

Balia Fainstein
Université du Québec à Montréal

Titre de la communication : La place des frontières dans les pratiques alimentaires et culinaires des jeunes Québécoises

Introduction

Cela n'aura échappé à personne : on assiste dans les sociétés occidentales, depuis les dix-quinze dernières années, à un regain d'intérêt par les sphères médiatiques pour le thème de la cuisine et de l'alimentation (livres de recettes, émissions de cuisine en tout genre, articles de presse, etc.). Pourtant, les préoccupations d'ordre alimentaire ne sont pas vraiment nouvelles. En effet, depuis plusieurs décennies, les recommandations faites par les institutions de santé publique (guide alimentaire canadien, etc.) tracent les lignes à suivre pour « bien manger », faire les « bons choix » alimentaires, et plus globalement vivre en « bonne santé ». Sur le site Internet de L'Institut National de Santé publique du Québec, une requête avec les mots-clefs « alimentation » et/ou « nutrition » amène vers une longue liste de rapports rédigés par des institutions internationales de santé publique, dont l'Organisation mondiale de la santé. Les sujets de ces rapports sont divers, mais abordent tous l'alimentation sous l'angle sanitaire, c'est-à-dire en considérant que l'alimentation joue un rôle crucial dans la prévention des maladies chroniques et d'autres problèmes de santé.

Cette omniprésence dans l'espace public du thème alimentaire fait surgir un paradoxe : d'un côté, l'alimentation est mise en scène, célébrée dans sa forme la plus « aboutie », celle des grands chefs et des restaurants gastronomiques ; elle est aussi abordée comme un grand plaisir épicurien qui serait accessible à tous —

même si l'alimentation est l'un des besoins humains élémentaires les plus discriminants au sein de la population en termes de genres et de catégories de revenus (Beagan *et coll.*, 2015 ; Fischler, 1993 ; Goody, 1982). D'un autre côté, les injonctions de santé publique, qui, ces dernières années, en Amérique du Nord, visent notamment à combattre l'obésité (en minimisant là aussi les facteurs de discrimination) vont dans le sens opposé des messages véhiculés par les médias. Au milieu de cette cacophonie alimentaire se retrouve l'individu, écartelé entre les messages de responsabilisation de santé publique dans chacune de ses décisions en lien avec sa façon de manger et les nombreuses invitations médiatiques à retrouver et célébrer avant tout le plaisir de manger.

Ma thèse de doctorat s'inscrit dans le champ alimentaire et culinaire qui fait l'objet dans le milieu francophone d'investigations sociologiques depuis les années 1980. L'un des noms les plus connus est sans doute celui de Claude Fischler qui a signé, au tout début des années 1990, un ouvrage traitant de l'alimentation en tant que fait social total, au sens maussien du terme.

Ma thèse porte sur la construction des pratiques alimentaires et culinaires des jeunes Québécoises (âgées de 25 à 35 ans), nées ou arrivées jeunes au Québec, dont les mères sont issues de l'immigration française. Plus précisément, je veux savoir comment une cohorte de jeunes femmes issues de la génération Y façonne ses manières de s'alimenter et de cuisiner, et la place que tient dans cette construction l'histoire migratoire maternelle. De cette courte introduction à mon sujet de thèse, deux questions :

Pourquoi s'intéresser uniquement aux femmes ? Il est fréquent de lire et d'entendre que les hommes sont de plus en plus investis dans la tâche alimentaire et culinaire, données quantitatives à l'appui. Mais les femmes, dans ces mêmes

statistiques, sont encore majoritaires. Elles sont donc responsables de la majorité des tâches afférentes à l'acte alimentaire et culinaire au quotidien. Les recherches indiquent par ailleurs que la participation masculine à ces tâches se traduit par la confection de plats pour des occasions spéciales (fêtes, etc.) ou par la cuisson de la viande, activité fortement genrée (parfois aussi à des moments particuliers, par exemple un barbecue). Ainsi, nous interroger indifféremment sur les hommes et les femmes nous apparaissait trahir en quelque sorte une réalité sociologique.

Pourquoi retenir la variable migratoire ? Mobiliser la variable migratoire maternelle nous sert à trois choses :

Premièrement, l'immigration française au Québec est une population qui a été jusqu'ici très peu étudiée sur le plan sociologique, car elle ne soulève pas de problématiques/défis particuliers. Nous pouvons néanmoins mentionner quelques récents travaux en lien — plus ou moins ténu — avec l'immigration française au Québec : une recherche portant sur la cuisine des crêpes bretonnes au Québec (Guidroux, 2008), et une autre sur l'entrée en carrière migratoire des jeunes Français dans la ville de Québec (Le Her, 2013). Il n'y a pas, à notre connaissance, d'études sociologiques qui ont porté sur ce qu'on peut appeler la « seconde génération » de français vivant au Québec.

Deuxièmement, la dynamique migratoire procède à une reconfiguration des pratiques alimentaires et culinaires de la personne qui quitte un contexte alimentaire et culinaire donné pour en rejoindre un autre. Il est donc intéressant de voir ce qui perdure de l'alimentation et la cuisine dite « française » dans les pratiques de jeunes Québécoises que nous avons rencontrées.

Troisièmement, il me paraît intéressant de voir si la variable migratoire induit des particularités dans la transmission familiale, c'est-à-dire ce qui se transmet des

savoirs et savoir-faire relatifs à la cuisine et à l'alimentation, de façon explicite et implicite, en particulier entre les mères et les filles. Par exemple, est-ce que les mères vont transmettre à leurs filles des recettes et des goûts français ? Est-ce que les filles vont, à leur tour, transmettre aux mères des recettes et des goûts québécois ? Il est donc question ici de la transmission telle qu'on l'entend au sens classique du terme, mais également de la transmission inversée, c'est-à-dire des enfants aux parents. Je fais l'hypothèse qu'au-delà de la transmission de ces valeurs et représentations sur « le manger », les pratiques alimentaires et culinaires véhiculent un ensemble de croyances, de valeurs et d'attitudes sur la vie en société en général qui modèlent socialement l'individu, et qui dépassent la sphère uniquement alimentaire et culinaire. Les femmes, en l'occurrence, héritent aussi d'une position sociale, culturelle et symbolique de ce qu'est être une femme dans la société contemporaine occidentale (Marie, 2014). Je veux observer comment la variable migratoire apporte à ce processus de transmission un jeu d'allers-retours culturels, voire identitaires, entre deux générations distinctes.

Méthodologie

Du point de vue méthodologique, j'ai recruté des jeunes femmes québécoises âgées de 25 à 35 ans ayant une mère issue de l'immigration française (c'est-à-dire qui est venue de la France au Québec pour s'y installer). J'ai à ce jour effectué 10 entrevues semi-dirigées d'une durée allant de 1 h 30 à 2 h 15. Le recrutement de mes répondantes s'est avéré un peu plus compliqué que prévu : la seconde génération de Québécoises nées d'au moins un parent français est une génération socialement bien intégrée. 9 jeunes femmes sur les 10 que nous avons rencontrées ont suivi une scolarité dans le système d'enseignement québécois (public ou privé), et ont

poursuivi, lorsque c'était le cas, leurs études au Québec. À l'oral, une seule répondante avait l'« accent français », il s'agit de celle qui a fait toute sa scolarité primaire et secondaire dans une école française.

Pour mon recrutement, j'ai dans un premier temps publié une annonce sur un groupe Facebook de vente et achats de produits de toutes sortes délimité au quartier du Plateau-Mont-Royal, fortement peuplé par des Français. Cette stratégie de recrutement n'a donné aucun résultat concluant, la majorité des femmes qui ont répondu à l'annonce étaient des Françaises immigrées de première génération, c'est-à-dire les premières de leur famille à s'installer au Québec.

J'ai ensuite diffusé mon annonce au département de sociologie à l'Université du Québec à Montréal, où j'ai réussi à recruter plusieurs répondantes. J'ai aussi eu à refuser des étudiantes en sociologie pour éviter que cette population ne soit surreprésentée dans l'échantillon.

J'ai envoyé plusieurs courriels à l'Association des anciens élèves des écoles Stanislas et Marie-de-France, qui sont des établissements d'enseignement français accrédités par le Ministère de l'Éducation en France. Nous n'avons jamais reçu de réponse.

Dernièrement, j'ai diffusé notre annonce dans le réseau Thèsez-vous, qui est un organisme à but non lucratif qui organise des retraites de rédaction pour les étudiants de maîtrise et de doctorat. Un élan de solidarité doctorale s'est déployé et m'a permis de recevoir des messages des jeunes femmes intéressées à prendre part à mon travail.

À l'issue de chaque entrevue, j'ai demandé à chaque répondante rencontrée si elle connaissait des jeunes femmes au profil similaire au sien. La stratégie de l'« effet boule de neige » a fonctionné avec ses limites : parfois, mes répondantes ignoraient

si des femmes avec un profil similaire au leur se trouvaient dans leur cercle de connaissances, ce qui me fait dire que l'origine migratoire maternelle ne constitue pas un signe particulier, distinctif, identificatoire dans la vie de certaines jeunes femmes.

Cadre théorique

Pour aborder théoriquement la construction des pratiques alimentaires et culinaires, je mobilise le concept de transmission. En sociologie, la transmission est historiquement liée à la socialisation. Ce que l'on transmet est le résultat d'une assimilation plus ou moins apparente tout au long de la vie. La socialisation a été largement explorée par Durkheim qui la pose en tant qu'« éducation morale » (Durkheim, 1922) qui prend la forme d'une contrainte à se conformer aux modèles préexistants à l'individu. Pour Durkheim, et pour plusieurs auteurs à sa suite, les fondements de la socialisation se trouvent dans l'enfance (socialisation primaire). Ceci explique d'ailleurs l'abondance des recherches en sciences sociales sur les pratiques alimentaires des enfants et des adolescents.

À l'ère contemporaine, plusieurs auteurs pensent que la socialisation est sortie du seul cadre familial. Lahire (1998) propose la dénomination d'« homme pluriel » pour parler de la multiplicité de principes de socialisation. Appliquée à mon sujet de thèse, cette évolution de la socialisation signifie qu'il faut explorer plusieurs univers où se déploie la socialisation, et ils sont multiples : la famille, bien sûr, mais aussi tous les lieux où se construisent les liens avec les pairs (études, travail, loisir, etc.). J'emploie aussi le concept de transmission en tant que processus multidirectionnel et dynamique, qui circule à la fois de façon verticale (entre parents et enfant, et inversement) et horizontale (entre pairs).

La présence du mot « pratique » dans ma recherche m'a aussi amenée vers ce que l'on appelle la « théorie des pratiques ». Les auteurs qui se sont intéressés à théoriser ce terme donnent peu d'indications « claires et convaincantes pour identifier, délimiter et caractériser une pratique sur le plan empirique » (Dubuisson-Quellier et Plessz, 2013, p.9). En ce qui concerne le thème de l'alimentation, le manque d'une définition claire du concept de « pratique » pose aussi problème, par exemple :

« Plus récemment, Warde (2013) se demandant “*what sort of practice is eating ?*” explique qu'il avait renoncé à utiliser “manger” comme exemple de pratique dans son article de 2005, se rabattant sur la pratique des “déplacements motorisés” qui lui paraissait plus simple. La catégorie de *compound practice* (pratique composée) qu'il propose alors témoigne des difficultés que l'on rencontre à appliquer les définitions et caractérisations théoriques des pratiques à des cas concrets : dès qu'on attrape empiriquement une pratique par un aspect, elle semble irrémédiablement s'effiloche de façon inépuisable. » (Dubuisson-Quellier et Plessz, 2013, p.9).

En fait, bien que l'expression « pratique alimentaire/culinaire » soit largement utilisée, et depuis longtemps, par les auteurs, on ne trouve pas de définition à proprement parler de ce terme dans les écrits. Cette aporie théorique sera donc à questionner au moment de mes analyses.

La question des frontières

Jusqu'ici dans ma présentation, la question des frontières n'est apparue qu'à demi-mot. Je l'avais écrit dans mon résumé : nos façons de manger et de cuisiner sont indéniablement des marqueurs de frontières. La première est sans nul doute de

nature sociale : les problèmes de santé reliés à l'alimentation touchent en premier les individus les plus démunis socialement. Cette frontière sociale se retrouve dans mes entrevues, dans la mesure où leurs ressources financières des répondantes, leur milieu familial et leur réseau amical semblent jouer un rôle « protecteur » face à certaines problématiques de santé publique reliées à l'alimentation.

Quand on évoque la variable migratoire, on pense bien sûr tout de suite aux frontières géographiques. Celles-ci s'inscrivent dans une réalité qu'on peut qualifier de « tangible » (car représentées graphiquement, matérialisées par des garde-frontières, etc.). Dans notre sujet de thèse, la frontière géographique s'estompe par le passage générationnel qui s'opère. Plus précisément, plutôt que de s'estomper, cette frontière se dématérialise et devient quasi-symbolique aux yeux de nos répondantes. Dans le discours sur leurs pratiques alimentaires et culinaires, cette frontière se traduit par une dichotomie entre certaines façons de faire et de penser l'alimentation et la cuisine qu'elles qualifient de « françaises » par rapport au contexte québécois dans lequel elles ont grandi. Cette dichotomie se manifeste notamment à travers des mets de fêtes françaises (par exemple la galette des rois), mais aussi dans la cuisine quotidienne familiale (les quiches, les fromages, les gratins, etc.).

La matérialité de la frontière géographique réapparaît chez les répondantes lorsque celles-ci ont fait ou font encore des voyages en France pour rendre visite à la parenté. Il y a un ici (le Québec) et un ailleurs (la France). Au final, la frontière géographique devient symbolique pour finir par s'ancrer dans un discours qui relève davantage des différences entre la culture québécoise et la culture française. Par exemple, plusieurs répondantes m'ont parlé du « fromage orange » ou du *Kraft*

Dinner (boîte de pâtes sèches vendue avec une sauce orange en poudre à mélanger avec du lait).

Les pratiques alimentaires et culinaires sont par ailleurs encadrées par ce qu'on pourrait appeler des frontières normatives. Nous faisons référence ici à l'ensemble des éléments qui réfèrent aux « bonnes conduites » alimentaires, aux façons de « bien (se) nourrir », provenant à la fois des institutions de santé publique et des médias. Ces frontières se manifestent de différentes manières et à différents degrés dans les propos de mes répondantes. Puisque je suis encore dans la phase des entrevues, l'analyse de l'aspect normatif des façons de cuisiner et s'alimenter des répondantes est très préliminaire. Mais je constate déjà que leur discours en est traversé de toute part. Les mots qu'elles emploient sont très parlants, par exemple la récurrence du mot « santé » qui s'érige comme un cadre de référence à suivre.

Pour conclure, l'étude de l'alimentation et la cuisine en sociologie pose encore aujourd'hui des défis à la fois méthodologiques et théoriques, notamment autour du terme de « pratique ». Le concept de « frontière » est selon moi une façon originale de traiter de ces sujets avec un angle transversal, avec le risque toutefois de viser l'exhaustivité, et donc de tomber dans la description plutôt que l'analyse.