

# Alimentation en migration : enjeux de santé, de transmission et d'acculturation

Anne Unterreiner

Caisse nationale des Allocations familiales – Direction des statistiques, des études et de la recherche.

Comptes rendus

Paris

9 octobre 2019

Centre Maurice Halbwachs

Colloque

Les normes et les pratiques alimentaires sont construites socialement, et diffèrent ainsi selon les époques et les lieux. Les travaux portant sur ces normes et pratiques en contexte migratoire permettent de rendre compte de ce « mouvement général » d'évolution. C'est dans ce contexte que la journée d'études « Alimentation en migration. Enjeux de santé, de transmission et d'acculturation »<sup>1</sup> s'est tenue le 9 octobre 2019 au Centre Maurice Halbwachs (CMH) à Paris. Elle a été organisée par Christine Tichit [Institut national de la recherche agronomique (Inra) – CMH] et Simeng Wang [Centre national de la recherche scientifique (CNRS) – Centre de recherche médecine, sciences, santé, santé mentale, société (Cermes3)] avec le soutien du CNRS et de la Mairie de Paris dans le cadre du Tour du CNRS en quatre-vingts jours<sup>2</sup> visant à encourager les chercheurs à diffuser leurs connaissances au grand public. Après une brève présentation du parcours des organisatrices, le cadre théorique structurant la journée a été défini. Les deux chercheuses ont retracé l'état de l'art de la question de l'alimentation en contexte migratoire. Jusque dans les années 1990, les normes et les pratiques alimentaires étaient essentialisées dans les travaux de recherche en socio-anthropologie de l'alimentation des migrants, à l'instar de la réification

des plats nationaux des pays d'origine et d'accueil, et l'alimentation était perçue comme l'un des marqueurs identitaires qui perdurait le plus dans le temps. L'approche plus nuancée de Manuel Calvo (1982) est cependant mentionnée comme étant au fondement des réflexions qui ont suivi sur la question, notamment celle de « plat totem » des migrants correspondant à un plat qui, suite à la migration, va être érigé comme symbole de leur pays d'origine<sup>3</sup>. Depuis le tournant des années 2000, la continuité des normes et des pratiques alimentaires des migrants a été remise en cause. Différents travaux (Hassoun, 1997 ; ou encore Raullin, 1999) ont mis en lumière la pluralité des normes et des pratiques au sein des pays d'origine et de résidence, l'existence de reconfigurations, sans pour autant être toujours des « renoncements », selon les possibilités des migrants et de leurs descendants, le développement de pratiques distinctives de certains membres de ces familles, et le fait qu'ils soient eux-mêmes parfois acteurs de changements sociétaux. En outre, des recherches ont montré que l'événement migratoire lui-même n'était pas toujours source d'immédiate évolution des comportements alimentaires, les changements alimentaires pouvant précéder la migration (Tuomainen, 2009). Enfin, les recherches sur la transmission intergéné-

rationnelle des normes et des pratiques alimentaires ont souligné leur ancrage dans les processus d'identification et de transmission identitaire (Bronnikova et Emanovskaya, 2010 ; Darias Alfonso, 2012).

À partir de cette analyse de la littérature grise, trois axes de la journée d'études ont été établis. La première table ronde, animée par Simeng Wang, portait sur les liens entre alimentation et santé en contexte migratoire. Tristan Fournier [CNRS – Institut de recherche interdisciplinaire sur les enjeux sociaux (Iris)] a présenté son travail sur « L'optimisation alimentaire : injonctions, bricolages, résistances » à partir d'une recherche conduite à la banque alimentaire de la Croix-Rouge. Le chercheur a montré l'existence d'injonctions en matière d'alimentation vécues par les migrants bénéficiant de l'offre alimentaire, et comment ces derniers s'adaptent, plus ou moins, à ce dispositif, ses règles et ses normes. Claire Kersuzan [université de Bordeaux – Centre de droit comparé du travail et de la sécurité sociale (Comptrasec)] a ensuite mis en avant des résultats quantitatifs issus de l'enquête Étude longitudinale française depuis l'enfance (Elfe) sur « L'allaitement des immigrées en France ». Cette communication reposait sur un article paru dans la revue Population en 2018 (Kersuzan et al., 2018), synthétisé dans le numéro

<sup>1</sup> L'intégralité de la journée a été enregistrée et est disponible en ligne : <https://80ans.cnrs.fr/evenement/alimentation-en-migration-enjeux-de-sante-de-transmission-et-dacculturation/> (consulté en mars 2020).

<sup>2</sup> Pour plus d'informations sur ces manifestations, voir <https://80ans.cnrs.fr/le-tour-de-france-en-80-jours/> (consulté en mars 2020).

<sup>3</sup> Comme le montre Annie Hubert (2000), les plats nationaux sont eux aussi définis dans un contexte de rencontre et, vis-à-vis de plats considérés, comme appartenant à d'autres groupes nationaux.

129-130 de la *Revue des politiques sociales et familiales* (Tichit et al., 2018-2019). La communication de Jingrui Cai (praticienne, diplômée de l'acupuncture internationale), « *La médecine traditionnelle chinoise et la vie quotidienne* », a ensuite présenté différents aliments employés dans la médecine chinoise, avec pour objectif de transmettre des connaissances sur ces aliments (posologie, bienfaits, etc.). Enfin, Emmanuel Cohen [Cnrs – Muséum national d'Histoire naturelle (MNHN)] a mis en avant comment s'articulent les normes sanitaires, alimentaires et de corpulence pour les Camerounais dans sa présentation intitulée « *Le rapport à la corpulence chez les migrants camerounais vers Yaoundé et la région parisienne, une approche anthropologique*. »

Dans une deuxième table ronde, « *Transmission intergénérationnelle des normes et pratiques alimentaires en famille* », animée par C. Tichit, l'articulation des normes et pratiques intra- et extrafamiliales était au cœur des discours. Boris Tavernier (Association Vrac) a présenté le livre *Femmes d'ici, cuisines d'ailleurs : Trésors culinaires familiaux* (Jenni, 2017), portant sur les histoires familiale et migratoire qui se cachent derrière la confection des plats de quinze femmes de quartiers populaires. Chelsie Yount André [Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (Cirad)-Montpellier SupAgro, « *Partage alimentaire et transmission des valeurs dans le contexte migratoire* »] a ensuite analysé ce qu'elle nomme les « *moralités économiques* » de Sénégalais de France et du Sénégal, à savoir les significations qu'ils donnent au « *partage alimentaire* ». Cette table ronde s'est achevée par la communication de Lise Gibet [École des hautes études en sciences sociales – Ehes, Centre d'études sur la Chine moderne et contemporaine

(Cecmc)], « *Les restaurants chinois à Paris : espaces de transmissions intergénérationnelles en migration* ». La chercheuse a montré comment l'évolution des transmissions « *intradiasporiques* » et intrafamiliales de référents identitaires chinois a marqué les restaurateurs chinois.

Enfin, une troisième table ronde, « *Manger en collectivité : la cantine comme espace d'acculturation alimentaire* », animée par S. Wang, traitait de la restauration collective. À partir d'entretiens rétrospectifs réalisés avec des ouvriers sénégalais retraités de Ford, Chantal Crenn (université de Bordeaux – unité mixte de recherche Passages, « *La cantine des Sénégalais de chez Ford ou le lieu de la fabrication des mangeurs-sujets* »), a souligné le rapport nostalgique de ces hommes par rapport à la cantine de l'usine. Puis C. Tichit a présenté les résultats de l'étude Coralim de l'Inra et plus particulièrement sur « *Le rapport des enfants de migrants au modèle de la cantine à la "française"* ». Mélanie Vivier (université de Liège – Laboratoire d'anthropologie sociale et culturelle – faculté en sciences sociales-Institut de recherche en sciences sociales) a conclu la journée par sa communication « *Penser les pratiques alimentaires des enfants et des familles migrantes : enjeux, décalages et tensions autour des repas dans un centre d'hébergement et dans une école en Belgique francophone* », et a montré les impositions normatives institutionnelles (parfois contradictoires) dans lesquelles les demandeurs d'asile sont pris et l'agentivité de ces derniers pour y faire face. Différentes thématiques sont apparues de manière transversale au cours de cette journée d'études. Elles renvoient toutes à l'axe majeur de cette rencontre : les normes sociales (institutionnelles, de santé, familiales et sociétales), leur articulation et leur évolution. Les normes nutritionnelles

internationales ont notamment fait l'objet de plusieurs interventions. Comme mentionné par C. Kerzusan, l'allaitement exclusif est, par exemple, préconisé par l'Organisation mondiale de la santé (Oms) jusqu'aux six mois de l'enfant, alors même que la France présente des taux d'allaitement très faibles comparés à ceux de ses voisins européens d'une part, et des pays d'origine des migrants étudiés dans Elfe (l'Afrique subsaharienne et le Maghreb notamment), d'autre part. Ces normes nutritionnelles internationales ont également été discutées après les communications de la première table ronde, l'un des membres du public demandant à E. Cohen comment faire pour que les Camerounais suivent ces préconisations alors même qu'ils ont des normes de corpulence plus élevées. Pour le chercheur, dans les faits, ces normes nutritionnelles sont avant tout occidentales : elles sont pensées pour un rythme de vie sédentaire alors que le mode de vie africain l'est beaucoup moins, et elles ont été établies dans un contexte normatif « *obésophobe* », « *lipophobe* », valorisant un corps mince.

Les contradictions entre les normes françaises, voire occidentales plus largement, et celles des pays d'origine ont ainsi été au cœur des échanges. Pour reprendre l'exemple du Cameroun, E. Cohen a ainsi montré que le corps idéal est celui soulignant l'« *abondance* », la « *vitalité* », la bonne santé. Un corps voluptueux est symbole de réussite sociale, de prospérité, ce qui n'est pas le cas en Occident. C. Yount André, elle aussi a mis en évidence les contradictions entre les normes françaises et sénégalaises avec lesquelles vivent les Sénégalais ayant migré en France. Elle analyse comment les enfants (nés et scolarisés en France) de Sénégalais (ayant grandi au Sénégal et membres des classes moyennes au pays) vivant en France font avec la

conception sénégalaise de partage. Elle montre ainsi que les parents font des choix éducatifs dans le but d'intégrer socialement leurs enfants dans les deux sociétés, afin de leur éviter tout « *othering* » en France, à savoir toute mise à l'écart d'individus ou de groupes perçus comme étant différents du groupe majoritaire (le fait d'être considéré comme un « *blédard* », ou une « *racaille* »), et de leur permettre d'être perçus comme « *bien élevés* » au Sénégal. Des familles ont ainsi développé des pratiques de commensalité sénégalaises à la maison ou avec d'autres Sénégalais et au pays (partager sa nourriture, manger ensemble au bol), mais préfèrent manger suivant les rites français à l'extérieur.

Les contradictions entre les normes peuvent aussi apparaître entre celles des migrants et celles du pays d'origine et/ou d'accueil. Au cours des échanges suivant la troisième table ronde, C. Crenn a précisé que les Sénégalais qu'elle a rencontrés, et qui circulent entre la France et le Sénégal tout au long de l'année, ont des normes et des pratiques alimentaires qui diffèrent de celles de leur fratrie restée au Sénégal. Alors que la fratrie s'alimente plutôt de produits d'importations et mange beaucoup de produits industriels, les Sénégalais (membres de l'élite ouvrière) vivant entre la France et le Sénégal ont une conscience forte des conséquences de leur alimentation en termes de santé, mangent une alimentation moins riche et cherchent à se nourrir d'une alimentation locale, en allant parfois se ravitailler au village. M. Vivier a également souligné l'existence d'une tension entre l'alimentation du « *restaurant* » (c'est-à-dire de la cantine) du centre d'hébergement de demandeurs d'asile, où les demandeurs d'asile sont obligés de se nourrir, parce qu'ils doivent y pointer et par manque de moyens financiers qui leur

permettraient d'acheter d'autres aliments, qui propose une alimentation plutôt riche, avec peu de fruits et de légumes, et les demandes de l'école dans laquelle sont scolarisés les enfants du centre, valorisant ces aliments dans les collations (déjeuners et goûters) que les parents doivent fournir aux enfants. Ces derniers sont ainsi stigmatisés parce qu'ils ont tous une nourriture identique (marquant ainsi de manière visible leur condition sociale), perçue comme malsaine au sein de l'institution scolaire.

Les modalités d'articulation des normes sociales laissent donc transparaître l'un des enjeux majeurs de la manière dont les migrants et leurs descendants s'en saisissent : celui de leur intégration sociale (à différentes sociétés et/ou groupes sociaux). Si les normes sociales marquent l'appartenance au groupe, comment s'intégrer simultanément à différents groupes dont les normes se contredisent ? Les différentes communications et les discussions qui ont eu lieu au cours des trois tables rondes ont montré toute la complexité de ce processus. Tout d'abord, les normes sociales sont plurielles, que ce soit au pays de résidence actuel des migrants ou dans leur pays d'origine. Les normes sociales des catégories moyennes et supérieures en France, par exemple, ne correspondent pas toujours à celles des milieux populaires en matière d'alimentation. L'usage fréquent du biberon ou encore le fait de consommer des produits transformés sont des marqueurs sociaux de ces derniers que les migrants qui en font partie adoptent, même s'ils sont en contradiction avec le Programme national nutrition santé (Pnns) valorisant plutôt les normes en vigueur dans les classes moyennes et supérieures.

Ensuite, dans ce contexte, les membres des familles issues de l'immigration développent différentes

stratégies pour faire face à cette multiplicité de normes sociales et plus généralement aux contraintes qu'ils vivent. T. Fournier parle d'« *optimisation alimentaire* », c'est-à-dire de « *bricolages* » et de « *résistances* » des migrants face aux « *injonctions* » de l'« *offre alimentaire* » proposée par la Croix-Rouge. Il montre ainsi que, si cette offre est « *subie* » pour les migrants récents qui découvrent le dispositif, avec le temps, les bénéficiaires s'approprient le dispositif (quels produits sont distribués où et quand, comment les cuisiner, etc.), ce qui conduit à une « *optimisation alimentaire* » dont l'étape finale est l'« *autonomisation alimentaire* » et la sortie du dispositif. Les demandeurs d'asile hébergés en centre d'hébergement en Belgique font eux aussi face aux différentes obligations institutionnelles qu'ils doivent respecter : vérification de leur présence au centre tous les soirs lors du dîner, alimentation proposée par l'institution, pratiques de commensalité belges, interdiction de cuisiner dans les chambres, etc. Ils font alors preuve d'« *agentivité* » [voir Certeau (de) (1990), cité par M. Vivier, et, dans le champ des études migratoires, Dobson (2009) et Rogaly (2009) par exemple], c'est-à-dire de leurs capacités d'agir face aux contraintes sociales dans lesquelles ils sont pris. Ils mettent de la nourriture de côté pour la recuisiner (mode de cuisson, épices, etc.) puis la manger (au bol, par exemple) à leur manière dans les chambres. À la cantine scolaire française aussi, les enfants développent différentes stratégies face à l'offre alimentaire institutionnelle proposée. C. Tichit y a ainsi identifié quatre catégories d'enfants : ceux qui vivent « *la cantine malgré eux* », ceux qui y vont « *pour les copains* », ceux qui ont une « *expérience constructive de la cantine* » et, enfin, les « *amateurs inconditionnels* ».

Derrière cette question de l'intégration

sociale par les normes et les pratiques alimentaires se cache celle des définitions du « nous » et de « l'autre », et donc du sentiment d'appartenance et de l'identité. C. Crenn a ainsi mis en lumière que les discours rétrospectifs empreints de nostalgie à l'égard de la cantine de l'usine Ford sont le reflet de la vision des ouvriers sénégalais à l'égard du bien manger à la française. L'enjeu identitaire est également très présent dans la communication de Lise Gibet. Elle a montré que le changement de décoration des devantures de restaurants « chinois » de Paris depuis 2012, qui sont passés du rouge au noir, d'une décoration assez char-

gée à une organisation plus sobre de l'espace, est dû à une évolution de la transmission intradiasporique (avec l'arrivée de migrants qualifiés de Chine notamment) et intrafamiliale (des enfants fortement ancrés dans le tissu associatif aux parents) visant à la mise en avant d'une nouvelle identité, plus « moderne », de ces restaurants. À travers le prisme de l'« alimentation en migration », on perçoit donc de nombreuses facettes relevant des processus d'intégration sociale. Les migrants et leurs descendants sont au cœur d'une multiplicité de normes et de pratiques (institutionnelles, sociétales, familiales) auxquels ils

s'adaptent, en étant même parfois des agents d'innovation sociale. Cette journée d'études, dont le contenu se situe dans le continuum du numéro 129-130 de la *Revue des politiques sociales et familiales*, « Normes sociales et socialisation alimentaires », et le présent numéro sur la parentalité en contexte migratoire, a permis de mettre au jour toute la complexité des phénomènes sociaux observés. Elle invite ainsi à la plus grande nuance quant aux politiques sociales et familiales portant sur l'alimentation et/ou les familles issues de l'immigration.

- Bronnikova O., M. Emanovskaya, 2010, L'adaptation des migrants russes aux pratiques alimentaires à Paris et à Londres : du basculement alimentaire au basculement identitaire ?, *Hommes & Migrations*, vol. 1, n° 1283, p. 74-85.
- Calvo M. 1982, Migration et alimentation, *Information sur les sciences sociales*, vol. 21, n° 3, p. 383-446.
- Certeau M. (de), 1990, *L'invention du quotidien*, Paris, Gallimard.
- Darias Alfonso I., 2012, We are what we now eat: Food and identity in the cuban diaspora, *Canadian Journal of Latin American and Caribbean Studies*, vol. 37, n° 74, p. 173-206.
- Dobson M., 2009, Unpacking children in migration research, *Children's Geographies*, vol. 7, n° 3, p. 255-360.
- Hassoun J.-P., 1997, *Hmong du Laos en France : changement social, initiatives et adaptations*, Paris, Presses universitaires de France.
- Hubert A., 2000, Cuisine et politique : le plat national existe-t-il ?, *Revue des sciences sociales*, n° 27, p. 8-11.
- Jenni A., 2017, *Femmes d'ici – Cuisines d'ailleurs : Trésors culinaires familiaux*, Paris, Albin Michel.
- Kersuzan C., Tichit C., Thierry X. 2018, Les pratiques d'allaitement des immigrées et des natives en France à partir de la cohorte Elfe, *Population*, vol. 73, n° 3, p. 571-592.
- Raullin A., 1999, *L'ethnique est quotidien : diasporas, marchés et cultures métropolitaines*, Paris, L'Harmattan.
- Rogali B., 2009, Spaces of work and everyday life: Labour geographies and the agency of unorganised temporary migrant workers, *Geography Compass*, vol. 3, n° 6, p. 1975-1987.
- Tichit C., Kersuzan C., Duhot R., Gojard S., Nicklaus S., ournez M., Lauzon-Guillain B.(de), Wagner S., Kadawathagedara M., Liret S., Charles M.-A., Thierry X., 2018-2019, Structuration sociale de l'alimentation périnatale en France. Synthèse des résultats de la cohorte Elfe, *Revue des politiques sociales et familiales*, n°129-130, p. 99-107.
- Tuomainen H., 2009, Ethnic identity, (post)colonialism and foodways: Ghanaians in London, *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*, vol. 12, n° 4, p. 525-554.