

Toujours Africains et déjà Français : la socialisation des migrants vue à travers leur alimentation

ABONDAMMENT analysés en eux-mêmes, les mouvements migratoires l'ont été beaucoup moins dans les effets qu'ils entraînent sur la vie quotidienne de leurs protagonistes. Les modalités qui intéressaient le quotidien de l'insertion des immigrants africains sont restées longtemps du domaine du « confidentiel » (à la seule exception de quelques groupes originaires des régions transfrontalières du fleuve Sénégal).

Cette absence paradoxale d'une connaissance approfondie des influences exercées sur les individus par le changement de société était liée à la place longtemps mineure des migrations africaines dans le contexte général de la migration. Mais elle était surtout liée à la perception générale que la société avait des objectifs fixés aux mouvements migratoires et par conséquent aux présupposés théoriques et méthodologiques qui ont longtemps prévalu pour les penser et les analyser.

Dès ses débuts, et pendant de nombreuses années, la migration fut conçue et examinée comme un fait de nature essentiellement conjoncturelle, concrétisée par le déplacement temporaire d'une main-d'œuvre nécessaire au développement économique du moment, et dont la durée ne pouvait être que limitée et les influences que ponctuelles.

Des migrants si peu « temporaires » dans la vie de tous les jours

Dans cet esprit, les modalités du « séjour temporaire » du migrant ne pouvaient être que le résultat d'une sorte d'arrangement « instrumental » entre passé et présent ; il ne s'agissait pas en conséquence d'une insertion proprement dite, et encore moins

d'un processus de socialisation, mais plutôt d'une situation passagère considérée comme peu susceptible de modifier à terme les structures établies. Dans ce cadre conceptuel, les conditions de vie des immigrés étaient couramment représentées par quelques-uns de leurs aspects les plus extérieurs. Si dans la plupart de ces représentations la part du quotidien restituée correspondait bien aux réalités observées, elles n'étaient pas moins simplifiées et, donc, limitées dans leur capacité à exprimer d'une manière significative la diversité des situations existantes. Elles ont amplement contribué à diffuser en une image unique ce que le quotidien avait de diversifié et de mouvant.

L'exemple le plus frappant de cette réduction de la représentation des modes d'insertion des immigrés est donné par la représentation qui a longtemps prévalu pour restituer les modes d'insertion des migrants africains. Limitée dans une large mesure aux résidents permanents des « foyers de travailleurs », elle englobait et résumait à elle seule toutes les diversités de la migration africaine, notamment celles liées aux différences d'origine géographique et aux modalités adoptées en fonction des positions sociales occupées après le déplacement (et donc des possibilités rencontrées et des contraintes subies).

A l'inverse de ces logiques, d'autres approches, davantage fondées sur les perspectives sociohistoriques et structurelles des mouvements migratoires, examinent ceux-ci en fonction des influences qu'ils ont sur la composition et le fonctionnement de la société. Elles constatent que tout déplacement sociospatial donne lieu à des processus interactifs, agissant à la fois sur leurs propres acteurs et sur l'ensemble de la formation sociale. Dans cette perspective, la situation actuelle de la majorité des agents sociaux issus de la migration africaine n'est pas celle d'un « séjour temporaire », mais d'une insertion à part entière, dont les mécanismes mènent à terme à une socialisation définitive. Ce constat de départ donne en conséquence une place prioritaire à la connaissance des modes d'insertion, et tout particulièrement aux formes empiriques qu'ils revêtent aux divers niveaux de la vie quotidienne.

C'est par l'observation attentive des pratiques et des conduites sociales quotidiennes qu'il est possible de saisir les influences du passé et du présent sur l'organisation de l'ensemble des faits de « la vie de tous les jours ». Elle permet d'identifier dans les pratiques matérielles et symboliques le maintien de composantes de l'ancienne socialisation et l'incorporation de nouvelles pratiques dont la variété et l'intensité indiqueront le degré des changements survenus selon les conditions fixées par l'insertion et le positionnement social des groupes et des individus. Cette démarche place le migrant au centre de la réflexion, comme l'agent actif d'un processus dont il est le protagoniste essentiel.

Des multiples domaines où se déroule la vie quotidienne, celui de l'alimentation offre pour l'observation des processus d'insertion une des situations concrètes les plus étendues et les plus variées. Il permet d'observer la socialisation à partir de plusieurs dimensions, distinctes les unes des autres mais toutes solidaires dans leur objectif, intéressant aussi bien les domaines du public et du privé, que de l'ordinaire et du festif ou de l'individuel et du collectif. Ici, l'activité alimentaire constitue un analyseur social permettant d'avoir accès au concret des processus et des phénomènes qui les accompagnent et de caractériser les nouveaux rapports sociaux dans lesquels les groupes et les individus évoluent dans le quotidien de leur insertion.

Conservatisme actif et innovation créatrice dans le champ alimentaire

Les activités alimentaires ne sont jamais immuables, ni dans leurs formes ni dans leurs contenus. Produits de la condition et de la position sociale, elles varient incessamment en fonction de la qualité et de l'intensité des changements survenus dans les conditions socio-économiques des agents, dans leurs trajectoires socio-historiques ou dans les rôles qu'ils sont censés jouer au sein de la société. Tout changement accéléré d'environnement socioculturel est un changement du cadre des activités alimentaires et de leurs modalités. L'insertion dans un nouveau contexte est donc le lieu de production d'une nouvelle socialisation alimentaire qui englobe et intègre le fonctionnement concomitant de deux systèmes socio-culturels d'organisation de l'alimentation : celui du passé récent et celui du présent.

Dans les cas des migrations africaines, ces nouvelles dynamiques concernent globalement deux grands systèmes alimentaires, qu'il est convenu d'appeler « cuisine sahélienne » et « cuisine forestière », l'un à base de céréales (mil, sorgho, riz, maïs, etc.) et l'autre, à base de féculents (manioc, igname, banane plantain, etc.). Tous deux ont en commun la préparation d'un plat « complet » (ou « unique ») composé d'un aliment de base (céréale ou féculent) et d'une sauce d'accompagnement dont l'importance tient surtout à ses qualités organoleptiques et nutritionnelles (fournies par les épices, condiments et aromates divers et par l'apport en protéines, lipides et oligo-éléments). Ces deux principaux systèmes n'excluent pas l'existence d'autres systèmes combinant à des niveaux différents l'emploi des céréales et des féculents, ni la présence au sein de chaque grand système d'une multiplicité de variantes correspondant à la diversité des styles alimentaires communautaires ou régionaux existants.

Des premiers travaux sur les influences exercées par la migration sur l'alimentation (1), il est apparu que, dans la presque-totalité des situations observées, ces systèmes alimentaires ne restaient pas immuables ni statiques, et qu'ils étaient parcourus de dynamiques parfois contradictoires, mais toujours présentes ; de nombreux faits empiriques témoignaient à la fois d'un conservatisme actif et d'une innovation créatrice, suggérant l'existence de faits de continuité, de modification et parfois de rupture par rapport à la référence à un passé récent. Ainsi, par exemple, si la préparation de nombreux plats spécifiques tels que le thiébou diene, le mafé, le tiep, le yassa, le saka-saka, le fougou, le foutou, le maboké, etc. conserve sa structure d'origine (l'aliment de base et la sauce d'accompagnement), les quantités et la qualité des ingrédients utilisés sont souvent modifiées et leur place dans la consommation hebdomadaire est de plus en plus réservée aux repas de week-end et, plus rarement, à ceux du soir en semaine. Parallèlement, l'adoption progressive de certaines préparations rapides, du type « steak-frites », « pâtes », « purée mousseline », est de plus en plus fréquente (notamment à la demande des enfants scolarisés), tandis que d'autres préparations (comme les crudités en général) ne sont qu'exceptionnellement adoptées.

La mise en place d'un dispositif permanent de collecte de données auprès de nombreux informateurs d'origines diverses (2) nous a permis de confirmer la majorité de ces premières constatations (en les élargissant à d'autres situations et à d'autres groupes que ceux observés lors des premiers travaux d'exploration) et de décrire dans le détail la plupart des pratiques et des représentations en cours.

D'une manière générale et quelle que soit l'origine géographique africaine et les styles alimentaires pratiqués, le passage d'un contexte alimentaire à un autre a des influences très sensibles sur la presque-totalité des dimensions publiques et privées de l'alimen-

(1) Voir E. Calvo :

« Migration et faits alimentaires », International Union of Anthropological and Ethnological Sciences, *First Intercongress, Symposium on Food and Nutrition*, Amsterdam, 22-25 avril 1981, 23 p. ;

« Migration et alimentation », in *Social Science Information*, Londres-Paris, Sage Publications, 1982, XXI, 3, pp. 383-446 et in *Cahiers de Sociologie économique et culturelle* (INHSEPP), n° 4, 1985, pp. 51-97 ;

« Aspects de l'itinéraire des styles alimentaires des groupes immigrés en France », in Oxford Symposium Proceedings, 1983, *Food in motion ; The migration of foodstuffs and cookery techniques*, pp. 23-43, Londres, Prospect Books Ltd ;

« Les styles alimentaires dans les dynamiques d'insertion », *Hommes et migrations* (numéro spécial sur l'alimentation), Paris, 1987, n° 1105, pp. 7-15.

(2) Ce dispositif permanent d'enquêtes par questionnaires, entretiens semi-directifs et observation directe a recueilli des données quantitatives et qualitatives, auprès d'informateurs habitant la région parisienne et originaires pour la plupart de l'Afrique occidentale et centrale. Près de 2 000 questionnaires exploitables, des enregistrements d'entretiens et de comptes rendus d'observation directe furent réunis après plusieurs années de travail sur le terrain.

tation. Elles intéressent les modalités d'approvisionnement en aliments, les circuits pratiqués, la disponibilité en ingrédients « du pays », la qualité et la fréquence des produits employés, les procédures de transformation et de préparation des ingrédients, les « savoir-faire » et l'acquisition de nouvelles aptitudes. 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 alimentaires, que les systèmes d'organisation socioculturelle 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.

Dans toutes leurs dimensions, de la plus confidentielle à la plus explicite, des faits de permanence conservatoire s'accompagnent de faits de changement radical ; entre ces deux pôles apparaissent des faits intermédiaires, notamment par la mise en œuvre de stratégies et de procédures nouvelles témoignant de la recherche d'un réajustement, d'une conformité entre passé et présent. Par exemple, quand l'offre en ingrédients du « pays » à laquelle les consommateurs d'origine africaine ont accès n'est pas en mesure de répondre à leur demande économique, ou qu'elle ne correspond pas, qualitativement ou quantitativement aux modalités socioculturelles fixées par les pratiques qui règlent la préparation et la consommation des aliments, des réseaux informels d'approvisionnement se mettent en place et des procédures de substitution des ingrédients et de reconstitution des plats sont mises en œuvre. L'approvisionnement informel concerne la plupart des produits spécifiques avec une préférence pour les ingrédients des sauces, en particulier de ceux qu'on juge chargés de fournir la saveur, l'onctuosité et la couleur caractéristiques de la préparation : le beurre liquide, les huiles non raffinées de palme et d'arachide, le beurre de karité, les fruits-légumes tels que le gombo frais ou les aubergines « africaines », les feuilles-légumes (de patate douce, de manioc, d'oseille de Guinée, de gboman, de morelle noire, d'amaranthes, d'ignames, de taro, de niébé...), les feuilles et fruits-condiments (de baobab, de tamarin, de néré...), les viandes de gibier (de pintade, d'agouti, de phacochère, de buffle, d'antilope, de porc-épic, de civette, de pangolin...), les poissons, mollusques et crevettes (séchés et fumés), etc.

Les principales substitutions se font sur les aliments de base (mil, sorgho, maïs, fonio, manioc, igname, taro, etc.) et les multiples dérivés de la transformation artisanale (brisures, farines, cous-cous roulés main, pâtes, bâtons...) ; ces ingrédients d'origine constitutifs de la « pâte », de la « boule » ou du « tô » sont couramment remplacés par des semoules de blé (de mouture fine, moyenne ou grosse selon le produit substitué) additionnées,

comme liant de la préparation, de flocons ou de fécule de pommes de terre. Ainsi, dans l'insertion, ce type de remplacement fait de la cuisine « forestière » (à l'origine à base de féculents) une cuisine en grande partie à base de céréales. Des ingrédients de sauces sont également remplacés, notamment l'ensemble des légumes-feuilles et certains lipides comme l'huile « rouge » et le beurre de karité ; les épinards « en branche » (ou parfois congelés) sont le substitut le plus courant des feuilles de manioc, de patate douce, de gboman, de morelle noire, d'amaranthes, d'oseille de Guinée, d'arachide, de gombo, d'aubergine, de baobab, etc. (3).

Au-delà des caractères spécifiques aux « styles » sahéliens et forestiers, les circuits informels d'approvisionnement et les pratiques de substitution et de reconstitution de plats sont des faits communs aux deux systèmes quelles qu'en soient les variantes. Ils constituent l'un des éléments les plus marquants de la socialisation et ils contribuent assurément à la résolution des contraintes existant entre le contexte alimentaire actuel et les modes de consommation inespérés dans le passé. De toute évidence, ils maintiennent un équilibre entre présent et passé en empêchant des ruptures trop brutales qui nuiraient certainement au processus même de socialisation. Sous la forme de colportage, de don et contre-don, de troc et d'échange, ou de formes rudimentaires d'import-export, l'approvisionnement informel en produits du « pays rares et/ou chers », s'appuie sur divers types de réseaux sociaux de parenté et/ou d'amitié, en faisant jouer les liens de solidarité de l'entourage immédiat (qu'il s'agisse de la famille élargie ou du groupe d'interconnaissances). Ces réseaux fonctionnent plutôt sur le modèle de l'entraide et de la réciprocité que sur ceux des échanges économiques : celui qui donne, partage ou simplement apporte un « colis », entend rendre un service pour en obtenir ultérieurement un autre, pour « entrer » dans le réseau de ceux qui sont mieux insérés socialement ou tout simplement pour entretenir ou renforcer les liens déjà existants. Ces formes marquantes de l'actuelle socialisation alimentaire

(3) Ces éléments de synthèse sont extraits des résultats d'un premier programme d'exploitation des données collectées réalisé avec l'aide d'une subvention de la DGAL (MAPA-MENESR) : les premiers matériaux traités totalisent 1 784 questionnaires et plus d'une centaine de registres qualitatifs. Les principaux résultats, qui ont été réunis dans trois rapports de recherche (environ 1 100 pages), regroupent les aspects qualitatifs et quantitatifs de l'étude (431 p. et 336 p.), des glossaires et nomenclatures spécifiques aux groupes étudiés (2100 p.) et une vaste bibliographie thématique (141 p.).

Une deuxième convention de recherche DGAL (MAPA-MENESR)-CECOD prolonge actuellement ces travaux et elle permettra un examen plus approfondi des pratiques d'innovation et d'élaborer des nouvelles descriptions qualitatives. Pour des informations complémentaires sur les résultats obtenus et les travaux en cours, contacter l'auteur au CECOD-IEDES, Université de Paris I - Panthéon-Sorbonne, centre universitaire Saint Charles, 162, rue St. Charles, 75740 Paris cedex 15, téléphone : 331-45-58-18-99 ; télécopie : 331-45-57-31-69 - E Mail : cecod@univ-paris1.fr).

des agents issus des migrations africaines explicitent les tensions existant entre le passé (comme référence à la norme intériorisée) et les nouvelles exigences du présent. Elles sont le lieu de résolution du conflit entre « ce qui doit être fait » et « ce qu'il est possible de faire » et, donc, de l'émergence de l'innovation alimentaire.

Cette situation entraîne la modification des logiques pratiques et symboliques, l'agencement plus ou moins harmonieux entre passé et présent de l'ensemble des dispositions intériorisées dans la socialisation antérieure et de celles acquises dans la socialisation actuelle. Elle conduit, en définitive, à l'émergence d'autres dispositifs de régulation de l'activité alimentaire et à la constitution de nouvelles modalités de consommation susceptibles d'entraîner, à leur tour, à court ou long terme, des modifications structurelles de l'ensemble du système alimentaire de la société.

Ces modifications suggèrent fortement que le passage d'un système alimentaire de type « sahélien » ou « forestier » à un système de type « européen » doit se comprendre non seulement comme une simple mise en relation statique entre deux modes de consommation distincts, mais comme le lieu de production de phénomènes interactifs de réajustement et de restructuration des logiques qui sous-tendent l'action alimentaire et modèlent les comportements.

Repli identitaire et assimilation indifférenciée ?

Quels sens dégager de ces faits et quelle interprétation générale donner aux influences exercées par la mobilité spatiale et socioculturelle sur la composition, la structuration et le fonctionnement des « styles » alimentaires ? Aucune interprétation des faits alimentaires n'étant socialement neutre, celles qui intéressent particulièrement les groupes d'origine africaine le sont encore moins. Si l'on prend en compte le fait que la définition controversée de leur place et de leur statut dans la société est un des enjeux politiques majeurs des tensions et conflits actuels, toute interprétation des faits risque de contribuer à la construction de généralités légitimant soit l'intégration, soit l'exclusion. Dans ce contexte social, quelle interprétation donner aux phénomènes de permanence, d'abandon, de changement ou de remodelage ? Les faits de maintien sont-ils l'expression d'un conservatisme actif, d'un attachement à des filiations culturelles irréductibles ? L'abandon et le changement de certaines habitudes sont-ils l'expression d'une acculturation et, à terme, d'une assimilation indifférenciée ? La modification des logiques, pratiques et symboliques et les faits d'innovation sont-ils annonciateurs d'un syncrétisme alimentaire, d'une forme combinée d'éléments de différenciation et d'indifférenciation ?

Deux schémas principaux dominent actuellement les cadres explicatifs appliqués par la recherche universitaire aux questions liées à la migration : « l'identitaire » et « l'assimilationniste ». Leurs principes sont antinomiques, mais l'un et l'autre s'appuient sur une perception plus culturaliste que sociologique de la réalité : ils s'exposent aux mêmes dérives, celle de la construction d'une socio-altérité irréductible ou celle de l'affirmation d'une indifférenciation universelle.

Ni l'une ni l'autre de ces deux perspectives ne répond pleinement à toutes les interrogations posées par l'observation empirique. De plus, elles ferment la voie à une troisième orientation, fortement suggérée par les faits empiriques, moins rigide et plus nuancée, tenant compte à la fois de ce qui appartient au processus d'insertion lui-même et de ce qui est commun à tous les groupes. Ainsi, les faits alimentaires seraient moins le produit d'un déterminisme culturel immuable que de celui des conditions accordées aux groupes pour leur insertion et en conséquence, de la position qui leur serait réservée dans la structure sociale.

* * *

De nombreuses interrogations sont actuellement soulevées par l'état de la connaissance des « styles » alimentaire et par le dénouement des conflits actuels sur la place des groupes issus de la migration au sein de la société. Dans le domaine particulier de l'alimentaire, les pratiques et les représentations n'ont pas encore accédé pleinement à l'identité sociale, ni à l'intégration institutionnelle. Il convient de dépasser les limites imposées par les travaux ponctuels (souvent tributaires de « l'anecdotique alimentaire ») qui véhiculent des évidences du sens commun et n'ont pas un degré de « représentativité » suffisant pour utiliser les mesures et réaliser des comparaisons.

Ce dépassement offrira l'occasion de démontrer, par exemple, qu'un même fait d'innovation, comme celui de la substitution des ingrédients et de la reconstitution des plats, ne peut être expliqué par des hypothèses simplificatrices qui le rattacherait directement à tel ou tel caractère spécifique ou trait particulier à une fraction ou à la totalité d'un groupe, mais qu'il leur est commun et lié à des phénomènes plus généraux dont les origines sont à chercher dans les processus de restructuration sociale en cours.

Emmanuel Calvo
CECOD (CNRS, ER 543)-LEDES
(Université de Paris I)