HAL open science

Commerce, consommation ethniques et relations intercommunautaires

Anne Raulin, Catherine Choron-Baix, Zakaria Jéridi

To cite this version:

Anne Raulin, Catherine Choron-Baix, Zakaria Jéridi. Commerce, consommation ethniques et relations intercommunautaires. Migrations Etudes. Synthèse de travaux sur l'immigration et la présence étrangère en France, 1992, n°25, pp.1-6. halshs-00006420v2

HAL Id: halshs-00006420

https://shs.hal.science/halshs-00006420v2

Submitted on 7 Dec 2009

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

MIGRATIONS Etudes
SYNTHÈSE DE TRAVAUX SUR L'IMMIGRATION ET LA PRÉSENCE ÉTRANGÈRE EN FRANCE

LES PRATIQUES D'APPROVISIONNEMENT DES COMMUNAUTÉS ASIATIQUES ET MAGHRÉBINES EN SITUATION DE COHABITATION DANS LE CADRE SUBURBAIN, SITUÉES NOTAMMENT ENTRE LA PORTE DE CHOISY ET IVRY SUR SEINE, SONT AU CENTRE DE LA RECHERCHE CONDUITE PAR ANNE RAULIN (UNIVERSITÉ DE PARIS V) AVEC LA COLLABORATION DE CATHERINE CHORON-BAIX ET DE ZAKARIA JERIDI. IL S'AGIT ICI D'UNE CONTRIBUTION AU PROGRAMME DE LA MIRE, « FRANCE, SOCIÉTÉ PLURIETHNIQUE » FINANCÉE PAR LA MISSION DU PATRIMOINE ETHNOLOGIQUE DU MINISTÈRE DE LA CULTURE ET DE LA COMMUNICATION. FASCINATION DE LA NOURRITURE CHINOISE POUR LES FRANÇAIS, APPROPRIATION DES FÊTES DE NOËL POUR LES CHINOIS : L'OSMOSE INTERCULTURELLE AU QUOTIDIEN MÉRITAIT BIEN CE COUP DE PROJECTEUR.

On trouvera ici une étude des pratiques d'approvisionnement des communautés asiatiques et maghrébines qui permet également de saisir les réalités pluriculturelles prises dans leur dimension spatiale. Ces pratiques sont décisives dans la structuration des identités communautaires et dans leur préservation ainsi que dans l'instauration des rapports d'échanges entre communautés immigrées et françaises. Les objectifs de la recherche consistent à voir comment les pratiques d'approvisionnement des marchandises alimentaires expriment les relations inter-culturelles et la nature du rapport entre deux types d'espaces aussi distincts que Paris et sa banlieue.

Ce travail fait suite à une étude effectuée dans le 13e arrondissement de Paris sur l'implantation commerciale ethnique, qui avait mis en valeur la spécificité des pratiques de chaque communauté dans les domaines suivants : formes de l'implantation, tradition diasporique des communautés commerçantes étudiées, scénographies commerciales et représentations religieuses dans les établissements, dynamiques d'assimilation et de différenciation face aux commerces français analogues, attraction des commerces ethniques pour les populations du 13e et d'au-delà. Des « univers d'approvisionnement » avaient pu apparaître, selon le terme de C. Marenco (1) qui désigne ainsi l'ensemble des lieux publics d'approvisionnement propres à une unité domestique. Ce concept permet une articulation entre pratiques domestiques et pratiques urbaines : dans l'approvisionnement s'accomplit une sélection des commerces en fonction de la culture qui définit les rapports du groupe domestique au quartier, à la ville et au monde.

La recherche actuelle est principalement axée sur les articulations entre les formes de consommation domestique et celles de l'approvisionnement.

Par ailleurs, les lieux d'approvisionnement étant pris comme des espaces d'interaction entre diverses communautés, on porte également attention aux situations de contacts, de cohabitation ou d'évitement entre les groupes ethniques.

Les principaux groupes concernés sont les Asiatiques et les Maghrébins qui se divisent eux-mêmes en de multiples sous-groupes, nationaux, ethniques ou religieux. On envisagera tant leurs relations entre eux que les relations avec la communauté française.

Les lieux d'approvisionnement permettent en outre un jeu de relations dans lesquelles interviennent d'autres facteurs : la classe d'âge, le sexe, la classe sociale. Pour les communautés immigrées, le rapport entre ascension sociale et implantation spatiale est souvent inversé par rapport à certains modèles français. En ce qui concerne le rapport Paris-banlieue, on peut distinguer deux étapes dans l'implantation ; en premier, installation dans les quartiers urbains de même peuplement ethnique ; puis, dans un deuxième temps, installation en banlieue dans des quartiers plus diversifiés, avec une fréquentation occasionnelle du

(1) C. MARENCO - *Pratiques d'achats alimentaires et univers d'approvisionnement*, Paris - ERSPI - CNRS 1985

halshs-00006420 - 20091107 http://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00006420/fr/
oai:halshs.archives-ouvertes.fr:halshs-00006420_v1

quartier d'origine qui assure une fonction de « réactualisation de la vie communautaire ethnique ».

L'étude précédente (1), à laquelle celle-ci constitue une suite logique, avait mis en évidence un particularisme local qui empêchait de généraliser les résultats à l'ensemble des arrondissements de Paris. Plutôt que de recourir ensuite à une méthodologie comparative, on a préféré replacer la fonction des commerces ethniques du 13e dans un contexte urbain plus large, en précisant la fonction particulière de ce lieu, pour les communautés asiatiques et maghrébines, même résidant hors de l'arrondissement.

Les méthodes d'observation auraient pu reproduire celles utilisées auparavant pour cerner les formes d'approvisionnement. Cependant, une observation du « continuum entre les deux espaces », urbain et suburbain, s'avérait difficile du fait de la dispersion spatiale des espaces marchands de la périphérie.

Il a donc paru préférable de se pencher sur la qualité de « consommateurs » de cette population immigrée, et non plus seulement sur la nature de l'activité commerçante de certains. Il est important de souligner que la consommation, devenue aujourd'hui une activité sociale généralisée et donc banalisée, n'est pas sans intérêt pour l'analyse des sociétés. Elle est d'autant plus éclairante qu'elle fait apparaître, à travers des modes d'observation homogènes, la diversité des pratiques selon l'appartenance sociale ou culturelle ainsi que la spécificité de leur évolution.

On considérera ici le mode de consommation comme regroupant les formes d'approvisionnement et de consommation au sens strict. L'approvisionnement inclut les moyens de déplacement, les rythmes de fréquentation, les motifs d'achat, etc... La consommation inclut les pratiques à l'intérieur du groupe domestique, la conservation, la préparation des repas. La fréquentation des restaurants participe à la fois de l'approvisionnement et de la consommation. Cette approche des modes de consommation alimentaire vise à faire apparaître les interactions entre l'espace du groupe domestique et l'espace public de la ville. Elle favorise l'observation de l'ensemble des rapports inter-culturels qui se tissent par des formes d'approvisionnement intra-ethniques mais aussi inter-ethniques.

La sociologie du goût a ouvert la voie à l'analyse sociale des habitudes alimentaires et des formes de consommation, dans les classes populaires françaises (2) ou les minorités ethniques en Angleterre (3). Le courant anglo-saxon dénonce trois pièges méthodologiques propres aux études sur les aspects sociaux de l'alimentation : l'incapacité de dissocier les aspects physiologiques des caractéristiques sociales de la nutrition ; la difficulté de distinguer les aspects économiques des aspirations d'ordre social ; enfin le piège du questionnaire – l'alimentation étant un sujet très sensible à la manipulation sociale. Pour surmonter les obstacles, certains chercheurs anglais ou américains ont pris le parti de s'installer dans les familles pour une certaine durée afin de prendre en compte la structure des repas et leur périodicité dans le cycle quotidien, hebdomadaire et saisonnier.

L'étude de Goode (4) sur les habitudes alimentaires de la communauté italo-américaine constate la persistance de modèles après plusieurs générations d'implantation. Bien qu'elle n'aborde pas le problème de l'approvisionnement, elle se rapproche de la présente problématique dans la mesure où elle décrit une dynamique interculturelle.

En ce qui concerne cette étude, elle a débuté par un questionnaire d'enquête qui portait sur les points suivants : consommation alimentaire (approvisionnement, restauration) ; consommation culturelle (presse, cassettes, vidéo...) ; consommation religieuse (achats d'objets de culte et lieux de commercialisation) ; consommation des adolescents (usages de l'argent de poche).

C'est finalement la question de la consommation alimentaire, laquelle présentait une réelle unité, qui a constitué l'axe de la recherche.(5)

115 questionnaires ont été diffusés auprès d'associations vietnamiennes ou chinoises constituées sur la base d'un regroupement local, d'une croyance ou d'activités diverses, ainsi qu'auprès d'établissements scolaires à forte densité asiatique, afin de toucher une classe d'âge homogène. Des discussions par petits groupes ont ensuite permis d'obtenir des précisions sur les itinéraires migratoires des participants, de même que sur les divergences ou convergences de comportements. 12 entretiens non-directifs ont été réalisés auprès de mères de familles pour cerner la place de l'approvisionnement dans la vie du groupe domestique. Enfin, la participation à des événements collectifs a fourni des éléments sur l'approvisionnement et la consommation extra-ordinaire. La richesse des matériaux obtenus lors du Nouvel an asiatique a donné lieu à un traitement particulier qui fera l'objet du dernier chapitre.

L'approche des Maghrébins a pour but de maintenir une démarche comparative inter-communautaire ; un groupe témoin a été constitué (résidents de la banlieue Nord contactés à travers le service de la Protection maternelle et infantile) et étudié de façon qualitative (entretiens avec les femmes et certains maris). Une autre enquête sur les habitudes alimentaires de familles maghrébines en région parisienne (6) a fourni d'importants éléments de comparaison.

Tous les auteurs travaillant sur le maintien des traditions culinaires des communautés immigrées soulignent que c'est dans le maintien de leurs traditions culinaires qu'elles ancrent le plus fortement leur continuité culturelle. Toutefois, ces « traits alimentaires rémanents » subissent de nombreuses variations, selon les régions et les époques. La sensibilité des styles alimentaires tient aussi au caractère omnivore de l'être humain qui le tiraille entre la néophobie (crainte, résistance à l'innovation) et la néopholie (besoin de changement). Le goût et le dégoût sont des « réactions réflexes innées » travaillées par un « modelage culturel » (7).

MAINTIEN DES TRADITIONS CULINAIRES

La personne se construit comme individu et membre d'un groupe socio-culturel, dans « un enchevêtrement entre l'inné et l'acquis » et les émotions liées aux fonctions gustatives se présentent comme un élément essentiel dans le processus de la communication. Dans le cadre d'une analyse structurale, la pratique alimentaire apparaît comme un axe déterminant de l'organisation de la vie sociale et familiale.

L'alimentation occupe une place centrale dans la vie familiale : c'est l'activité la plus régulièrement partagée et qui renouvelle quotidiennement de façon symbolique le lien de chair unissant les membres de la famille. Dans de nombreuses sociétés, les repas se prennent dans un plat unique duquel chacun puise avec la main, ce qui renforce le caractère intime de la nourriture.

La famille se constitue dans sa dimension sociale à travers l'exécution d'un

(1) A.RAULIN, *Espaces marchands et expression communautaire : le 13e arrondissement de Paris,* Mission du patrimoine ethnologique, Paris, 1986.

(2) C.GRIGNON et Ch. GRIGNON - « Styles d'alimentation et goûts populaires » *Revue Française de Sociologie,* XXI, 4 - 1980,

(3) M. DOUGLAS, *Food in the Social order,* New York, Russel Sage Foundation, 1984.

(4) J. GOODE, K. CURTIS, J. TEOPHANO - *Meal formats, meal cycles and menu negotiation in the maintenance of an Italian-American community,* in M. DOUGLAS, op.cit.

(5) Pour les autres résultats, cf. A. RAULIN, « La consommation médiatique : une passion des minorités urbaines ? », *Médiapouvoirs,* n° 17, 1990.

(6) B. MABE et J.P. ROUX, *Habitudes alimentaires de familles maghrébines en région parisienne,* Paris, Comité médico-social pour la santé des migrants/Comité français d'éducation pour la santé, 1981.

(7) M. CHIVA, Comment la personne se construit en mangeant, *Communication* n° 31, 1979.

halshs-00006420 - 20091107 http://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00006420/fr/
oai:halshs.archives-ouvertes.fr:halshs-00006420_v1

rituel alimentaire qui détermine précisément quantité et qualité de la nourriture. Cette inscription sociale peut être liée à une catégorie sociale, à une tradition ethnique ou religieuse. La dimension religieuse est ainsi essentielle dans la communauté juive issue d'Afrique du Nord qui perpétue la célébration des fêtes religieuses annuelles et celle du sabbat hebdomadaire. Dans la communauté asiatique en France, la référence est beaucoup plus culturelle : au-delà des confessions diverses, c'est la tradition culinaire du pays d'origine qu'on préserve.

La population asiatique de banlieue se compose de familles présentes en France depuis une dizaine d'années. D'abord installées à Paris, elles sont devenues en forte proportion propriétaires de leur logement en banlieue sud et est. On peut distinguer plusieurs groupes :

– les habitants des départements périphériques (92 et 94) qui ne disposent pas de commerces ethniques d'importance et pour qui le 13e arrondissement est un lieu de rencontre où l'on va faire des réserves de marchandises à un prix moindre ; certains détaillants locaux servent uniquement en dépannage. L'installation de cette population dans la banlieue sud fut souvent justifiée par la proximité du 13e ;

– les habitants du Val Maubuée (Marne la Vallée) disposent d'un équipement commercial asiatique local. Il s'agit souvent de Chinois et de Vietnamiens du Laos, présents en France depuis 1975 (dont l'immigration a été plus facile car ils ont pu venir avec toute leur famille et se sont regroupés), qui se sont installés dans cette banlieue aux prix plus modérés dans la phase initiale de l'urbanisation. D'autres Asiatiques du Sud-Est asiatique les ont rejoints après une immigration par étapes, plus mouvementée.

C'est en 1984-85 que des magasins asiatiques se sont implantés à Lognes et à Noisiel. A Lognes, c'est dans le centre ville, à côté de commerces français que se situent les trois magasins tenus par des Chinois. Ces magasins sont des magasins polyvalents à l'instar de ceux qu'on trouve dans le 13e : rayons boucherie, fruits exotiques, fruits français, épicerie, petits objets de consommation cultuelle (bougies, encens...)... A Noisiel, tous les établissements du centre commercial sont asiatiques : restaurant, commerce de fruits et légumes, supermarchés qui peuvent servir au ravitaillement en gros des familles. L'un des deux supermarchés, tous deux asiatiques, est de type classique. Le deuxième offre des produits pour tous les résidents locaux (Français, Asiatiques, Maghrébins), de toutes les traditions culturelles, avec des travées réservées aux divers types ethniques d'alimentation. Les hypermarchés français et l'ensemble des équipements commerciaux étant implantés à plusieurs kilomètres du centre, la fonction locale de cet établissement est essentielle. On retrouve dans ces activités commerçantes les « minorités intermédiaires » décrites par les chercheurs anglo-saxons : Juifs en Europe, Chinois en Asie du Sud-Est... qui se spécialisent dans certaines professions, le commerce mais aussi dans d'autres fonctions intermédiaires, courtiers ou prêteurs sur gages. A Noisiel, les Chinois jouent ce rôle d'intermédiaire, y compris pour l'approvisionnement des résidents français.

La présence de commerces ethniques dans les villes nouvelles est vécue par les habitants d'origine étrangère comme un facteur d'autonomie. Mais l'attirance pour le 13e subsiste toujours. Ainsi la fréquentation moyenne du quartier est de 1,5 fois par mois pour les habitants de la Seine et Marne et de deux fois par mois pour ceux des départements périphériques. L'attraction pour la Petite Asie est du même ordre que celle des 15-20 ans pour le quartier des Halles : ces quartiers offrent tous deux une double consommation, la marchandise et la ville.

RECRÉER LES HABITUDES ASIATIQUES

Pour toutes les populations asiatiques de l'enquête, l'approvisionnement se répartit à part égale entre les grandes surfaces françaises de banlieue et les grandes surfaces asiatiques (essentiellement celles du 13e arrondissement et dans une moindre mesure de Belleville et de Maubert). Les marchés sont fréquentés pour les produits frais tandis que les centres commerciaux locaux servent aux achats courants et notamment à celui des surgelés. Les produits disponibles sur place suffiraient en fait aux besoins de la cuisine traditionnelle, d'autant plus que les grandes surfaces se sont adaptées à toutes les clientèles spécifiques et commercialisent les aliments frais utilisés par les Asiatiques (menthe, gingembre, germes de soja ...). Cependant les trois ingrédients de base, le riz, les épices et le nuoc mam, induisent des pratiques d'approvisionnement particulières.

C'est en premier lieu pour le riz qu'on se déplace dans le 13e, où le plus renommé des hypermarchés, Tang Frères, offre à sa clientèle des possibilités de parking. Avantage apprécié des familles qui achètent leur riz par sac de 25 kg et regroupent leurs achats, au transport duquel tous les membres participent. On reconstitue également le stock d'épices fraîches ou sèches et on s'approvisionne en nuoc mam. En effet, comme dans de nombreux cas de migrations observés par ailleurs, les condiments constituent un trait essentiel de la tradition culinaire. Plus encore que les ingrédients de base, les condiments représentent la marque de la cuisine et l'identifient. Leur acquisition justifie donc amplement un déplacement dans le 13e et on en profitera pour acheter des légumes et des viandes dans les boucheries asiatiques qui commercialisent des abats qu'on ne trouve pas ailleurs et qui pratiquent une découpe différente.

Ce type de ravitaillement se reproduit tous les mois, tous les quinze jours ou toutes les semaines, le plus souvent le samedi ou le dimanche. Et l'on peut assister tous les week-end à un spectacle coutumier de la Petite Asie : embouteillages gigantesques et groupes d'enfants ou de personnes âgées assis au milieu d'un amoncellement de sacs remplis de provisions qu'ils surveillent en attendant l'arrivée de la voiture.

Les courses sont l'occasion d'une sortie familiale et d'un repas pris au restaurant, avec les parents et les enfants et souvent les grands-parents. Ces habitudes prolongent celles qui existaient en Asie du Sud-Est où l'investissement de l'espace urbain est très fort. La sphère domestique déborde dans la rue et le rôle de la femme y est prédominant. Les mères ou les soeurs aînées sont responsables du ravitaillement. L'homme est là pour assister, conduire si besoin et aider à porter : « Pour faire les courses, le mari conduit la voiture, porte les paquets, il met dans le caddy mais les courses sont à l'initiative de la femme ». L'activité d'approvisionnement chez les Vietnamiens, rejoint même l'étymologie des prénoms féminins. Le préfixe « Thi », couramment utilisé pour les prénoms de femmes, indique à la fois le genre et le marché. Ainsi la ville Tan Thi peut-elle s'apparenter à un lieu féminin où se déroulent ravitaillement et restauration.

Les occasions d'aller au restaurant sont très souvent liées à ces visites dans le 13e et elles se caractérisent dans leur ensemble par une banalisation qui diffère beaucoup des pratiques françaises. On va au restaurant quand « on n'a pas envie de faire la cuisine », quand « on a faim », « le dimanche avant les courses ». Ce repas pris au restaurant fait de l'activité de ravitaillement une sortie qui représente la même rupture du rythme hebdomadaire que pour les Français « aller en week-end ». Et cependant, à propos de cette question, une incompréhension mutuelle apparaît entre les deux communautés. La population autochtone réagit mal à ce qu'elle interprète comme un signe trop ostentatoire de prospérité tandis que les familles asiatiques considèrent qu'il s'agit là d'un loisir peu dispendieux et relativement rare dans

halshs-00006420 - 20091107 http://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00006420/fr/
oai:halshs.archives-ouvertes.fr:halshs-00006420_v1

une existence toute entière consacrée à accéder à un niveau de vie plus satisfaisant : « On a rencontré des difficultés avec les habitants européens de Lognes ... On arrive en France, on travaille assez dur, on travaille pas aisément, c'est-à-dire les Français travaillent dans les bureaux ... ».

Ces types de repas sont pris dans des lieux de restauration ordinaires, différents des lieux de restauration festive où l'on se réunit fréquemment pour les « grandes occasions » (fêtes familiales ou saisonnières) ou pour les invitations entre amis. Il faut signaler également la fonction des grands restaurants comme salles de spectacle et dancing où l'on vient en famille « danser à l'occidental » et faire des rencontres qui pourront donner lieu à des unions nouvelles.

Les fêtes comme les mariages se déroulent dans des établissements de très grandes superficies (300 à 500 places), presque exclusivement chinois. On retrouve là encore cette fonction d'intermédiaire que les Chinois assuraient avant l'exil auprès des autres communautés et qu'ils ont réussi à maintenir. Vietnamiens ou Cambodgiens, dont la reconversion est parfois plus difficile, en éprouvent quelque ressentiment : « Alors maintenant, moi je dis, nous on va organiser, on va chercher une salle ... Ainsi on va créer du travail pour les Vietnamiens et on ne va pas donner l'argent aux Chinois ». En effet, presque tout le circuit du ravitaillement (restauration, approvisionnement festif ou ordinaire) repose sur les commerces chinois du 13e arrondissement. Le détour quasi obligatoire par le quartier tient à la fois au coût qui est moindre et à la nature de certains produits qu'on ne trouve nulle part ailleurs. Il en est ainsi des fruits tropicaux vendus chez Tang Frères (sino-laotien) dans une vaste tente accolée au magasin central. « Si vous voyez, un débordement de fruits tropicaux ... des ramboutans, des longans ... depuis la rue de Tolbiac, on sent l'odeur ». Car l'odeur des fruits, comme celle de la cuisine qui recrée l'air du pays, contribue à renforcer l'attrait de ce quartier qui a même drainé les boutiques de cassettes ou maisons de production musicale vietnamiennes anciennement implantées autour de la place Maubert.

Si les repas de fête demandent des produits d'origine achetés dans des lieux investis d'une charge culturelle et symbolique, il en va différemment pour la cuisine quotidienne qui peut se contenter de supermarchés français. Ce n'est pas pour autant que l'alimentation courante se soit banalisée ; le plus souvent, le repas du soir demeure asiatique pour « contre-balancer les effets assimilateurs » du déjeuner. Les repas du soir sont des repas structurés contrairement au « snack », succession d'aliments indépendants les uns des autres. Ils sont le plus souvent préparés le dimanche, congelés et servis ensuite tout au long de la semaine. Ainsi est mis au service de la cuisine traditionnelle toute la technique moderne (préservation, micro-onde) jugée indispensable pour des femmes qui travaillent.

« L'ère du snack », repas uniquement alimentaire pris quand on est seul ou pressé, a introduit des éléments de cuisine française dans l'alimentation des familles asiatiques, même si la colonisation française avait déjà laissé ses marques (notamment utilisation du pain et du fromage). Pour certains auteurs, cette généralisation du snack est le reflet d'une crise globale de la société et relève de l'anomie. Mais elle n'est pas toujours synonyme de désagrégation de l'unité familiale et s'inscrit dans des pratiques très variables selon les milieux. Pour les communautés asiatiques, la combinaison du « snack » et du « repas » permet une double participation à la société française et à la société d'origine. Mais l'équilibre est fragile et peut-être remis en cause par les enfants plus jeunes nés en France et affirmant leur goût pour une cuisine française simplifiée.

PRATIQUES DE LA POPULATION MAGHRÉBINE

La population concernée par cette étude réside en Seine-Saint-Denis et demeure principalement en HLM. Un petit nombre est propriétaire dans des zones pavillonnaires multi-ethniques où la stabilité de résidence est plus grande. Les ménages sont d'origine algérienne ou marocaine, installés en France depuis au moins dix ans et ayant eu plusieurs enfants (entre 3 et 5 en moyenne). La plupart des hommes ont quitté seuls leur pays pour venir travailler. Ils ont ensuite épousé des femmes de même origine qui les ont rejoints en France. Ainsi, à la différence des familles asiatiques, leur noyau familial s'est constitué en France et leurs enfants sont nés ici.

Cependant, même si les pratiques alimentaires n'ont pas pour fonction primordiale d'assurer la continuité au regard de la rupture du fonctionnement familial qu'a représenté l'exil pour les Asiatiques, les formes d'adaptation à la cuisine française sont assez similaires dans les deux groupes. L'influence des enfants scolarisés est déterminante et favorise la consommation d'« aliment standard » que sont les frites, les pâtes ou les pizzas. Ces goûts sont d'ailleurs partagés par les pères que l'arrivée antérieure en France a rendus plus familiers de la cuisine française que leurs épouses. En outre, hommes et femmes apprécient le gain de temps lié à la simplification des préparations : « les frites, on a une friteuse, c'est plus rapide, ou bien une petite omelette, c'est plus rapide et la maman est libérée, elle peut faire son ménage, elle peut faire le reste qu'il faut, si elle a un bébé, elle peut s'en occuper ». L'acquisition d'un savoir-faire, l'accoutumance à la cuisine française dénotent l'adaptation à des pratiques et des valeurs occidentales comme en témoignent par exemple les références fréquentes aux qualités diététiques des aliments, pourvoyeurs de vitamines pour les enfants ou peu caloriques pour les femmes.

Parallèlement à cette forme d'adaptation s'affirme une continuité que les familles revendiquent et qu'elles ancrent dans des traditions nationales bien différenciées. « Elles font la même cuisine que là-bas. Au quotidien, les Algériennes font le ragoût, une sauce à la viande mangée au pain. Les Marocaines font le tagine ». Certaines pratiques sont également maintenues telle que la fabrication domestique du pain. C'est en fin de semaine, entre le vendredi soir et le dimanche, que se font des plats plus élaborés et appropriés à chaque jour particulier.

Les formes de consommation de la viande constituent un point commun entre tous les pays du Maghreb. « La positivité à l'égard du mouton », semblable à celle qu'on retrouve chez les Asiatiques pour le porc, recouvre également l'usage intégral de la bête entière et le refus de l'autre viande (le mouton pour les Vietnamiens, le porc pour les Maghrébins).

On consomme l'intégralité du mouton et c'est autant pour cela qu'on fréquente les boucheries spécialisées que pour le caractère « hallal » (licite) de la viande, essentielle à toutes les grandes occasions, toutes les fêtes. Le mouton de la fête du Sacrifice est encore abattu parfois au sein des familles, malgré les interdictions et les sanctions mises en place depuis 1980. Certains estiment que l'abattage rituel ne peut se faire à un rythme industriel, car il demande trop de temps. Beaucoup achètent le mouton en doutant qu'il soit « hallal ». Pour tous, l'acte essentiel de la fête - égorger un mouton selon le rite - est un « acte rural » qu'on déplore de ne pouvoir maintenir comme tel.

On se fournit à la boucherie « hallal » pour le caractère rituel de l'abattage et pour la vente par morceaux, en vrac. Ces boucheries sont bien réparties dans tout le département de la Seine-Saint-Denis et on y achète en gros. On s'approvisionne de la même façon en céréales, semoules et pâtes, en sacs de 25 kg, pour une consommation familiale de 2 ou 3 mois,

halshs-00006420 - 20091107 http://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00006420/fr/
oai:halshs.archives-ouvertes.fr:halshs-00006420_v1

chez des grossistes de Saint-Denis ou du quartier Barbès à Paris. Saint-Denis est probablement le plus ancien des centres commerciaux communautaires de banlieue, parvenu à un développement encore inconnu à Lognes et à Noisiel.

En dehors des commerces de viande et de céréales, la population maghrébine achète au marché et dans les supermarchés français. La fréquentation des grandes surfaces s'accompagne d'une évolution dans la répartition des tâches d'approvisionnement par sexe. L'attitude la plus traditionnelle conduit l'homme à être le seul à sortir pour faire les achats : « Je vais seul. La femme reste à la maison. C'est une fille de "grande famille". Elle ne sort pas. Toutes les courses, je les fais. Nous sommes des Arabes ». Dans d'autres familles, les femmes sortent entre elles pour les emplettes, ou bien en couple, éventuellement avec les enfants. L'espace public marchand est différencié et demeure plus ou moins accessible aux femmes. Elles apparaissent exclues du marché de Barbès, assimilé au souk et lieu masculin par excellence, mais elles sont tolérées au marché de Saint-Denis où leur mari les amène. En revanche, la grande surface, caractérisée par l'anonymat et le nivellement des pratiques, devient une « zone franche » sans enjeu social ni sexuel, que les femmes peuvent fréquenter plus librement et qui fait d'elles des consommatrices.

Les fêtes (Aïd-El-Kébir, mariages, circoncision...) sont l'occasion d'une circulation des individus, des marchandises et de préparations culinaires ; les femmes en sont les grandes ordonnatrices. Elles reçoivent des colis en provenance de leur pays d'origine ; en prévision, elles avaient également rapporté des vacances des gâteaux ou des sucreries, mais l'importation privée de matières premières est en nette régression. Pour les fêtes transnationales, Marocaines, Tunisiennes et Algériennes échangent des recettes, se rendent visite, s'offrent des gâteaux. Dans la zone pavillonnaire de Villetaneuse, cette coutume englobe les femmes françaises. Ce type de sociabilité est calqué sur celle du pays d'origine.

Pour les fêtes de famille, la coutume requiert la présence d'au moins un représentant des ascendants (grand-père ou grand-mère) et on invite les membres de la famille qui résident en France. Ces fêtes se déroulent à la maison, jamais au restaurant, sauf pour quelques très riches mariages. Il y a là une sorte d'incompatibilité entre la vie de famille et la présence dans un lieu public, une adéquation profonde entre l'activité nourricière (le « manger ensemble ») et l'espace domestique. Ceci marque donc une différence importante avec la communauté asiatique.

La fréquentation du restaurant peut aller jusqu'à représenter une trahison envers la solidarité familiale. Les hommes mangent chez eux. Ils déclarent ne pouvoir aller au restaurant en laissant femmes et enfants à la maison, alors qu'il arrive que les hommes boivent à l'extérieur. L'interdit du vin est plus facilement transgressé que la tradition de manger à la maison. Même les hommes célibataires ou seuls se réunissent dans une chambre pour recréer une unité domestique à travers la « mise en scène nourricière ».

Cependant on voit parfois des hommes seuls dans des restaurants ou dans des pâtisseries tunisiennes, attitude qui renoue avec un type de consommation tolérée le jour du marché par exemple en Kabylie.

Il s'agit cependant d'une innovation par rapport aux habitudes de la société traditionnelle qui vit sur une éthique d'auto-subsistance. Ainsi que l'a montré P. Bourdieu (1), c'est à cause de la dégradation des conditions et des modes de vie que la gargotte attire « ceux qui ne trouvent rien à manger chez eux ou qui ne peuvent donner à manger à la maison ». Il souligne encore que les hommes, venus seuls dans un contexte d'immigration masculine, ont un sentiment de trahison parce que leur nourriture, trop riche, n'est pas partagée par le reste de la famille. Le regroupement familial réactive l'interdiction d'une alimentation extérieure au foyer, renforcée par la présence massive de femmes non salariées. Mais les formes de l'approvisionnement en ville se transforment inéluctablement. Les Maghrébins, semblables aux paysans français chassés par l'exode rural, ont abandonné l'auto-consommation pour un modèle qui leur est doublement étranger car urbain et français. C'est ce qui explique les rapports d'acculturation vécus par les immigrés maghrébins d'origine rurale en région parisienne dont la situation diffère radicalement de celle des Asiatiques.

Les rapports d'acculturation résultent également du contact entre deux modes de fréquentation du monde urbain. Au Maghreb, la fréquentation de la ville est le fait des hommes et les femmes ne participent à aucune activité commerçante, à l'exception de la vente occasionnelle de pâtisseries de fabrication domestique. En revanche, elles fabriquent et vendent entre elles. En France, les femmes participent plus qu'avant au ravitaillement et à la vente dans la boutique familiale. Chez les Maghrébins, ce sont les hommes qui représentent la sphère domestique à l'extérieur ; ce sont eux qui s'occupent du ravitaillement. Les femmes gèrent l'espace domestique privé et les rapports avec les autres familles. La sphère domestique est donc prise en charge de manière spécifique par l'homme et la femme. Si l'attachement aux pratiques alimentaires renvoie dans nos sociétés au rôle de la mère, cet attachement vivace, qu'on rencontre chez les Maghrébins, pourrait être relatif à l'ordre domestique fondé à la fois sur des fonctions maternelles et paternelles. Le non-respect de cet ordre, quasi inévitable quand on vit en France, transforme les femmes arabes en « roumis », en occidentales.

PROTOCOLE DES ÉCHANGES, L'EXEMPLE ASIATIQUE

Les modes de consommation des minorités d'origine étrangère sont d'emblée non-autarciques, composites du point de vue culturel. En effet, quelle que soit l'infrastructure commerciale ethnique, elle ne peut répondre à l'ensemble des besoins ; en outre, l'approvisionnement dépend des circuits de distribution français. Il existe donc de nombreuses interactions avec les commerces français. Mais il faut distinguer l'approvisionnement quotidien qui mêle largement commerces ethniques et non-ethniques de l'approvisionnement festif qui réclame une plus grande « authenticité ». Il existe donc un mode alternatif de participation culturelle, entre l'univers quotidien mixte et les périodes festives marquées par la sélection. Pourtant, même pour les fêtes, on assiste à certaines transformations au fur et à mesure de l'intégration à la société occidentale.

Le Nouvel an chinois et vietnamien se situe entre le 21 janvier et le 21 février. Il s'agit d'un événement commercial sans équivalent, caractérisé par un déploiement d'étalages particuliers regroupés en certains endroits des magasins (fruits, alcools, gâteaux et surtout fruits confits destinés au repas familial ou aux cadeaux). La fête débute avant la fin de l'année par une intensification des achats. Outre les produits cités, l'approvisionnement participe à l'effort de renouveau à travers l'achat de vêtements et d'affiches votives. Au même moment commence le grand nettoyage de la maison. L'attitude de purification se poursuit jusqu'au jour de l'an et va de pair avec la propreté corporelle, le fait de parler poliment et l'adoption d'un régime végétarien.

La consommation de fête est fondée sur des échanges généralisés entre toute la famille, échanges de nourritures, d'ar-

(1) P. BOURDIEU et A. SAYAD, Le déracinement : la crise de l'agriculture traditionnelle en Algérie, Paris, Ed. de Minuit, 1964.

halshs-00006420 - 20091107 http://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00006420/fr/
oai:halshs.archives-ouvertes.fr:halshs-00006420_v1

gent et de vœux. Le repas de veille de Nouvel an comporte avant tout une cérémonie d'offrande de nourriture aux ancêtres. Toutes les offrandes sont posées sur la table : thé, vin, riz, fruits et tous les plats ; puis les mets sont « bénis » avant d'être consommés et le papier monnaie brûlé à l'issue de la prière. Ces présents servent à satisfaire les ancêtres, pour qu'« ils rendent beaucoup de bonheur ». Dans certains cas, l'échange est réalisé avec les divinités chinoises. Le protocole des échanges se poursuit entre parents et enfants. Les parents offrent aux enfants des enveloppes rouges qui portent bonheur et dans lesquelles des billets neufs sont glissés ; les enfants expriment des souhaits de bonne année et de bonne santé. Puis les échanges s'intensifient, avec les parents, amis et voisins, sur le mode du don et du contre-don. Chacun donne et reçoit ou s'invite à dîner. Célibataires ou couples sans enfants ne sont pas tenus au même rite, ils ne peuvent recevoir et n'ont donc pas à donner, en outre ils ne sont pas considérés comme des ancêtres en puissance.

L'essentiel de la manifestation est d'ordre symbolique. En cette occasion où l'on « compte » les siens, les plats servis sont ceux qu'on mange d'habitude mais des noms particuliers leur sont attribués (nom de bonheur, d'argent, de longue vie...).

Après le nettoyage destiné à chasser les mauvais esprits, on affiche dans la maison les vœux assortis d'images symboliques bénéfiques. De même, les mots, les cadeaux ou les objets en circulation pour cette cérémonie « portent quelque chose », par leur couleur ou leur forme (boîtes, enveloppes rouges...).

Le phénomène de réactivation symbolique repose en outre sur l'union familiale recréée pour l'occasion et qui reproduit l'ordre social traditionnel, avec ses hiérarchies entre les membres de la famille, les ancêtres et les vivants. Enfin, le Nouvel an est marqué par le jeu : pendant trois jours, toute la famille joue aux cartes et aux dés. Les mises d'argent sont faibles mais elles constituent une circulation des dons reçus, entre les individus et les familles ; les jeux augurent aussi de la chance à venir pour l'année entière.

Bien que la fête du Nouvel an chinois représente une différenciation culturelle d'importance, elle ne semble pas contradictoire avec l'adoption de fêtes autochtones et notamment de Noël. Les quartiers, magasins et restaurants chinois reprennent l'imagerie de Noël (bonhommes de neige, sapins décorés...) en y mêlant la symbolique chinoise. Ceci s'adresse aux familles chinoises qui fêtent Noël et qui le font « à la chinoise » souvent au restaurant, parfois à la maison. On y mélange cuisine chinoise et spécialités françaises. On adopte le sapin et la crèche, on fait des cadeaux (vêtements, livres, jouets). Noël avait déjà été introduit en Indochine par la colonisation mais aujourd'hui les facteurs d'incitation passent beaucoup par le milieu professionnel des parents ou par les enfants. Seule la famille proche y participe, ce qui pourrait marquer l'adoption d'une fête de la famille nucléaire sur le mode occidental. Enfin, Noël introduit des modifications dans le rituel du Nouvel an asiatique. Au point de vue commercial, les fêtes se rejoignent pour s'imbriquer.

Les fêtes de fin d'année françaises et chinoises présentent des convergences manifestes si on les met en perspective diachronique. Par exemple, les normes festives du 19e siècle en France prévoyaient que les vœux allaient des inférieurs aux supérieurs et les étrennes des supérieurs aux inférieurs. On réaffirmait les liens sociaux par des échanges généralisés, qu'ouvrait réellement la nouvelle année. C'est au début du siècle que la remise des cadeaux s'est déplacée du jour de l'an vers le jour de Noël et a éliminé la notion d'échange. Le lieu de la fête de Noël est en effet limité à celui de la famille nucléaire et les cadeaux échangés n'ont pas à être de valeur égale entre eux ; ils expriment non plus un échange social mais la spécificité d'une relation entre deux personnes.

Par opposition, la caractéristique du Nouvel an asiatique est dans la réaffirmation des liens sociaux par dons et contre-dons équivalents. Mais la communauté parait avoir la capacité de cumuler les deux types de pratique. Les modes de consommation y apparaissant dans leur double dimension : les rites d'échange traditionnels sont conservés avec la part symbolique de la consommation ; la pratique festive de type occidental (où la consommation est le mode direct d'expression des liens sociaux) est adoptée. Cette participation à la fête de Noël traduit une forme d'assimilation culturelle et une intégration à un système économique et social, d'abord occidental, aujourd'hui international. On le retrouve chez bien d'autres minorités ethniques vivant dans la France urbaine. Dans le cas de la communauté asiatique, qui concilie des pratiques festives a priori antinomiques, il apparaît que plus la fête du Nouvel an traditionnel s'affirme publiquement, plus la participation à celle de Noël peut s'afficher. Ainsi se maintiennent les frontières inter-ethniques de façon extrêmement efficace, sur la base de différences culturelles importantes et standardisées. L'adoption de Noël n'affaiblit pas la célébration traditionnelle mais la renforce, au sein d'un environnement étranger mais apprivoisé.

Les études originales dont les synthèses sont publiées dans la revue Migrations Etudes, sont consultables au centre d'information et de documentation de la Direction de la Population et des Migrations du ministère des Affaires sociales et de la Solidarité ainsi qu'au centre de ressources de l'ADRI.

Les faits rapportés et les opinions exprimées dans ce document sont ceux du rapport final de la recherche dont Migrations Etudes constitue la synthèse.

MIGRATIONS Etudes
SYNTHÈSE DE TRAVAUX SUR L'IMMIGRATION ET LA PRÉSENCE ÉTRANGÈRE EN FRANCE

MINISTÈRE DES AFFAIRES SOCIALES ET DE LA SOLIDARITÉ
Publication réalisée et diffusée par l'ADRI pour le compte de la Direction de la Population et des Migrations.

Agence pour le Développement des Relations Interculturelles
27, bd Gambetta
92130 Issy-les-Moulineaux
Tél : 40 93 05 16
ABONNEMENT 11 n°/an
France : 100 F - Etranger : 160 F
Directeur de la publication :
Bernard LORREYTE
Coordination :
Martine CAGNOT
Secrétariat de rédaction :
Christiane CHEYRON
Collaboration :
Nathalie ROBATEL
Impression :
Imprimerie Sitecmo - 76200 Dieppe

Dépôt légal : 1er trimestre 1992
ISSN : 0994 - 5334
Tous droits réservés

A paraître dans les prochains numéros :

« Les étrangers et le RMI : une population spécifique »

« Justice des mineurs et immigration »

« Politiques sociales et intégrations des immigrés aux USA ».

halshs-00006420 - 20091107 http://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00006420/fr/
oai:halshs.archives-ouvertes.fr:halshs-00006420_v1

OCR et mise en ligne
Novembre 2009
Eliane Daphy