

L'intégration à l'aune du repas de famille

Fong-ming YANG

Les pratiques alimentaires des immigrés peuvent-elles servir de critères d'évaluation de leur intégration au pays d'accueil ? Une étude des habitudes culinaires et festives des enfants issus des familles d'origine chinoise décrypte des tendances et des évolutions contrastées selon les situations parentales.

Depuis les années 1980, la recherche sociologique et anthropologique sur les pratiques alimentaires des immigrés en France s'est concentrée sur les circuits et les réseaux informels d'approvisionnement, le choix des produits (et les substitutions possibles), les métissages culinaires, et la place des plats considérés comme emblématiques du pays d'origine ainsi que sur leur rôle dans la construction identitaire du groupe. Jusqu'à présent, le repas ordinaire au sein de la famille n'a pas fait l'objet d'une grande attention ; seules deux études ont abordé cette question. La première l'a fait sous l'angle du cosmopolitisme de la nourriture domestique en situation migratoire ; la seconde sous l'angle d'une comparaison entre les lieux d'une socialisation alimentaire entre la cantine et la maison¹. C'est donc dans une nouvelle perspective que le repas sera ici abordé. Sachant qu'il révèle une structure organisationnelle intra-familiale (coopération, partage), nous montrerons que le repas témoigne également d'une relation forte entre la sphère privée et la sphère publique dans la mesure où il a partie liée avec l'accès aux ressources économiques, au choix et au degré d'intégration des immigrés, aux modes de transmission intergénérationnelle, moteurs essentiels de la socialité comme de la sociabilité.

L'acculturation encouragée

La consommation alimentaire peut être instrumentalisée jusqu'à devenir un mode d'évaluation de l'intégration dans le cadre de la gestion de l'immigration. Le repas devient alors l'illustration de la vie matérielle attendue de l'immigré dans le processus d'intégration. Ces idées reçues semblent partagées par les pouvoirs publics, plutôt favorables à l'acculturation alimentaire. Par « acculturation », nous entendons ici la modification des modèles de comportements culturels de base, résultant du contact direct et continu avec la culture environnante. Monsieur Chen, trente-cinq ans, père de deux enfants de moins de dix ans nés et scolarisés en France, en a fait l'expérience. Étant déclaré par son employeur, monsieur Chen a entamé des démarches pour sa régularisation prévoyant que, dans un second temps, sa femme solliciterait le droit au regroupement familial (son travail n'étant pas toujours déclaré). Il obtient un premier rendez-vous en préfecture pour demander l'examen de sa requête. La maîtrise de la langue française étant un critère important dans l'évaluation de son dossier, la guichetière s'emploie à lui poser une série de questions visant à estimer son niveau de maîtrise de la langue. Si le choix des questions visent bel et bien à évaluer sa

¹ Jean-Pierre Hassoun, « Les pratiques alimentaires des Hmong du Laos en France. Manger moderne dans une structure ancienne », *Ethnologie française*, vol. XXVI, n° 1, 1996, p. 151-167 ; Jacques Barou et Moniel Verhoeven, « Alimentation et rôles familiaux. La cuisine familiale des immigrés africains », *Ethnologie française*, vol. XXVII, n° 1, 1997, p. 96-102.

connaissance du français, il montre également à quel point les choix alimentaires sont considérés par l'administration comme un moyen d'évaluer le désir d'intégration de monsieur Chen : « *Qu'avez-vous mangé au petit déjeuner ? Est-ce que vous mettez de la confiture sur votre tartine beurrée ? Est-ce que vous sucrez votre café ou votre chocolat ?* »² Nerveux et surpris par le contenu et la nature de ces questions, et malgré l'aide de la traductrice, le requérant reste muet. Face au mutisme de monsieur Chen, l'employée lui dit que sa demande ne peut être traitée immédiatement et l'informe qu'il recevra une convocation dans les prochaines semaines. Indépendamment des conséquences administratives de cette décision, cette mésaventure témoigne de la primauté des modes alimentaires (et de leur normativité), ici considérés comme l'une des quatre conditions à satisfaire (avec l'argent, le travail et le logement), pour optimiser ses chances de régularisation. On peut aisément considérer que ces trois questions sont censées éclairer la décision de l'employée. Autrement dit monsieur Chen est-il en mesure de s'exprimer en français pour acheter de la nourriture du pays d'accueil avec des moyens issus de son travail déclaré, et de la consommer comme les Français en ont l'habitude ?

La socialisation alimentaire en situation migratoire

Cet exemple, qui peut sembler anodin, amène une série de questions : peut-on considérer que la migration transforme, perturbe et renouvelle la signification des liens sociaux, ainsi que celle des relations intergénérationnelles ? A-t-elle un impact sur les pratiques alimentaires au sein de la famille, et sur la socialisation alimentaire des enfants ? Nous ferons ici l'hypothèse que l'alimentation est un vecteur de l'identité culturelle d'origine (au sein du foyer) et un point de rencontre entre la famille et la société d'accueil. C'est à partir d'une recherche sur la socialisation alimentaire des enfants issus des familles d'immigrés originaires du monde chinois (Chine, Hongkong, Macao et Taiwan) menée depuis 2009 en Île-de-France³ et des premiers résultats obtenus que nous apporterons des éléments de réponse à cette série de questions.

Par l'intermédiaire de deux associations qui proposent des cours hebdomadaires de chinois à Paris en banlieue sud, une cinquantaine d'entretiens semi-directifs et une vingtaine d'observations ont été menées lors de repas (quotidiens et festifs) auprès de ménages. Les enquêtés sont de deux générations : des enfants sont âgés de 10 à 14 ans ; leurs parents ont entre 35 à 50 ans. Nous exposerons ici quelques caractéristiques des situations de commensalité – partage du repas – en mettant au jour les transformations sociales affectant la structuration de l'environnement familial de ces familles migrantes, les formes de consommation, ainsi que les transmissions des savoirs et des valeurs liées à l'insertion dans la culture d'accueil. Rappelons que le repas ordinaire des immigrés chinois a une structure essentiellement synchronique : les aliments sont présentés et consommés en même temps. On a l'habitude de boire de la soupe à la fin du repas et de le clore en mangeant des fruits. Le repas majoritairement consommé par la population française a quant à lui une structure diachronique, les mets étant servis de façon successive. Ces deux structures ne sont néanmoins pas strictement exclusives l'une de l'autre : il existe des passerelles entre elles.

Le poids de l'économique

Les pratiques alimentaires des migrants chinois sont avant tout liées à leur situation financière. Lorsqu'ils se trouvent en situation irrégulière, autrement dit dans une grande vulnérabilité financière, les ménages cuisinent principalement des plats sautés préparés rapidement sur une plaque de cuisson électrique, des denrées cuites à la vapeur dans un autocuiseur à riz et des

² Communication personnelle de l'ethnologue Sophie Bobbé, membre de la Ligue des droits de l'homme, qui a participé à de nombreux accompagnements des travailleurs sans papier pour des demandes de régularisation de leur situation au cours du printemps 2011.

³ Ce travail a bénéficié des échanges avec l'équipe du projet ANR « La culture alimentaire à l'épreuve de la migration, Conséquences pour les politiques alimentaires (ALIMI) », une recherche comparative entre les immigrés maliens et marocains résidant en Ile de France et les habitants des pays d'origine (www.iiac.cnrs.fr/CentreEdgarMorin/spip.php?article454).

produits surgelés réchauffés au micro-onde. Leur équipement ménager est réduit au strict minimum tant les conditions d'habitat et les ressources financières sont incertaines.

Avec l'obtention du titre de séjour, les pratiques alimentaires des immigrants chinois installés durablement avec leurs enfants bénéficient directement de ce changement statutaire. L'augmentation du confort matériel dans les familles régularisées passe par la multiplication des appareils ménagers : installation d'un réfrigérateur de grande taille permettant un approvisionnement en grande quantité, acquisition d'un lave-vaisselle, d'un four pour faire des rôtis et des gratins, d'une cuisinière grâce à laquelle le nombre de plats préparés augmente, d'une cafetière mise à disposition des invités. Par conséquent, la modification des habitudes alimentaires apparaît de façon significative ; l'acquisition de l'équipement électroménager témoignant d'une amélioration des conditions de vie⁴.

La composition des repas journaliers est également révélatrice de différenciation sociale. Dans la majorité des familles étudiées, le petit-déjeuner pris en semaine est principalement composé de produits sucrés disponibles en supermarché, majoritairement prêts à consommer. Au prétexte d'être bon pour la santé, un jus de fruit est proposé en complément : « il contient beaucoup de vitamines et aide la digestion ». Les week-ends et jours de congé, le petit déjeuner est plus élaboré notamment dans les familles qui bénéficient d'un salaire régulier et qui ne sont donc pas obligés d'avoir un travail d'appoint. Dans ce cas, il est composé d'un plat salé souvent cuit (bouillie de riz, brioche fourrée de viande de porc à la vapeur et oignon, pancake à la poêle, etc.) servi avec un fruit de saison. Nous avons pu constater que lorsqu'ils en ont le temps, les parents reprennent leurs habitudes alimentaires d'origine. Malgré les propositions parentales de manger salé (car « c'est un vrai repas »), les enfants gardent l'habitude de manger sucré. Cette divergence générationnelle au niveau du goût est tolérée par les parents.

Les manières de se nourrir pour le déjeuner dépendent de la situation économique des ménages. Lorsqu'ils travaillent dans une entreprise française, les ménages profitent de la cantine. En revanche, ceux qui se trouvent dans une situation précaire apportent leur repas. Il est fréquent que les mères sans activité rémunérée se chargent de la préparation du repas que leurs enfants prendront à domicile, ce qui accentue la prépondérance de la responsabilité de la mère en matière alimentaire.

Dans les ménages défavorisés, le dîner est dans la continuité du déjeuner. À midi, la nourriture de base – du riz et/ou des nouilles – et les plats d'accompagnement sont préparés en grande quantité. En l'absence des parents, l'enfant réchauffe le soir les restes du déjeuner à l'aide du micro-onde. Si les parents partent travailler le soir, ils préparent le dîner à partir des restes du déjeuner en élaborant un ragoût mélangeant différents plats : une sorte de « chop suey »⁵ (une expression qui désigne le mélange de plats dans la restauration chinoise aux États-Unis). Dans les familles plus aisées, il existe une rupture claire entre chaque repas quotidien et on fait rarement la cuisine à partir des restes du repas précédent.

Une transmission inversée

Au-delà de la dimension économique, les familles migrantes sont enclines à enrichir leurs comportements alimentaires, notamment celui des enfants lorsqu'ils sont scolarisés. Si le grignotage de l'enfant existe en Chine, il n'en est pas pour autant institué sous la forme d'un goûter institué. Nous avons pu remarquer que, pour l'ensemble des familles interrogées (y compris celles

⁴ « Les familles d'émigrés acquièrent en particulier l'équipement électroménager et la voiture qui, dans l'Europe des trente dernières années, ont constitué les indices privilégiés de la réussite sociale » : Dominique Schnapper, *La France de l'intégration. Sociologie de la nation en 1990*, Gallimard, 1991, p.173.

⁵ Andrew Coe, *Chop Suey. A cultural History of Chinese Food in the United States*, New York, Oxford University Press, 2009.

récemment arrivées), le goûter des enfants (viennoiseries et/ou friandises) devient la norme. Il se compose alors de quelques biscuits sucrés (ou des restes du petit déjeuner comme de la brioche et des boissons chocolatées) avec une boisson fruitée ou lactée prise à la maison chez les familles les moins aisées ; il est le plus souvent acheté par les enfants avec une liberté de choix des produits (souvent de marque) lorsque les revenus des parents le permettent.

S'agissant de la conception du dîner, l'enfant est une nouvelle fois source d'acculturation grâce à ses expériences culinaires à la cantine scolaire⁶ qui deviennent des références possibles au sein du foyer. Cela contribue sans doute, par l'importance accordée aux entrées et notamment aux crudités dans les cantines scolaires, à agrandir le répertoire culinaire des parents *a priori* hostiles à ce qui n'est pas consommé chaud et cuit. Les crudités et la structure diachronique du repas que l'enfant mange à la cantine enrichissent les habitudes alimentaires à domicile. Les légumes (par exemple maïs, carottes, concombres, etc.) sont introduits et le choix est donné à table entre l'eau fraîche et la soupe chaude comme liquide. De plus, même si la notion du « manger cuit et chaud » – soumettre l'ensemble des ingrédients à la chaleur est un principe culinaire primordial – reste encore dominante dans les pratiques alimentaires de ces immigrés chinois, celle du « manger cru et froid » fait timidement son entrée. Lors des repas pris avec des gens de l'extérieur, si la structure synchronique se maintient, il n'est pas rare d'ajouter une assiette de salade à base de légumes fermentés (chou, navet) en guise d'« entrée ». Par ailleurs, le « plat principal » consommé par l'enfant à la cantine amène parfois les parents à modifier la composition du repas du soir.

La règle parentale est de reproduire une formule générale « nourriture de base + plats d'accompagnement ». Celle-ci peut parfois être proposée sous une autre forme : « assiette de viande + garniture de légumes ». Les légumes de garniture comme la purée de pomme de terre, les épinards à la crème, les carottes ou courgettes émincées et les pommes de terre cuites à l'eau/à la vapeur/à la poêle constituent une valorisation de certains ingrédients que les parents immigrés qualifient de secondaires, mais qui sont mangés par les enfants à la cantine. La boisson est enfin une composante problématique entre les générations. Pour les parents immigrés, la soupe est un « plat » dont le statut alimentaire est bien supérieur à celui de l'eau fraîche en tant que « liquide », surtout lorsqu'elle est à base de viande. Le sens symbolique en est fort parce qu'à part la fonction de satisfaire la soif, ce type de soupe est perçu par les parents comme un concentré nutritionnel. Il n'en demeure pas moins que pour l'enfant, la soupe à la fin du repas est vécue comme une contrainte. Le repas, on le voit, intègre ainsi des systèmes de valeurs qui comportent quelques règles prescriptives et préférentielles encadrant les choix alimentaires.

S'appropriier le calendrier festif ?

La présence d'enfants dans les familles immigrées participe à l'entrée de la fête de Noël⁷ dans leur calendrier festif. Le repas de Noël peut tout autant traduire la solidarité envers des compatriotes immigrés démunis que l'accueil favorable d'une pratique autochtone au sein du foyer. Selon l'âge auquel les parents sont arrivés en France, les périodes festives annuelles, Noël et le jour de l'An d'un côté, le Nouvel An chinois de l'autre, n'ont pas le même sens. Les parents des familles enquêtées ont trois types de parcours migratoire. Un petit nombre d'entre eux sont arrivés en France très jeunes (moins de 6 ans), certains s'y sont installés à l'adolescence (14-17 ans) et d'autres sont venus y vivre à l'âge adulte (souvent entre 20-28 ans). Pour les premiers, arrivés petits en France, Noël n'est pas perçu comme marqué par l'altérité: c'est une fête de plus. La soirée du vingt-quatre

⁶ Si historiquement, les réglementations concernant la restauration à l'école avaient surtout pour but de prévenir la sous-nutrition, elles visent aujourd'hui la réduction de la prévalence de l'obésité. Les lecteurs intéressés par l'évolution et le contenu de ce dispositif national peuvent lire Natacha Calandre, *L'information et l'éducation nutritionnelles : évaluation des interventions et des outils de communication nutritionnelle en milieu scolaire*, Rapport de recherche final pour l'Institut National de Prévention et d'Éducation pour la Santé, 2007.

⁷ Rappelons que la forme actuelle de la fête de Noël est une exportation américaine au lendemain de la Seconde Guerre mondiale. Martyne Perrot, « Quand faire sien, c'est faire autrement », *Communications*, n° 77, 2005, p. 5-16.

décembre est réservée aux membres du foyer et celle du Nouvel An chinois aux personnes extérieures au foyer (plutôt des proches parents immigrés). Pour ceux qui sont arrivés adolescents, fêter Noël est une idée ludique, qui devient importante à partir du moment où leur enfant parle de cadeau de Noël. Pour ceux arrivés à l'âge adulte, célébrer cette fête a plus souvent un sens ethniquement discriminant : « c'est une fête d'Occidentaux et de Français ; on fête pour les enfants ». Et cela se traduit également par une ou des préparations culinaires spécifiques. Les moins aisés sont généralement invités à Noël chez des compatriotes plus favorisés : il s'agit d'une sorte d'entraide. Le repas est principalement composé de riz et de divers plats d'accompagnement, plus élaborés que d'ordinaire, à base de viandes différentes – l'augmentation de la part carnée distinguant l'ordinaire du festif. Le repas est en outre « coloré » par une bûche de Noël. Cette fête, bien que de moindre importance que le Nouvel An chinois, semble, dans les familles aisées, petit à petit se ritualiser, avec consommation de saumon, de chapon et de bûche. « Quand on a les moyens, on fête Noël et on fait comme les Français », disent certains parents. Fêter Noël dans ces familles d'immigrés n'indique pas un affaiblissement de leur appartenance culturelle d'origine mais traduit une volonté de se conformer aux rythmes sociaux de la société d'accueil : se sentir conforme aux coutumes des autochtones. Ce conformisme festif est renforcé par les sollicitations des enfants.

Mise à l'épreuve des valeurs de la convivialité

Dans les familles d'immigrés chinois, nous avons pu constater que l'éducation des savoir faire, l'apprentissage et la transmission de la notion de politesse et l'acquisition des manières de table résiste à l'acculturation. Ainsi, le premier degré de politesse est l'autocontrôle à table dans le cadre du foyer : manger à l'heure du repas plutôt qu'à des horaires variables en fonction de sa faim, tenir correctement les récipients et ustensiles, se tenir droit, ne pas parler la bouche pleine, faire attention à la vitesse et à la quantité des prises alimentaires, rester à table jusqu'à la fin du repas, etc. Ces règles visent à encadrer l'appétit. Le second degré de politesse vise à servir les convives qui ne sont pas membres du foyer. Avoir des invités est l'occasion pour les parents de faire l'éducation de leurs enfants adolescents, en les faisant par exemple participer à la préparation de la cuisine et à la distribution de la nourriture. La transmission des valeurs alimentaires entre parents immigrés et enfants repose sur l'apprentissage de l'hospitalité et l'acte de rendre service à autrui. Il ne s'agit pas seulement de bien se comporter, il faut aussi s'occuper des convives lors de l'invitation. Prenons le cas de la consommation du riz. Après la cuisson, la question du service concerne tous les enfants du repas. Avec des membres de la famille qui viennent régulièrement, l'aîné, quand il est adolescent, doit remplir l'ensemble des bols avec une spatule, puis les faire circuler. Dans cette situation il n'est pas permis qu'un enfant se mette à table sans rien faire. Le premier bol de riz est normalement servi à la personne qui contribue le plus sur le plan financier au foyer (le plus souvent le père). Toutefois, s'il y a des invités, les enfants les serviront en premier. Pour pouvoir être consommé chaud, le riz est apporté une fois l'ensemble des plats disposé sur la table. On commence à manger dès que tous les convives sont assis.

*
* *

Cette recherche sur l'alimentation des immigrés chinois vivant en famille et leurs descendants a permis de mettre au jour les aspects fondamentaux comme les possibles transformations des modes alimentaires. Grâce à la scolarisation, la transmission des connaissances culinaires est parfois ascendante, de l'enfant à l'adulte. Lors de la célébration de la fête de Noël, le rituel alimentaire répond aussi au désir de divertir les enfants même s'il s'accompagne en général d'une réflexivité parentale sur l'appartenance culturelle. Autant d'éléments qui posent la question des potentialités et des limites de l'acculturation ainsi que du rôle des enfants.

Si l'alimentation et la composition des repas bénéficient d'une certaine flexibilité, il n'en est rien des manières de tables qui véhiculent des valeurs essentielles de la culture d'origine et doivent

donc être transmises. Par conséquent, l'art d'être parent s'appuie sur l'équilibre entre le reflet de l'attachement à la culture d'origine et la compréhension du contexte d'installation. La convivialité, l'expression de la générosité de l'hôte sera mise en avant à travers la contribution des enfants. Dans ce cadre, l'immigré est en général amené à repenser l'intérêt de sa migration, en prenant en compte à la fois sa situation par rapport au travail, les possibilités qui s'offrent à ses enfants en matière de scolarité et d'avenir, ainsi que les efforts à fournir afin de garantir une bonne qualité de vie au sein du foyer. L'intégration passe aussi par l'assiette.

Article publié dans laviedesidees.fr le 19 septembre 2012.

© laviedesidees.fr