

## L'ALIMENTATION DES POPULATIONS MIGRANTES ET L'ESPACE SOCIAL ALIMENTAIRE URBAIN

Communication présentée lors de la 7e édition du Colloque de la relève :  
Réalités et transformations des milieux urbains  
Le 19 mai 2010

Alain Girard  
Étudiant au doctorat en sociologie  
Département de sociologie de l'Université du Québec à Montréal  
girard.alain.4@courrier.uqam.ca

### Texte

Je désire vous parler aujourd'hui des pratiques alimentaires de populations migrantes et plus précisément des processus d'adaptation auxquels ces pratiques sont sujettes alors qu'elles doivent se redéployer dans un espace urbain et dans un espace social alimentaire dans lesquels les repères spatiaux et symboliques, les circuits d'approvisionnement, les réseaux sociaux, culturels et économiques sont en reconstruction.

L'immigration, les fréquents déplacements interétatiques de très nombreux individus, de même que la globalisation des échanges de marchandises, de capitaux, d'informations et plus globalement de signes et de significations ont transformé en profondeur les sociétés contemporaines et les espaces urbains, du moins dans les manières qu'ont les individus de se représenter et de s'approprier ces espaces. Parlant d'immigration, rappelons que Statistique Canada annonçait en mars dernier que d'ici 2031, le tiers de la population montréalaise sera constitué d'individus qui ne seront pas nés au Canada ou dont l'un des deux parents ne sera pas né au Canada (Canada, 2010). Ces chiffres ne sont guère surprenants car, des 50 000 immigrants qu'accueille annuellement le Québec (MICC, 2009a), 74 % choisissent de s'installer à Montréal (MICC, 2009b). On comprend dès lors que cette ville soit de loin la plus cosmopolite au Québec. Cependant, ce phénomène n'est pas nouveau. De nombreuses vagues d'immigration ont caractérisé l'histoire de Montréal, elles ont largement contribué à sa configuration actuelle et ont laissé de nombreuses traces dans l'espace urbain.

Par ailleurs, on assiste à un intérêt grandissant pour l'acte social de manger et plus globalement pour l'alimentation. En effet, il s'agit là d'un phénomène social total dans la mesure où cette

dernière active des rapports étroits entre les dimensions économiques, physiologiques, sociales, culturelles, politiques, psychologiques, intimes et communautaires de l'expérience humaine. En d'autres mots, l'alimentation participe à la structuration des rapports au monde. L'alimentation est plus qu'une simple prise de calories. Manger et partager de la nourriture est une manière particulièrement féconde de fabriquer et de maintenir du lien social.

Parallèlement, on assiste aussi à un déplacement majeur de l'axe selon lequel les sciences humaines ont analysé le phénomène de la consommation dans les sociétés contemporaines, soit d'un processus plutôt réactif et surdéterminé, en lien quasi exclusif avec les origines sociales (classes sociales, occupations socioprofessionnelles) et centré sur la fétichisation de la marchandise, à la reconnaissance aujourd'hui du fait que la consommation comporte une très forte dimension expressive et identitaire. Les individus sont forcés dorénavant, dans une large mesure, de choisir eux-mêmes leurs affiliations identitaires et communautaires. La consommation est également une manière pour eux de mobiliser des ressources symboliques afin de s'inscrire dans des réseaux sociaux, de même que dans l'espace urbain. C'est assurément le cas de l'alimentation.

Cependant, l'alimentation constitue un type de consommation bien particulier notamment parce que les aliments consommés sont incorporés et qu'ils traversent la barrière du corps et même du « self », qu'ils comportent des dangers physiologiques et symboliques. Les habitudes, les préférences, les représentations et les significations de l'alimentation sont aussi profondément chevillées au corps et à « l'esprit », issues de processus de socialisation complexes et qui revêtent une grande importance culturelle autant dans la vie quotidienne que pour les événements à caractère plus festif comportant des dimensions collectives et historiques plus marquées.

Ajoutons que l'urbanisation intensive des populations, telle qu'elle s'est développée tout au long du 20<sup>e</sup> siècle, ainsi que la globalisation des échanges à la grandeur de la planète ont profondément transformé les systèmes et les modèles alimentaires. Enfin, les migrations et la globalisation ont intensifié d'une manière inédite la circulation d'objets transculturels et les dynamiques d'appropriation « locale » : les aliments, les recettes, les styles culinaires, les plats et plus globalement les significations rattachées à l'alimentation font, selon nous, partie de ce type d'objet.

Je m'intéresse plus particulièrement à l'alimentation des populations migrantes. L'hypothèse générale est que celle-ci représente pour eux une dimension très importante de leur existence, mais qui est en proie à de nombreux bouleversements qui la rendent à la fois plus problématique et plus saillante. J'ai donc rencontré plus de 200 personnes issues d'une immigration récente (moins de 10 ans), dans le cadre d'entrevues semi-dirigées et mixtes. Ces entrevues ont eu lieu dans trois centres de francisation situés dans trois quartiers distincts de Montréal, soit Parc-Extension, Verdun et Côtes-des-Neiges. Notons au passage que la fraction des immigrants dont la langue maternelle n'est pas le français ou qui ne possèdent pas un niveau de maîtrise suffisant de la langue afin d'intégrer le marché du travail représente environ 38 % du total des immigrants au Québec (MICC, 2009b).

Une analyse des profils socioéconomiques et démographiques de l'échantillon permet déjà de présenter quelques résultats. Ils proviennent principalement de la Chine, du Mexique, de la Russie, de la Colombie, mais aussi du Pérou, de l'Inde, de Cuba et d'Égypte. En général, ils ont entre 28 et 38 ans, vivent en couple et ont des enfants pour une bonne majorité d'entre eux. Ils sont issus pour la plupart de milieux urbains. Dans l'ensemble, ils possèdent des qualifications professionnelles, des diplômes universitaires et de solides expériences de travail dans leur pays d'origine. Le quartier Parc-Extension semble attirer les immigrants les moins qualifiés, il demeure le quartier où de très nombreux immigrants issus du sous-continent indien s'établissent, mais son profil ethnoculturel est en cours de changement, puisque de plus en plus d'immigrants issus principalement du Mexique mais aussi d'autres pays d'Amérique latine s'y installent. On remarque aussi des changements dans la constitution de la population de deux autres quartiers majoritairement et traditionnellement francophones. En effet, l'ancienne ville de Verdun et les quartiers de Dollard-des-Ormeaux et de Ville-Émard sont de plus en plus prisés par les immigrants d'origine les plus diverses. Le quartier Rosemont-Petite-patrie semble également attirer de nombreux Latino-Américains, tandis que le quartier Côtes-des-Neiges continue, pour sa part, à exercer un grand attrait pour les nouveaux arrivants.

Quant à l'alimentation en tant que telle, nos résultats montrent que dans la très grande majorité des cas, les immigrants rencontrés demeurent profondément attachés à leur style alimentaire prémigratoire, peu importe le pays d'origine, le statut socioéconomique, le temps écoulé depuis la migration ou la composition de l'unité domestique de consommation. Les repas sont consommés autant que possible dans l'espace domestique et ceux pris dans l'espace public

sont généralement confectionnés à la maison. Les produits frais et les préparations maison sont largement préférés, alors que les produits transformés issus de l'industrie alimentaire sont très largement évités. Les repas pris en famille sont un lieu et un moment de partage collectif et de renforcement des liens sociaux très importants dans la mesure où ils produisent quotidiennement l'unité familiale, mise à mal par un ensemble de tendances centrifuges, et ce, autour d'une identité particulière. Ces repas sont aussi des médiateurs entre l'ici et l'ailleurs, ce dernier signifiant souvent l'avant pour les parents, ils sont ainsi une forme de connexion avec la région d'origine, ses goûts, ses odeurs. Le partage de nourriture comprime en quelque sorte du temps (passé, présent, futur) ainsi que de l'espace (là-bas, ici, public et domestique) et on pourrait dire, à l'instar de l'anthropologue Laurier Turgeon (Turgeon, 2002), que l'espace est comprimé à mesure que les aliments sont transportés du champ au camion, puis au bateau, à l'avion, au marché, à la maison, à la table, au plat, à la bouche, au tube digestif. Manger est une sorte d'inversion géographique, le dehors devient le dedans, l'extérieur est incorporé. Ainsi, l'espace est intériorisé et devient un espace personnel ou collectif à une microéchelle (la famille, le couple). Cependant, à mesure que se multiplient les intermédiaires et que s'éloignent les lieux de production, le besoin de réinjecter du sens dans les aliments et dans les gestes quotidiens devient plus prégnant.

Cela ne veut pas dire qu'on assiste chez ces populations à un continuum alimentaire sans rupture ou que les repas ne sont pas le lieu de tensions et de négociations. En effet, dans une très grande majorité des cas, les enfants (surtout ceux qui sont nés ici) n'apprécient que modérément les plats issus du style alimentaire prémigratoire des parents. Ils sont friands des nourritures qu'ils consomment à la garderie, à l'école, chez leurs amis, au restaurant ou qu'ils voient à la télévision et dans les livres (Caillou mangeant du pâté chinois par exemple). Ces nourritures sont des objets transculturels circulant dans l'espace alimentaire, citons par exemple les pâtes alimentaires, le pâté chinois, le poulet rôti accompagné de frites et, dans le registre du fast-food, la poutine, la pizza et les hamburgers. Ainsi, les enfants demandent expressément à leur mère de leur préparer les plats qu'ils apprécient, car ce sont elles qui sont en majorité responsable de l'achat, de la planification et de la préparation de la nourriture.

Il s'établit alors une tactique du compromis, les mères s'efforçant de préparer une à deux fois par semaine ces plats, pour cuisiner, le reste du temps, selon le style alimentaire prémigratoire. Le résultat est en quelque sorte une créolisation des menus familiaux, d'abord par

l'incorporation de préparations issues de l'espace alimentaire urbain, mais également par l'ajout d'aliments inconnus dans le modèle alimentaire prémigratoire du fait de l'absence, dans l'offre alimentaire, de certains aliments nécessaires à la préparation des plats « traditionnels » ou encore de leur prix trop élevé. Ces résultats confirment une tendance observée dans les familles migrantes, à un niveau plus global, à savoir que les enfants sont des médiateurs actifs entre l'espace domestique et l'espace public.

Le tout provoque des créations culturelles originales qui sont une métaphore de l'identité en mutation et une forme d'appropriation des formes culturelles disponible dans l'espace social. Ainsi, il faut se garder d'essentialiser les identités et les pratiques alimentaires des populations migrantes, car les habitudes alimentaires renvoient à des structurations très locales et familiales (la famille étant entendue ici dans son sens « élargi » et non strictement nucléaire, la migration ayant toutefois « nucléarisé » les familles). Ainsi, parler de style chinois, péruvien ou russe ne fait pas beaucoup de sens ici.

Finalement, les répondants ont témoigné de la grande facilité à trouver les aliments qui leur sont familiers et du fait que l'offre alimentaire spécialisée n'est plus cantonnée à certains quartiers en particulier. Ils fréquentent différents points de vente de produits alimentaires selon leurs besoins spécifiques. Je m'en voudrais de passer sous silence qu'ils sont en général assez déçus de la qualité et du goût des produits qu'ils trouvent sur le marché. Reproduire le goût qu'ils recherchent est pratiquement impossible et on assiste ainsi à de nombreuses dissonances cognitives.

En conclusion, les pratiques alimentaires et les significations qui y sont investies, chez les populations migrantes, se trouvent au carrefour d'un ensemble de dynamiques et de processus propres à l'hypermodernité urbaine. Ces populations contribuent activement à la créolisation de l'espace social alimentaire, que la globalisation des échanges facilite, renforce et encourage. De plus, l'importance que conserve pour eux les pratiques alimentaires quotidiennes et festives, notamment pour le maintien de l'unité familiale et de l'identité culturelle, de même que les nouvelles significations qui apparaissent, nous renseignent sur les processus d'adaptation, mais également sur les manières d'habiter la ville, de structurer les espaces dans lesquels ils se déplacent et se fixent, de même que ceux qui relèvent de l'imaginaire et de l'univers symbolique et qui contribuent à donner du sens au monde et à l'existence.

## Ouvrages cités :

- Statistique Canada. (2010). Projections de la diversité de la population canadienne. Ottawa, Gouvernement du Canada. No 91-551-X.
- MICC. (2009a). Bulletin statistique sur l'immigration permanente au Québec. 3e trimestre et 9 premiers mois 2009. Direction de la recherche et de l'analyse prospective. Ministère de l'Immigration et des Communautés culturelles. Québec, Gouvernement du Québec.
- MICC. (2009b). Tableaux sur l'immigration permanente au Québec 2004-2008. Direction de la recherche et de l'analyse prospective. Ministère de l'Immigration et des Communautés culturelles. Québec, Gouvernement du Québec .
- Turgeon, Laurier. (2002). «Manger le monde. Rencontres postcoloniales dans les restaurants étrangers de la ville de Québec ». In *Regards croisés sur le métissage*, Laurier Turgeon (dir.), p. 207-233. Québec: Les Presses de l'Université Laval, coll. « Intercultures ».

## Ouvrages consultés, bibliographie générale :

- Appadurai, Arjun. (1997). *Modernity at Large : Cultural Dimensions of Globalization*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Ascher, François. (2005). Le mangeur hypermoderne. Une figure de l'individu éclectique. Paris: Odile Jacob.
- Bauman, Zigmunt. (1991). *Modernity and Ambivalence*. Oxford: Blackwell.
- Beardsworth, A, A Bryman, T Keil, J Goode, C Haslam et E Lancashire. (2002). «Women, men and food: the significance of gender for nutritional attitudes and choices». *British Food Journal*. vol. 104, no 7, p. 470-491.
- Beardsworth, Alan, et Teresa Keil. (1992b). «Foodways in Flux: From Gastro-anomy to Menu Pluralism?». *British Food Journal*. vol. 94, no 7, p. 20-25.
- Bourdieu, Pierre. (1979). *La distinction : critique sociale du jugement*. Paris: Éditions de Minuit.
- Calvo, Emmanuel. (1982). «Migration et alimentation». *Social science information*. vol. 21, no 3, p. 383-446.
- Calvo, Emmanuel.(1997). «Toujours Africains et déjà Français : la socialisation des migrants vue à travers leur alimentation». *Politique africaine*. vol. 67, p. 48-55.
- Cook, Ian, et Philip Crang. (1996). «The World On a Plate. Culinary Culture, Displacement and Geographical Knowledges ». *Journal of Material Culture*. vol. 1, no 2, p. 131-153.
- Corbeau, Jean-Pierre. (2000). «Cuisiner, manger, métisser...». *Revue des Sciences Sociales*, no 27 Révolution dans les cuisines.
- De Labarre, Matthieu. (2000). «Modernité et alimentation : vers une acculturation culinaire». In *Revue Bastidiana no 31-32. Cuisine, alimentation métissage*, Jean-Pierre Corbeau (dir.), p. 77-88.
- Duque-Páramo, María Claudia. (2004). «Colombian Immigrant Children in the United States: Representations of Food and the Process of Creolization». Tampa, Department of Anthropology College of Arts and Sciences, Thèse de doctorat, University of South Florida.
- Fischler, Claude. (1988). «Food, self and identity». *Social science information*. vol. 27, no 2, p. 275-292.
- Fischler, Claude. (1990). *L'omnivore. Le goût, la cuisine et le corps*. Paris: Odile Jacob.
- Fischler, Claude, et Estelle Masson. (2008). *Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation*. Paris: Odile Jacob.

- Foner, Nancy. (1997). «The Immigrant Family: Cultural Legacies and Cultural Changes». *International Migration Review*. vol. 31, no 4 Special Issue: Immigrant Adaptation and Native-Born Responses in the Making of Americans, p. 961-974.
- Fumey, Gilles. (2008). *Géopolitique de l'alimentation*. Paris: Éditions Sciences Humaines.
- Giddens, Anthony. (1991). *Modernity and Self-Identity*. Stanford: Stanford University Press.
- Girard, Alain, et Pierre Sercia. (2010). «Migrer et manger dans un espace social alimentaire transculturel». *Cuizine/Cuizine*. vol. 1, no 3, À paraître.
- Girard, Alain, et Pierre Sercia. (2009). « Du tajine à la poutine. Le cas de l'alimentation de jeunes maghrébins nés au Québec et de leurs parents ». *Diversité urbaine*. Vol. 9, no 2, p. 73-98.
- Grignon, Claude, et Christiane Grignon. (1980). «Styles d'alimentation et goûts populaires». *Revue française de sociologie*. vol. 21, no 4, p. 531-569.
- Hannerz, Ulf. (1987). «The World in Creolisation». *Africa: Journal of the International African Institute*. vol. 57, no 4.
- Hannerz, Ulf. (1990). «Cosmopolitans and Locals in World Culture». *Theory Culture Society*. vol. 7, no 2, p. 237-251.
- Harbottle, Lynn. (1997). «Taste and Embodiment: The food and Preferences of Iranians in Britain». In *Food Preferences and Taste*, Helen MacBeth (dir.), p. 175-185. Oxford: Berghahn Books.
- Hassoun, Jean-Pierre. (1997). «Pratiques alimentaires chez les Vietnamiens et les Cambodgiens en France». *Ethnologie française*. vol. XXVII, no 1, p. 113-117.
- Himmelgreen, David, Nancy Romero Daza, Elizabeth Cooper et Dinorah Martinez. (2007). «"I Don't Make the Soups Anymore": Pre- to Post-Migration Dietary and Lifestyle Changes Among Latinos Living in West-Central Florida». *Ecology of Food and Nutrition*. vol. 46, no 5, p. 427-444.
- Himmelgreen, David A. (2002). «"You Are What You Eat And You Eat What You Are." The Role Of Nutritional Anthropology In Public Health Nutrition And Nutrition Education». *Nutritional Anthropology*. vol. 25, no 1 Spring 2002, p. 2-12.
- Hubert, Annie. (1995). «Destins transculturels». In *Mille et une bouches*, Annie Hubert (dir). Paris: Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs.
- James, Allison. (1994). «Cuisiner les livres. Identités globales ou locales dans les cultures alimentaires ?». *Anthropologie et sociétés*. vol. 18, no 3, p. 39-56.
- Kaufmann, Jean-Claude. (2005). *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire*. Paris: Armand Colin.
- Koc, Mustafa, et Jennifer Welsh. (2001). «Food, Foodways and Immigrant Experience». In *Canadian Ethnic Studies Association Conference* (Halifax November 2001): Centre for Studies in Food Security Ryerson University, Toronto, Canada.
- Lalonde, Marc P. (1992). «Deciphering a meal again, or the anthropology of taste». *Social science information*. vol. 31, no 69, p. 69-86.
- Levenstein, Harvey. (2003). *Paradox of Plenty. A Social History of Eating in Modern America*. Berkeley: University of California Press.
- Murcott, Anne. (1982). «On the social significance of the "cooked dinner" in South Wales». *Social science information*. vol. 21, no 4/5, p. 677-696.
- Ocha/Sofres (2002). Les repas de famille. Enquête Ocha/Sofres. Lemangeur-ocha.com. En ligne. <<http://www.lemangeur-ocha.com/enfants-ados/textes-exclusifs/detail/auteur-texte/0/repas-en-famille-enquete-ochasofres-aupres-des-parents/displ/>>.
- Pilcher, Jeffrey. (1998). *Que vivan los tamales! : Food and the making of Mexican identity*. Albuquerque: University of New Mexico Press.

- Poisson, Dominique. (2003). «L'alimentation des populations migrantes : une adaptation délicate». *Alimentation et précarité*. vol. 22, no Juillet, p. 2-6.
- Poulain, Jean-Pierre. (2002d). *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Paris: Presses Universitaires de France.
- Poulain, Jean Pierre. (2002c). *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*. Paris: Éditions Privat.
- Poulain, Jean-Pierre, et Laurence Tibère. (2000a). «Mondialisation, métissage et créolisation alimentaire. De l'intérêt du "laboratoire" réunionnais». In *Revue Bastidiana no 31-32. Cuisine, alimentation métissage*, Jean-Pierre Corbeau (dir.), p. 225-241.
- Raulin, Anne. (1990). «Consommation et adaptation urbaine. Des minorités en région parisienne». *Sociétés contemporaines*, no 4 Relations interethniques, p. 19-36.
- Raulin, Anne. (2000). *L'ethnique est quotidien*. Paris: L'Harmattan.
- Recours, Fanette, et Pascale Hébel. (2006). «Les nouvelles générations fuient la régularité». *Consommation et mode de vie*, no 196 Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (CRÉDOC).
- Redstone Akresh, Ilana (2006). Dietary Assimilation and Immigrant Health, University of Illinois at Urbana-Champaign Department of Sociology: 35 pages p
- Rozin, Paul. (1978). «The use of Characteristic Flavoring in Human Culinary Practice». In *Flavor: Its Chemical, Behavioral and Commercial Aspects*, Charles M. Apt (dir.). Boulder: Westview Press.
- Singly, de François (2005). *Libres ensemble. L'individualisme dans la vie commune*. Paris: Armand Colin.
- Sobal, Jeffery. (1998). «Cultural Comparison Research Designs in Food, Eating, and Nutrition». *Food Quality and Preference*. vol. 9, no 6, p. 385-392.
- Warde, Alan. (1997). *Consumption, Food and Taste: Culinary Antinomies and Commodity Culture*. London: Sage.
- Warde, Alan. (1999). «Convenience food: space and timing». *British Food Journal*. vol. 101, no 7, p. 518-527.