

SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES

DOSSIERS

ALIMENTATIONS CONTEMPORAINES

Sous la direction de
Isabelle GARABUAU-MOUSSAOUI,
Elise PALOMARES,
Dominique DESJEUX

SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES

DOSSIERS

ALIMENTATIONS CONTEMPORAINES

Sous la direction de
Isabelle GARABUAU-MOUSSAOUI,
Elise PALOMARES,
Dominique DESJEUX

Produits « bio », *fast food*, commerces ethniques, grandes surfaces, produits exotiques, plats surgelés, alimentation des jeunes, des migrants ou familiale, à la maison, dans les transports, sont autant de facettes des *vivres quotidiens*. A partir d'enquêtes de terrain menées dans des sociétés urbaines à travers le monde, cet ouvrage présente une anthropologie comparée des alimentations contemporaines dans leur contexte local et global. Les auteurs montrent que faire les courses, cuisiner, manger ne relève pas uniquement de pratiques individuelles mais aussi d'une activité sociale avec des échanges, des rapports de pouvoir, des constructions identitaires et des jeux autour des normes du bien ou du mal manger. Cette anthropologie *par* l'alimentation aborde de manière originale les rapports intergénérationnels et de genre, les migrations internationales et la mondialisation.

Comprendre la richesse des alimentations actuelles, c'est appréhender autrement le monde contemporain, ses évolutions, ses paradoxes, au-delà des seules incantations contre « la mal bouffe ».

Isabelle GARABUAU-MOUSSAOUI est sociologue/anthropologue de la consommation, chargée de cours (sur l'alimentation et la consommation) et est actuellement ingénieur de recherche en mission pour PSA Peugeot-Citroën.

Elise PALOMARES est doctorante en sciences sociales, réalise une thèse sur l'ethnisation des rapports sociaux dans les anciennes « banlieues rouges », et est ATER à l'Université de Paris 13.

Dominique DESJEUX est professeur d'anthropologie sociale à la Sorbonne (Université Paris 5), directeur du Magistère de Sciences sociales appliquées à l'interculturel, coresponsable de l'axe « Cultures, consommations et sociétés » au CERLIS (CNRS) et est directeur de collection aux PUF.

Ont également participé à cet ouvrage : Olivier BADOT, Anne-Sophie BOISARD, Sophie BOULY DE LESDAIN, Laure CIOSI-HOUCKE, Nicoletta DIASIO, Karim GACEM, Pascal HUG, Magdalena JARVIN, Joël MEISSONNIER, Magali PALLANCA, Cécile PAVAGEAU, Magali PIERRE, Sylvie SANCHEZ, YANG Xiao Min, ZHENG Lihua.



9 782747 533003

ISBN : 2-7475-3300-X

30 €

B179

ALIMENTATIONS CONTEMPORAINES

Collection Dossiers Sciences Humaines et Sociales *dirigée par Isabelle Garabau-Moussaoui*

Cette collection est créée pour donner la parole aux étudiants, qui ont en général peu l'occasion de publier. Son ambition est de fournir un panorama de la recherche en Sciences Humaines et Sociales aujourd'hui, et l'idée de ce qu'elle sera demain. Les travaux publiés à partir d'enquêtes et de recherches de terrain sont l'expression de ce qui est en train d'émerger, en France et à l'étranger. Les éventuelles limites théoriques et descriptives des travaux d'étudiants ne signifient pas absence de qualité et d'originalité.

Dossiers Sciences humaines et Sociales a pour but de combler l'isolement des étudiants pour favoriser une dynamique et un échange entre les recherches en cours.

Les publications, réductions de maîtrise, DEA ou travaux intermédiaires de thèse, sont réunies autour d'un thème, soit par un enseignant qui anime le Dossier, soit à l'initiative d'un étudiant qui appelle à communication. Chaque fascicule thématique regroupe de deux à dix communications, présentées par l'animateur du Dossier dans une introduction de synthèse.

Dernières parutions

F. STANKIEWIECZ, *Travail, compétences et adaptabilité*, 1997.

P. PARLEBAS (éd.), *Territoires et regards croisés*, 1998.

M. LORIOU (éd.), *Qu'est-ce que l'insertion?*, 1999.

A. Raulin (éd.), *Quand Besançon se donne à lire*, 1999.

P. PARLEBAS (éd.), *Le corps et le langage : parcours accidentés*, 1999.

I. GARABAU-MOUSSAOUI et D. DESJEUX, *Objet banal, objet social*, 2000.

J.-M. BERTHELOT, *Recherches en sciences sociales. Jalons et segments*, 2001.

Magali PIERRE (coord.), *Les déchets ménagers, entre privé et public – Approches sociologiques*, 2002.

Série Premières Recherches

P. BEZES, *L'action publique volontariste. Analyse des politiques de délocalisation*.

D. DESJEUX, M. JARVIN, S. TAPONIER (sous la direction de), *Regards anthropologiques sur les bars de nuit*, 1999.

Collection « Dossiers Sciences Humaines et Sociales »
dirigée par Isabelle GARABUAU-MOUSSAOUI

Sous la direction de
Isabelle GARABUAU-MOUSSAOUI,
Elise PALOMARES
et Dominique DESJEUX

ALIMENTATIONS CONTEMPORAINES

L'Harmattan
5-7, rue de l'École-Polytechnique
75005 Paris
FRANCE

L'Harmattan Hongrie
Hargita u. 3
1026 Budapest
HONGRIE

L'Harmattan Italia
Via Bava, 37
10214 Torino
ITALIE

DES MEMES AUTEURS

- BADOT Olivier (Ed.), 1998, *Dictionnaire du marketing*, Paris, Hatier
- BOULY DE LESDAIN Sophie, 1999, *Femmes camerounaises en région parisienne. Trajectoires migratoires et réseaux d'approvisionnement*, Paris, L'Harmattan, coll. Connaissance des Hommes
- CHOUVY Pierre-Arnaud, MEISSONNIER Joël, 2002, *Yaa Baa – Production, trafic et consommation de méthamphétamine en Asie du Sud-Est*, Paris-Bangkok, L'Harmattan-IRASEC, coll. Analyses en regard
- DESJEUX Dominique, JARVIN Magdalena, TAPONIER Sophie (dir), 1999, *Regards anthropologiques sur les bars de nuit. Espaces et sociabilité*, Paris, L'Harmattan
- DESJEUX Dominique, MONJARET Anne, TAPONIER Sophie, 1998, *Quand les Français déménagent. Circulation des objets domestiques et rituels de mobilité dans la vie quotidienne en France*, Paris, PUF
- DIASIO Nicoletta, 2001, *Patrie provisoire. Roma, anni '90: corpo, città, frontiera*, Milano, Franco Angeli
- DIASIO Nicoletta, 1999, *La science impure. Anthropologie et médecine en France, Grande-Bretagne, Italie et Pays Bas*, Paris, PUF
- GACEM Karim (dir), 2001, *L'enfance qui finit : les jeunes et leurs parents des premiers signes d'autonomie au départ de la maison*, Revue Dialogue, n°153
- GACEM Karim (dir), 2000, *Signification familiale des objets*, Revue Dialogue, n°148
- GARABUAU-MOUSSAOUI Isabelle, 2002, *Cuisine et indépendance, jeunesse et alimentation*, Paris, L'Harmattan, coll. Logiques sociales
- GARABUAU-MOUSSAOUI Isabelle, DESJEUX Dominique, 2000, *Objet banal, objet social*, Paris, L'Harmattan, coll. DSHS
- MEISSONNIER Joël, 2001, *Provinciliens : les voyageurs du quotidien, entre capitale et province*, Paris, L'Harmattan, coll. Logiques sociales
- PIERRE Magali (dir), 2002, *Les déchets ménagers, entre privé et public. Approches sociologiques*, Paris, L'Harmattan, coll. DSHS
- ZHENG Lihua, DESJEUX Dominique (éds.), 2002, *Entreprise et vie quotidienne en Chine*, Paris, L'Harmattan
- ZHENG Lihua, 1995, *Les Chinois de Paris et leurs jeux de face*, Paris, L'Harmattan

Plusieurs des auteurs participent également au comité de rédaction de la revue *Consommations et sociétés*, aux éditions L'Harmattan. Des informations sont accessibles sur le site www.argonautes.fr

© L'Harmattan, 2002

ISBN : 2-7475-3300-X

SOMMAIRE

<i>Présentation des auteurs</i>	9
<i>Préface</i>	
Dominique DESJEUX	13
Introduction	
<i>Une anthropologie par l'alimentation</i>	
Isabelle GARABUAU-MOUSSAOUI	55
PREMIERE PARTIE : DISTRIBUTIONS	
LES CULTURES ALIMENTAIRES CONTRE LES FAST-FOOD ? TOUT CONTRE...	
Chapitre 1	
<i>Esquisse de la fonction sociale de McDonald's à partir d'une étude ethnographique : modernisme et « transgression ordinaire »</i>	
Olivier BADOT	83
Chapitre 2	
<i>« La pizza des uns dans le pays des autres »</i>	
Sylvie SANCHEZ	123
DEUXIEME PARTIE : CIRCULATIONS	
ESPACES ET PERSONNES A LA SAUCE MARCHANDE	
Chapitre 3	
<i>Cafés sahéliens de Paris. Stratégies de « gestion du ventre » dans un espace de manducation</i>	
Pascal HUG	145
Chapitre 4	
<i>Alimentation et migration. Une définition spatiale</i>	
Sophie BOULY DE LESDAIN	173
Chapitre 5	
<i>Ethnographie des itinéraires de la consommation alimentaire à Guangzhou (Canton, Chine)</i>	
Dominique DESJEUX, ZHENG Lihua, Anne-Sophie BOISARD, YANG Xiao Min	191
Chapitre 6	
<i>Stratégies d'optimisation des temps quotidiens. Le temps du repas</i>	
Joël MEISSONNIER	213

TROISIEME PARTIE : GENERATIONS **CUISINE ET (IN)DEPENDANCES**

Chapitre 7

Le rien manger. Repas informels des enfants de 7 à 10 ans à Paris (Marais) et à Rome (EUR)

Nicoletta DIASIO 241

Chapitre 8

Monographie d'une famille recomposée à table. Construire un équilibre entre libertés individuelles et cohésion de groupe

Karim GACEM 261

Chapitre 9

L'exotique est-il quotidien ? Dynamiques de l'exotique et générations

Isabelle GARABUAU-MOUSSAOUI 281

Chapitre 10

Trajectoires de vie et alimentation. Les pratiques culinaires et alimentaires révélatrices des constructions identitaires familiales et personnelles

Laure CIOSI-HOUCKE, Cécile PAVAGEAU, Magali PIERRE, Isabelle GARABUAU-MOUSSAOUI, Dominique DESJEUX 307

Chapitre 11

La pâte et la sauce. Cuisine, formation du couple et inégalités de genre à Cotonou

Elise PALOMARES 331

QUATRIEME PARTIE : REPRESENTATIONS **DES NOURRITURES BONNES A PENSER**

Chapitre 12

Les représentations du « sain » et du « malsain » dans la consommation alimentaire quotidienne suédoise

Magdalena JARVIN 347

Chapitre 13

La consommation de produits biologiques. Regard sur les itinéraires et les pratiques des consommateurs

Magali PALLANCA 365

Conclusion

Approches anthropologiques de la mondialisation

Elise PALOMARES 387

PRESENTATION DES AUTEURS

Olivier BADOT, Dr., est Professeur à l'ESCP-EAP, il y est également chercheur au centre de recherche spécialisé en distribution (CERIDICE), Senior Fellow et directeur du Programme of Research in Retailing (PRIR) au Centre on Governance de l'Université d'Ottawa et chercheur associé au CERLIS (Université René Descartes-Paris 5 Sorbonne/CNRS).

Anne-Sophie BOISARD est doctorante à la Sorbonne (université Paris 5), sous la direction de Dominique Desjeux. Elle est allocataire du ministère des Affaires Etrangères à Guangzhou (Chine), et chercheur stagiaire au CERLIS.

Sophie BOULY DE LESDAIN est docteur en anthropologie sociale. Elle s'est consacrée durant plusieurs années à étudier le fait alimentaire, puis les migrations internationales, en France et au Cameroun. Ses activités se centrent aujourd'hui sur la mobilité en milieu urbain (Mission du Patrimoine Ethnologique, DRAC, Écomusées, EPAD...), et l'enseignement (Paris 5-René Descartes).

Laure CIOSI-HOUCKE est socio-anthropologue. Diplômée du DEA de Sociologie et du Magistère de Sciences Sociales de l'université René Descartes – Paris 5 – Sorbonne, elle est aujourd'hui responsable d'études, tuteur en méthodes d'enquête au Magistère et chercheur associé au CERLIS. Ses domaines d'investigation sont la sociologie des systèmes organisés (secteur public, projet de développement –Indonésie et Madagascar) et l'anthropologie de la consommation (alimentation, pratiques décoratives de la sphère domestique et pratiques muséales).

Dominique DESJEUX est professeur d'anthropologie sociale à la Sorbonne (université Paris 5), animateur du réseau Argonautes, coresponsable de l'axe « Cultures, consommations et sociétés » au CERLIS (CNRS). Il est également professeur invité à USF en Floride (USA), et à l'Université des Etudes Etrangères du Guangdong (Canton, Chine). Il est enfin directeur de collection aux PUF.

Nicoletta DIASIO est anthropologue. Après avoir enseigné à l'Université de Rome « La Sapienza », elle est actuellement maître de conférences en sociologie à l'Université Marc Bloch de Strasbourg et membre du Laboratoire « Cultures et Sociétés en Europe » (UMR CNRS 7043). Le corps, la maladie, les notions de frontière, d'appartenance et de transmission en Europe constituent ses centres d'intérêt.

Karim GACEM est doctorant en sociologie à l'Université René Descartes (Paris 5) et membre du Centre de Recherches sur les Liens Sociaux (CERLIS). Spécialisé dans les domaines de la famille et de l'éducation, il mène une thèse sur « Le système des repas familiaux », sous la direction de François de Singly, avec le soutien de l'Institut National de la Jeunesse et de L'Education Populaire (INJEP).

Isabelle GARABUAU-MOUSSAOUI est sociologue/anthropologue de la consommation. Elle a effectué un doctorat d'anthropologie sociale à Paris 5, au CERLIS, sous la direction de Dominique Desjeux (thèse en cours de publication). Elle a été responsable d'études puis directrice de la recherche à Argonautes SARL. Elle est chargée de cours dans différentes universités et écoles de commerce (sur l'alimentation et la consommation). Elle est actuellement ingénieur de recherche pour PSA Peugeot-Citroën.

Pascal HUG est doctorant en anthropologie sociale au CERLIS (CNRS), pôle « cultures, consommations et sociétés », sous la direction de Dominique Desjeux, et est tuteur au Magistère de sciences sociales, à Paris 5-Sorbonne. Il a dirigé des équipes de recherche en Afrique francophone et anglophone, notamment pour la direction du développement et de la coopération suisse. Auteur de différents articles, ses principaux domaines de recherche internationale sont l'anthropologie des affaires, de la migration et de l'alimentation, l'ethno-marketing, le management et l'insécurité urbaine.

Magdalena JARVIN est doctorante en sociologie à l'université Paris 5-Sorbonne sous la direction de Dominique Desjeux. Sa thèse a pour thème « le passage à l'âge adulte étudié à travers les pratiques de sociabilité : étude comparative des jeunes adultes français et suédois ». Elle est également attachée temporaire d'enseignement et de recherche à l'université Lille 3. Ses domaines de recherche sont la sociologie de la jeunesse, l'interculturel, les pratiques de sociabilité.

Joël MEISSONNIER est docteur en sociologie mais également logisticien de métier. Sa contribution est une prolongation de sa recherche doctorale qui a donné lieu à un ouvrage intitulé *Provinciliens : les voyages au quotidien* publié chez L'Harmattan dans la collection Logiques Sociales. Il réside actuellement à Bangkok (Thaïlande) où il mène une recherche sur la consommation de stimulants de type amphétamine pour le compte de l'IRASEC (Institut de Recherche sur l'Asie du Sud-Est Contemporaine), centre de recherche du ministère français des Affaires étrangères.

Magali PALLANCA est diplômée du DESS de Relations Publiques de l'Environnement de l'université de Cergy-Pontoise et du DESS de Psychologie de l'Environnement de l'université de Paris 5, après un cursus de sociologie. Elle a réalisé, dans le cadre de ses mémoires universitaires et professionnels, des travaux portant sur les attentes des consommateurs en matière de produits biologiques, puis d'agriculture en général dans le cadre du développement de l'agriculture raisonnée pour une enseigne de la distribution. Elle est également championne du monde 2002 de 420 féminin (voile).

Elise PALOMARES est doctorante en sciences sociales sous la direction de Catherine Quiminal à l'université de Paris 7. Sa thèse porte sur l'ethnisation des rapports sociaux dans les anciennes « banlieues rouges ». Elle est ATER à l'université de Paris 13 et vice-présidente de l'association d'étudiants-chercheurs AERRIM (Association d'Etudes et de Recherches sur les Migrations et les Relations Interethniques).

Cécile PAVAGEAU, après une khâgne, a effectué des études d'histoire à Paris 4 (licence) puis des études d'ethnologie à Paris 5 (licence) dans le cadre du magistère de sciences sociales de l'université René Descartes. Elle est de plus diplômée de l'Institut d'Etudes politiques de Paris (section relations internationales) et du DEA de droit international public et organisations internationales de l'Université de Paris 1. Elle a été journaliste au Quotidien de la Réunion, et chargée d'études à Argonautes.

Magali PIERRE est sociologue/anthropologue. Diplômée du Magistère de Sciences Sociales Appliquées aux Relations Interculturelles et titulaire d'un DEA de sociologie (René Descartes – Paris 5), elle travaille actuellement au GRETS (Groupe de Recherche Energie Technologie et Société), pôle de compétences en sciences humaines et sociales au sein d'EDF R&D.

Sylvie SANCHEZ est doctorante en anthropologie sociale à l'EHESS, sous la direction de Claude Fischler, CETSAH, CNRS. Après une formation initiale en philosophie, elle s'est dirigée vers la sociologie et l'anthropologie. Elle a travaillé sur la culture japonaise, et actuellement américaine et italienne, chacune étant généralement abordée en apposition avec la culture française.

YANG Xiao Min est Assistante à l'université des Etudes Etrangères du Guangdong (Chine), doctorante à la Sorbonne (université Paris 5), sous la direction de Dominique Desjeux, et chercheur stagiaire au CERLIS. Elle termine une thèse sur les fonctions sociales du restaurant dans la vie quotidienne des Chinois à Paris (France) et des Chinois à Canton (Chine).

ZHENG Lihua est professeur au département de français de l'université des Etudes Etrangères du Guangdong (Canton, Chine), directeur du CERSI (Centre de Recherche sur l'Interculturel), chercheur invité au CERLIS.

PREFACE

Dominique DESJEUX

Dans toutes les sociétés, les activités sociales passent par un moment de prise alimentaire, un repas, que cette prise ait été transformée suivant une préparation culinaire savante ou rudimentaire. De plus, dans la plupart des sociétés, les repas peuvent se classer en trois grandes catégories qui expriment la distance plus ou moins forte de chaque pratique vis-à-vis de la norme de groupe et des codes sociaux, depuis les repas les plus informels, en passant par les repas formels, jusqu'aux repas de fête, associés ou non à des activités religieuses¹. Ce qui varie à l'infini, par contre, ce sont les moyens d'accès aux aliments, l'importance accordée ou non à la transformation culinaire, la fréquence de chacune des prises alimentaires – qu'elles soient solides ou liquides –, leur répartition dans le temps de la journée, de la semaine ou des saisons, la variation des lieux des prises alimentaires dans l'espace domestique ou en dehors – au restaurant ou ailleurs –, de même que le contenu alimentaire et la nature des manières de table associées à chacun de ces repas.

LA RELATIVITE CULTURELLE DES SIGNES SOCIAUX DES REPAS FORMELS ET INFORMELS

Ce livre traite de la diversité des repas. Les auteurs, associés à de nombreuses recherches menées sur la consommation autour de la Faculté de sciences humaines et sociales de la Sorbonne², montrent que la diversité des repas varie en fonction des moments de la journée, depuis la première prise alimentaire du matin jusqu'à la dernière prise pendant la soirée ou la nuit, et aussi bien dans l'espace que dans le temps.

Historiquement, par exemple en France, l'ordre des plats, le salé avant le sucré, s'est fixé sous Louis XIV³. Dans l'espace, en fonction des cultures et du développement économique, la première prise, le « petit-déjeuner », est loin d'être universelle, ni comme prise, ni dans

¹ Dominique Desjeux, Sophie Taponier, 1990 ; D. Desjeux, S. Taponier, 1990 ; D. Desjeux, S. Taponier et *alii*, 1989 ; D. Desjeux (avec la collaboration de Sophie Taponier), 1991 ; D. Desjeux, 1994.

² DEA, doctorants, Magistère de Sciences Sociales, pôle « Cultures, consommations et sociétés » du CERLIS (CNRS), Réseau Argonautes. Les noms cités sans renvoi bibliographique se rapportent aux auteurs du livre.

³ Stephen Menell, 1987.

ses horaires, ni dans son contenu. Dans certains pays pauvres, comme au Congo par exemple, les enfants vont bien souvent en classe sans avoir pris de nourriture⁴. En fonction des pays, le petit-déjeuner sera à base de boisson, de café ou de thé, ou à base d'aliments solides, comme le riz à Madagascar⁵.

L'heure du dîner varie beaucoup entre pays. Il peut être pris entre 17h et 18h pour la Chine (Desjeux, Zheng, Boisard, Yang, chapitre 5) ou après 22h pour l'Espagne. Dans de nombreux pays, un autre repas peut être pris plus tard, comme le « souper », après le théâtre ou le concert, en France, ou les *Dim Sum* (« bouchées » à la vapeur) à Guangzhou en Chine du sud et à Hong Kong à partir de 21h.

Entre ces deux moments extrêmes du petit-déjeuner et du dîner ou du souper, il peut exister des « en cas » avant le repas de midi, puis le « déjeuner », puis de nouveau des « en cas » dans l'après midi, puis éventuellement un « goûter », et après ou avant le souper, il existe encore la possibilité d'aller dans un bar de nuit⁶.

La multiplicité des prises alimentaires renvoie à celle des codes associés aux repas. Ils varient fortement en fonction des cultures et suivant les heures de la journée. Le repas du soir peut être un moment plus formel pour une partie des familles françaises. Le formel peut aussi à midi être associé à un déjeuner d'affaire au restaurant. Le formel et l'informel associés au contenu des repas peuvent aussi varier en fonction des jours de la semaine : pendant le week-end, le repas peut être l'occasion de faire la cuisine de son pays d'origine pour les migrants sur un mode convivial⁷, de recevoir ses amis, ou de manger

⁴ Sur le Congo, cf. Dominique Desjeux, 1987.

⁵ Sur Madagascar, cf. Dominique Desjeux, 1987.

⁶ Sur les bars de nuit, cf. Dominique Desjeux, Magdalena Jarvin, Sophie Taponier, 1999. L'heure du repas a aussi pu évoluer en fonction du développement de l'électricité qui a permis l'accroissement de la vie nocturne. Cf. sur la nuit, M. Melbin, 1987 ; D. Desjeux, S. Taponier, M. Jarvin, 2001. Par ailleurs, l'observation de cette multiplicité culturelle et historique des prises alimentaires relativise le débat des années quatre vingt, lancé par le GIRA notamment, sur la déstructuration des repas en France. En réalité, il y a eu probablement un effet d'observation lié à une comparaison implicite entre le modèle de repas, qui n'a probablement jamais existé, et la finesse de l'observation du GIRA sur des repas réels dans les années quatre vingt. Il a été confondu l'observation de pratiques qui n'avaient pas été observées avant, et le fait qu'elles soient nouvelles. Cet effet d'observation est fréquent chez les sociologues, en marketing et en publicité du fait de la survalorisation qui est faite du « changement » et du nouveau, et de l'échelle de temps courte sur laquelle ils travaillent. Les anthropologues, par contre, ont plutôt tendance à survaloriser la permanence, comme nous l'évoquons aussi ci-dessous.

⁷ Cf. Dominique Desjeux (éd.), 1993.

de façon informelle sur des plateaux face à la télévision en France (K. Gacem, chapitre 8 ; N. Diasio, chapitre 7)⁸.

Les prises alimentaires peuvent aussi varier en fonction des saisons (hiver ou été, saison sèche ou saison des pluies). En Europe ou aux Etats-Unis, l'été permet des repas dehors plus fréquents ou plus tardifs, chez soi ou au restaurant. L'été est associé aux viandes grillées et aux *BBQ* (barbecue) plutôt cuisinés par les hommes en France et aux Etats-Unis, tout particulièrement pour la fête nationale américaine du 4 juillet, même si la participation des hommes aux pratiques culinaires reste minoritaire. En effet, dans de nombreuses sociétés, la division sexuelle des tâches fait que les femmes sont plus souvent que les hommes à la cuisine, surtout quand il s'agit des repas quotidiens. Une seule période de la vie laisse un certain flou sur qui fait quoi à la cuisine, c'est la période de la jeunesse, comme dans le cas du Bénin pour les jeunes décrits par Elise Palomares (chapitre 11), et que l'on retrouve aussi en France⁹.

Les repas varient enfin en fonction des occasions, ordinaires ou festives. Les moments de fêtes, familiales, sociales, politiques ou religieuses sont bien souvent l'occasion de grandes célébrations alimentaires dont la fonction est de renouer les liens sociaux entre les membres du groupe, de « rendre des politesses » pour reprendre une expression de la bourgeoisie française, et de faire circuler les dons et les contre dons. En Equateur, par exemple, ces fêtes sont l'occasion de manger des cochons d'Inde, un animal hautement symbolique du lien social, comme l'a montré Archetty¹⁰. Les fêtes permettent de renouveler l'alliance entre les vivants et les morts en Italie (N. Diasio, chapitre 7), comme c'est le cas également pour une partie des enterrements en France, ou au moment du retournement des morts (*Famadihana*) à Madagascar qui donne lieu à trois jours de repas et de libations¹¹. Pour les Camerounais de Paris, c'est pendant les fêtes que l'on cuisinera les « aliments-cadeaux » (S. Bouly de Lesdain, chapitre 4).

C'est principalement au cours des repas formels ou festifs que se joue le jeu, toujours actuel, de la distinction sociale déjà décrite en histoire par Stephen Menell (1987), pour la France et l'Angleterre au 17^{ème} siècle, par Bourdieu, en 1979, pour la France dans *La distinction*

⁸ Cf. Dominique Desjeux, Sophie Taponier, 1990.

⁹ Sur les pratiques culinaires et alimentaires des jeunes, cf. Isabelle Garabau-Moussaoui (2002).

¹⁰ In Dominique Desjeux, avec Sophie Taponier, 1991, sur les cochons d'Inde, tiré de « An Anthropological Perspective on Cultural Change and Development : a Case Study from the Highlands of Ecuador », ORSTOM, 1997.

¹¹ Sur Madagascar, cf. Dominique Desjeux, 1984.

et par Grignon (1981). De même, Pascal Hug (chapitre 3), à la suite des travaux de J.F. Bayart et J.P. Warnier¹² sur la métaphore du ventre en Afrique et en particulier au Cameroun et, montre qu'un ventre corpulent est un signe positif de l'importance sociale de son « possesseur » pour une partie des Africains à Paris.

Le mécanisme de l'inclusion ou de l'exclusion sociale par la consommation en général et la consommation alimentaire en particulier, tel qu'il a été analysé par Halbwachs en 1912 pour les ouvriers en France¹³ et par Mary Douglas et Baron Isherwood pour la société anglaise (1979), semble se jouer pour l'ensemble des repas formels et informels. Les deux auteurs ont construit des grandes, des moyennes et des petites échelles de la consommation, les petites désignant celles des plus démunis, qui peuvent être complètement exclus des ressources alimentaires minimum.

Le formel se distingue donc de l'informel dans la consommation alimentaire par une accumulation de codes sociaux et d'objets matériels qui signifient symboliquement l'importance, la distinction ou l'inclusion sociale des acteurs concernés. Le repas formel peut renvoyer à un mode de vie ostentatoire permanent, comme l'a montré Veblen pour la bourgeoisie de la côte est américaine à la fin du 19^{ème} siècle, ou à une ostentation ponctuelle, pour les Africains des « cafés sahéliens » analysés par Pascal Hug ou encore pour les Camerounais de Paris analysés par Sophie Bouly de Lesdain, qui profitent de ces moments au restaurant pour inverser les différenciations sociales.

La distinction entre repas formels, informels et festifs est cependant à manier avec précaution dans les approches comparatives interculturelles, car le sens et le contenu des signes qui expriment qu'un repas est formel ou informel varient fortement entre cultures et appartenances sociales. Le formel s'exprime notamment par le fait que l'on veut faire honneur ou faire spécialement plaisir aux invités. Cela peut se traduire par inviter ses amis au restaurant, comme en Chine, ou plutôt chez soi, comme en France. Le temps de préparation joue aussi, dans de nombreuses cultures, comme un signe important : plus le temps de travail incorporé est long, plus cela signifie que l'on accorde de l'importance sociale, de l'amitié ou de l'affection à la personne, sans exclusive d'autres signes bien sûr. De même, la qualité, l'originalité ou le nombre important des aliments ou des plats, comme en Chine (Desjeux, Zheng, Boisard, Yang, chapitre 5), l'inventivité et la complexité des recettes, la durée et le lieu du repas – la cuisine pouvant signifier en France l'informel et le convivial et la salle à

¹² Voir les références dans le chapitre 3, de Pascal Hug.

¹³ Cf. Baudelot et Establet sur Halbwachs, 1994 ; M. Halbwachs, 1912.