

PARTAGER LA SUPERVISION DIÉTÉTIQUE DE L'ALIMENTATION, LE NOUVEAU COMBAT DES FEMMES SUÉDOISES

Helene Brembeck*

LE PAPY BOOM

Faire la cuisine et “nourrir sa famille” sont présentés comme des caractéristiques clés des identités maternelles et féminines (Charles et Kerr, 1988 ; Devault, 1998 ; Murcott, 1983). Le repas quotidien est décrit comme un don d’amour et de dévotion. Les femmes sont censées avoir constamment à l’esprit le souci du bien-être des membres de leur famille et pour objectif premier de répondre à leurs besoins et désirs. Quand ce soin n’est pas récompensé, on dit de la femme qu’elle est frustrée et déprimée. L’étape du «nid vide» quand les enfants ont quitté le foyer et qu’il n’y a plus personne à «materner» devient une expérience pénible

(Folkamn Curasi, Hogg et Maclaran, 2001, 2004). C’est du moins ce qu’en dit la recherche internationale. Mais ces théories s’appliquent-elles à la Suède où l’égalité des sexes est la norme depuis les années soixante-dix et où les femmes ne sont plus des «femmes au foyer»? Notre article décrit les résultats d’une étude portant sur les femmes des «nids vides» qui appartiennent à ce qu’on appelle la génération du baby-boom, nées après la Deuxième Guerre mondiale et qui approchent de l’âge de la retraite (Brembeck et al. 2005). Cette étude est réalisée au Centre d’Études de la Consommation (CFK) de l’Université de Göteborg, en Suède. Il s’agit d’une étude ethnographique datée de 2004 se concentrant sur 24 foyers d’un type homogène, principalement représentés par une femme. Cette étude

*Texte traduit par Cécile Babel

s'attache aussi à des questions de santé, d'environnement et de design, mais pour les besoins de cet article, je m'en tiendrai aux questions relatives à l'appartenance sexuelle et à l'identité¹.

Les femmes qui ont fait l'objet de notre étude sont toutes indépendantes et financièrement aisées. La plupart d'entre elles sont diplômées de l'université et toutes vivent dans des appartements assez chers du centre de Göteborg, deuxième plus grande ville de Suède, avec une population de 500 000 habitants. Pierre Bourdieu les aurait sans doute appelées les « nouvelles petites-bourgeoises » (1984). Elles sont arrivées à Göteborg dans les années soixante pour faire leurs études et toutes ont, à des degrés différents, fait partie ou subi l'influence du mouvement étudiant gauchiste de cette époque. Les aspirations de cette génération se décrivaient comme un besoin de se libérer des rites du train-train bourgeois, une volonté de reconnaissance de leur sensualité, et une revendication du droit à la joie de vivre et du respect de leurs désirs (Löfgren, 1988). Le fait de s'alimenter devint ainsi un acte informel. Le repas du soir pouvait se composer simplement de pain, de fromage et de salade avec un peu de vin, ce qui est très loin du dîner suédois traditionnel. Mais cette façon de se nourrir représentait une nouvelle liberté, de surcroît accessible aux étudiants dont les ressources financières étaient limitées. L'anthropologue Sarah Pink, dans une étude comparative des femmes britanniques et espagnoles, explique à quel point le rejet des habitudes dans le travail ménager est une partie essentielle du processus de libération du rôle traditionnel dévolu à la femme au foyer, rôle essentiellement associé à des routines obligatoires (Pink 2004). Toutefois, en

Suède, l'égalité des sexes a pris le dessus, aboutissant, dans les années soixante-dix, à poser comme idéal le fait de partager les tâches domestiques et de porter des vêtements unisexes.

LA CUISINE, TÂCHE PARTAGÉE

Alors qu'ils approchent de l'âge de la retraite, il est évident que les hommes et les femmes qui sont l'objet de notre étude sont parvenus pour la plupart à une répartition égale des tâches domestiques et culinaires. La cuisine ne se cantonne plus à une tâche féminine. Aucune des femmes n'a été femme au foyer et les tâches liées à l'alimentation (courses, cuisine) n'ont pas constitué un aspect central de leur identité de femme. La vie professionnelle a eu son importance, voire, à certaines périodes, une importance primordiale. En se remémorant leurs vies, les femmes décrivent le fait de faire la cuisine comme une activité partagée, à laquelle mari et enfants apportaient leur contribution, parfois égale à celle de la femme. Les cas sont fréquents dans lesquels les enfants, à peu près à partir de l'âge de dix ans, ont eu leur « jour de cuisine ». Il arrivait même que des enfants plus jeunes aient parfois, avec le soutien téléphonique de leur mère, préparé des plats simples en revenant de l'école. Tous les hommes ont aidé à la cuisine assez régulièrement, et beaucoup d'entre eux ont même eu la responsabilité totale de la cuisine à des moments où leurs épouses avaient une grosse charge de travail, en période d'exams ou s'ils prenaient leur retraite avant elles. Quelques-uns ont même été cuisiniers de la famille pendant toute leur vie de couple.

¹ Le projet : « Le consommateur alimentaire multidimensionnel. Valeurs et comportements parmi les consommateurs de plus de 55 ans », est un effort de recherche interdisciplinaire du Centre d'Etudes de la Consommation à Göteborg, en Suède (www.cfk.gu.se). Les chercheurs qui y ont participé et leurs domaines de recherche sont: Hélène Brembeck, Professeur associée d'ethnologie (coordinatrice), Professeur Marianne Karlsson, ingénierie des facteurs humains, Eva Ossianson, Docteur en Commerce, Helena Shanahan, Docteur en Economie Domestique, Lena Jonsson, Docteur en Economie Domestique et Kerstin Bergström, étudiante de troisième cycle en économie domestique. En 2005-2006 l'étude portera sur les familles immigrées et en 2006-2007 sur les foyers de zones à très faible densité de population.

Toutefois, dans la situation la plus répandue, les membres de la famille se sont plus ou moins partagé les responsabilités de la cuisine.

Un petit nombre d'hommes ont pris part à notre étude. Cinq des vingt-quatre foyers sont représentés par des hommes, et dans certaines familles, les deux membres du couple ont répondu à nos questions. Tous les hommes ont confirmé une tendance à un partage égal des tâches culinaires ; tous s'intéressent à la nourriture et à la cuisine et quelques-uns ont dit avoir été le principal responsable de la cuisine pendant toute leur vie conjugale, à l'exception des périodes de congés maternité de leurs épouses, au cours desquelles celles-ci reprenaient cette charge. Des résultats semblables ont été constatés dans des pays comme la France et l'Italie (Sullivan, 2000 ; Romani, en cours). Dans notre étude, la cuisine des hommes diffère de celle de leurs épouses en ce qu'elle est plus simple, plus familiale, mais aussi en ce qu'elle contient plus de poisson, de viande et de gibier, les fruits et les légumes y étant plus rares. Beaucoup de souvenirs de camaraderie masculine pendant les années de célibat étudiant tournent autour de la nourriture et de la cuisine. Bien entendu, on ne peut pas évaluer la représentativité de ces hommes, mais leurs histoires confirment l'impression générale qui émane de notre étude d'une cuisine sexuellement indifférenciée dans ce groupe. La cuisine n'est pas liée de façon simple à l'appartenance sexuelle de l'individu. Il n'y a aucune raison d'affirmer que les hommes qui approchent de l'âge de la retraite n'éprouvent aucun intérêt pour l'art culinaire ou en soient ignorants, bien au contraire. Il est de même évident que ces hommes font plus que cuisiner « pour la galerie », ou seulement à l'occasion de réceptions (Pink 2004). Notre recherche prouve qu'il est tout à fait possible d'associer un intérêt pour la chasse, la pêche et la viande crue avec l'attention portée à son épouse, sa famille et ses amis.

Les hommes aussi planifient, économisent, conservent les restes et pensent au bien-être de leur famille et de leurs amis lorsqu'ils sont aux fourneaux. Ils ont, bien sûr, beaucoup appris de leur père pour ce qui est de la chasse et de la pêche, mais ils tiennent de leur mère beaucoup de leur adresse et de leur technique culinaires, comme, par exemple, la façon de découper une pomme de terre en jolis petits dés.

LA CUISINE MASCULINE

Une étude réalisée auprès des sapeurs-pompiers de New York montre que ces hommes associent un discours dur et « masculin » sur la nourriture, saupoudré de jargon, d'argot, de jurons et de références sexuelles, avec un soin et une attention presque « féminins » dans la préparation d'un repas (Deutsch, 2004). Comme si ce discours masculin leur était nécessaire pour se distancier de cette activité féminine et la transformer en une occupation acceptable pour les hommes. De même, nous avons constaté dans notre étude que les hommes se dissocient, par le recours à la plaisanterie ou à l'ironie, de cette cuisine qu'ils font volontiers avec tant de soin. Un homme s'est donné le titre de « consultant en cuisine » de sa famille. En parlant de la cuisine comme d'une profession, celle-ci devient plus masculine. La conversation ci-dessous est celle d'un couple dans lequel le mari apportait le petit-déjeuner au lit à sa femme tous les matins :

La femme : Il m'apporte ce plateau tous les matins et je prends mon petit-déjeuner au lit.

Moi : C'est adorable.

La femme : Le journal et la télévision sont dans la cuisine. Il est ainsi le roi de la cuisine et il peut fermer la porte.

L'homme : Donc je suis un roi.

La femme : Oui et ensuite...

L'homme : Et je suis aussi un esclave.



La femme : C'est-à-dire qu'il prépare aussi son propre petit-déjeuner, mais le plus souvent, il ne prend que du café.

Aimante, elle le conforte dans son désir d'apparaître viril. Bien qu'il lui apporte le petit-déjeuner au lit tous les matins, il n'est ni sa « femme au foyer » ni son serviteur. Il est le roi de la cuisine, il peut fermer la porte derrière lui, lire son journal et regarder la télévision à sa guise. Mais quand il dit qu'il est aussi un « esclave », elle intervient pour préciser qu'il s'agit du fait qu'il fait son propre petit-déjeuner et que le plus souvent ce n'est que du café – elle ne veut pas paraître tyrannique, l'égalité est aussi importante pour elle que pour lui. Cette conversation éclaire une autre approche masculine de la cuisine : la transformer en une aventure, une conquête, un défi que parvient à maîtriser notre mâle héros. La cuisine devient « terra incognita », un territoire inconnu qu'il peut conquérir et dont il peut devenir le « roi », mais où l'attendent de mortelles menaces et le risque de devenir « esclave » (Pink, 2004). Il peut aussi s'appuyer sur sa virile expertise des outils et matériaux nécessaires au contrôle de la situation : des couteaux qui tranchent les pommes de terres très fin, des épluche-légumes techniquement performants. Ainsi la cuisine devient un domaine scientifique et rationnel dans lequel beaucoup d'hommes aux professions techniques, comme ceux de notre étude, se sentent à l'aise.

L'ATTENTION À LA SANTÉ DES ENFANTS

Cette description n'est toutefois pas entièrement exacte. Bien qu'il soit vrai que tous les membres de la famille aient apporté leur contribution, et souvent, comme nous l'avons vu, davantage encore, il est aussi avéré que c'est aux femmes, dans la plupart de cas, que revenait le rôle de supervision des tra-

vaux, une responsabilité à laquelle elles n'ont pu échapper, et cela avant tout par souci de la santé des uns et des autres. Les années soixante et soixante-dix ne se sont pas seulement préoccupées de liberté. Il y fut aussi beaucoup question de morale et de politique. Loin d'être minorée, l'éducation des enfants était une tâche importante et une grosse responsabilité (Brembeck, 1992). Avec la venue au monde du premier enfant, le mode de vie insouciant des femmes se responsabilisait. Nourrir les enfants était pour les parents une responsabilité importante. Toutes les femmes se souviennent d'avoir appris qu'il est sain de manger des fruits et des légumes et que le Coca-Cola est mauvais pour les dents. La mode du repas informel se trouvait en porte-à-faux avec le désir d'inculquer aux enfants de saines habitudes alimentaires. Dans tous les cas que nous avons étudiés, ce sont les femmes qui ont assumé la lourde charge de la pédagogie alimentaire, apprenant à leurs enfants comment manger sainement à intervalles réguliers. Beaucoup se sont impliquées dans le mouvement écologique des années soixante et ont donc acheté des produits biologiques ou sont, pour certaines, devenues végétariennes. Toutes insistent sur le soin constant qu'elles portaient à l'alimentation de leurs enfants. « On y faisait très attention à cette époque, plus que maintenant », m'ont-elles dit. Ainsi, des gestes et des habitudes quotidiens et le souci d'une bonne alimentation les renvoyaient à un rôle de femme plus traditionnel.

Parce qu'elles avaient des enfants, le laisser-aller des années étudiantes avait disparu, et soudain elles se trouvaient confrontées à des devoirs et des responsabilités. De longues journées, récupérer les enfants à la crèche ou à l'école, les réunions de parents d'élèves et un métier à plein temps, ne laissaient pas beaucoup de place à des projets d'épanouissement individuels. Soudain, le combat pour la liberté et l'égalité a dû marquer une pause. Le

départ des enfants fut donc considéré comme une libération pour les femmes. « Les [contraintes] se sont dissipées parce que je n'étais plus obligée d'enseigner de bonnes habitudes alimentaires aux enfants », comme m'a dit une femme. Bien sûr, elles se sentent un peu tristes à la pensée que les enfants s'en aillent, mais ce n'est pas bien traumatisant ou particulièrement difficile. Sans leurs enfants à la maison, les femmes peuvent se détendre, faire ce qui leur plaît, petit-déjeuner tard, ne pas prendre leurs repas à heures régulières ou ne pas manger correctement et se contenter d'un sandwich ou manger au restaurant, ce qui aurait été impensable quand les enfants vivaient encore sous leur toit. Et souvent, elles s'avouent lassées des responsabilités culinaires. Comme m'a dit l'une d'entre elles : « Je m'octroie un congé et c'est lui qui a pris la relève. » Dans certaines familles, c'est le mari qui, une fois les enfants partis, fait la plus grande part de la cuisine et y prend un vrai plaisir. Donc ces couples en reviennent aux habitudes qu'ils avaient au début de leur union, au moins pour un temps. Mais quelques années après le début de la retraite, il n'est pas rare que le mari, étant plus âgé, commence le premier à souffrir de problèmes de santé. La femme se retrouve alors de nouveau en position de responsabilité. Elle devient responsable de la santé de son mari, se préoccupe de lui choisir et de lui préparer des aliments qui soient bons pour lui. Il y a certainement des hommes qui s'occupent de leur femme malade, mais généralement avec l'aide de personnel soignant qui guide leurs choix alimentaires.

NUTRITION, RETOUR DE BÂTON

Ces femmes et ces hommes ont accompli un long parcours pour tendre vers l'égalité dans la cuisine, et maintenant, sans enfants à nourrir, ils ont devant eux quelques belles années au cours desquelles la

cuisine sera un plaisir des sens, libre de toute routine et presque totalement partagé. La femme s'est libérée des contraintes et de l'ennui d'une cuisine quotidienne. L'homme a transformé une tâche inhérente au rôle de la femme et primordialement féminine, en une aventure, un défi qui requiert un homme d'action. Il est intéressant de noter que ce qui remet la femme à la cuisine, restreint sa liberté et ramène cette tâche dans la sphère féminine, à la fois de la jeune mère et de l'épouse âgée, c'est la responsabilité du bien-être des membres de sa famille. Toute la science des vitamines, des graisses et des sucres lents dont l'importance ne cesse aujourd'hui de croître semble relever plutôt du savoir féminin. Ce ne sont plus les marmites et les poêlons, les heures des repas, les plats ou les techniques culinaires, mais plutôt les minéraux et les protéines qui créent les nouvelles barrières à l'égalité des sexes dans la cuisine. Les résultats des recherches conduites par des hommes dans des laboratoires de biologie figurent en évidence sur les emballages des produits alimentaires pour être traduits par des femmes en termes de préparations culinaires saines pour leur foyer. Pour les hommes qui ont participé à notre étude, une nourriture saine est plus ou moins le contraire d'une nourriture agréable, et aucun d'entre eux n'a manifesté beaucoup d'intérêt pour des questions de santé. Il nous faut donc inventer de nouveaux champs de bataille pour que les hommes s'attaquent aux mauvaises graisses, prennent d'assaut les excès de sel et terrassent le sucre avant qu'ils ne partent à la conquête de moult salades et légumes et ne cherchent à dompter les fruits, afin qu'apparaisse enfin une cuisine qui soit totalement sexuellement indifférenciée.



BIBLIOGRAPHIE

Bourdieu, Pierre (1984). *Distinction. A Social Critique of the Judgement of Taste*. London & New York: Routledge & Kegan Paul.

Brembeck, Helene (1992). *Efter Spock. Uppfostringsmönster idag. (After Spock. Patterns of up-bringing today)*. Göteborg: Etnologiska föreningen i Västsverige.

Brembeck, Helene et.al. (2005). *Vin, växthus och vänskap. Rapport 1 från projektet «Den mångdimensionella matkonsumenten. Värderingar och beteende hos konsumenterna 55+» (Wine, greenhouse and friendship. Report 1 from the project «The multidimensional food consumer. Values and behaviour among consumers 55+)*. CFK-Rapport 2005:04. Göteborg: Centrum för konsumentvetenskap, www.cfk.gu.se

Charles, N. & M. Kerr (1988). *Women, Food and Families*. Manchester: Manchester University Press.

Deutsch, Jonathan (2004). «'Eat Me Up'. Spoken Voice and Food Voice in an Urban Firehouse.» *Food, Culture, and Society* Vol. 7 nr. 1.

DeVault, Marjorie (1991). *Feeding the Family*. Chicago: University of Chicago press.

Folkman Curasi, Carolyn, Margaret Hogg & Pauline Mclaran (2001). «Entering the Empty Nest Stage: A Multi-Method Exploration of Women's Life Experiences and Coping Strategies in Periods of Life Stage Transition». *European Advances in Consumer Research*, Vol.5.

Folkman Curasi, Carolyn, Margaret Hogg & Pauline Mclaran (2004). «The impact of role transition on the (re)-configuring of production and consumption activities. Exploring the 'lived experience' of women in empty nest households/families. *Consumption, Markets and Culture*, nr. 3 2004.

Löfgren, Orvar (1988). *Hej, det är från försäkringskassan! Informaliseringen av Sverige (Hello, it's from the social insurance office! The informalisation of Sweden)*. Stockholm: Natur & Kultur.

Murcott, Anne (1983). «It's a pleasure to cook for him. Food, Mealtimes and Gender in some South Wales Households». Garamarnikow, E. et al. *The Public and the Private*. London: Heineman.

Pink, Sara (2004). *Home Truths. Gender, domestic objects and everyday life*. Oxford: Berg.

Romani, Silvia (forthcoming). «Feeding Post-Modern Families. How and to what extent food preparation and consumption practises have been recomposed». *European Advances in Consumer Research* Vol. 7.

Sullivan, O (2000). «The Division of Domestic Labour. 20 Years of Change?» *Sociology*, 34 (3).