consommation de fruits et de légumes, leurs préférences alimentaires, le contenu de leur boîte à lunch[4], ainsi que leur niveau d'activité physique et leurs habitudes de consommation médiatique. Les types de données dont nous disposons sont des comportements déclarés, et par conséquent non observés. Cependant, nous avons pu connaître le contenu des boîtes à lunch, puisque les entrevues avaient lieu à l'heure du dîner et que nous demandions aux jeunes de s'y présenter avec leur repas.

Analyse des résultats

Alimentation, santé et responsabilité

Bien que, dans le cadre de cet article, nous n'analysons que les réponses des entrevues qui portaient sur l'alimentation, nous désirons toutefois souligner la grande familiarité de tous les enfants rencontrés avec certains aspects de la culture du groupe dominant d'un point de vue alimentaire, médiatique et langagier. En effet, le profil général de leurs représentations et de leurs comportements alimentaires déclarés et observés, leur pratique de l'activité physique, les émissions de télévision qu'ils regardent et leur type de fréquentation d'Internet sont similaires aux comportements qu'on peut observer chez la jeune population québécoise en général. Ce constat est d'autant plus remarquable qu'on ne peut guère attribuer cette similitude à l'influence qu'auraient pu exercer des camarades de classe issus de la société d'accueil ou d'autres communautés culturelles dans le cadre scolaire. Rappelons-le, ces deux écoles n'accueillent que des enfants de familles de confession religieuse musulmane. De surcroît, les parents de ces enfants sont en majorité originaires des pays du Maghreb.

D'entrée de jeu, quand on leur demande s'ils se considèrent en santé, les enfants mentionnent immédiatement les liens étroits entre celle-ci, l'alimentation et l'activité physique, et ce, sans que nous y ayons fait référence :

> *Moi, oui, je crois, avec ce que je mange, que je suis en santé* (fille, 10 ans);
>
> *Non, je mange pas bien, mes parents me disent toujours de manger, je refuse, j'aime pas la viande* (fille, 10 ans);
>
> *C'est pas très bon, je ne fais pas beaucoup de sports puis je mange pas de fruits du tout, mais je mange quand même des légumes puis, à chaque jour, je dois manger comme une barre de chocolat au moins, c'est ça* (fille, 13 ans);
>
> *Mais non, ma grossesse, je suis gros, mais je consomme trop d'aliments qui ne sont pas bons pour la santé* (garçon, 13 ans).

Nous n'avons obtenu que deux réponses qui font référence à des contraintes externes, à des facteurs qui échappent au contrôle de ces jeunes. La seconde est cependant paradoxale puisqu'elle témoigne du fait que cette jeune fille peut exercer des choix en matières alimentaires et même choisir des mets défendus *:*

> *Oui parce que ma mère me donne des aliments à manger, mais juste parfois comme un petit peu de gras, mais à la maison on mange juste des légumes puis du riz* (garçon, 10 ans);
>
> *Oui, moi je crois que je suis en santé parce que dans ma maison par exemple, à l'école je prends certains mets défendus, mais à la maison toujours de la cuisine normale, c'est de la cuisine, pas vraiment végétarienne, mais toujours des légumes, des salades* (fille, 13 ans).

Ces réponses vont dans le sens des résultats d'une enquête internationale de l'Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires[5] (OCHA) dirigée par C. Fischler qui a mis en relief la récurrence transculturelle de cette forte corrélation au niveau des représentations entre santé et alimentation dans de nombreux pays occidentaux, chez des populations adultes. Elle est particulièrement marquée dans les pays anglo-saxons. Bien que cette étude ne se penche pas sur les représentations et comportements alimentaires des jeunes ou des populations migrantes, elle n'en constitue pas moins un portrait de « l'éthos alimentaire » qui structure l'horizon dans lequel se présente l'alimentation dans le contexte des sociétés industrialisées. Cette enquête révèle en outre que c'est une tendance nord-américaine que d'incriminer les habitudes de consommation de nourriture pour de bons ou de mauvais états de santé.

Cela dénote une tendance à mettre en cause le comportement général des individus plutôt que la qualité des produits eux-mêmes (une tendance plus généralisée en Europe), l'offre alimentaire ou l'environnement en général.

Quand on leur demande s'ils se considèrent en santé, les jeunes que nous avons rencontrés, particulièrement les adolescents, répondent : « Oui, si je mange bien », et « non, si je mange mal » (du fastfood, des « cochonneries »). Cela témoigne d'une représentation un peu magique de l'alimentation : ils imaginent les incorporations (de « bonnes » ou de « mauvaises nourritures ») comme ayant des effets immédiats et quasi mécaniques sur leur corps. On remarque aussi qu'autant les plus jeunes d'entre eux que les adolescents se montrent sensibles et réceptifs aux injonctions sociales de « manger correctement » et de faire de l'activité physique. Ainsi, ils semblent avoir intériorisé les valeurs et certaines représentations contemporaines de ces pratiques faisant l'objet de maintes campagnes et politiques publiques destinées aux jeunes, ce qui est sans doute une bonne chose. Cependant, ces valeurs et ces représentations, dans les sociétés occidentales contemporaines, convergent et se structurent dans des incitations qui renvoient « implicitement ou explicitement chacun à sa responsabilité individuelle, qui est de faire les bons choix, de maîtriser ses désirs et ses appétits. Cette pression vient autant de l'industrie […] que de la médecine et des pouvoirs publics » (Fischler 2002 : 7). Les campagnes de sensibilisation, les politiques publiques et les messages nutritionnels ou médicaux incitent, d'une manière générale, les populations à assumer la responsabilité de leurs choix. On peut mettre en perspective les réponses de ces jeunes avec la mise en place, dans les sociétés hypermodernes, d'une conception individualiste, volontariste et parfois instrumentale[6] de l'alimentation. Celle-ci prend le relais, sans les faire disparaître, de modèles plus collectifs, empreints de références à une tradition, culturellement déterminés et ancrés dans une mémoire et un vécu collectif partagés. Les parents que nous avons rencontrés semblent partager ces modèles.

> *Oui, le plat c'est important, puis que tout le monde soit assis, on attend que tout le monde commence en même temps, qu'on mange en même temps, il y a une prière avant de commencer puis rappeler la prière de la fin. Ça, c'est des choses qu'on apprend aux enfants quand ils sont petits, quand ils grandissent ils oublient ça ou on va leur rappeler, disons, il y a une formule qu'ils peuvent dire, ça peut remplacer ce qu'ils ont oublié et puis c'est ça. Donc, c'est important qu'on soit réuni, ça c'est très important, qu'il y ait un plat communautaire, que tout le monde mange ça, qu'on se partage* (femme, parent);

> *Moi je crois que ce sens du partage qu'on a, c'est… ça fait partie de notre religion, de notre culture. Le sens du partage, c'est pas juste dans les familles qu'on se partage le plat* (homme, parent).

Il n'est pas question d'attribuer la structure des pratiques alimentaires et surtout des représentations des jeunes au seul individualisme de type nord-américain, ou d'affirmer que ces jeunes sont objectivement responsables de leur choix et que ces choix se font librement. Selon nous, cet aspect est toutefois important pour comprendre les modes de subjectivation propres aux sociétés hypermodernes dans lesquelles vivent ces jeunes. La publicité, les médias, les pairs, la culture de consommation et les contraintes temporelles jouent également un rôle prépondérant dans le façonnement des représentations du corps et de l'alimentation. Ils façonnent aussi les goûts, les préférences et les rythmes des prises alimentaires. Le statut socioéconomique est aussi déterminant dans les habitudes alimentaires et dans les profils de consommation. Notons au passage que tous les parents que nous avons rencontrés travaillent et que les jeunes ont déclaré, dans la majorité des cas, qu'au moins un de leurs deux parents avait un emploi.

Préférences et habitudes alimentaires

Le déjeuner

Les jeunes rencontrés déclarent des habitudes alimentaires assez homogènes. Tout d'abord, leur petit déjeuner se compose la plupart du temps de céréales et de lait, sinon de pain et de produits à tartiner ou encore de pain au chocolat. En semaine, il est pris souvent seul, chacun déjeunant selon ses goûts et les obligations de son emploi du temps. Ces ajustements aux contraintes du mode de vie occidental sont une caractéristique récurrente chez la plupart des populations migrantes. Le petit déjeuner est en général le moins socialisé des repas des groupes immigrants (Calvo 1982; Hassoun 1996; Ossipow 2000), celui qui perd le plus rapidement sa spécificité culturelle et s'occidentalise « apparemment sans conflit ni difficulté. La réunion du groupe est peu ritualisée et les valeurs présentes peu nombreuses. L'acculturation dans cette prise d'aliments ne porterait pas atteinte aux principaux traits culturels de l'alimentation du groupe » (Calvo 1982 : 406-407).

Les garçons nous ont déclaré manger régulièrement des produits contenant du chocolat (pain au chocolat, céréales au chocolat, barres de chocolat, *brownies*, lait au chocolat) le matin. Aucun n'a déclaré omettre de déjeuner. Plus préoccupant, cependant, est le fait que plus de la moitié des filles du secondaire (que nous avons rencontrées) sautent carrément ce repas d'une

manière régulière, disant qu'elles n'ont pas d'appétit ou qu'elles n'ont pas le temps. Aucune de ces jeunes filles ne nous a confié suivre un régime, mais la plupart associent la prise de nourriture avec les problèmes de poids quand on leur demande ce qu'il faut manger pour être en santé. Plusieurs études montrent que les jeunes filles, dans leur tentative de maîtriser leur poids et leur silhouette, ont tendance à réduire leurs prises de nourriture au lieu de modifier leurs pratiques et styles alimentaires en général ou de faire plus d'activité physique (Carrière 2003 : 40; Ledoux *et al.* 2001 : 330; Tremblay *et al.* 2005; Tremblay *et al.* 2003 : 1100-1105).

Plusieurs jeunes filles nous ont déclaré ne prendre qu'une collation peu substantielle au milieu de la matinée, composée très souvent de chocolat, et ce, même lorsqu'elles n'avaient pas déjeuné. Ce comportement peut mener à des difficultés de concentration à l'école, à des carences en calcium, en magnésium ou en vitamines, et, plus globalement, à un apport calorique et nutritionnel hebdomadaire insuffisant[7] (Boucher 2001 : 2; Bratigny 2001 : 1).

Le dîner à l'école

Les deux écoles où nous avons enquêté n'offrent pas de service de cantine. Les enfants et les adolescents doivent donc apporter leur propre dîner. Environ la moitié des enfants du primaire et du secondaire interrogés disent faire eux-mêmes leur lunch, ou faire part de ce qu'ils désirent manger à leurs parents (en l'occurrence à leur mère). Voici quelques réponses à la question : « Est-ce que ce sont tes parents qui préparent ton lunch? » Elles sont représentatives de l'ensemble des réponses obtenues.

> *C'est moi, le repas est facile à faire comme du riz, un pita, ça, c'est facile; des sandwichs, tout ça, des pizzas des fois c'est moi qui le fait et des fois, quand je suis fatiguée, je ne peux pas les faire. C'est ma mère qui le fait* (fille, 10 ans);
>
> *À chaque fois, je change. Des fois je le fais, des fois elle me les fait* (garçon, 10 ans);
>
> *Moi, bien, c'est elle qui va décider le dîner, mais si je pique ma crise elle va changer pour quelque chose que j'aime* (fille, 13 ans);
>
> *Moi, généralement, ma mère me demande ce que je veux manger cette semaine et je lui dis qu'elle m'apporte, comme le dimanche je lui dis ce que je veux manger, elle va acheter des affaires et la semaine je fais mes sandwichs* (fille, 13 ans).

Le contenu des dîners à l'école témoigne, de la part des parents, d'une logique de l'accommodement. La plupart du temps, ces derniers s'efforcent de plaire aux jeunes ou leur donnent la responsabilité de faire le menu. Les goûts des enfants sont déterminants et ceux-ci tiennent à les faire valoir. Cette attitude rejoint une tendance nord-américaine, mise en relief par l'étude de l'OCHA dont nous avons fait mention précédemment (Fischler et Masson 2008), d'attachement des individus aux notions de choix individuel et de liberté alimentaire, même s'il s'agit, dans le cas des jeunes rencontrés, d'une « liberté dans la conformité », tous mangeant à peu près la même chose.

Quant au contenu de leur boîte à lunch, il est très similaire d'un enfant à un autre. La base de leur dîner se compose de sandwichs ou de « pizzas-pochettes »[8] comme élément principal. Nous avons observé qu'un peu plus de la moitié seulement apportaient des fruits frais (souvent mis là par la mère), que les légumes frais, cuits ou crus, étaient chose rare et que les boissons de fruits sucrées en portion individuelle étaient massivement présentes.

Pour le lunch du midi, dont la plupart disent assumer la confection ou le choix des aliments, on voit émerger « un phénomène de dissonance entre les normes (sociales ou diététiques) intériorisées et les pratiques réelles » (Poulain 2001 : 2). Tous ces jeunes nous ont rappeler l'importance de manger des portions quotidiennes de fruits et de légumes frais de même que d'avoir une alimentation variée afin de maintenir un bon état de santé. Cependant, à voir le contenu de leur boîte à lunch, ils n'agissent pas conformément à cette représentation fortement intériorisée. Cette dissonance se manifeste au moins pour le repas du midi, mais se reflète également dans leurs préférences alimentaires. Selon C. Fischler (1990) et J.-P. Poulain (2001), elle est le propre des mangeurs hypermodernes (surtout nord-américains ou de culture anglo-saxonne) pour qui l'alimentation ne va plus de soi, mais procède d'un acte réfléchi, de l'impression d'un choix personnel traversé de tensions et de contradictions qui ne trouvent plus de résolution dans un système normatif unifié (la « sagesse des nations », un modèle alimentaire traditionnel ou la nourriture de maman). On ne saurait négliger cependant qu'à l'adolescence, l'influence des pairs et sans doute aussi des médias pèsent lourd dans les comportements, ce qui n'enlève rien au paradoxe.

Les préférences alimentaires

Quand on leur demande de parler de leurs préférences alimentaires, les réponses obtenues diffèrent selon les groupes d'âge. Les plus jeunes (9-10 ans) présentent une palette de préférences très variée d'aliments et de prépa-

rations, avec un attachement encore très perceptible aux plats préparés par la mère. On y trouve autant les plats traditionnels du pays d'origine des parents que les plats plus cosmopolites ou « transculturels » (repas de pâtes alimentaires, « pâté chinois » et produits de restauration rapide). Pour les jeunes adolescents (13-14 ans), la préférence va nettement à ces derniers; la palme d'or va à la pizza, suivie des hamburgers et des frites, du poulet rôti, de la poutine, des repas de pâtes alimentaires et, plus marginalement, des plats avec du riz. On peut formuler l'hypothèse que, pour ces jeunes, affirmer leurs préférences alimentaires leur permet à la fois de faire valoir leur individualité, dans une période de leur existence où l'affirmation de soi prend une grande importance, et de pouvoir prendre part à la « société nord-américaine » et à ses modèles de consommation. Cette étape constitue donc une distanciation par rapport à la famille (et peut-être aussi par rapport aux origines ethniques) et un rapprochement avec ce qu'ils perçoivent comme étant des caractéristiques désirables de la société globale.

Dans les deux groupes d'âge, nous n'avons pas observé de différences significatives entre les réponses des garçons et des filles tant au niveau de leurs préférences que du contenu de leur boîte à lunch. Toutefois, soulignons que les adolescentes que nous avons rencontrées n'apprécient pas beaucoup les viandes rouges et disent des viandes en général qu'on doit en manger avec modération. Ces déclarations sont à mettre en rapport avec de nombreuses études montrant que les femmes (ici des femmes adultes) apprécient très modérément les viandes rouges et qu'elles ne les préparent souvent que pour plaire au mari et aux hommes de la maison (Beardsworth *et al.* 2002; Beardsworth et Keil 1997; Murcott 1982; Rappoport *et al.* 1993). Il y aurait donc des aliments symboliquement plus associés aux hommes et d'autres plus aux femmes; la viande rouge, celle du bœuf plus particulièrement, étant nettement associée à des caractéristiques masculines. À ce sujet, les adolescentes rencontrées semblent en phase avec les tendances observées dans maints pays industrialisés (nous n'avons pas de données à ce propos pour les pays du Maghreb).

Soulignons par ailleurs que ces jeunes doivent manger selon la prescription religieuse (*halal*) qui interdit de manger le porc sous toutes ses formes (y compris sous forme de gélatines) ainsi que les animaux qui n'ont pas été préalablement saignés. Ces contraintes supposent de discriminer certains aliments et donc d'user d'une forme de discipline personnelle. Nous émettons l'hypothèse que cette obligation religieuse, dans le contexte nord-américain, serait susceptible d'accroître la réflexivité[9] alimentaire. Elle incite en effet à faire des choix alimentaires explicites et à les assumer, en vertu de règles

collectives propres au groupe, mais s'inscrivant tout de même d'une manière distincte dans l'espace social alimentaire. En principe, l'interdiction porte sur toutes les formes de contagions, ce qui veut dire qu'on ne peut pas manger dans un restaurant où l'on sert du porc (du bacon, par exemple). Interrogés à ce sujet, les jeunes disent « fermer les yeux ». Évoquons à ce sujet le fait surprenant qu'aucun des enfants rencontrés n'a fait mention de lui-même de son obligation de manger *halal*. Peut-être ne voulaient-ils pas reconnaître que leurs fréquentes visites dans des établissements de restauration rapide constituent une transgression, puisqu'on ne peut savoir ce qui a été cuit sur les plaques chauffantes et que le bœuf des hamburgers n'est sans doute pas *halal*.

Les soupers. Sur le rôle des enfants dans les transformations culturelles

Les parents et les jeunes que nous avons rencontrés ont souligné la souplesse de la préparation et de la consommation des repas du soir. En effet, selon la journée, on sert des plats qui ont une signature traditionnelle, québécoise (bien que beaucoup des jeunes et à peu près tous les parents aient confié avoir des difficultés à identifier une cuisine « vraiment québécoise »), cosmopolite (surtout les plats de pâtes et de riz), mais aussi souvent des inventions personnelles de la mère et qui empruntent à diverses traditions. On l'a vu aussi, il y a un assouplissement et une adaptation des règles de la commensalité. Il devient par exemple possible de manger seul, de ne plus attendre que toute la famille soit présente ou que le père soit arrivé à la maison pour s'attabler, de manger des choses différentes de ce qui est proposé, etc. C'est lors de ce repas qu'on observe le mieux les processus de créolisation, l'émergence de nouvelles formes culturelles. Voici quelques témoignages :

> *Parce que ma mère des fois elle amène des fois des livres de recettes d'ici, elle cherche ce qu'il y a de bon, elle le fait* (garçon, 14 ans);

> *Chez nous, comme par exemple chez moi à la maison, c'est un mélange. On mange des plats traditionnels, mais les enfants, ils mangent plus les plats comme peut-être je ne sais pas si le pâté chinois c'est un plat typiquement québécois* (homme, parent);

> *Oui, on mange nos plats traditionnels, ça c'est vrai, mais si vous voyez l'évolution par exemple moi ça fait 21 ans que je suis ici. Oui, je cuisine toujours marocain, mais c'est pas tout le temps. Par exemple mes enfants ils commencent à avoir des goûts différents, comme il a dit, bon le deuxième, mon deuxième enfant il aime manger du riz. Nous dans notre tradition à nous, on mange pas le riz* (femme, parent);

> *Quand je regarde ma semaine peut-être j'ai cuisiné une fois marocain et le reste, c'est un mélange, je ne sais même pas c'est quoi là, c'est un mélange, voyez peut-être des fois aussi on fait des poutines, des fois, ça change beaucoup, mais ça va de soi, on n'y pense même pas* (femme, parent).

La tendance est donc à la préparation de repas du soir « simplifiés »[10] et empruntant à diverses traditions culinaires, souvent réinterprétées et adaptées. Les mères réservent alors les plats traditionnels maghrébins, longs à préparer, pour des moments permettant davantage la socialisation, pour les fêtes ou les événements à caractère religieux. Ces pratiques, chez de nombreuses communautés culturelles et ethniques, donnent lieu, selon Calvo (1982), à la constitution de « plats totems ». Ces derniers consistent en « un plat ethnique (c'est-à-dire culturellement très spécifique) qui, à la suite de l'émigration, va subir une revalorisation culturelle. Il se dégage de la confrontation entre les différents styles alimentaires au point de pouvoir devenir, à l'occasion, l'objet médiateur d'une identité » (*ibid.* : 240). Dans le cas des cultures maghrébines, le couscous ou le tajine jouent ce rôle.

Autant les parents que les jeunes nous ont déclaré apprécier ces moments où l'on peut profiter du temps en famille. Les déjeuners se prennent généralement aussi ensemble les fins de semaine et, bien que l'on ne sert que rarement des mets « traditionnels du matin », on tient à recréer la sociabilité propre à un repas familial : prendre son temps, échanger et partager des expériences et des valeurs.

Certes, on peut constater une relative désaffection des jeunes interrogés pour des modèles alimentaires « traditionnels » et des goûts (le « système des saveurs ») véhiculés et entretenus, dans la mesure du possible, par leurs parents. De plus, réunir tous les membres d'une famille pour le repas (une commensalité forte) est de plus en plus difficile en semaine.

> *On prépare des choses par exemple de chez nous, mais ils trouvent que c'est beaucoup plus pratique d'aller chercher un sandwich chez McDonald ou n'importe où. C'est plus pratique, ils gagnent du temps, les jeunes, nos jeunes* (femme, parent);

> *C'est des choses qui sont en train de se perdre malheureusement. Les enfants n'ont pas le temps, la femme travaille, elle est trop stressée, le mari est fatigué et je pense qu'on commence à perdre nos habitudes de là-bas* (femme, parent);

> *Bon, vous les appelez pour le dîner, ils te disent j'ai un devoir [que] je dois finir, j'ai une recherche, je dois la finir, vous voyez, j'ai ceci, j'ai cela. Alors que dans notre temps c'était sacré, le moment du dîner, c'était le dîner puis c'était le silence, c'était le rituel, c'était le cérémonial si vous voulez, mais ce sont des choses qui sont en train de se perdre dans le monde entier, avec la vitesse actuelle de l'époque* (femme, parent).

On assiste alors à une valorisation des moments où tous se retrouvent réunis à table, particulièrement les fins de semaine autour d'un mets traditionnel ou qui plait à toute la famille. On pourrait dire que c'est en mangeant un vrai repas ensemble que les individus d'une maison deviennent une « vraie famille ». L'apparente désaffection des jeunes pour les modèles alimentaires et les goûts de leurs parents est un phénomène complexe, d'autant plus que ces jeunes vivent des « chambardements identitaires » personnels et familiaux dus à leur âge, mais aussi dans leurs rapports à leur ethnicité et à la société globale. La question de ces rapports et de leur articulation demande à être creusée, car de nombreux auteurs remarquent que derrière un apparent partage ou une acceptation des normes sociales du groupe dominant se profile souvent une interprétation différente de celles-ci. Selon N. Foner (1997), il existe une acceptation différenciée des normes et des valeurs de la société d'accueil au sein d'une même famille immigrante. Par exemple, elle souligne que les femmes sont en général plus enclines que les hommes à endosser de nouvelles normes et valeurs dans la mesure où celles-ci vont accroître leur autonomie et améliorer leur condition (*ibid.* : 970). Elles sont également plus ouvertes à l'innovation alimentaire que les hommes, entre autres parce qu'elles veulent répondre aux goûts des enfants et parce qu'elles recherchent des aliments et des techniques de préparation qui leur économiseront du temps, ce qui, en général, n'était pas un critère avant la migration, nous ont-elles déclaré. Il en est de même pour les enfants, pour qui ces valeurs ou ces normes élargissent leur espace de liberté à l'intérieur de la cellule familiale et dans leurs rapports sociaux et favorisent le développement de leur individualité. À cet effet, la manifestation de leurs préférences alimentaires joue un rôle dans l'affirmation de leur identité.

Si de nombreux facteurs issus de la culture et de l'organisation sociale dominantes déterminent les rythmes des prises alimentaires ainsi que les types d'aliments consommés (en fonction du temps disponible pour l'achat et la préparation – qui sont des facteurs importants, tous les parents nous l'ont confié), les enfants jouent toutefois un rôle décisif dans les changements alimentaires et culturels de la cellule familiale. Nabila Krika, médecin chargée de mission à Migration Santé (en France), observe ainsi que :

> Ce sont les enfants qui font évoluer l'alimentation vers un mode plus occidental. Dans certains pays africains et asiatiques, on ne consomme pas de fromage et les femmes ont du mal à goûter une cuisine ou un mets qui ne leur est pas familier. C'est souvent par leurs petits qu'elles vont y goûter progressivement. Passées les premières réticences face à des produits inconnus, il semble qu'il y ait une grande confiance des mères envers les produits occidentaux. Le revers viendra plus tard avec l'attrait des fastfoods (sic), des snacks et des chaînes de boulangerie industrielle… Les enfants affirment rapidement leur goût pour une cuisine française simplifiée (à base de poulets rôtis, pommes de terre, pâtes, laitages…) et la réclament lors des repas du soir. Parfois même, ils ne veulent plus de repas du pays (Poisson 2003 : 3).

C'est également ce que reflètent les propos de plusieurs parents interrogés :

> *C'est plus facile pour eux la pizza, macaroni [au] fromage, hot-dogs, hamburgers, c'est tout ce qu'ils veulent manger. Donc, je les oblige à manger, à prendre leur soupe, et après ils mangent ce qu'ils veulent* (femme, parent);
>
> *Dans le fond on est obligé, avec les enfants on est obligé de changer* (homme, parent);
>
> *Oui, je cuisine toujours marocain, mais c'est pas tout le temps. Par exemple, mes enfants, ils commencent à avoir des goûts différents, comme il a dit, bon le deuxième, mon deuxième enfant il aime manger du riz. Par exemple, moi, si je regarde ma semaine ça se peut que trois ou quatre fois par semaine je cuisine du riz, O.K. c'est un à-côté plus comme je vous ai dit soit du steak, soit du poulet au four avec une salade, ça, ça n'a rien à voir avec un plat marocain* (femme, parent).

De nombreuses études ont montré la récurrence de ces phénomènes dans plusieurs pays industrialisés et chez diverses populations migrantes (Burns 2004; Ghuman 2000; Jamal 1998; Jonsson *et al.* 2002; Renzaho et Burns 2006). Cette propension des parents à ouvrir des « négociations » avec leurs enfants non seulement à propos des habitudes alimentaires, mais aussi des tenues vestimentaires, de la marge de liberté, de la redéfinition des rôles au sein de la famille ou des autres institutions communautaires se constate dans plusieurs communautés culturelles et ethniques. À cet effet, Yanagisako (1985) et Foner (1997) font remarquer que les parents immigrants craignent de s'aliéner leurs enfants et de créer un ressentiment durable en leur imposant des règles « traditionnelles » trop strictes ou en déphasage avec les règles dominantes. Bien entendu, les changements de menus sont des sujets moins conflictuels que la religion, les rapports hommes/femmes et les mariages interethniques, mais ils sont néanmoins des brèches ouvertes dans le continuum socioculturel de ces familles. Un père nous dit par exemple :

> *Moi, mes enfants, c'est très important donc je veux les garder, c'est-à-dire ils doivent m'aimer comme je les aime. Donc, je vais faire tout ce qu'ils, pas ce qu'ils me demandent, mais en quelque sorte ce qu'ils aiment en quelque sorte. Donc, ils passent beaucoup de temps à l'extérieur pendant la semaine, donc quand ils reviennent, ils me disent je veux ça, je veux ça et il n'y a pas de problèmes* (homme, parent).

Ce témoignage rejoint celui des autres parents et confirme les tendances observées un peu partout dans le monde occidental pour les repas du soir. Rappelons que les repas simplifiés et occidentalisés sont plus faciles et surtout plus rapides à préparer, plus compatibles avec les modes de vie en vigueur qui forcent, en quelque sorte, à ne pas rester trop longtemps à table pour pouvoir s'adonner aux activités de la soirée (les devoirs, la télévision et, pour certains, le travail à la maison). Les mères de famille, bien qu'elles résistent dans un premier temps à cette occidentalisation, finissent en général par adopter ces pratiques, car elles leur laissent plus de temps pour elles-mêmes ou pour accomplir leurs autres tâches.

Conclusion

Bien qu'ayant un caractère exploratoire, ces entrevues nous ont permis de relever quelques aspects de la créolisation alimentaire et nous ont aiguillés sur des pistes d'analyse sociologiquement riches. En effet, les réponses des enfants, des adolescents et des parents nous ont permis d'esquisser un portrait de la manière dont les individus que nous avons rencontrés recomposent leur sociabilité alimentaire, d'observer que cette dernière est faite d'emprunts et de conservation entraînant de nouvelles formes de pratiques alimentaires. Elles ont aussi montré qu'on assiste à une baisse de l'emprise normative « par le haut » des pratiques alimentaires. Si ce phénomène n'est pas le propre des populations migrantes, ces dernières le vivent cependant de façon différente. En d'autres mots, le poids des traditions et la « sagesse des nations », dans un cadre sociétal contemporain et multiculturel, ne suffisent plus à fixer et à faire circuler des normes intériorisées qui baliseraient l'horizon des pratiques alimentaires. Ces normes sont dorénavant multiples et « extériorisées »; leurs sources sont variées (diététistes, médecins, nutritionnistes, cercle des fréquentations, discours médiatiques et publicitaires) et les individus se « bricolent » ainsi des appareils normatifs qui ne sont pas exempts de paradoxes. Cette tendance sociétale propre aux sociétés industrielles avancées produit des rapports plus réflexifs à l'alimentation; celle-ci ne va plus de soi.

Les Maghrébins que nous avons rencontrés ont donc cherché, dans un premier temps, à reconstituer les plats qu'ils avaient coutume de manger et à

reproduire la commensalité et les règles de partage qui leur étaient propres. Ils ont par la suite lentement incorporé des éléments de la cuisine de l'espace social alimentaire dans lequel ils se trouvaient et la structure même de leur vie quotidienne ainsi que les rôles de chacun se sont transformés au contact de la nouvelle société.

De plus, nous l'avons vu, le rôle des enfants dans les familles immigrantes se trouve lui aussi transformé et en quelque sorte bonifié. Ceux-ci deviennent des agents de changements culturels, car ils introduisent de nouvelles pratiques au sein de la famille. Leurs goûts alimentaires se modifient au contact de la société d'accueil et ils rapportent ces goûts et ces saveurs à la maison. La littérature scientifique relate à ce sujet de nombreux cas où des parents, se méfiants d'aliments qu'ils ne connaissaient pas, se sont mis à les apprécier et à les intégrer à leurs « traditions familiales » (en concoctant du pâté chinois et des tourtières *halal* ou en mettant du ketchup sur les viandes rôties et même sur le couscous), une manière, encore une fois, de créoliser l'espace alimentaire familial.

> *Moi, ma mère, elle est venue ici en 2000, alors nous on mange… quand on mange, il y a toujours le ketchup sur la table. Alors un jour, je lui demande : « Est-ce que tu peux essayer? » Elle dit : « Non, non, jamais, je n'aime pas ça ». Pourtant elle n'a jamais goûté. Elle est restée trois mois bien je me rappelle son dernier mois, elle ne pouvait pas manger sans le ketchup, c'est question d'habitude aussi* (homme, parent).

Nos entrevues ont mis au jour une certaine dissonance (on pourrait même parler, dans le cas des adolescents maghrébins, d'une double dissonance) entre les normes et valeurs intériorisées – celles selon lesquelles il faut bien manger pour être en santé – et leurs pratiques réelles qui, au moins pour les repas du matin et du midi, ne correspondent pas tout à fait à des repas équilibrés. Ils vivent une dissonance également quant à leurs préférences alimentaires (qui vont presque unanimement, chez les adolescents, vers la nourriture de restauration rapide, la « néfaste *food* ») et le type de mets, de cuisine et de pratiques alimentaires hérités de leurs parents. Ces entrevues nous laissent supposer également que les jeunes partagent avec la société globale un certain « éthos » alimentaire qui tend à renvoyer cette dernière à une responsabilité personnelle dans la mesure où il revient aux individus de faire les bons choix, de maîtriser leurs désirs et leur appétit. En même temps, cet éthos suppose une plus grande souplesse normative qui permet le développement et l'expression des goûts personnels et l'adaptation des prises alimentaires à la temporalité des autres activités de la journée. Il implique donc aussi une certaine déstructuration des séquences traditionnel-

les des prises alimentaires et de leurs formes de sociabilité. Cette responsabilisation et cette individualisation sont cependant vécues sur un mode paradoxal. Enfin, il conviendrait d'approfondir les processus d'autonomisation et d'individualisation des adolescents au travers de leurs pratiques alimentaires et d'analyser l'état de la transmission du savoir culinaire entre les mères et les filles, ces dernières ne s'étant pas montrées intéressées, pour le moment, à cet « héritage ».

Notes biographiques

Alain Girard, M.A., est étudiant au doctorat en sociologie à l'Université du Québec à Montréal (UQAM). Titulaire d'une maîtrise en sociologie, il s'intéresse aux représentations sociales et aux transformations culturelles au cours du processus migratoire.

Pierre Sercia, Ph.D., est professeur au Département de kinanthropologie de l'UQAM. Titulaire d'un doctorat en éducation comparée et d'une maîtrise en mesure et évaluation, il s'intéresse à l'éducation, à la santé ainsi qu'aux questions traitant de l'interculturel.

Notes

[1] Le concept (ou la notion) de culture est l'un de ceux qui portent le plus à la polémique, souvent virulente, dans les sciences humaines et sociales. Nous ne supposons pas ici, quand nous parlons de culture, qu'il n'y a pas de conditions sociales, historiques et politiques objectives qui induisent des rapports différenciés, selon les groupes sociaux, aux dynamiques culturelles. La culture est non seulement un vecteur d'inclusion sociale et d'identité, mais aussi d'exclusion et d'altérité, comme l'ont démontré maints auteurs appartenant à la mouvance théorique des *cultural studies*, des *gender studies* et des *post-colonial studies*. Il en est de même pour le concept d'ethnicité qui ne renvoie nullement pour nous à une essentialisation de celle-ci, mais plutôt à des processus complexes de redéfinition des identités couplées à des processus « d'ethnicisation » de la part des groupes majoritaires d'autres groupes. À ce titre, les rapports à l'alimentation présentent des dynamiques différenciées selon les groupes sociaux. Il n'en reste pas moins qu'il existe également, selon nous, une dimension anthropologique au concept de culture et que cette dernière est encore prégnante bien que sujette à des remodelages contemporains. C'est à celle-ci que nous faisons référence à ce moment de l'analyse.

[2] Qu'on pense seulement aux plats nationaux (ou du moins aux aliments) qui en sont venus à représenter littéralement des nations : les pâtes alimentaires pour l'Italie, la choucroute pour l'Allemagne, le couscous pour le Maroc, le hamburger pour les États-Unis, les tacos pour le Mexique, le bœuf pour l'Argentine, la patate pour l'Irlande. Qu'on pense aussi à certains aliments qui constituent une denrée « identitaire » de base à caractère « civilisationnel » : le pain pour la civilisation occidentale, le riz pour la Chine et une grande partie de l'Asie, la semoule de blé pour le Maghreb, le maïs pour l'Amérique latine, etc.

[3] Les pays du Maghreb sont le Maroc, l'Algérie et la Tunisie.

[4] Le terme « boîte à lunch » est un québécisme que nous avons conservé et qui désigne un sac, ou une petite mallette, destiné à transporter le repas du midi au travail ou à l'école. Nous avons conservé aussi les termes de déjeuner, de dîner et de souper pour désigner les trois repas de la journée. Ils correspondent, dans l'espace francophone européen, selon la même séquence, au petit-déjeuner, au déjeuner et au dîner.

[5] Cette enquête a été réalisée auprès de 7000 personnes en France, en Italie, en Suisse, en Grande-Bretagne, en Allemagne et aux États-Unis et portait sur les attitudes vis-à-vis de l'alimentation, du corps et de la santé. Ces résultats sont publiés dans *Manger* sous la direction de Claude Fischler et Estelle Masson (2008).

[6] L'étude de l'OCHA révèle que près de la moitié des Américains et des Britanniques considèrent l'alimentation comme une activité essentiellement instrumentale et pensent conséquemment que : « *food is fuel for the body* ». Or, c'est dans ces pays, surtout aux États-Unis, mais aussi au Canada, que prévaut le plus cette conception individualiste et volontariste, qui rend l'individu responsable de ses choix alimentaires.

[7] C'est souvent le matin que sont consommés les produits laitiers riches en calcium et les céréales, deux types d'aliments auxquels on a ajouté vitamines et minéraux.

[8] Les pizzas-pochettes sont des produits alimentaires industriels. Elles consistent, comme leur nom l'indique, en une pizza repliée sur elle-même de sorte qu'elle se présente comme un demi-cercle de pâte avec la garniture à l'intérieur. Les adolescents en général sont très friands de ces produits. Leur très grande popularité est sans doute due aux effets des publicités ciblant les jeunes par les grandes compagnies agroalimentaires, ces dernières constituant une grande part des publicités destinées aux jeunes.

[9] Le concept de réflexivité est très important à la fois dans la sociologie et l'anthropologie contemporaines. Toutefois, la signification que l'on donne à ce concept dans ces deux disciplines peut comporter des nuances importantes. La sociologie actuelle utilise le concept de réflexivité dans le cadre d'une compréhension des transformations sociétales contemporaines des sociétés industrialisées avancées. Plusieurs auteurs dont U. Beck, A. Giddens et S. Lash (1994), mais aussi Z. Bauman (1991) montrent, entre autres, que dans les sociétés hypermodernes, l'affaiblissement des régulations sociétales par les institutions à caractère « universaliste », la montée d'un certain type d'individuation qui est celui de l'individualisme et la disparition à peu près complète de toute référence à une tradition, ont conduit les individus à adopter une conduite réflexive par rapport à leur existence. Ces derniers reconstruisent désormais eux-mêmes le sens de leurs pratiques, au travers une trame narrative qui définit également leur identité. Ainsi, concernant notre objet, on pourrait dire que l'alimentation, dans les sociétés hypermodernes, a cessé d'aller de soi et qu'elle n'est plus (ou significativement moins) insérée dans un contexte social et culturel qui lui donne un sens à priori, sans qu'il soit nécessaire pour les individus de le construire eux-mêmes. Cependant, et pour nous placer plutôt du point de vue de Bauman (*ibid.*) qui, à notre avis, propose la lecture la plus « sociologique » du phénomène, ce n'est pas parce qu'il y a effritement de la normativité institutionnelle que les individus ne cherchent plus l'assentiment du groupe d'appartenance pour légitimer leurs pratiques. Dans le cadre de cet article, la réflexivité prend donc un caractère ontologique. Cependant, dans le contexte spécifique de l'hypothèse que nous proposons ici, la réflexivité pourrait être comprise dans le sens où l'entend par exemple l'ethnométhodologie, comme le phénomène de création du sens qu'un individu met en œuvre lorsqu'il est confronté à une situation indexicale, c'est-à-dire comme pouvant receler l'évocation de tout un contexte et sur la base d'une distinction épistémologique entre les discours des acteurs sociaux et l'interprétation du chercheur. Il ne s'agit donc pas ici de création de sens comme résultat d'une érosion normative. Nous faisons plutôt référence à une acception proche de celle livrée par le concept d'« agentivité ».

[10] Par exemple, par le retrait d'un plat (soit l'entrée, soit le dessert) ou par la préparation d'un seul mets contenant tous les éléments de la prise alimentaire : pâté chinois, lasagne, spaghettis aux boulettes de viande, poulet rôti avec frites, etc.

Bibliographie

Battaglini, A. et S. Gravel, 2000. *Les mères immigrantes : pareilles, pas pareilles? Facteurs de vulnérabilité propres aux mères immigrantes en période périnatale*. Direction de la santé publique de Montréal-Centre, Unité Écologie humaine et sociale, Régie régionale de la Santé et des Services sociaux de Montréal-Centre.

Bauman, Z., 1991. *Modernity and ambivalence*. Oxford, Blackwell.

Beardsworth, A., A. Bryman, T., Keil *et al.*, 2002. « Women, men and food: the significance of gender for nutritional attitudes and choices », *British Food Journal*, vol. 104, nº 7, p. 470-491.

Beardsworth, A. et T. Keil, 1997. *Sociology on the menu. An invitation to the study of food and society*. London, Routledge.

Beck, U., A. Giddens et S. Lasch, 1994. *Reflexive modernisation. Politics, tradition and aesthetics in the modern social order*. Cambridge, Polity Press.

Boucher, B., 2001. *Adolescentes et obsession de la minceur. Risques des régimes restrictifs*. Enfants et adolescents : alimentation et éducation au bien manger. Dossier d'information. http://www.lemangeur-ocha.com/ [consulté le 23 avril 2009].

Bourdieu, P., 1979. *La distinction : critique sociale du jugement*. Paris, Éditions de Minuit.

Bratigny, M.-J., 2001. *Évolution de la consommation alimentaire des enfants. Quels conseils donner aux parents?* Enfants et adolescents : alimentation et éducation au bien-manger. Dossier d'information. http://www.lemangeur-ocha.com/ [consulté le 25 avril 2009].

Burns, C., 2004. « Effect of migration on food habits of Somali women living as refugees in Australia », *Ecology of Food and Nutrition*, vol. 43, nº 3, p. 213-229.

Calvo, E., 1997. « Toujours Africains et déjà Français : la socialisation des migrants vue à travers leur alimentation », *Politique africaine*, vol. 67, p. 48-55.

Calvo, M., 1982. « Migration et alimentation », *Social science information*, vol. 21, nº 3, p. 383-446.

Carrière, G., 2003. *Caractéristiques des parents et des enfants liées à l'obésité juvénile*. Rapports sur la santé – supplément au volume 14. Statistique Canada.

Chiva, M., 1992. « Le goût : un apprentissage », *in* C. Danziger (dir.), *Nourritures d'enfance. Souvenirs aigres-doux*. Paris, Autrement, coll. « Mutations/Mangeurs », nº 129, p. 160-167.

Cole, J., 2006. « A review of: "food in the migrant experience" », *Food and Foodways*, vol. 14, nº 1, p. 62-65.

Corbeau, J.-P., 1997. « Socialité, sociabilité ... sauce toujours! », *Revue Internationale de l'imaginaire*, numéro intitulé *Cultures, nourritures*, nº 245. Paris, Babel/Actes Sud, p. 69-81.

Corbeau, J.-P. et J.-P. Poulain, 2002. *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*. Paris, Éditions Prévat.

Duque-Páramo, M. C., 2004. *Colombian immigrant children in the United States: representations of food and the process of creolization*. PhD Thesis, Department of Anthropology, College of Arts and Sciences, University of South Florida.

Fischler, C., 2002. Dossier d'information pour le symposium international OCHA/ Congrilait Paris, 25 septembre 2002. http://www.lemangeur-ocha.com/ [consulté le 28 avril 2009].

Fischler, C., 1990. *L'homnivore. Le goût, la cuisine et le corps*. Paris, Odile Jacob.

Fischler, C. et E. Masson, 2008. *Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation*. Paris, Odile Jacob.

Flandrin, J.-L. et M. Montanari, (dir.), 1996. *Histoire de l'alimentation*. Paris, Fayard.

Foner, N., 1997. « The immigrant family: cultural legacies and cultural changes », *International Migration Review*, vol. 31, nº 4, p. 961-974.

Ghuman, P. A. S., 2000. « Acculturation of South Asian adolescents in Australia », *The British journal of educational psychology*, vol. 70, nº 3, p. 305-316.

Gravel, S. et A. Battaglini, 2000. *Culture, santé et ethnicité : vers une santé publique pluraliste*. Direction de la santé publique de Montréal-Centre, Unité Écologie humaine et sociale, Régie régionale de la Santé et des Services sociaux de Montréal-Centre.

Grignon, C. et C. Grignon, 1980. « Styles d'alimentation et goûts populaires », *Revue française de sociologie*, vol. 21, nº 4, p. 531-569.

Harbottle, L., 1997. « Taste and embodiment: the food and preferences of Iranians in Britain », *in* H. MacBeth (dir.), *Food preferences and taste*. Oxford, Berghahn Books, p. 175-185.

Hassoun, J.-P., 1996. « Pratiques alimentaires des Hmong du Laos en France : manger moderne dans une structure ancienne », *Ethnologie française*, vol. 26, nº 1, p. 151-167.

Himmelgreen, D., N. R. Daza, E. Cooper et D. Martinez, 2007. « "I don't make the soups anymore": pre- to post-migration dietary and lifestyle changes among Latinos living in West-Central Florida », *Ecology of Food and Nutrition*, vol. 46, nº 5, p. 427-444.

Hubert, A., 1991. « L'anthropologie nutritionnelle : aspects socio-culturels de l'alimentation », *Cahiers Santé*, nº 1, p. 165-168.

Jamal, A., 1998. « Food consumption among ethnic minorities: the case of British-Pakistanis in Bradford, UK », *British Food Journal*, vol. 100, nº 5, p. 221-227.

Jonsson, I. M., H. R.-M. Lillemor et I.-B. Gustafsson, 2002. « Cultural foodways in Sweden: repeated focus group interviews with Somalian women », *International Journal of Consumer Studies*, vol. 26, nº 4, p. 328-339.

Kaufmann, J.-C., 2005. *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire*. Paris, Armand Colin.

Lalonde, M. P., 1992. « Deciphering a meal again, or the anthropology of taste », *Social science information*, vol. 31, nº 69, p. 69-86.

Ledoux, M., L. Mongeau et M. Rivard, 2001. *Poids et image corporelle*. Rapport tiré de l'enquête sociale et de santé auprès des enfants et des adolescents québécois. Institut de la statistique du Québec, gouvernement du Québec.

Marquis, M. et B. Shatenstein, 2007. « Food choice motives and the importance of family meals: among immigrant mothers », *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research*, vol. 66, nº 2, p. 77-82.

Mauss, M., 1980 [1950]. *Sociologie et anthropologie*. Paris, Presses Universitaires de France.

Mennell, S., A. Murcott et A. H. van Otterloo, 1992. *The sociology of food. Eating, diet and culture*. Londres, Sage Publications.

Ministère de l'Immigration et des Communautés culturelles (MICC), 2009. *Tableaux sur l'immigration permanente au Québec 2004-2008*. Direction de la recherche et de l'analyse prospective. Québec, gouvernement du Québec.

Ministère de l'Immigration et des Communautés culturelles (MICC), 2007. *La planification de l'immigration au Québec pour la période 2008-2010*. Direction de la recherche et de l'analyse prospective. Québec, gouvernement du Québec.

Murcott A., 1982. « On the social significance of the "cooked dinner" in South Wales », *Social science information*, vol. 21, nº 4-5, p. 677-696.

Ochs, E. et M. Shohet, 2006. « The cultural structuring of mealtime socialization », *New Directions for Child and Adolescent Development*, vol. 2006, nº 111, p. 35-49.

Opare-Obisaw, C., D.A.G. Fianu et K. Awadzi, 2008. « Changes in family food habits: the role of migration », *Journal of Consumer Studies & Home Economics*, vol. 24, nº 3, p. 145-149.

Ossipow, L., 2000. « Dans la cuisine des immigrés : alimentation et acculturation en Suisse », *in* J.-P. Corbeau (dir.), *Cuisine, alimentation, métissages. Bastidiana,* nº 31-32, p. 243-256.

Poisson, D., 2003. « L'alimentation des populations migrantes : une adaptation délicate », *Alimentation et précarité*, vol. 22, p. 2-6.

Poulain, J.-P., 2002. *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Paris, Presses Universitaires de France.

Poulain, J.-P., 2001. *Les mutations des pratiques alimentaires. Le décalage entre normes et pratiques*. http://www.lemangeur-ocha.com/ [consulté le 2 mai 2009].

Poulain, J.-P. et L. Tibère, 2000. « Mondialisation, métissage et créolisation alimentaire. De l'intérêt du "laboratoire" réunionnais », *in* J.-P. Corbeau (dir.), *Cuisine, alimentation, métissages. Bastidiana,* nº 31-32, p. 225-241.

Rappoport, L., G.R. Peters et R. Downey *et al.*, 1993. "Gender and age differences in food cognition", *Appetite*, vol. 20, nº 1, p. 33-52.

Régnier, F., A. Lhuissier et S. Gojard, 2006. *Sociologie de l'alimentation*. Paris, Éditions La Découverte.

Renard, F., E. Martin et A. Deccache, 2006. « La vulnérabilité des enfants et des adolescents de familles migrantes », *Éducation Santé*, nº 209. http://www.educationsante.be/es/article.php?id=724 [consulté le 4 mai 2009].

Renzaho, A. M. N. et C. Burns, 2006. « Post-migration food habits of Sub-Saharan African migrants in Victoria: a cross-sectional study », *Nutrition & Dietetics*, nº 63, p. 91-102.

Rumbaut, R. G., 1997. « Paradoxes (and orthodoxies) of assimilation », *Sociological Perspectives*, vol. 40, nº 3, p. 483-511.

Schnapper, D., 1994. *La communauté des citoyens*. Paris, Gallimard.

Sercia, P., 2004. *L'intégration sociale des élèves fréquentant des écoles ethnoreligieuses au Québec*. Thèse de doctorat, Département d'éducation option administration et fondements de l'éducation, Faculté des études supérieures, Université de Montréal.

Sercia, P., 2007. « L'intégration linguistique des élèves fréquentant des écoles ethnoreligieuses au Québec », *Diversité urbaine*, vol. 7, nº 2, p. 43-59.

Taylor, C., 1994. *Multiculturalisme : différence et démocratie*. Paris, Aubier.

Thiesse, A.-M., 1999. *La création des identités nationales*. Paris, Éditions du Seuil.

Tibère, L., 2005. « Manger créole. L'alimentation dans les constructions identitaires à La Réunion », Communication présentée au XVIIe congrès de l'Association internationale des sociologues de langue française (AISLF) : *Sociologie et anthropologie de l'alimentation*, juillet 2004, Tours. http://www.lemangeur-ocha.com [consulté le 28 avril 2009].

Tremblay, M. S., C.E. Pérez et C. I. Ardern *et al.*, 2005. « Obésité, embonpoint et origine ethnique », *in* Statistique Canada, *Rapports sur la santé,* vol. 16, nº 4, p. 25-37.

Tremblay, S., S. Dahinten et D. Kohen, 2003. *Facteurs liés à l'autoévaluation de l'état de santé chez les adolescents*. Rapports sur la santé – supplément au volume 14. Statistique Canada.

Unger, J. B., K. Reynolds, S. Shakib *et al.*, 2004. « Acculturation, physical activity, and fast-food consumption among Asian-American and Hispanic adolescents », *Journal of community health*, vol. 29, nº 6, p. 467-481.

Warde, A., L. Martens et W. Olsen, 1999. « Consumption and the problem of variety: cultural omnivorousness, social distinction and dining out », *Sociology*, vol. 33, nº 1, p. 105-127.

Wieviorka, M., 1996. *Une société fragmentée*. Paris, Éditions La Découverte.

Yanagisako, S., 1985. *Transforming the past: tradition and kinship among Japanese Americans*. Stanford, MA, Stanford University Press.

Ziegler, S., 1977. « The family unit and international migration: the perceptions of Italian immigrant children », *International Migration Review*, vol. 11, nº 3, p. 326-333.