

## QUAND LA CUISINE DEVIENT SOUPE POPULAIRE

Patricia Aguirre\*

**E**n Argentine, durant cinq siècles, comme ailleurs dans le monde, la cuisine a été le lieu socialement désigné comme celui de la femme, en accord avec la division du travail productif et reproductif. La maîtresse de maison déployait son activité créative dans la cuisine avant tout, avant même la tenue du ménage. Le contrôle des achats, la transmission des recettes, l'utilisation de la technologie, la responsabilité de la distribution des portions et le recyclage des restes lui conféraient un certain contrôle des recours matériels de la maisonnée. La réunion autour de la table familiale lui permettait d'enseigner aux enfants la manière d'interpréter les faits de la vie quotidienne, l'histoire de la famille ou la politique locale ou nationale, c'est-à-dire d'effectuer la transmission de

valeurs. Tout ceci conférait aux femmes-mères-cuisinières une place majeure en tant qu'axe central de la maisonnée au sein de la société, et cette reconnaissance était liée à la subjectivité et à la construction sociale de l'identité féminine. Jusqu'aux années 1960, dans la région métropolitaine de Buenos Aires, la cuisine fut le lieu féminin par excellence car seules 35 % des femmes occupaient un travail salarié à l'extérieur de chez elles. A Buenos Aires on peut parler de « cuisine des genres » car il existe une séparation bien marquée entre ce que cuisinent les hommes et ce que cuisinent les femmes. Depuis le début du xx<sup>e</sup> siècle, le plat emblématique de la cuisine dans cette ville est « l'asado » (morceaux de viande bovine et d'abats grillés sur la braise), plat typiquement masculin qui

\*Texte traduit de l'espagnol par Annie Hubert

se prépare dans un lieu séparé de la cuisine : le grilloir, qui se trouve à l'air libre (même au cœur de la ville : dans le jardin, la terrasse ou, au grand désespoir des voisins, sur le balcon). Il n'a lieu qu'à des occasions festives, c'est un plat de fête, collectif, au cours duquel les simples actions d'allumer le feu, faire les braises, poser la viande, la saler, la retourner, se sont mythifiés jusqu'à créer des rites distinctifs pour des « types » d'*asados* (comme par exemple l'*asado* « couvert », caractéristique des Uruguayens).

Cependant le savoir faire de l'homme débute et finit devant le grilloir. Il ne prépare ni les salades ni les desserts qui accompagnent les grillades. Il ne nettoie pas les ustensiles et ne met pas la table. Son travail se borne à la préparation d'un plat unique. Cependant, le prestige de l'*asado* en tant que plat caractéristique en fait socialement l'égal de la femme qui réalise toutes les opérations culinaires à l'intérieur de la cuisine, dans la maison, et qui prépare tous les repas que ce soit au quotidien ou pour les

fêtes. La cuisine comme espace reflète donc aussi la variété des activités qui y prennent place au travers de l'application de technologies spécifiques et variées. La cuisine familiale des mères, à la fois privée (quand elle se fait à portes fermées, à l'intérieur de la maison) et collective (quand elle actualise en les recréant les recettes transmises par les ancêtres) était un fait établi jusqu'il y a à peine une trentaine d'années, quand la crise économique commença à expulser les femmes de leur maison et de leur cuisine.

Jusqu'en 1976, lorsque change le régime d'accumulation économique, l'Argentine avait un schéma de consommation alimentaire tout à fait uniforme (démonstré par l'enquête CONADE de 1965) qui recoupait transversalement la structure sociale. Ceci a profondément marqué la société, les riches mangeant comme les pauvres : les mêmes paniers de la ménagère, les mêmes préparations, la différence de revenus se faisant seulement remarquer dans la qualité des acquisitions (Tab.1).

**Tableau 1 : quantités moyennes consommées par strates de revenus en kg/par tête/mois. Source : élaboration personnelle sur la base des études AMBA et CONADE de 1965.**

	Strate n°1	Strate n°2	Strate n°3	Moyenne
Céréales	9,51	9,54	9,79	9,62
Viandes rouges	7,34	9,54	10,27	9,05
Huiles végétales	1,06	1,33	1,51	1,30
Lait liquide	6,96	8,80	9,85	8,54
Autres produits laitiers	0,86	1,28	1,65	1,26
Oeufs	0,66	1,20	1,14	1,00
Fruits et légumes	8,38	12,55	14,68	11,87
Pommes de terre	5,03	5,93	6,68	5,88
Conserves végétales	0,27	0,61	0,81	0,56
Sucres et confiseries	2,30	2,53	2,77	2,53
Infusions	1,02	1,05	1,00	1,02
Boissons sans alcool	12,97	10,82	7,96	10,58
Boissons alcoolisées	5,49	5,63	5,08	5,40
Plats préparés	0,04	0,06	0,17	0,09
<b>Total en kg</b>	<b>61,89</b>	<b>70,89</b>	<b>73,36</b>	<b>68,71</b>

Si on analyse le contenu nutritionnel de ces paniers on n'observe aucune carence, ni énergétique, ni en micronutriments (Tab.2).

**Tableau 2 : consommation apparente d'énergie et de nutriments par jour selon les strates de revenu (unité de consommation : femme adulte).**

**Source : élaboration de Liliana Armendáriz à partir des études AMBA et CONADE de 1965.**

	Strate n° 1	Strate n° 2	Strate n° 3
KCal.	2961	3423	3829
Protéines (g)	110	131	151
Graisses (g)	101	131	149
Graisses saturées(g)	20	25	30
Cholestérol (mg)	325	472	497
Calcium (mg)	752	944	1010
Fer (mg)	14,6	16,9	19,4
Vitamine C (mg)	111	159	170
Vitamine B1 (mg)	1.7	1.98	2.36
Vitamine B2(mg)	1.64	2.03	2.44
Niacine(mg)	17.32	21,34	23.70

La différenciation sociale ne passait donc pas par la nourriture (qui était bon marché), mais par l'habitat, le vêtement, l'éducation etc. Après cette date, quand furent imposés des programmes d'ajustement structurels à l'économie nationale, le prix croissant des aliments, la chute des revenus et la désindustrialisation ont eu pour effet des niveaux de chômage (14 % en 2005) et de sous utilisation de la main d'œuvre (35 % en 2005) compatibles avec une société polarisée avec des niveaux concentrés de richesse (20 % des plus riches s'approprient 57 % des revenus) et une pauvreté croissante. La donnée la plus significative de ces quarante dernières années a été l'accroissement de la pauvreté, à la fois en magnitude (jusqu'à 57 % en 2002) et en profondeur (en 1965 les 20 % les plus pauvres s'approprièrent 10 % du revenu, en 2005, on en est à 5 %). Il est donc logique que dans la dernière enquête des dépenses réalisée par

l'INDEC en 1996, apparaissent deux schémas alimentaires différents et spectaculairement opposés : celui des pauvres et celui des « pas-pauvres », avec des paniers de la ménagère où les uns mangent en abondance des aliments que les autres consomment moins. On voit réapparaître comme au XIX<sup>e</sup> siècle, la nourriture de pauvres et la nourriture de riches (Tab.3).

En analysant le contenu nutritionnel de ces paniers (Tab.4), on trouve pour les plus pauvres, suffisamment de valeur énergétique mais des carences en micronutriments (fer, calcium et vitamines).

L'accroissement de la paupérisation s'est répercuté sur l'accès à la nourriture (17 % de la population n'a pas les revenus suffisants pour acheter un panier d'aliments de base). A mesure que les revenus baissent on remplace les fruits, légumes et viandes par des pâtes, du pain et des pommes de terre. Les préparations changent, on cuisine « au pot » c'est-à-dire que tout se cuit en même temps dans une seule marmite, en une sorte de « soupe » plat unique. L'espace même de la cuisine disparaît, les maisonnes les plus pauvres ne peuvent plus manger chez elles, mais vont à la soupe populaire : alimentation institutionnelle dans des salles à manger communautaires.

Nous allons donc à partir d'ici traiter de la cuisine et de la nourriture selon les niveaux de revenus :

- 1- le niveau en dessous du niveau de pauvreté (45 % de la population de la région de Buenos Aires est divisée en pauvres « structuraux » et nouveaux pauvres),
- 2- le niveau de revenus moyens (35 %)
- 3- le niveau des hauts revenus (20 %). Nous allons montrer la manière dont interagissent l'accès à la nourriture (les aliments sélectionnés), le temps et le travail de la femme qui cuisine avec la technologie et l'espace, tentant de reconstruire la logique de la « cuisine à la marmite » à un extrême et des plats individuels à l'autre extrême.



**Tableau 3 : quantités moyennes consommées selon les quintiles de revenus en kg/par tête. Source : élaboration personnelle à partir des études AMBA ENGHO - INDEC de 1996.**

	1 <sup>er</sup> quintile	2 <sup>e</sup> quintile	3 <sup>e</sup> quintile	4 <sup>e</sup> quintile	5 <sup>e</sup> quintile	Moyenne
Céréales	6.3	6.5	6.6	6.6	6.2	6.4
Viandes rouges	3.1	4.0	4.2	4.4	4.2	4.0
Viandes blanches	1.0	1.8	2.5	2.7	2.7	2.1
Charcuteries	0.2	0.3	0.4	0.5	0.5	0.4
Huiles végétales	0.7	0.9	0.9	1.0	1.0	0.9
Lait liquide	3.8	4.8	4.9	4.9	4.6	4.6
Autres produits laitiers	0.5	1.0	1.4	1.9	2.4	1.4
Oeufs	0.5	0.7	0.7	0.8	0.8	0.7
Fruits frais	2.0	3.6	3.5	5.4	4.0	3.7
Légumes frais	2.3	3.7	4.5	5.0	5.3	4.1
Pommes de terre et patates douces	3.1	3.5	3.5	3.0	2.6	3.2
Conserves	0.3	0.5	0.6	0.8	1.2	0.7
Sucres et sucreries	0.9	1.2	1.3	1.4	1.5	1.3
Infusions	0.4	0.5	0.6	0.7	0.8	0.6
Boissons sans alcool	3.0	5.8	7.8	11.5	15.1	8.6
Boissons alcoolisées	0.9	1.6	1.9	2.4	3.2	2.0
Sauces et condiments	0.2	0.3	0.3	0.4	0.5	0.3
Plats préparés	0.1	0.3	0.6	1.2	2.3	0.9
<b>Total</b>	<b>29.3</b>	<b>41.0</b>	<b>46.3</b>	<b>54.7</b>	<b>58.9</b>	<b>46.0</b>

**Tableau 4 : consommation apparente d'énergie et de nutriments par jour selon les quintiles de revenus. Source : élaboration de Liliana Armendáriz à partir des études AMBA ENGHO - INDEC de 1996**

	1 <sup>er</sup> quintile	2 <sup>e</sup> quintile	3 <sup>e</sup> quintile	4 <sup>e</sup> quintile	5 <sup>e</sup> quintile
KCal.	2 040	2 307	2 431	2 894	2 979
Protéines (g)	72	90.8	95.8	114.4	108.1
Graisses (g)	63.9	92.6	100.3	121.8	134.7
Graisses saturées(g)	11.8	17.8	19.6	25.5	30.9
Cholestérol (mg)	204	298.2	332.9	407.3	425.2
Calcium (mg)	384	666	701.3	721.4	763.2
Fer (mg)	12.4	13.2	13.4	14.6	14.3
Vitamine C (mg)	64.5	85.1	101.6	128.2	132
Vitamine B1 (mg)	1.09	1.39	1.39	1,71	1.41
Vitamine B2(mg)	1.27	1.39	1.47	1.71	1.79
Niacine(mg)	14.6	13.94	14.74	16.64	15.6

La méthode utilisée a été une étude de cas, la collecte de données a été faite par entretiens en profondeur de 140 femmes qui cuisinent, issues des différents niveaux de revenus, 12 responsables de cantines (soupes populaires), 4 architectes et 10 nutritionnistes responsables de programmes de santé.

## LA CUISINE DE LA PAUVRETÉ

Notre pauvreté est hautement hétérogène, il y a des foyers de « nouveaux pauvres » appartenant au secteur de bas revenus qui ont été expulsés du monde de l'emploi et de la consommation dont ils faisaient autrefois partie. Ils se retrouvent dans une situation « intermédiaire » : de par leur éducation et leurs biens, ils n'appartiennent pas au groupe des pauvres, mais ils le sont définitivement en fait de par leurs revenus. Ils conservent leurs maisons, vêtements, titres, qui par le passé les qualifiaient pour des emplois aujourd'hui inexistantes. Ainsi, une fois expulsés du monde du travail qui leur apportaient emploi et inclusion sociale, ils voient leur niveau de vie s'effondrer, se paupérisent toujours davantage avec le passage du temps (bien qu'ils perçoivent leur situation comme transitoire, même si elle perdure depuis plus de dix ans), et ils tentent à peine d'élaborer des stratégies pour optimiser leurs faibles possibilités.

Il y a les pauvres structureaux, nés de parents pauvres et sans espoir de mobilité sociale ascendante. Ils ont vécu et vivent leur vie dans des conditions précaires, dans des maisons de tôle, très peu scolarisés, du travail instable (petits boulots), ou de manœuvres (maçons, réparations) dans une économie parallèle qui apporte des revenus discontinus et extrêmement bas, sans aucune protection sociale. Ce qui veut dire vivre avec 1,50 euro par jour, dans des quartiers presque sans services

publics (ruelles en terre, eau à un robinet communautaire, électricité bricolée dans l'illégalité) ou sans services du tout (sans réseau de gaz d'aucune sorte, même pas en bouteilles).

Le troisième niveau que nous allons aborder est celui de l'indigence. Des foyers dont la majorité des chefs de famille sont des femmes, dans des maisons bricolées sur des terrains squattés et en dessous de la zone inondable, qui vivent avec 0,70 euro par jour, sans services et dépendant complètement de l'assistance sociale.

En face de ceux-là, vivent ceux qui se trouvent au dessus de la ligne de pauvreté et que nous ne décrivons que brièvement, les catégorisant selon leurs revenus moyens ou hauts.

### LES PAUVRES STRUCTURELS

Si nous faisons une étude du pourcentage des produits achetés et des revenus, on découvre que les 74 produits du schéma uniforme de la première enquête (1965) deviennent, pour les plus pauvres en 1996, 7 produits occupant 63 % de la consommation totale. Cette chute de la diversité des paniers de la ménagère est consistante avec la chute des revenus et l'augmentation du prix des aliments. Cette catégorie « pauvre », pour pouvoir continuer à manger, s'est construit un panier de la ménagère bon marché mais déséquilibré, favorisant surtout les hydrates de carbone. Leurs maigres revenus, peu réguliers, les poussent à acheter quotidiennement, et le marché officiel de l'alimentation crée un « marché pour les pauvres ». A partir de 1995, apparaissent à Buenos Aires des deuxièmes et troisièmes marques qui produisent des aliments de qualité inférieure, emballés en plus petites quantités, avec un contenu élevé de graisses et de sucres (correspondant au goût « des pauvres »), mais cependant plus biologiquement sûrs que le marché informel qui les com-



mercialisait auparavant. On calcule que ce marché particulier est destiné à quelques 6 millions de consommateurs. La nécessité de faire des achats quotidiens a ses conséquences, dont celle, non des moindres, de dépenser plus (car pour une moindre quantité de produit le prix de l'emballage augmente le prix de vente). Cela indique aussi que les femmes doivent passer plus de temps aux achats quotidiens et dans la cuisine, ce qui concorde aussi avec le peu d'espace de stockage.

Pour ce qui est des préparations, la caractéristique de la cuisine des pauvres est la cuisine « à la marmite ». Plus le foyer est pauvre, plus les plats uniques sont présents : soupes et ragoûts, plats qui conservent une commensalité, font gagner du temps à la cuisinière et économisent en technique de cuisson. Ils correspondent également à la perception qu'ont les plus pauvres de leur corps (avec en dominante des représentations qui favorise la force physique, la résistance à la maladie), de leur place dans le monde et leur relation aux autres au moment de manger, (dominé par la « familiarité ») et les aliments eux-mêmes qu'ils désignent comme « donnant du rendement » puisqu'ils doivent être à la fois bon marché et procurer un sentiment de remplissage, de satiété, en plus d'avoir bon goût.

Cette cuisine à la marmite est le meilleur arrangement possible pour mettre en œuvre l'espace de la cuisine, la technique de cuisson, le temps et le savoir faire de la cuisinière. Il ne s'agit pas d'un manque de savoir, mais d'une adaptation aux circonstances qui ont produit ainsi la meilleure nourriture possible avec les éléments dont on dispose. Analysons donc cette façon de faire : l'espace physique représenté par la cuisine chez les très pauvres est un mur dans un habitat de 5 m sur 4 m en moyenne. Dans cette pièce multifonctions se

déroule toute la vie de la famille et les femmes y passent la plus grande partie de leur journée. Dans cet habitat qui, la plupart du temps, comprend un toit et plus d'un mur en tôle, on trouve plusieurs lits, parfois quelques matelas empilés les uns sur les autres, un lieu pour accrocher le linge, une table, quelques chaises et le mur du fond sur lequel s'appuie le mobilier de cuisine : deux à quatre feux à gaz et un four, alimentés par une bouteille de gaz (trois fois plus cher que celui du réseau qui n'arrive pas jusqu'aux quartiers périphériques). Il y a aussi un petit plan de travail parfois avec un évier et de l'eau (20 % des pauvres doivent chercher leur eau à une fontaine publique) et au dessus des étagères.

Dans ces foyers les ustensiles de cuisine comprennent une bouilloire, un pichet, 2 marmites (une petite de 20 cm de diamètre, une plus grande de 30 cm), une ou deux passoirs, une louche et parfois un batteur à main. On y trouve aussi des couverts et des assiettes pour chaque membre de la maisonnée et quelques uns pour les amis.

Les bas revenus limitent les choix aux aliments « rendement » : pâtes et pommes de terre, abondantes par leur prix bas et la satiété qu'elles procurent, mais limitées aussi par la capacité de stockage dans la maison.

Pour maximiser les bénéfices et minimiser les coûts, et selon le temps dont elle dispose, la cuisinière devra se décider pour un des trois types de préparations : fritures, ragoûts ou soupes, qui économisent le gaz et ne nécessitent pas d'ustensiles compliqués. C'est la préparation de la nourriture qui prend le plus de temps : aller la chercher, la cuisiner, s'occuper des restes, sans aucune aide technologique contemporaine. Si la femme est pressée, elle préparera une friture : restes de viande pannés, croquettes diverses (de riz, de pommes de terre, de légumes, plus rarement



de poisson. Ou bien, avec une liaison à l'œuf et à la farine, qui absorbe abondamment l'huile dans le bain de friture (graisse animale ou huile végétale), on obtient à partir de légumes verts, une préparation lourde qui, en petite quantité, arrive à rassasier. C'est un repas qui demande peu de préparation, mais une attention continue sur la poêle, une cuisson rapide.

Rappelons qu'un aliment frit absorbe 15 % de sa masse de son fond de cuisson : graisse animale (caractéristique des secteurs pauvres) ou huile, cette dernière s'hydrogène à la friture et forme une huile saturée, comparable à la graisse de bovin, et qui augmente la sensation de satiété. Ce besoin d'être rassasié a des significations contraires selon qu'on est en bas ou en haut de l'échelle de revenus. C'est une vertu pour les plus pauvres, un danger pour les plus riches.

Si la femme a beaucoup à faire, elle préparera une soupe qu'elle laissera cuire pendant qu'elle lave ou fait le ménage. Si, par contre, elle peut interrompre ses travaux domestiques, elle fera un ragoût, qu'elle surveillera de temps à autre tout en vaquant à ses occupations.

Dans les ménages au dessous du niveau de pauvreté, les maîtresses de maison doivent réaliser des tâches de courte durée dans un espace très réduit et où la cuisine occupe l'espace central (dans un habitat où des espaces peuvent être séparés par un simple rideau). Les plats les plus fréquents sont donc les soupes et les ragoûts, cela leur permet de s'occuper en même temps des enfants et du ménage. La division du travail domestique est forte : les hommes ne cuisinent pas, même les hommes au chômage qui n'ont rien à faire. Tout au plus réchauffent-ils un plat déjà préparé par leur femme si cette dernière a un emploi.

De plus, ces soupes et ragoûts s'accompagnent de pain, un avantage supplémentaire : on le trempe dans le jus et on essuie l'assiette avec. C'est un accompagnement fondamental pour donner du « corps » au repas et se rassasier.

Plus on est pauvre, moins il y a de contenu au ragoût et plus il y a de pain. Par ailleurs, la cuisine de la marmite peut s'« étirer ». Au dessous de la ligne de pauvreté, le réseau de relations avec les autres a une grande importance pour la survie. En partageant le repas quotidien, non marqué par le rituel de la fête ou de l'étiquette, l'amitié se transforme en « familiarité ». Dans la pauvreté, manger avec la famille est tellement important que cela s'ouvre au-delà du cercle restreint pour élargir la « parenté » en y incluant les « camarades », en un type de commensalité qui valorise l'inclusion des autres parce que, quand la nourriture manque, la partager est une valeur à travers laquelle le donneur démontre sa solidarité et ouvre à autrui une maisonnée où il n'y a pas de secret. Le receveur montre qu'il n'y a pas de barrières dans son amitié, il arrive dans la maison confiant et sachant qu'il sera bienvenu. Pour celles qui cuisinent avec le minimum, la cuisine à la marmite est fonctionnelle et en accord avec cette « familiarité », car on augmente facilement le volume de nourriture en rajoutant de l'eau (parfois épaissie de farine ou de pommes de terre).

Quand on a juste de quoi couvrir les nécessités de base, le volume de la nourriture est fondamental, les assiettes doivent être pleines (bien que souvent avec du jus) et on doit tout finir, nettoyant le fond de l'assiette. C'est un signe de reconnaissance pour la cuisinière et d'acceptation de la situation. Cette même manière de cuisiner, les aliments étant coupés en petits morceaux, convient aussi à l'état physique des convives qui, dans leur pauvreté, sont très tôt édentés ; dès vingt ans la plupart on déjà perdu 5 dents de devant.

Les foyers au dessous de la ligne d'indigence sont encore plus limités dans les objets usuels du ména-



ge et de la vaisselle. Les assiettes et les verres ne sont pas toujours en nombre suffisant pour tous les membres du groupe, si bien que souvent les enfants mangent à partir d'une assiette commune. La cuisson se fait sur un seul feu de gaz en bouteille, et on n'utilise plus le four, même si on a encore une cuisinière, cette dernière étant généralement hors service à cause des inondations de l'habitat précaire construit en dessous du seuil inondable. C'est l'usage du four qui ces dernières décennies a marqué la différence entre les pauvres et les indigents. Il faut donc préparer la nourriture dans un seul récipient et sur un seul feu. Certaines femmes connaissent un moyen de « cuire au four » en faisant une sorte de four avec deux casseroles, et elles l'utilisent principalement pour faire des galettes de farine.

C'est ce groupe qui a le plus souffert dans sa capacité à se procurer de la nourriture, au point qu'ils n'ont pu continuer à s'alimenter chez eux et ont du avoir recours à l'assistance alimentaire. Mais les différentes modalités de cette dernière ont eu des impacts variés sur la cuisine des indigents. La distribution de produits (comme le Plan Plus de Vie de 2002-2004) organisée par des techniciens avec peu de respect pour les représentations culturelles de la nourriture (ils distribuaient par exemple des farines pour bouillies enrichies et parfumées, identifiées par les mères comme « un aliment équilibré pour animaux ») permettaient tout de même aux femmes de suivre une stratégie de consommation, contrôlant et modifiant les rations offertes selon leur savoir, et la famille pouvait continuer à partager un repas autour d'une table. Où, j'insiste là-dessus, on ne distribue pas seulement de la nourriture mais aussi des valeurs. Mais dans les années 1990, avec l'accroissement du chômage et la chute libre des revenus, des cantines ou soupes populaires se font de plus en plus nombreuses; ceci correspond au désir de concentrer l'aide alimentaire sur les enfants et à la critique de la « dilution » des produits pour enfants mise en œuvre par

les mères pour alimenter l'ensemble de la famille. On a valorisé ainsi le contrôle des portions données aux enfants, détruisant la solidarité interne familiale (à la lumière d'études réalisées ailleurs en Amérique Latine qui démontraient que les hommes mangeaient plus que les enfants, sans base empirique pour affirmer qu'il en allait de même dans la région de Buenos Aires). L'aide alimentaire a abandonné l'unité domestique comme axe de la commensalité et on a organisé des cantines où il était supposé que l'efficacité technique et économique améliorerait l'aide à moindre coût pour l'État. Effectivement, ces cantines produisent plus de portions alimentaires à moindre prix, mais le coût social s'avéra majeur et non prévu par les économistes. Les petits chefs locaux utilisèrent les cantines comme base pour une clientèle électorale captive, les fonds destinés à l'aide générèrent la corruption et un contrôle technique déficient n'a jamais pu démontrer que les portions étaient nutritionnellement correctes ou qu'elles arrivaient effectivement davantage aux enfants qu'aux adultes. Aujourd'hui tout le monde est d'accord pour dire que ces cantines ont fonctionné comme programmes de contrôle social et clientélisme politique plus que comme une aide alimentaire, et on est en train de les remplacer par d'autres modalités d'assistance. Mais la conséquence la plus grave de cette politique fut d'avoir brisé la commensalité familiale, avec un impact particulier sur les femmes et les enfants. Dans les cantines populaires, on sert de la cuisine à la marmite, semblable à celle que pratiquent les familles chez elles (et de cette manière les ONG et l'État l'ont légitimée comme la nourriture des pauvres) pour des raisons économiques car ce sont les préparations les moins chères et qui ne seront pas rejetées. Mais ce type plat est loin de présenter les avantages nutritionnels avancés comme raison de ce choix, car déséquilibré en faveur des hydrates de carbone et pauvre en micronutriments, tout comme ce que cuisinaient déjà chez elles ces familles indigentes.

Dans ces cantines les membres d'une famille mangent rarement ensemble. Généralement on sépare des hommes les femmes et les enfants, parfois les enfants mangent ensemble, séparément, de sorte que la commensalité familiale devient impossible. Dans certaines cantines il est même interdit de parler, de sorte que même une commensalité élémentaire entre convives devient impossible. Dans la pire de ces institutions que j'aie pu visiter, les enfants mangeaient face au mur, ils n'avaient pas le droit de parler et on leur servait une assiette sans pain ni verre de boisson (pour qu'ils ne risquent pas de renverser l'eau sur la table). Dans ces conditions, l'alimentation se dégrade et la commensalité, caractéristique de l'humanité, disparaît. Depuis 1965, pour les enfants de plus de 6 ans, il était habituel qu'à l'école primaire ils prennent au moins un repas par jour à la cantine scolaire. Ce repas n'avait pas la connotation négative de la cantine populaire, qui n'est pas fréquentée par les familles pauvres, mais seulement par les plus pauvres d'entre les pauvres, établissant ainsi une hiérarchie négative, n'y ayant recours que ceux tout en bas de l'échelle. En 2002, on a tenté de reconstituer une commensalité familiale en distribuant directement de l'argent au chef de famille, mais les montants de ces subsides (150 pesos soit environ 40 euros par mois représentant 25 % du coût de base du panier de la ménagère) n'ont pas véritablement ralenti le recours à la cantine populaire. Ils ont avant tout servi à des dépenses essentielles impossibles auparavant, comme la santé ou le vêtement. Devant la rapidité et la profondeur de la crise, on a préféré créer des cantines moins chères et logistiquement plus simples que la distribution directe d'aliments. Cependant cette dernière solution aurait permis aux femmes de pratiquer chez elles leur savoir culinaire avec des aliments considérés comme nutritionnellement satisfaisants. Les cantines au contraire, en isolant les femmes de leur cuisine et de leur table, vident de son contenu la

fonction maternelle comme détentrice du savoir sur le ménage et l'éducation. Ce faisant, elles remettent en question les rôles de stratégies de l'approvisionnement, la transmission du patrimoine gastronomique, et les rôles des genres avec lesquels les femmes pauvres construisent leur identité. Pour elles, leur ôter cette fonction ce n'est pas les « libérer » comme ce serait le cas pour des femmes aux revenus plus importants; en perdant leur rôle de cuisinières, elles perdent une partie de la valeur et du sens qui les aident à fonder leur subjectivité. Pour une femme qui a toujours assuré la mise en pratique de stratégies de consommation du ménage, ne plus pouvoir le faire signifie que ses activités et son savoir n'ont plus de sens. Un des symboles de ceci, nous le voyons chez les femmes qui ont vendu leurs meubles et ustensiles de cuisine, ce qu'elles expliquent comme l'acceptation de l'irréversibilité de leur pauvreté.

Les cantines ont aussi marqué des différences entre pauvres: ceux qui peuvent encore manger à la maison et « les enfants des cantines » que l'on suppose asociaux parce qu'ils n'ont jamais connu de cuisine maternelle et de table familiale. Conscientes de ces connotations négatives, certaines femmes ont mis en place des stratégies pour reconstruire la cuisine et la commensalité familiale. Elles sont d'abord allées « aider » comme bénévoles à la cuisine de la cantine. Les organisateurs se sont retrouvés avec tant de mères bénévoles qu'ils durent instaurer des tours pour que toutes puissent venir aider. On a constaté, à partir des entretiens, qu'elles tendent à reconstruire ainsi leur rôle de mères et de cuisinières, mais cette fois-ci en passant par la sphère publique, et cela n'a pas été sans conflits avec les prérequis techniques. Néanmoins, cette démarche leur a ouvert la possibilité d'un rôle actif dans la lutte pour le droit à la nourriture et à d'autres revendications comme le travail, l'emploi, le salaire...



Une autre stratégie s'est mise en place en reconstruisant la table familiale sans nourriture, en ayant recours au *mate* (*Ilex Paraguensis*, L). Un *mate* infusé et bu à la tasse, considéré comme boisson enfantine ou boisson de disette. Ces femmes ont ainsi maintenu « la table » dans son rôle de rassemblement familial et de transmission de valeurs. Prendre le *mate* a toujours été un symbole de familiarité et de camaraderie, mais dans l'indigence, le prendre a remplacé le repas, tout en maintenant sa valeur positive d'activité traditionnelle et ancestrale. Il s'agit là d'une commensalité sans nourriture, puisque le *mate* n'apporte aucun nutriment (à moins que l'on ne compte les quelques calories vides des occasions où on y ajoute un peu de sucre). Cela a permis le maintien de la table, et, avec elle, la réunion familiale et le rôle central de la femme qui, transformée en « faiseuse de *mate* » mythifie le très simple geste de verser de l'eau dans le récipient et le transforme en art de bien prendre le *mate* (tout comme les hommes le firent autrefois pour le simple acte de faire griller de la viande).

## LES NOUVEAUX PAUVRES

Ils maintiennent encore une maisonnée où la cuisine tient une place importante, et la mère-cuisinière qui travaille possède le savoir et la technologie nécessaires à l'ajustement des menus aux carences économiques. Une des principales préoccupations est de maintenir le niveau d'alimentation qu'ils avaient avant de sombrer dans la pauvreté, cela se fait en changeant de marques et achetant celles du « marché des pauvres », ou les femmes utilisent davantage de leur temps et de leur énergie à préparer des aliments qu'autrefois elles achetaient tout prêts, et cela sous des prétextes « naturalistes » (la nourriture préparée à la maison est plus saine) ou sociaux (on les prépare tous ensemble). Ces pauvres, bien qu'ayant également besoin d'aide alimentaire, ne fréquentent pas les cantines, gèrent les subsides ou vendent ce qu'ils peuvent de leurs actifs

pour continuer à se nourrir, mais n'exposent pas leur misère privée en public. Bien que l'expérience montre que la cuisine de la marmite est bien la plus efficace en termes de bas revenus, ils alternent avec leurs propres plats issus d'un passé où ils étaient plus riches (comme des escalopes pannées, ou des rôtis de viande au four) en utilisant des morceaux de viande moins chers ou parfois même en les remplaçant par du soja. Ces foyers ont accès à un habitat populaire d'une moyenne de 50,6 m<sup>2</sup>, dans lesquels il est obligatoire à Buenos Aires selon la loi n° 78, de séparer par des murs la cuisine du reste de l'habitat (même dans des appartements d'une seule pièce). Pourquoi une législation pour séparer la cuisine du lieu où l'on mange ? Certains architectes<sup>1</sup> estiment que cette coutume aujourd'hui réglementée reflète le désir de copier l'habitat des plus hauts revenus qui avaient par le passé des domestiques et des aires de services, bien que dans les foyers où la mère cuisine il soit plus commode d'avoir une cuisine et une salle à manger intégrées. Une expérience de planification participative dans la création de nouvelles habitations lors de la démolition de ce que les Argentins appellent des Villages Misère, a montré que les foyers de pauvres et d'indigents préféraient la cuisine salle à manger intégrées, et qu'au fur et à mesure que les revenus augmentent, on préfère au contraire les séparer, même s'il s'agit d'espaces minimes pour chacune de ces pièces.

## LA CUISINE DES FOYERS À REVENUS MOYENS

Ici, la nourriture ne se conçoit plus seulement comme nécessité nutritionnelle de survie, mais aussi comme un plaisir. Ceci bien entendu n'est pas une spécificité de ce type de foyer, mais ceux-ci ayant les moyens de pourvoir à toutes leurs nécessités de base, ils peuvent manger ce qu'ils veulent, et ils mangent beaucoup. En quantité comme en qualité la frugalité est

<sup>1</sup> Rodolfo Livingston

loin d'être valorisée et ne fait pas partie de la norme. Selon les enquêtes de dépenses domestiques, les revenus moyens dépensent jusqu'à 48 % de leur budget en nourriture et boisson. Leur consommation a beaucoup évolué ces trente dernières années, et ils ont lentement remplacé les produits frais par des produits en conserve (même en ce qui concerne les fruits et légumes, on voit un net penchant pour les produits industriellement « préparés »). La volaille et le poisson sont davantage consommés que la viande bovine, et les laitages industriels que le lait frais, on note aussi une consommation de boissons gazeuses.

Bien que cette catégorie économique soit proportionnellement plus pauvre qu'il y a quarante ans, elle ne souffre de restrictions importantes dans aucun des secteurs de dépenses. Cependant, les consommations somptuaires ont diminué et les achats de secondes marques augmenté. Possédant ce bien rarissime, un emploi stable, ils organisent leurs achats en allant une fois par mois dans les grandes surfaces, ne se tournant vers les commerces de proximité que pour l'achat d'aliments frais (boulangeries, boucheries et marchands de légumes). On peut l'observer par la place plus importante de lieux de stockage dans les cuisines.

La cuisine est bien équipée d'une cuisinière avec four, parfois d'un congélateur et d'un micro ondes. Récemment, la place de la femme dans le monde du travail et la valorisation de son temps, la technologie et les représentations du corps et de la santé influencent le choix des menus. Quand la femme travaille et contribue au budget familial, on cherche à réduire par la technologie le temps passé au nettoyage et à la cuisine pour passer plus de temps avec les enfants.

Entre les deux extrêmes représentés par les cantines communautaires des indigents et les plats individuels des riches (avec de hauts revenus, peu de temps, beaucoup de technologie et une représentation du

corps mince comme beau et sain), les femmes cuisinières de revenus moyens préparent des menus avec de substantielles omelettes, des pâtes, des viandes grillées et des farces, tandis que celles qui ont une aide domestique feront davantage des salades composées, des plats au four, des tartes et des soufflés.

Dans ce type de préparations, elles cherchent à limiter au maximum le gras. Les cuissons à « la plancha », au four, au gril, à la vapeur remplacent les fritures et conviennent aux régimes pauvres en calories et en cholestérol, valorisés par cette population adulte qui recherche un corps mince. La commensalité idéale demeure celle de la famille rassemblée autour de la table, bien que dans les faits, à cause des rythmes de travail et d'études des enfants, seul le repas du soir puisse réunir toute la famille, et ce, la plupart du temps, devant la télévision.

Les normes du repas sont respectées et se lisent dans le service des plats. A côté du « tout se mélange dans l'estomac » des pauvres, on trouve ici la priorité de la séparation spatiale des plats et des produits, évidente dans l'usage de la vaisselle appropriée à chaque catégorie : dessert, charcuterie, salade, pain, etc. Les maîtresses de maison se valorisent à la fois dans leur manière de cuisiner mais aussi dans l'art du service. Une même séparation se manifeste dans l'espace cuisine, isolé du reste de l'habitat. Les architectes la conçoivent pour une fonction triangulaire : nettoyage, stockage et cuisson. Ces dix dernières années, ce secteur de la population a privilégié les cuisines laboratoires où l'on ne peut voir aucun désordre et éliminé les odeurs de nourriture de la maison. Dans le discours sur la cuisine et les aliments, on perçoit une nette importance donnée à l'hygiène parfois même au détriment de goût. Mais on trouve aussi d'autres types de cuisines : la « campagnarde » avec les ustensiles accrochés au mur, des bouquets d'aromates mis à sécher et des tresses d'ail, qui illustrent les préférences culi-



naires et dénotent un type de femme pour qui cuisiner c'est se donner, pour qui refuser d'un plat ou d'en reprendre représente une offense. D'autres femmes ne fondent plus leur subjectivité dans l'activité culinaire et utilisent leur espace d'habitat de manière novatrice, tel ce couple d'architectes qui a créé sa cuisine dans une bulle d'acrylique collée au mur extérieur et donnant sur une terrasse. La fonctionnalité de cet espace leur convient, libérant le reste de l'habitat pour loger à l'aise parents et enfants, mais paradoxalement, on revient à la typologie d'« habitat indigent », c'est-à-dire sans cuisine.

Un autre modèle est cette psychologue qui a carrément éliminé la cuisine de l'espace habité. Elle ne cuisine pas et achète des aliments tout prêts. Il n'y a qu'un micro ondes et un buffet pour ranger la vaisselle, des tisanes et des biscuits, seuls signes qu'il s'agit d'un foyer où parents et enfants mangent. Les autres femmes de sa catégorie socioéconomique la considèrent comme une extrémiste, mais elles font aussi de leur profession le pilier de leur identité, elles aussi achètent des plats tout prêts, mais elles maintiennent quand même un espace physique pour la cuisine (et si elles le voulaient elles pourraient cuisiner). Ces femmes sont très critiquées, non pas parce qu'elles n'aiment pas faire la cuisine, mais en tant que mères, sous entendant qu'il est impossible de séparer la fonction maternelle de celle de la préparation et du don de la nourriture. Dans le discours des femmes lors des entretiens, préparer la nourriture des enfants c'est donner de l'amour et maintenir la santé, ce qui ne peut se faire avec des plats achetés tout prêts.

## LA CUISINE DES HAUTS REVENUS

Il faut tout d'abord faire remarquer qu'en dépit du climat tempéré, en Argentine les fruits et les légumes frais, par un système de commercialisation pervers, sont des aliments qui coûtent au consom-

mateur plus cher que la viande bovine. Leur consommation marque donc un niveau de hauts revenus, tout comme la consommation de poisson, fromages à pâte molle, produits écrémés, pain emballé ou café (au lieu du *mate*). Les plats individuels dominent les repas : tartelettes, petites omelettes, poisson grillé, chaussons à la viande (*empañadas*). Si les pauvres recherchent la satiété et les produits peu chers et énergétiques, plus on monte dans l'échelle des revenus, plus on préfère des produits « sains », qui « ne fassent pas grossir » et « goûteux », comme le poisson, considéré comme sain, nourrissant et diététique, un produit destiné à marquer la différence. Plus cher que les viandes rouges les plus chères, le poisson résume à lui seul la conduite alimentaire de cette catégorie de la population : prix élevé, peu de lipides et manière particulière de le consommer, évoquant l'exotisme dans un pays dominé par la viande bovine, et permettant la différenciation sociale.

Les plats individuels correspondent également à un type de commensalité qui exprime l'attention portée à l'autre et la séparation maximale d'avec l'autre, donnant à chacun ce qu'il désire, ce dont il a besoin ou ce qui lui correspond, ce que l'on ne peut faire avec un plat commun ou avec la cuisine de la marmite. Ici le volume passe au second plan. La quantité est une décision individuelle et c'est une valeur morale que de savoir quand on a suffisamment mangé, car c'est dans la logique du plat individuel qu'il est impossible de faire une omelette avec trois quarts d'un seul œuf.

Une commensalité individuelle ne veut pas dire qu'il n'y ait pas de table familiale, mais sur cette table peuvent se trouver quatre plats différents : le père avec une nourriture substantielle, la mère grignotant les quelques feuilles de salade de son régime du moment, le fils sportif consommant un plat enrichi en tout tandis que la fille plus mystique

cherche l'harmonie gastronomique dans un plat végétarien. Chacun son plat, selon ses goûts ou ses besoins et sous sa propre responsabilité. A table, la nourriture ne se partage pas comme produit, mais plutôt comme situation, valorisant ses extensions spatiales : la maison, la maison de campagne, le restaurant, l'ambiance familiale, familière ou exotique, l'occasion festive ou quotidienne et la compagnie. Cette formule se résume dans le « recevoir » qu'implique la relation de trois catégories : le menu, le service et la création de l'ambiance. C'est dans ce secteur de la population que l'on trouve le plus de repas pris à l'extérieur : repas d'affaires, repas au collège, coupures dans les activités féminines. La préoccupation ne passe pas par la nourriture, mais plutôt comme partie du savoir vivre qui, selon nos informateurs, comprend travailler beaucoup (dans ce qu'ils veulent, savent faire et leur rapporte de hauts revenus) et prendre beaucoup de plaisir. De leur harmonieuse gestion est issue une vie agréable. Et la santé est vécue presque comme un travail de plus, ce qui en fait une valeur. Pour protéger et conserver la santé, dans un monde de travail sans pitié pour avoir les revenus nécessaires à la belle vie, la nourriture prend sa définition hippocratique (de tes aliments, fais un remède). Il s'agit alors d'un outil destiné à prévenir les maladies empêchantes de travailler, et un moyen d'obtenir la beauté. Les deux choses s'obtiennent en étant et restant mince. Ceci comprend un régime riche en fibres, bas en cholestérol (grâce aux chairs maigres comme le poisson, la volaille et la viande bovine maigre), aux légumes verts et aux fruits à volonté, des pains complets, des laitages allégés et de l'huile d'olive vierge. Pour arriver au corps sain et beau, ils l'éduquent, le travaillent par des exercices, des régimes qui impliquent de mettre de l'énergie, de la volonté, du temps et bien entendu de l'argent. Comme les bénéfices ne se voient que dans le temps, on maintient ce « travail » tout au long de sa vie. Ils échan-

gent le plaisir du loisir et de la consommation de graisses et de sucres contre une promesse de santé future. Associée à cette croyance en la santé et la beauté, on remarque la croyance que l'on s'élève moralement en se soumettant au travail nécessaire à la minceur. Dans cette conception, les valeurs liées à la restriction et à la santé les rendent « supérieurs » aux pauvres qui sont « gros » parce qu'à la fois ils se laissent aller, et ne possèdent pas suffisamment de valeurs « morales » pour se soumettre au renoncement au plaisir immédiat.

Il est courant qu'ils stigmatisent les « autres », les pauvres gros pauvres, qui dans les conditions actuelles, sont quasiment condamnés au surpoids par carences.

En ce qui concerne la cuisine, cette partie de la population dispose de toutes les technologies, les ustensiles et la vaisselle que l'on peut trouver sur le marché, ils sont même suréquipés en appareils électroménagers peu ou pas utilisés. Le temps passé à la cuisine par les femmes est minime. Bien que ce secteur de la population soit celui avec le moins d'emploi féminin mais 90 % d'aide domestique, le temps de la femme est employé à planifier les achats et organiser le menu, et cela ne lui prend pas plus de 45 minutes par jour. Les femmes et le très faible nombre d'hommes qui cuisinent le font par plaisir et pour des occasions spéciales. Comme espace non utilisé par les propriétaires, le pourcentage de surface alloué à la cuisine augmente avec les revenus, puis stagne et diminue même par rapport aux immenses surfaces de la maison.

Si on considère la cuisine en relation à l'espace total de l'habitation, nous voyons que sa centralité et les mètres carrés qu'elle occupe, elle est d'autant plus grande à mesure que la pauvreté augmente, et on peut la voir comme une métaphore des activités de la famille au dessous du seuil de pauvreté qui



consacrent une grande partie de leur temps et de leur énergie à obtenir de quoi manger. La position de la cuisine et de la cuisinière se voient également comme une métaphore dans le cas des indigents : ce sont celles qui ont vendu leur cuisine, abandonnant toute possibilité sauf celle de l'assistanat, et celles qui tentent de reconstruire leur rôle de mères et cuisinières dans la sphère publique, et enfin celles qui, dans le foyer essaient de ne pas perdre la commensalité en préparant et partageant le *mate*, bien qu'il n'y ait rien à manger.

