

sommaire

Communiqué de synthèse

Et si les inquiétudes sur l'alimentation des jeunes Français étaient un peu exagérées ? Les résultats de la recherche AlimAdos invitent à renoncer aux idées reçues.

Alimentations adolescentes en France aujourd'hui

De la nécessité, après 3 ans de recherche terrain, de dépasser les stéréotypes pour porter un nouveau regard sur ces mangeurs-acteurs.

Questions/Réponses avec **VÉRONIQUE PARDO, NICOLETTA DIASIO ET ANNIE HUBERT**

Résumés des interventions :

- Goûts et dégoûts, représentations des aliments chez les adolescents. L'exemple des légumes et des produits laitiers **CHRISTINE RODIER**
- Le corps, le gras et l'esthétique corporelle : corps des filles et corps des garçons **DOROTHÉE GUILHEM**
- La trahison des aliments **PASCAL HINTERMEYER**
- Les normes, la faim et la liberté **MARIE-PIERRE JULIEN**
- Mémoire et métissages alimentaires, au menu des adolescents originaires de Turquie : un métissage franco-turc des habitudes alimentaires et des manières de table **HATICE SOYTÜRK**
- Riz gluant et hamburgers : intégration des cultures **FLORENCE STRIGLER**
- La relation mère-fille au cœur des choix alimentaires **MERYEM SELLAMI**
- La question halal, une question adolescente ? Données comparées Marseille/Strasbourg **JULIE LIORÉ**
- Les adolescents et la cantine : pratiques et représentations, spécificités régionales, institutions scolaires **MERIEM GUETAT, DOROTHÉE GUILHEM, JULIE LIORÉ, CHRISTINE RODIER**
- Adolescence et alimentations de rue. Manger, boire et être ensemble dans l'espace public **MERIEM GUETAT**
- On a vite fait de dire « adolescence »... Passages, ruptures et autonomisation **NICOLETTA DIASIO**

L'équipe d'AlimAdos : résumés biographiques



Le colloque des 12 et 13 octobre présente les principaux résultats d'AlimAdos, un programme de recherche de l'Ocha, (Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires) mené avec deux laboratoires du CNRS (Alsace et Provence-Alpes-Côte d'Azur) et l'ANR (Agence Nationale de la Recherche). AlimAdos, c'est plus de 15 chercheurs, plus de 500 familles enquêtées, plus de 1500 entretiens menés sur 3 ans, un travail de recherche exceptionnel par sa richesse et son ampleur, qui vise à comprendre la relation des adolescents à leur alimentation et à leur corps, à décrypter leurs logiques et leurs ambivalences, sans jugement de valeur.

Et si les inquiétudes sur l'alimentation des jeunes Français étaient un peu exagérées ?

Les résultats de la recherche AlimAdos invitent à dépasser les stéréotypes

Parmi les préoccupations sociétales des dernières années, la « malbouffe » et la dramatisation de la progression de l'obésité d'un côté, de l'autre la montée d'une « halal attitude » et la crainte d'une évolution vers un communautarisme à l'anglo-saxonne peu compatible avec les valeurs de la République, ont pesé lourdement sur le regard porté sur les jeunes par les adultes mais aussi par les jeunes sur eux-mêmes.

À l'issue de 3 ans de recherche, exceptions mises à part, l'équipe AlimAdos conclue de façon rassurante sur ces deux points :

- L'alimentation de nos adolescents relève davantage du plaisir, de la construction de soi et de l'interaction sociale que de l'obésité et des troubles du comportement alimentaire,
- Les jeunes Français revendiquent des appartenances culturelles multiples et fluides qui s'additionnent sans s'exclure : la tendance au communautarisme n'est pas vraiment dans leur façon de penser.

La méthodologie qualitative choisie pour le projet de recherche AlimAdos a permis d'ancrer les résultats dans le terrain, le réel et le quotidien. Le projet AlimAdos porté par l'Ocha dès 2006 a été sélectionné par l'Agence Nationale de la Recherche en 2007. Ses principaux résultats, présentés au colloque « Alimentations Adolescentes » des 12 et 13 octobre 2009, permettent de comprendre les attitudes et les comportements alimentaires des adolescents et de faire des propositions pour redonner à l'alimentation tout son sens au-delà d'une simple fonction nutritive. Les résultats d'AlimAdos permettent aujourd'hui de dire :

Non, les jeunes Français de 12 à 19 ans ne sont pas les adeptes exclusifs de la malbouffe ! Bien sûr, ils fréquentent les fast-foods ; certes, la street-food se développe, et avec elle des habiletés corporelles des jeunes dont les adultes devraient davantage prendre conscience ... Mais le repas familial résiste bien et les petits plats des mères et plus encore des grands-mères exercent sur les jeunes une attractivité inégalée pour le plaisir du goût, la découverte de nouveaux mets et plus encore leur dimension affective.

Non, il n'y a pas de communautarisme alimentaire chez les adolescents, ni au niveau d'une culture adolescente ni au niveau des cultures familiales, qu'elles aient été marquées ou non par des parcours migratoires.

Les adolescents revendiquent plusieurs appartenances, à définir comme des contextes plutôt que comme des cultures, passant de l'une à l'autre avec facilité comme dans des jeux de rôles, jouant avec les positionnements et les aliments adéquats à des mises en scène de soi et à la recherche d'un style.

Oui, on peut parler de cultures alimentaires adolescentes ... au pluriel ! Les jeunes Français sont attachés à des aliments doudous qui apportent du réconfort et à des aliments navette qui marquent les passages. Ils attendent aussi des aliments adaptés à leur besoin de mobilité, de nomadisme et de partage entre copains. Et du ludique et du fun au travers desquels se construisent et se reconnaissent les groupes d'âge. Le lait a un statut particulier : faisant trop bébé à partir de la classe de 5^e pour être consommé en public, il retrouve sa place chez les 18/19 ans qui n'ont plus à prouver qu'ils ne sont pas des enfants ...



Non, il n'y a pas de rupture de la transmission entre adultes et adolescents. Et le plaisir est essentiel dans cette transmission : plaisir alimentaire des jeunes, plaisir des parents et des équipes de restauration scolaire à faire plaisir aux jeunes. Les jeunes ne sont pas en manque de règles et de normes. Que ces règles et ces normes soient négociées avec les adultes, réinterprétées et réinventées constamment, c'est leur permettre de s'adapter et de durer à travers ce qui est, pour les jeunes, la fois un jeu et l'apprentissage de l'autonomie. En revanche, vouloir transformer les jeunes en agents de changement des habitudes alimentaires familiales, c'est les mettre en situation de tension entre diverses normes, une tension trop lourde à porter.

Oui, il faut rassurer les adolescents et les parents sur les changements morphologiques normaux liés à la puberté : ce n'est pas le début de l'obésité ! Grossir, prendre du poids est normal à un moment de la vie adolescente mais à force de culpabilisation et de stigmatisation, même la croissance normale devient dans leur esprit pathologique ! Les stresser et les culpabiliser en faisant de l'alimentation un risque n'est ni nécessaire ni efficace : aussi bien les ados que leurs parents savent ce qui est bon et mauvais pour la santé, pour ne pas grossir, pour rester mince.

Oui, il faut donner aux jeunes une éducation alimentaire plutôt que nutritionnelle, et cette éducation alimentaire est en fait une éducation à la vie tout court. Nous ne sommes pas des êtres purement rationnels vivant dans un monde simple où il suffirait de choisir entre bons et mauvais aliments. Les jeunes sont lucides et critiques vis-à-vis de leurs parents, des institutions et d'eux-mêmes. Ils sont conscients de l'influence de leurs émotions sur leurs comportements alimentaires, ils sont capables aussi de comprendre les paradoxes d'une société où cohabitent des intérêts parfois contradictoires.

Au terme de 3 ans d'immersion parmi les jeunes Français et leur environnement familial et social, les chercheurs d'AlimAdos ont envie d'inviter les parents et tous les professionnels concernés par l'éducation et l'alimentation des jeunes à un peu moins de pression et à un peu plus de confiance envers les adolescents ... !

L'Ocha – Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires – est un programme à long terme d'études et de publications créé en 1992 au sein de l'interprofession laitière (le Cniel) pour explorer les relations des mangeurs à leur alimentation avec une approche pluridisciplinaire privilégiant les sciences humaines et sociales. Ses travaux sont disponibles pour l'essentiel en ligne sur son site www.lemangeur-ocha.com

Le Cniel – Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière – est l'émanation de la Fédération Nationale des Producteurs de lait, de la Fédération Nationale des Coopératives laitières et de la Fédération Nationale de l'Industrie Laitière. La recherche fait partie des missions du Cniel qui participe à de nombreux programmes co-financés par l'Agence Nationale de la Recherche.

L'Unité d'anthropologie bioculturelle, UMR 6578, laboratoire du CNRS et de l'Université de la Méditerranée. Pôle marseillais du CNRS pour les recherches en anthropologie, l'UMR 6578 conduit des recherches à l'interface des processus biologiques et culturels, que ce soit dans une perspective diachronique ou synchronique...
www.anthropologie-biologique.cnrs.fr/recherche/

Le laboratoire « Cultures et sociétés en Europe », laboratoire du CNRS et de l'Université de Strasbourg : pôle strasbourgeois dont les thèmes de recherche ont été inspirés par les multiples implications symboliques d'un ancrage à la fois régional, dans un pays frontalier marqué par une histoire de conflits et de cohabitations, et européen, ouvert sur un avenir fait de la rencontre des cultures et de la construction commune.
<http://umr7043.u-strasbg.fr/presentation.htm>

• **Vient de paraître**

Alimentations Adolescentes - Sous la direction de Nicoletta DIASIO, Annie HUBERT et Véronique PARDO
Dans la collection des cahiers de l'Ocha n°14 – 217 pages - 20 euros

• **Service presse Ocha** (Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires)

Annie Blaise : 01 49 70 71 67 - 06 64 98 68 35 - ablaise@cniel.com

Béatrice Gros : 01 49 70 71 59 - bgros@cniel.com

De la nécessité, après 3 ans de recherche de terrain, de dépasser les stéréotypes pour porter un nouveau regard sur ces mangeurs-acteurs

Questions/Réponses

avec Véronique Pardo (VP), Coordinatrice de la recherche AlimAdos, Nicoletta Diasio (ND) et Annie Hubert (AH), directrices scientifiques

- p02 **AlimAdos, une recherche sur le terrain auprès des jeunes et de leur environnement familial et social**
- p02 **Oui, on peut parler de gastronomie adolescente**
- p04 **Appropriation des espaces urbains, street food : un style, des produits nomades, une culture commune**
- p05 **Le nutritionnellement correct et la morale alimentaire toujours présents**
- p07 **Avoir un beau corps, au minimum un corps « normal », pour ne pas être (mal) vu ...**
- p08 **Halal deuxième génération, une question d'identité et de frontière**
- p10 **Du « restaurant scolaire » des cuisiniers à la « cantine » des jeunes : des relations du type « je t'aime moi non plus » ...**
- p11 **Les adolescents agents de transformation des habitudes familiales et acteurs d'une tradition constamment réinventée**
- p12 **Entre normes nutritionnelles et éducation alimentaire**





AlimAdos, une recherche sur le terrain auprès des jeunes et de leur environnement familial et social

La recherche AlimAdos, c'est quoi en quelques mots et en quoi est-elle nouvelle ?

VP. AlimAdos, c'est tout d'abord un projet de recherche qui a utilisé des méthodes qualitatives pour comprendre les comportements alimentaires, c'est-à-dire qui est allé voir les pratiques et pas seulement le discours sur ces pratiques. Ce travail en profondeur sur le terrain a fait appel aux méthodes de l'ethnologie et de l'anthropologie : observation participante, entretiens, carnets de consommation utilisés comme outil de dialogue. Et cette recherche s'est développée sur 3 ans en partenariat avec l'Agence Nationale de la Recherche et deux laboratoires du CNRS en Alsace et Provence Alpes Côte d'Azur, deux régions très représentatives de la diversité française avec une culture alimentaire régionale et des populations d'origine différentes qui s'y côtoient et s'y mélangent. De cette situation découlent des compromis et des métissages entre diverses traditions culinaires ainsi qu'entre ces dernières et les propositions récentes de l'industrie agro-alimentaire et de la restauration. Pour résumer AlimAdos en quelques chiffres, c'est une quinzaine de chercheurs, plus de 500 familles enquêtées, plus de 1500 entretiens et des centaines de situations d'observations...

A l'issue de la recherche AlimAdos, vous avez estimé nécessaire de « déconstruire la culture adolescente » et de cesser de porter un regard adulte-centrique sur les jeunes. Pourquoi ?

ND. Dans les sociétés modernes, les adolescents suscitent à la fois l'envie et l'inquiétude. Leur jeunesse séduit, de même que la liberté et l'autonomie dont jouissent beaucoup d'entre eux. Qu'en font-ils, comment se débrouillent-ils quand ils sont livrés à eux-mêmes, en quoi ressemblent-ils et diffèrent-ils de la famille dont ils sont issus, voilà des questions qui taraudent les adultes à propos des pratiques adolescentes en général et de leurs comportements alimentaires en particulier. Cette question se charge d'angoisse lorsqu'elle est croisée avec le développement actuel du fast food et de la junk food, avec la prolifération des occasions de malbouffe dont les adolescents pourraient être les victimes. Ecartelés entre une image de passivité qui en fait des consommateurs sans recul et l'injonction à « être soi » et au mythe de l'individu souverain, ces jeunes sont « inaudibles » si on ne déplace pas le point de vue adulte-centrique pour écouter leur parole, essayer de comprendre leur expérience, observer leurs manières de faire et de contribuer à la création de leur monde.

La relation des adolescents à leur alimentation, ce n'est donc pas nécessairement la malbouffe ?

ND. Parler de malbouffe à propos des adolescents, c'est s'inscrire dans la tendance à « pathologiser » ce groupe d'âge et à faire des jeunes des sujets à risque, courant des périls et les faisant courir à la société à laquelle ils appartiennent, que ces périls soient le surpoids, l'uniformisation et la globalisation des comportements alimentaires, la fin des traditions et la faillite de la transmission ... « Les adolescents mangent mal », c'est un stéréotype d'adultes mais c'est aussi ce que les ados disent d'eux mêmes, reprenant à leur compte les idées reçues des adultes à leur sujet. Alors que l'observation fine sur le terrain permet de constater l'omniprésence de la dimension nutritionnelle dans les propos et les comportements des adolescents, de parler d'une gastronomie adolescente et de comprendre comment les aliments construisent non seulement les corps mais aussi les identités et servent parfois à marquer des frontières ! D'autre part, les adolescents revendiquent leur droit au plaisir alimentaire, une revendication qu'il leur paraît important d'exprimer en réponse à tous les messages négatifs qu'ils entendent sur l'alimentation des jeunes et à tous les messages de restriction.



Oui, on peut parler de gastronomie adolescente

Quels sont les goûts et les dégoûts des jeunes et peut-on parler de gastronomie adolescente ?

VP. Oui, on peut parler de gastronomie adolescente. Les jeunes ont leurs propres critères sensoriels et esthétiques et portent une grande attention à l'aspect et à l'odeur : ainsi ils jugent certains aliments

« moches » ou « dégueulasses » et, à l'inverse, ils valorisent le frais, le cru et le croquant. Comme l'observe Christine Rodier, pour eux, l'aspect prime sur le goût et ce qui « *ne ressemble à rien* » a peu de chances de leur plaire. « *Rien qu'à l'aspect cela ne donne pas envie. Ça ne ressemble à rien, tu ne sais pas ce qu'il y a dans ton assiette* », dit Matthieu, 15 ans. Pour les adolescents, l'assiette doit être belle à regarder et son contenu ne doit être ni gluant ni gélatineux et le gras « *qui se voit dans l'assiette* » provoque le dégoût : « *J'aime pas ça, là, c'est du gras, c'est pas de la viande, que du gras mou, ça donne envie de vomir* » commente Claire, 13 ans, devant une assiette de viande. Les légumes aussi paraissent facilement moches : « *Le brocoli à regarder, ce n'est pas très appétissant, parfois j'ai même la chair de poule quand je le regarde* » (Aurélië, 14 ans). Et ne parlons pas du chou fleur « *qui sent le pourri* » ... Le frais, le croquant, le cru, qu'il s'agisse de légumes ou de produits laitiers, sont associés au pur et au sain. Le cru serait synonyme de pureté alors que le cuit provoquerait le dégoût. Le « croustillant », qui s'oppose au « ramolli », est frais et s'oppose au « sec » qui fait penser au « vieux ». Et « vieux » n'est pas vraiment une qualité !

Quels sont les autres critères des jeunes ? Le bon au goût est-il aussi bon pour la santé ou pour la ligne ?

AH. Les jeunes apprécient les modes de préparation et de cuisson qui n'altèrent pas les aliments. L'aliment doit avoir l'air de ce qu'il est. Le wok thaï est souvent cité : comme le dit Maxime, 15 ans, « *avec le wok thaï, on voit que les produits sont frais et tout est réalisé sous nos yeux* ». Pour les jeunes, ce qui est bon à l'œil est bon au goût et correspond assez souvent au sain. Ainsi, chez les jeunes Alsaciens de culture turque observés et écoutés par Hatice Soytürk, les représentations associées aux produits laitiers, quels que soient les produits, correspondent à une vision positive du lait et se déclinent autour de bénéfiques santé mais également culturels. Comme si le lien lacté relevait à la fois du lien affectif et du sentiment d'appartenance à un groupe donné, sans fermer ce groupe vis-à-vis de l'extérieur. Les ados turcs disent rechercher la douceur, le fondant et l'aspect crémeux des fromages à pâte molle à croûte fleurie (bries, camemberts) et se déclarent, comme leurs familles, de grands consommateurs de yaourt. Celui-ci fait dans ces familles figure d'alicament avant la lettre. Comme le dit Kevin : « *On mange beaucoup de yaourt chez nous. On le boit. On fait des sauces avec. Moi perso j'en mange beaucoup [...] Le yaourt, c'est naturel, c'est bon pour la santé. Ma grand-mère me dit toujours que c'est un médicament. Ça sert à guérir les malades qui ont des problèmes d'estomac ou d'intestins. Beaucoup de femmes turques mangent du yaourt pour maigrir. C'est bon pour la santé.* »

A propos de yaourt, au restaurant scolaire, devoir manger son yaourt avec une cuillère à soupe comme avoir à déguster sa salade de fruits dans un verre à eau semblent nuire au plaisir attendu par les jeunes, note Christine Rodier.

Vous parlez d' « aliments navettes » et d' « aliments médiateurs » ou « aliments frontières » ... Donnez-nous des explications et des exemples.

ND. Les « aliments navettes » font le lien entre le monde de l'enfance et celui de la jeunesse : il s'agit de lait, des biscuits, des sucreries, des produits panés. Le lait a un statut très particulier. Boire du lait, c'est connoté enfantin : « *Je ne me vois pas boire du lait comme du coca cola, ce serait trop la loose* » dit Mégane, 15 ans. Comme Ahcène, 17 ans : « *J'aimais le lait. Maintenant, j' imagine mal fumer ma cigarette du matin avec un verre de lait* ». En même temps, le lait reste un aliment qui reconforte et console, une sorte d'**aliment doudou** qui fait du bien : « *Quand je me retrouve seule et que je déprime un peu, j'adore me faire un bol de chocolat chaud, cela me rappelle quand j'étais petite* », déclare Sophie, 15 ans.

Les « aliments médiateurs » ou « aliments frontières » font le lien entre consommations propres au groupe d'âge et les consommations familiales. Ils demandent parfois une renégociation du sens et des manières de faire : ainsi, par le biais du halal, faire entrer la pizza ou faire sortir l'agneau, ou encore, et c'est Martine, 55 ans, qui vit seule avec son fils Florian qui parle : « *parce que je n'ai pas envie de cuisiner et puis cool quoi, on se fait un sandwich ou des fois des petites choses à grignoter, du jambon, du fromage, des chips, on se pose devant la télé et voilà* ». La recherche d'un plaisir qui se complait dans la transgression de la règle du nutritionnellement correct et dans une consommation décontractée casse la fausse évidence d'une opposition nette entre cuisine familiale structurée et alimentation jeune donc irrégulière.

La recherche AlimAdos montre que le répertoire gustatif et culinaire des ados est moins limité qu'on le dit souvent. Quel est-il ?

VP. Il y a des « produits fétiches », ceux qui caractérisent ce qu'on appelle « la génération fast food » : hamburgers, sodas, chips, pâtes chinoises déshydratées, celles-ci étant devenues un produit jeune non



pas par ce qu'elles sont mais par l'usage audacieux que les ados en font. Mais le répertoire alimentaire et culinaire des ados va bien au-delà. Certes, ils aiment les hamburgers, les kebabs, les pâtes, mais ils aiment également « *le foie gras en sandwich, les petits toasts, cela ne me suffit pas !* », la choucroute, le bûche, la bouillabaisse, le fromage « *c'est trop bon, j'aime trop le fromage qui pue comme le Munster, et aussi le Roquefort et le Reblochon* », et même les cuisses de grenouille et les bouchées à la reine ... ! Les grands-parents, surtout les grands-mères, jouent un grand rôle dans la découverte des goûts et des mets et les ados évoquent en général les repas qu'elles leur ont préparés avec beaucoup de plaisir, de tendresse et d'émotion. La figure de la « grand-mère » cristallise le bien manger au sens affectif du terme (« fait pour moi », « prendre son temps »), et non au sens nutritionnel.

Appropriation des espaces urbains, street food : un style, des produits nomades, une culture commune

Quelle est la part du « style », de l'image que veulent se donner les adolescents dans ces préférences et ces rejets ?

VP. Elle est importante dans le choix des aliments ou dans le mode de leur consommation : ainsi, la fontaine à lait installée dans une cantine scolaire n'est plus utilisée par les adolescents à partir de la classe de 5^{ème}, le lait passant pour une boisson pour enfants, bonne pour les élèves de 6^{ème} mais pas au-delà ! En boire à cet endroit là (c'est-à-dire dans le collège, lieu des pairs) ferait bébé : en 6^{ème} passe encore, mais après ce n'est plus pensable. Lié au style, il faut encore que l'aliment soit simple à manger et/ou facile à emporter : c'est le cas du hamburger et des frites mais aussi de certains yaourts, notamment les yaourts à boire, des pâtes à emporter, et des fromages nomades. Les ados font l'éloge de la simplicité alimentaire qui implique d'autres rapports au temps et à l'espace car ils recherchent des manières de manger compatibles avec la mobilité et la rapidité. « *Il y a trop de trucs dans l'assiette* » est un commentaire courant. On peut citer aussi Sandrine, 13 ans, qui fait la leçon à sa mère : « *Je lui dis : si t'avais fait plus simple, j'aurais mangé* ». Mais là encore, aucune simplification à outrance car les petits plats mijotés longtemps et qui renvoient à une « tradition » familiale sont très appréciés.

Déjeuner en ville, s'approprier l'espace urbain par la street food, c'est important pour les adolescents. Quel sens cela a-t-il pour eux ?

ND. L'investissement par les jeunes de lieux publics ou soustraits au regard des adultes, en tous cas « autres » – rues, jardins, centres commerciaux, culs de sac, parkings – constitue d'une part une affirmation d'autonomie ou de différenciation, d'autre part un travail constant d'affirmation de soi. A Strasbourg ils annexent la sculpture moderne de la place du Marché Gayot comme bar pour y poser les aliments consommés debout. Il ne s'agit pas de s'asseoir dans un endroit prévu à cet effet ni dans une position habituelle : « *ce qui est assis est pour vieux* », « *l'essentiel est de manger ensemble et d'être tranquille, genre un coin où tu peux t'étaler* », « *on partage ce qu'on a entre potes, c'est normal* »... Les jeunes occupent bruyamment les lieux, le bruit leur permettant de s'approprier l'espace et de le détourner de l'usage quotidien qu'en font les adultes. Il faut transformer l'espace pour se l'approprier, la libération des corps permettant de s'affranchir du poids de l'institution, de s'épanouir entre soi. L'investissement de l'espace urbain et la mobilité des jeunes dans cet espace font qu'ils développent des habiletés corporelles particulières qui renvoient à ce que Mauss appelait les techniques du corps et dont les adultes ne sont pas conscients. C'est un des messages principaux des travaux sur le déjeuner en ville et la nourriture de rue développés par Meriem Guetat, Nicoletta Diasio, Marie-Pierre Julien, Gaëlle Lacaze...

Vous parlez de style et de street food... Quel rapport entre style et alimentation chez les adolescents ? Le style c'est plutôt lié à la mode vestimentaire, non ?

VP. Non, justement. Et c'est une donnée essentielle de nos recherches à savoir que, pour comprendre les comportements alimentaires des adolescents, on ne peut pas regarder seulement l'alimentation, on ne peut pas « saucissonner » les adolescents. Dit autrement, manger est un acte social total et les adolescents ne mangent pas de la même manière, les mêmes produits et dans les mêmes lieux selon qu'ils écoutent plutôt de la tectonic ou plutôt du rap ou du RnB, selon qu'ils fréquentent tel ou tel espace, qu'ils s'habillent de telle ou telle manière ; et même selon le rapport qu'ils entretiennent avec leur corps. En effet, les normes corporelles participent aussi de cela. Certaines adolescentes délaissent la norme

de la minceur absolue pour une image d'un corps idéal plus plein, plus en « formes », plus musclé, plus massif, très influencées en cela par les corps et le look des stars du Rap/ RnB comme Léa Farah, Beyoncé ou Diam's et Amel Bent par exemple. Ces filles véhiculent une image de corps bien en chair et sain et ont un discours très clair sur ce qu'elles mangent et le fait qu'elles dépensent l'énergie ingérée par de l'activité physique. Dans ce cas, leur alimentation sera moins axée sur une restriction alimentaire. D'autres adolescents sont plus dans la minceur, la finesse extrême jusqu'à la maigreur (non l'anorexie) déclinant un autre style ; tous deux urbains, participant de nourritures et de façons de bouger, de percevoir l'activité physique, de s'habiller différentes. D'autre part, il faut tenir compte aussi de l'influence du groupe et de la nécessité de se sentir bien dans le groupe (peu importe le nombre, c'est un ensemble de copains) qui partage des valeurs dont des valeurs alimentaires bien sûr.

Quelles sont ces habiletés corporelles développées par les jeunes en mangeant dans la rue ?

ND. Absorber un gros sandwich, sans que cela dégouline, sans se tâcher, et sans manger le papier qui l'entoure n'a rien d'évident. Il faut le prendre à pleines mains, l'écraser juste ce qu'il faut pour pouvoir mordre dedans à pleines dents, mais pas trop non plus pour ne pas en faire gicler le contenu. Quand l'un d'eux mange goulument ou en s'en mettant partout, il est considéré comme un cochon et les copains lui lancent des « *tu manges comme un barbare* » ou « *comme un blédard* ». Il faut en plus être capable de manger en marchant rapidement dans les rues, sans se cogner, tout en discutant et parfois même avec des écouteurs sur les oreilles. Car en mangeant et en parcourant activement la ville, les jeunes incorporent ensemble la cité. Quand ils mangent de façon statique, ils sont assis en ligne à regarder passer les gens, comme au spectacle, ou en rond, ce qui leur permet de voir et d'être vu, de montrer leur dextérité et de surveiller aussi la conformité des autres membres du groupe.

Quels sont les critères des adolescents pour définir les bons produits alimentaires nomades ?

VP. Les produits consommés avec plaisir doivent être prêts à emporter, pratiques et pas chers, pas « prise de tête », faciles à manger avec les mains ou avec des instruments rudimentaires, pouvoir être mangés en marchant. Le packaging acquiert une place centrale, il faut que l'objet puisse être emporté, qu'il soit nouveau, qu'il soit partageable (la « ration »), qu'on puisse le faire circuler et surtout qu'il ait reçu l'aval des « autres » adolescents. Parfois l'emballage se confond avec l'aliment : c'est le cas de la pita du kebab, à la fois conteneur et objet de consommation. Ces critères sont valables pour la nourriture de rue et la nourriture consommée ailleurs car l'important est d'investir pour manger des lieux et des temps non prévus à cet effet : dans les couloirs des établissements scolaires, aux toilettes, dans la salle d'attente de l'infirmerie ...



Le nutritionnellement correct et la morale alimentaire toujours très présents

Vous parlez d'omniprésence du nutritionnel dans la recherche AlimAdos. Comment s'est-elle traduite ?

VP. Elle a été palpable dès le début de la recherche, celle-ci étant perçue d'emblée par les adolescents, parents et éducateurs rencontrés en lien avec les problématiques des troubles du comportement alimentaire ou de l'obésité. Le contexte de début des pré-enquêtes de l'étude AlimAdos a coïncidé avec le lancement du PNNS 2 et même si les chercheurs AlimAdos ont systématiquement expliqué qu'ils n'étaient pas « l'œil du PNNS », qu'ils n'étaient pas là pour juger l'alimentation (nutritionnellement correcte ou non), le discours nutritionnel apparaissait en background. Lors d'un premier contact, une même interrogation était classique : « *C'est pour savoir si on mange équilibré ?* » Les avis sont tranchés et les messages de prévention connus et récités par cœur ... Manger équilibré, pour Thomas qui a 18 ans, c'est « *manger 1 fois de la viande par jour, de la salade, il faut manger du pain, du fromage, voilà je dirais nutritionnellement c'est ça ... ça rentre dans le cadre des 5 fruits et légumes par jour* ». Ce chiffre 5 est à l'origine de beaucoup de questionnements du côté des jeunes comme du côté des parents : « *Y a tout dans fruits et légumes ... dans les légumes, y a pas la même chose, tu manges 5 pommes c'est pas comme si tu mangeais 5 poireaux, je ne sais pas des fruits sucrés ça existe, la banane c'est calorique, c'est sucré, si j'en prends 5 par jour ... ou alors un avocat, c'est hyper gras* » (Louis, 16 ans). Beaucoup disent à ce propos : « *je ne sais pas*



comment ils font, pour moi c'est impossible ». Parce que c'est cher ou parce que « *il n'y a que 3 repas, donc tu prends un légume à chaque repas, donc ça en fait que trois* » (Catherine, 50 ans, mère de 4 enfants), ou parce que la diffusion des messages dans les publicités induit la confusion : « *C'est contradictoire, ils te mettent une pub pour MacDo et ils te disent d'éviter de manger trop gras et trop salé* » (Sana, 18 ans).

Comment les jeunes réagissent-ils aux messages nutritionnels ?

ND. Les réactions sont variées. Comme le montre Christine Rodier, certains jeunes ne se sentent pas concernés : soit ils n'ont pas de problème de poids, soit le caractère injonctif et répétitif des messages « *leur sort par les oreilles* », « *leur bourre le crâne* » et que « *à force de le répéter on ne l'entend même plus.* » Une partie trouve ces messages normaux et naturels et ces messages contribuent, avec les controverses alimentaires, à renforcer les attitudes de discipline, restriction et auto-contrôle. Sont fréquemment cités comme « dangereux » les sodas, les bonbons, les sirops, le Nutella, des sauces comme la mayonnaise, les chips et apéritifs divers, les gâteaux et les glaces, et chez les jeunes issus de l'immigration maghrébine, une alimentation familiale « *trop grasse : trop d'huile, trop de pain* » ... La référence aux normes nutritionnelles et corporelles est permanente et empreinte de morale alimentaire, l'excès de poids étant présenté comme la conséquence des écarts et le stigmate d'une incapacité à se discipliner.

Quelles sont les conséquences de cette morale alimentaire ?

AH. Comme le souligne Pascal Hintermeyer, la rigueur même de la morale alimentaire expose au risque de « craquer », il faut donc se méfier de ses plats préférés et des circonstances festives, se méfier surtout de soi, de ses émotions et de ses moments de cafard qui incitent à des compensations alimentaires. En se plaçant sous le signe de la restriction, les adolescents envisagent certains aliments comme des ennemis sournois toujours prêts à faire des ravages – ce sont des aliments qui « trahissent » - et s'accoutument aussi à des alternances récurrentes entre discipline, écarts et reprises de contrôle. La défiance confine parfois à la phobie : phobie du gras, du sucré, de l'industriel.

Comment sont vécues les normes de santé et de minceur en famille ?

AH. Les mères, qui font de leur mieux pour préparer des « vrais repas » avec des « aliments bons pour la santé » font part de leur incompréhension voire de leur désarroi car les adolescents y touchent à peine. Les mères rusent pour leur faire manger des légumes, les jeunes rusent pour filer manger dehors. L'obsession de la minceur et la hantise parallèle de l'excès de poids sont fréquemment source de conflits familiaux. Les adolescents ont faim et les parents ont souvent peur de la faim des adolescents, ils craignent pour eux des kilos en excès. « *Moi, mon père, c'est un prof de sport, il m'énerve trop. Il n'achète plus rien pour pas que je grignote, limite s'il ne met pas de cadenas aux placards pour pas que j'en pique !* », explique Chloé, 15 ans, qui dit avoir « *trop faim en rentrant des cours* » et manger en cachette et vite avant que son père ne rentre, car il considère que le goûter n'est plus nécessaire à son âge ...

Les adolescents font-ils un rapport entre normes esthétiques et nutritionnelles ?

AH. Les normes corporelles sont souvent justifiées par des raisons puisées dans les discours de prévention et les liens qui sont établis entre des aliments ou des nutriments et des pathologies. Beaucoup d'adolescents ont intériorisé ces discours nutritionnels et pour eux, l'ingestion régulière de produits « gras » empoisonne l'organisme et nuit à la santé comme l'explique Tom, âgé de 14 ans : « *Le gras ça te refille le cancer, bouche les veines et t'as des problèmes cardiaques après, quand t'es gros t'arrives plus à marcher, aussi tu es comme un vieux, tu marches lentement et tu souffles, tu te fatigues super vite, faut oublier le steak-frites tous les jours ou sinon t'es foutu* ».

Un repas comme le petit-déjeuner par exemple, considéré comme essentiel dans les discours nutritionnels, comment les adolescents le composent-ils ?

Tout d'abord, il y a sur ce repas là une diversité très grande entre le « pas de petit-déjeuner du tout » et le « à plusieurs prises à des moments et des lieux différents » (par exemple un jus d'orange ou un bol de lait à la maison, une viennoiserie ou une pizza sur le chemin de l'école) en passant par un petit-déjeuner plus classique pris à table. On observe plusieurs classes d'âge avec une coupure vers 13-14 ans marquée par un refus de ce qui a fait le petit-déjeuner jusque-là (lait avec chocolat, céréales, tartines) et par des variations nombreuses. Vers 14-15 ans, on délaisse les boissons du petit déjeuner de l'enfance

(lait, chocolat, café au lait) pour des boissons qui ouvrent vers le monde des adultes (thé ou café) avec souvent la transition jus d'orange. Ensuite, on observe vers 18-19 ans un retour à un petit-déjeuner plus structuré. Ce qu'on observe de façon très importante est le fait que les adolescents arguent du manque de temps pour manger le matin ; ils consomment beaucoup de viennoiseries hors domicile. Enfin, on observe aussi une méconnaissance de certains produits comme le beurre par exemple, souvent confondu avec la margarine.



Avoir un beau corps, au minimum un corps « normal », pour ne pas être (mal) vu ...

Qu'est-ce qu'un beau corps pour les adolescent(e)s français d'aujourd'hui ?

VP. Les morphologies un peu musclées voire rondes ne sont pas dévalorisées, y compris pour les filles. La sveltesse reste malgré tout un idéal esthétique vers lequel il faut tendre. Comme le soulignent Dorothee Guilhem et Meriem Sellami, il s'agit de se créer une façade socialement valorisée, au minimum de « ne pas être vu(e) », c'est-à-dire d'être conforme aux normes dans le regard des autres, de ne pas être classé(e) parmi les groupes marginaux ... Marginaux, c'est-à-dire « intellos » ou « ringards », pour Béatrice, 17 ans, qui explique : « Tu veux pas qu'on te regarde, on doit pas te voir, après on parle de toi, on t'insulte, y en a qui disent « Hé la grosse ! Bouge ! Si t'arrives avec des fringues bizarres c'est pareil, tu te fais insulter pour tout et rien, c'est comme ça, il faut être comme les autres, t'as le droit d'avoir ta personnalité mais alors faut assumer et y a des filles qui vont plus te parler, elles vont faire comme si t'existes pas ». Il ne faut pas avoir « un corps vieux », il faut avoir « un corps normal ».

Qu'est-ce qu'un « corps vieux » et un « corps normal » ?

ND. Les adolescentes ont intériorisé l'idéologie du jeunisme et c'est à travers elle qu'elles opèrent une lecture du corps dit « vieux ». Un corps qualifié de « vieux » peut être celui d'une femme ayant connu l'expérience de la maternité et ayant acquis des formes généreuses ou celui d'une jeune femme mince de vingt-cinq ans vêtue d'un tailleur. Quant au corps normal, il est évoqué très souvent comme objet de désir. Sa définition est décrite très précisément par Valérie (15 ans, Marseille) dont Dorothee Guilhem a recueilli les propos : « Je veux être normale, normale c'est pas grosse, pas maigre, une taille fine, de la poitrine, pas plate, c'est pas très beau quand t'as des seins qui se voient pas, pas de ventre parce que c'est laid, il doit être tout plat, lisse quand tu mets la main, des cuisses pas grosses, minces, des fesses mais pas des grosses non plus, juste ce qui faut, pas qu'elles débordent du pantalon » ...

Les normes corporelles pèsent-elles autant sur les garçons que sur les filles ?

AH. Les normes pèsent sur les adolescents, garçons ou filles, mais différemment et en ne mobilisant pas les mêmes registres, notamment celui de la culpabilité, très féminin, ce qui ressort des observations et des propos recueillis par Dorothee Guilhem, Nasser Tafferant et Meryem Sellami. D'autre part le discours des uns et des autres est différent notamment quant aux formes du corps et à sa beauté. L'image du corps est différente : là où un bourrelet apparaîtra comme un excès et entraînera restrictions alimentaires ou volonté de restriction et culpabilité chez les filles, il passera inaperçu chez les garçons. Pas parce que ces derniers ne se soucient pas de leur corps ou du corps des autres mais parce qu'ils ont une marge de « tolérance » beaucoup plus grande que celle des filles, tant pour eux-mêmes que pour juger le corps du sexe opposé. Ils ont également une perception différente de l'excès alimentaire. Pour les garçons, avoir un peu de poids (jusqu'à 5-7 kilos de « trop ») ne fait pas basculer dans la laideur ; ils restent « normaux ». D'autre part, le poids est traduit en termes d'énergie, de muscles, de capacité à se dépenser physiquement par le sport beaucoup plus chez les garçons que chez les filles qui perçoivent davantage le sport comme un moyen de modifier l'esthétique corporelle plutôt qu'en termes d'énergie ou défoulement... Pour les garçons, l'image du corps sain n'est pas seulement liée à l'esthétique mais au sport et à l'énergie. « Je crois que les filles mangent moins que nous, mais on est des hommes, c'est normal, on a besoin de manger », déclare Stéphane, 16 ans. Les filles confirment : « Les garçons mangent beaucoup en général, ils ne font pas attention à eux, quand je dis pas attention, c'est que s'ils prennent cinq kilos, ils s'en foutent, ils vont dire qu'ils sont musclés » (Aurélie, 13 ans). L'alimentation est clairement sexuée et l'image d'épinal, « homme/énergie/sport » perdure dans ces propos relevés aussi bien chez des garçons que chez des filles.



Les uns et les autres. Comment adolescents et adolescentes se voient-ils, se regardent-ils et jugent-ils leurs corps respectifs et leur alimentation ?

VP. Tout d'abord, et en tant qu'anthropologues il est nécessaire que les chercheurs AlimAdos le rappellent, la beauté est liée à des valeurs. On ne se juge pas ou on ne juge pas quelqu'un beau ou belle partout de la même façon et le beau d'ici est le laid d'ailleurs. En ce qui concerne les adolescents français aujourd'hui, leurs origines multiples et mêlées complexifient encore la compréhension de leurs canons esthétiques en matière de corps, de formes et in fine d'alimentation pour les entretenir. Sur la distinction entre garçons et filles à cet âge de l'adolescence, il nous est apparu une grande différence dans la façon de se voir. Les garçons sont beaucoup plus tolérants pour eux certes mais également vis-à-vis des filles. A partir de 15-16 ans, ils insistent même sur le fait que le féminin c'est forcément un peu de gras. Les filles regardent pour elles-mêmes leurs ventres, cuisses et fesses, là où les garçons les regardent plus en « ensemble », visage et cheveux en premier mais l'ensemble surtout, avec un lien fort à ce qui est sain, soigné. De ce fait ils ne comprennent pas l'obsession des filles pour « quelques grammes » et les restrictions alimentaires qui vont avec et cette incompréhension est profonde et souvent l'objet de moqueries : « *elles stressent dès qu'elles mangent une frite* » (Moussa, 12 ans) ou « *elles font genre j'ai bouffé mais l'assiette est pleine, elles se disent que si elles ont pris un kilo, c'est la mort* » (Julien, 13 ans).

Les filles focalisent sur le visage des garçons et s'accordent à reconnaître que les garçons peuvent manger plus et mal car ils se dépensent en faisant du sport. Cette reconnaissance du corps sportif, musclé, lié au masculin a aussi ses limites ...tout comme la maigreur. Ainsi, hormis pour des sportifs de haut niveau où le corps sur-musclé est vu comme une nécessité, un « trop » de muscle est jugé laid par les adolescents : ainsi « *trop de tablettes de chocolat* » est jugé superficiel, stupide ...trop dans le paraître. Autre point en termes d'esthétique corporelle où garçons et filles se rejoignent : le corps anorexique est le summum de la laideur avec cette comparaison très dure avec l'image du cadavre, desséché de l'intérieur. Contrairement aux corps obèse – qu'ils jugent laid – mais dans lequel ils peuvent encore voir des valeurs positives, il n'y a pas la moindre valeur dans leurs représentations de la maigreur extrême car celle-ci est associée dans l'esprit des adolescents à une maladie psychologique et physique.

Se trouver trop grosse et vouloir maigrir, cela commence à quel âge ?

ND. Dans leur grande majorité, les adolescentes se trouvent « trop grosses » et, dès l'âge de 12 ans, elles affirment qu'elles devraient « *faire des efforts pour maigrir* » ou ne pas prendre du poids. Mais le souci de sveltesse débute bien avant cet âge, puisque la petite soeur d'une adolescente âgée de sept ans dresse déjà une liste des aliments gras qu'elle doit éviter afin ne pas grossir : « *L'huile, les fritures, les biscuits, le pain, le chocolat, les fromages, les croque-monsieur, les viandes grasses, à part le poulet qui est bon parce qu'il fait pousser les seins* » (Tasnime, 7 ans, Strasbourg).

Quels sont les rapports mères/filles à propos du corps et du poids ?

AH. Mères et filles sont soumises aux mêmes normes corporelles, partagent souvent la même envie de maigrir et ont parfois tendance à s'accuser l'une l'autre de ne pas faire assez attention. Pour les mères, c'est le grignotage qui fait grossir leurs filles et les filles ne supportent pas les conseils ou les « leçons » voire le désir de complicité de leurs mères : « *Comment elle peut me traiter de grosse, elle n'a pas vu combien elle est grosse, elle* », s'écrit ainsi Amel, 16 ans, qui se dit excédée des régimes répétitifs imposés par sa mère. Une autre mère, qui veut porter les mêmes vêtements que sa fille, lui propose de partager des plaquettes d'un médicament diurétique supposé faire maigrir. Meryem Sellami rapporte ces propos et les analyse avec une approche psychosociologique des relations mère-fille en contexte migratoire à travers les conflits autour de la nourriture familiale. Pour elle, en rejetant l'emprise maternelle sur leur alimentation, les filles refusent de s'identifier à leur futur rôle nourricier et il leur paraît donc illogique de manger avec leur mère et surtout de maigrir comme leur mère. Et si elles alternent les pertes et les reprises de poids, c'est « l'effet maman » autant que « l'effet yoyo » ...



Le halal nouvelle génération, une question de frontière et d'identité

Le halal pour les jeunes aujourd'hui a-t-il le même sens que pour leurs parents ?

ND. Les pratiques et les représentations des adolescents musulmans connaissent le même sort que les autres : elles sont adoptées, réinterprétées puis rejetées, et ainsi de suite. Comme le montrent Christine Rodier et Julie Lioré, manger halal sert à établir une distinction symbolique entre « nous » et les « autres », le respect de certains interdits permettant de définir son identité par la construction d'une frontière socialement pertinente. Ainsi, comme le déclare Malek, 14 ans : « *Nous, on est musulmans, on ne mange pas comme les Français. Par exemple, on mange pas de porc comme vous, on mange halal* ». Mais, alors que, pour la génération des parents, on était un bon musulman si on respectait l'interdit du porc et de l'alcool, pour les jeunes d'aujourd'hui, la notion de halal a progressé et est passée de la viande à tout le reste : même les petits pois peuvent être considérés comme halal sauf s'ils ont cuit dans une sauce aux lardons.

Comment se font l'apprentissage et l'appropriation des interdits alimentaires ?

VP. L'apprentissage des proscriptions alimentaires se fait de façon naturelle à la maison où les mères ne cuisinent que des aliments licites : « *c'est comme ça chez moi, j'ai toujours été habitué, c'est normal pour moi* », ou « *tout ce qu'on a besoin de savoir soit on a l'ordinateur soit on a nos parents* », disent les jeunes. Les ados composent avec leur propre logique et se comportent vis-à-vis des interdits de manière très personnelle : « *en grandissant, c'est nous-même qui se fixe des interdits* », dit Tazim, 18 ans. Leurs connaissances sont celles d'un islam populaire. Pour Inès « *y a trois trucs à respecter : rester vierge jusqu'au mariage, pas manger du porc et pas boire* », certains se permettent le poulet : « *je me dis dans ma tête que le poulet y a pas trop de sang, ça c'est ma façon de penser, d'autres te diront non* ». Les bonbons sont devenus une source de dilemme à cause de la gélatine qui alimente des forums sans fin sur internet : Mervé explique « *les plats chinois à mon avis c'est pas halal* » et un ado demande à un autre si, en égorgeant un porc et en disant « *bismillah* », ça le rendait halal. Le second a répondu, ahuri, « *non, pas le cochon* ». Et Sabrina qui a 16 ans « *préfère crever de faim que manger du cochon* » alors que le Coran dicte le contraire.

Toutes les familles musulmanes enquêtées ne pratiquent pas l'islam de la même manière ?

AH. Effectivement et on peut donner l'exemple du steak haché qui fait la différence entre familles nord-africaines et familles comoriennes ou d'Afrique sub-saharienne : les jeunes maghrébins rejettent catégoriquement la viande hachée à la cantine, les seconds l'acceptent pour une partie d'entre eux. Christine Rodier et Julie Lioré ont réussi à déchiffrer cette énigme du steak haché grâce à Saïd, père de famille nombreuse, qui explique : « *Bien sûr, je ne vais pas faire manger à mes enfants ici [à la maison] le steak qui n'est pas halal, jamais, jamais, c'est halal c'est obligatoire [...] mais un enfant qui reste à l'école jusqu'à cinq heures comment je fais ? [...] Si vous avez besoin de manger du steak haché à la cantine, vous mangez [...] Bien sûr je vais pas laisser mourir de faim l'enfant jusqu'à cinq heures* ». Khanify, une mère de famille sénégalaise (soninké) tient un discours comparable. L'hypothèse du rapport à la France et à l'histoire coloniale de ces différentes populations migrantes reste à examiner. Il est clair qu'un adolescent ne respecte pas simplement un interdit alimentaire parce qu'il est musulman mais parce qu'il est descendant de parents originaires d'un pays, d'une région, d'un village et que ses parents ont vécu un type d'immigration spécifique

Le halal deuxième génération fait l'objet de négociations au sein des familles. Sur quoi portent ces négociations ?

ND. Tous manifestent la même déférence vis-à-vis d'une norme que chacun interprète différemment. La viande de mouton est au centre de ces négociations. Support de revanche sociale pour la première génération, la viande de mouton est rejetée par la seconde génération, notamment les jeunes filles qui la trouvent « *trop grasse* ». La consommation de viande halal permet aux jeunes de formuler des revendications nouvelles dans la famille, de négocier ce qui est de l'ordre de la coutume ou de la tradition, de le désethniciser. Le halal permet de reformuler tradition et modernité : « *Les plats de chez nous avec du*



mouton on en a ras le bol et puis c'est lourd. Alors quand je peux faire des courses avec ma mère j'essaie de lui faire acheter des produits français, des plats tout préparés par exemple tout en lui garantissant que ce que l'on va manger c'est bien halal ».

Comment le halal participe-t-il à la définition d'une identité ?

VP. Au sein des familles musulmanes, la désacralisation de la viande de mouton permet de reformuler la face interne des frontières. La religion n'est pas toujours la motivation première : ce qui compte pour certains ados, c'est de « boycotter McDo » et ils expliquent leur préférence pour les doner kebabs par des motifs contestataires et revendicatifs sans invoquer de motif religieux ou spirituel. Inversement les chercheurs d'AlimAdos ont constaté que des adolescents non musulmans pratiquent le ramadan ou mangent halal, affirmant ainsi un processus d'appartenance à un groupe et de différenciation vis-à-vis des autres.



Du « restaurant scolaire » des cuisiniers à la « cantine » des jeunes : des relations du type « je t'aime moi non plus » ...

Le restaurant scolaire, qu'en disent les ados ?

ND. Meriem Guetat et Julie Lioré ont passé beaucoup de temps à écouter les jeunes et les professionnels, à les écouter et à les observer. Les avis des jeunes sont partagés et vont du « *c'est trop bon à la cantine* » à « *c'est bon 1 fois sur 10* », du « *c'est du caoutchouc made in China, c'est du recyclage* » aux plus sobres « *globalement on mange* » ou « *c'est comestible* » ... Sachant qu'une part des discours est contestataire pour la forme, et pour ne pas se faire mal voir des copains ... Cependant, cuisiniers et gestionnaires savent que, s'ils ne satisfont pas les adolescents, ceux-ci ne mangeront pas et gaspilleront ou alors qu'ils se gaveront de pain. « *Quand c'est pas bon, on ne mange que du pain* » commentent les élèves qui disent aussi que prendre du pain en grande quantité sur son plateau, c'est avoir la garantie de ne pas ressortir le ventre vide. L'objectif n° 1 des professionnels est donc de proposer aux adolescents des nourritures qu'ils aient envie de manger, sinon « *c'est la désolation à la plonge* ». En général, la plupart des élèves reconnaissent au restaurant scolaire le mérite de veiller à l'impératif de l'équilibre alimentaire : « *Oui, c'est équilibré, c'est varié, on a toujours des légumes, de la viande et un laitage* » ou « *c'est équilibré, on a une entrée, un plat et un dessert.* »

Quelles sont les ressources des cuisiniers pour susciter l'appétit chez les jeunes ?

AH. Les ados ont faim et il faut qu'ils puissent « tenir »... Alors, pour « faire passer » choux fleurs, courgettes et autres légumes, vive la crème, la béchamel et le fromage gratiné ... « *On fait en sorte que les enfants mangent le midi, sans trop regarder dans un premier temps la notion d'équilibre, sans faire non plus des pâtes et des frites tous les jours* », explique un chef à Marseille qui, pour réussir son pari de faire apprécier les moules frites, a dû persévérer et dépasser des kilos de moules jetées à la poubelle.

D'où vient la méfiance que les jeunes développent vis-à-vis des mets servis dans les restaurants scolaires ?

ND. Comme le montrent bien Meriem Guetat et Julie Lioré, le repas à la cantine, c'est toute une histoire de sens. Elles décrivent comment y observer le déroulement d'un repas. Observer les jeunes à la cantine, c'est entrer dans un univers d'effervescence où tout est significatif, du plus infime des gestes à la plus anodine des remarques. Les jeunes mettent en œuvre une hyper-mobilisation sensorielle qui s'exprime par des commentaires comme « *Ce n'est pas terrible de l'œil et de la bouche* » ou « *Les légumes ne sont pas bons, ils sont flasques, c'est tout mou* ». Sont mises en cause la fraîcheur, l'hygiène, les cuissons... Dans les établissements sans cuisine autonome, une source de méfiance semble venir de l'impossibilité de pouvoir relier les aliments consommés à un mode et à un lieu de préparation identifié. Paradoxalement, plus le système envoie des signes de contrôle et de sécurité (coiffes, gants et blouses blanches), plus le moindre objet suspect devient sujet d'inquiétude : la modernité est génératrice de doutes permanents. Ces signes de propreté, d'hygiène retirent encore plus à la nourriture des cantines la dimension affective qui manque déjà aux adolescents.

Que faire qui puisse restaurer la confiance ?

AH. Un exemple, celui du chef cuisinier du lycée de Salon de Provence qui a réussi à impulser une nouvelle dynamique nourricière en invitant à venir en cuisine tous les demi-pensionnaires qui le souhaitent.

Ce faisant, il a fait sortir les mets proposés par le restaurant scolaire de leur dimension purement fonctionnelle et il a su donner à ses jeunes mangeurs une proximité précieuse - mais non prévue - avec les professionnels qui préparent les aliments. Par définition, ce ne sera jamais la relation affective que les jeunes ont avec les plats préparés par leur mère ou leur grand-mère mais c'est important.

La fréquentation de la cantine reflète-t-elle les situations socio-économiques des familles ?

VP. La cantine en est le miroir. Certains établissements scolaires perdent à chaque troisième trimestre le quart des inscrits. En général, cette « *désertion du troisième trimestre* » se produit dans les établissements fréquentés par des élèves de milieux assez favorisés, ceux qui ont un pouvoir d'achat suffisant pour acheter, avec de l'argent de poche ou les tickets-restaurants de leur parents un sandwich ou une salade. Le nombre de lieux d'approvisionnement à proximité de l'établissement - tels que camions pizzas, snacks, boulangeries, épiceries et supérettes - est un bon indice du pouvoir d'achat des jeunes. Même si certains élèves apportent leur repas préparé de la maison : c'est souvent le cas des salades pour les filles. La bonne vieille cantine a tout de même quelques atouts, et c'est pourquoi certaines, comme Maitena, 14 ans, la préfèrent « *pour l'ambiance* », même si à la maison elles mangent ce dont elles ont envie : « *A la cantine, il y a des beaux gosses* »...

Les adolescents agents de transformation des habitudes familiales et acteurs d'une tradition constamment réinventée

Les adultes sont souvent inquiets que « les bonnes traditions » en matière de cuisine et d'alimentation se perdent et que la transmission ne se fasse plus. Cette peur est-elle justifiée ?

ND. : Non, cette peur n'est pas justifiée. Il faut avoir conscience que la transmission est un processus dynamique fait de sélections, ruptures, continuités, déplacements et transformations. Les traditions s'alimentent des nouveautés introduites par les plus jeunes, les incorporent et permettent aux héritages acquis de s'adapter aux nouveaux contextes et, finalement, de perdurer. La modernité ne s'oppose pas à la tradition de même que la mondialisation, comme l'a montré Appadurai, n'implique pas une homogénéisation simple de cultures qui sont elles-mêmes toujours en mouvement. Parce que la cuisine est au carrefour du sensoriel, du symbolique et du social, elle constitue un haut lieu de transmission et de reformulation identitaire. On y retrouve à la fois le souci de continuité, dans la reproduction de goûts, d'odeurs, de manières de préparation et de consommation, et le besoin fondamental d'innover et de s'ouvrir à l'autre grâce aux échanges, à la circulation de nouveaux produits et à l'introduction d'autres technologies de transformation des aliments.

Dans cette tradition alimentaire toujours mouvante, quel est le rôle des jeunes ?

VP. Les jeunes ne sont pas seulement destinataires d'une transmission de type vertical, ils sont aussi acteurs dans une circulation « horizontale » de l'information et agents de transformation des pratiques familiales. Ce que les chercheurs d'AlimAdos ont entendu des jeunes, ont observé chez eux et dans leur environnement, ce sont de multiples manières d'innover : par l'introduction d'ingrédients, de nouvelles associations d'aliments, d'autres manières de table, ce qui ne veut pas dire que la tradition n'est pas aussi parfois valorisée ... Que veut dire le « manger français » dans une famille sénégalaise à Marseille ? Mamadou, 12 ans le résume en « *des choses simples comme des frites avec du ketchup ou du poulet avec des petits pois et des yaourts et du vin.* » Quant au « manger français » par rapport au « manger malgache », la ligne de démarcation passe entre le riz et les pâtes. La maman cuisine les deux pour faire plaisir aux enfants mais les parents s'en tiennent au riz. « *Les Malgaches, c'est le riz, le matin, le midi et le soir, un Malgache mange toujours du riz on est comme ça* » explique Moussa, 17 ans et sa sœur Marie, 15 ans précise : « *Les pâtes c'est bon quand il y a la sauce, c'est différent du riz, ça change, mais y a pas assez d'épices dedans, en manger tous les jours non, le riz j'y suis habituée pas les pâtes mais je sais que pour les Français c'est pas pareil, ils mangent plus les pâtes que le riz* ». Le riz, on en entend aussi beaucoup parler dans les familles laotiennes et nombreuses sont les adolescentes rencontrées par Florence Strigler à déclarer : « *si je me marie avec un Français, il aura intérêt à aimer le riz !* » ..soit en quelque sorte, il faudra qu'il l'accepte dans son identité laotienne, alimentaire..





Entre normes nutritionnelles et éducation alimentaire

Habitudes alimentaires familiales, idéal de minceur, messages de prévention nutritionnelle, finalement ce ne sont pas les normes qui manquent ?

AH. Effectivement, les adolescents font face plutôt à un trop plein qu'à un manque de normes mais, comme le montre Christine Rodier, ils les réinterprètent et s'arrangent avec elles dans des combinaisons multiples où le désordre apparent des pratiques ne découle pas d'un manque de conformité avec les règles mais d'une pluralité de manières de construire son propre mode alimentaire à l'image de soi. Cependant, vouloir, à travers les enseignements scolaires, transformer les jeunes en agents de changement familial pour transformer les habitudes alimentaires des parents et des aînés, c'est vouloir donner aux adolescents une responsabilité morale qu'ils ne sont pas encore nécessairement prêts à assumer et qui n'est pas facile à gérer. En effet, c'est leur assigner pour mission de remettre en conformité différents types de normes et ils préfèrent alors se retrancher derrière une norme familiale qui les soulage d'une gestion individuelle des contradictions entre les différents types de normativité. Comme le souligne Marie-Pierre Julien, les formes d'alimentation des adolescents et les différentes justifications normatives qu'ils en donnent peuvent se comprendre non pas comme des prises de risques, des incapacités ou des défaillances mais plutôt comme des réponses à cette contradiction qui leur impose de se construire comme sujets autonomes dans des contextes normatifs très contraignants.

Toute éducation alimentaire est-elle vaine ? Et qu'est-ce que l'éducation alimentaire dans les familles aujourd'hui ?

VP. Non, l'éducation alimentaire n'est absolument pas vaine, au contraire, on voit que l'éducation alimentaire est à l'image de nos adolescents : diverse, métissée, parfois éclatée. Les chercheurs d'AlimAdos ont observé un attachement des adolescents au repas familial et à un ensemble de règles; attachement qui n'empêche pas les adolescents de les décrier ou de les transgresser entre 13 et 17 ans, mais dont ils reconnaissent l'intérêt dès 17-18 ans. Quand on parle d'éducation alimentaire, celle que les adolescents prennent dans toute sa dimension positive est liée au goût, au plaisir, à la convivialité. Ainsi nombreux sont les adolescents enquêtés qui manifestent un attachement très fort à leur grand-mère, à des plats traditionnels, à des odeurs, des préparations (avec souvent la comparaison mère/grand-mère dans la virtuosité culinaire !) et à leur transmission. L'éducation alimentaire est décriée quand elle se rapproche trop des discours normatifs ou quand les parents rappellent des règles diététiques théoriques. Dans ces cas-là, l'autonomisation se donne à voir dans des pratiques alimentaires qui contournent le contrôle parental. Par exemple, dans le cas de familles privilégiant les produits « bio » et la frugalité, on a observé des adolescents qui ont des cachettes où ils entreposent de la nourriture. Cette « infraction » aux règles établies se réalise avec le soutien d'un ou de plusieurs membres de la famille. On retrouve la fratrie, mais aussi parfois le père et la grand-mère, qui donnent de l'argent de poche ou font des cadeaux de paquets de bonbons, de chocolat ou de biscuits. Mais il y a là aussi une forme d'éducation alimentaire très importante avec la reconnaissance du droit au plaisir alimentaire.

Tous les adolescents sont-ils égaux en matière d'éducation alimentaire ?

ND. Non, tous les adolescents ne sont pas placés à la même enseigne devant l'éducation alimentaire et la connaissance de gammes gustatives ou de cuisines différentes. Outre les variations individuelles des compétences sensorielles, les appréciations gustatives dépendent également de la catégorie socio-professionnelle des parents, qui influence le répertoire culinaire des adolescents mais aussi leur symbolique alimentaire. Il ressort de la recherche AlimAdos que les adolescents de familles sans histoire migratoire, de classes moyennes ou supérieures, ont un répertoire culinaire plus grand. La fréquentation de restaurants, la présence de livres de cuisine à la maison et les achats alimentaires des mères favorisent la découverte de nouvelles saveurs et la consommation de divers mets. Dans les unions mixtes ou lorsque l'un des parents est métis, les adolescents évoquent eux aussi des spécialités culinaires comme le « maffé » dans une famille franco-sénégalaise ou les « pieds paquets » dans une famille franco-malgache. Les adolescents possèdent dans ce cas deux répertoires culinaires distincts, mais l'un des deux semble primer sur l'autre (généralement la cuisine de la mère). Ces répertoires culinaires sont également investis de significations particulières, ils résultent de la rencontre de deux cultures. Ils peuvent devenir, notamment pour les adolescents de 18-19 ans, un objet de la mémoire familiale et de l'histoire d'une branche de la famille qui modèlent une éducation alimentaire particulière.

GOÛTS ET DÉGOÛTS, REPRÉSENTATIONS DES ALIMENTS CHEZ LES ADOLESCENTS L'EXEMPLE DES LÉGUMES ET DES PRODUITS LAITIERS

Christine Rodier


Christine Rodier est anthropologue, chercheur AlimAdos au sein du laboratoire *Cultures et sociétés en Europe* (CNRS – Université de Strasbourg).

Les produits laitiers et les légumes constituent, avec la viande, trois catégories alimentaires très fortes qui cristallisent goûts et dégoûts. Les représentations que les adolescents ont de ces aliments nous en disent long sur leurs préférences et leurs choix alimentaires. Il nous a semblé intéressant de saisir cette relation à travers les perceptions esthétiques qu'éprouvent certains adolescents à l'égard de la nourriture. Comment un aliment ou un plat est-il vu par un adolescent et quels sont les différents registres sollicités pour qualifier ou disqualifier un aliment ?

Les adolescents ont leurs propres critères sensoriels pour évaluer les aliments et la vue y joue un rôle primordial. L'assiette doit être « *belle à regarder* » et ce qui est beau à voir est généralement perçu comme bon au goût et bon pour la santé. Quand un adolescent dit d'un aliment ou d'un plat qu'il est « moche », ce n'est pas simplement une façon de parler... De façon générale, notamment pour les légumes et les produits laitiers, les adolescents valorisent le frais, le cru et le croquant qu'ils assimilent au sain et au pur. Concernant l'aspect des plats ou des aliments, il n'est pas rare d'observer que les aliments « *qui sentent mauvais* » sont souvent aussi « *ceux qui sont moches* » : pour l'adolescent, l'assiette doit être « *belle* » et « *propre* », à savoir bien ordonnée, sans aliment à consistance gluante ou visqueuse, avec des mets aux formes reconnaissables et des couleurs franches.

Les légumes sont souvent disqualifiés à première vue: « *Le brocoli, à regarder, ce n'est pas très appétissant, parfois j'ai même la chair de poule quand je le regarde* », déclare Aurélie, 14 ans. Les adolescents ont du mal à identifier les légumes, ils les trouvent « *pas beaux à voir* » et considèrent qu'ils « *ne ressemblent à rien* ». Certains parents, soucieux de faire manger des légumes à leurs enfants, élaborent diverses stratégies, par exemple mixer les légumes : « *Quant je fais des légumes qu'ils n'aiment pas, genre poireaux, aubergines, je les leur mixe, pareil que pour les fruits.* » (Sandrine, 45 ans, secrétaire) Les raisons invoquées par sa fille pour expliquer son rejet de ces légumes sont la vue et la texture, deux caractéristiques très liées de son point de vue : « *C'est moche dans l'assiette, je préfère quand les légumes sont en purée* » (Sophie, 15 ans). Les légumes cuisinés inspirent souvent le dégoût : « *Hormis les carottes à la crème, je n'aime pas les légumes qui accompagnent les plats* », déclare Stéphanie, 15 ans, tandis que Salsabila, 16 ans, évoque « *les poireaux, il y avait plein de fils, c'était dégoûtant.* » Les jeunes manifestent une préférence marquée pour les légumes crus et croquants à tremper dans du fromage blanc ou à consommer en vinaigrette ou avec diverses sauces : « *J'adore croquer les endives ou le concombre, c'est bien ferme et c'est agréable* » (Elise, 13 ans). La distinction cru/cuit nous permet de saisir les raisons qui poussent les adolescents à préférer un aliment plutôt qu'un autre.

Quant aux produits laitiers, les plus appréciés des adolescents sont les plus nomades, notamment les yaourts, et encore plus les yaourts à boire, et les fromages en portions, faciles à emporter et à consommer n'importe où. Ce qui n'exclue pas que les jeunes puissent aussi apprécier « *les fromages qui puent, munster, reblochon et roquefort* » proposés lors des repas en famille chez les parents et les grands-parents. Le lait a un statut plus ambigu : connoté aliment de l'enfance il ne correspond pas au « style » que veulent afficher les adolescents à l'extérieur. L'observation d'une fontaine à lait dans une cantine scolaire en collège met en évidence que, à partir de la classe de cinquième, les adolescents ne ne servent plus de lait, celui-ci étant taxé de « *boisson des sixièmes* ». Ainsi, une adolescente de 15 ans « *ne se voit pas boire du lait comme du coca cola, ce serait trop*



la loose ». Cependant, le lait garde sa valeur quand il est consommé de façon intime, à la maison : aromatisé le plus souvent (car le lait nature est jugé trop blanc) et/ou accompagné d'un cookie ou de céréales, il fait figure d'aliment réconfort, d'aliment doudou. Comme le dit Sophie, 16 ans : « *Quand je me retrouve seule et que je déprime un peu, j'adore me faire un bol de chocolat chaud, ça me rappelle quand j'étais petite.* »

Les adolescents adoptent dans leurs choix alimentaires le comportement qui leur permettra d'atteindre leur objectif, la norme corporelle prescrite socialement et désirée personnellement (dans le cas des filles, c'est particulièrement frappant) mais aussi d'atteindre le style souhaité en usant de la gestuelle et du discours approprié. Différentes approches anthropologiques et sociologiques nous permettent de mieux saisir comment les adolescents élaborent et bricolent leurs propres normes par rapport à leur entourage, en fonction des critères esthétiques et corporels qui sont les leurs, à partir des normes diététiques, sociales ou culturelles qui prévalent dans leur environnement familial et social.

Notes

LA TRAHISON DES ALIMENTS

Pascal Hintermeyer

Pascal Hintermeyer est professeur de sociologie à l'Université de Strasbourg et Directeur du laboratoire *Cultures et sociétés en Europe* (CNRS – Université de Strasbourg)

Si tous nos contemporains sont tous plus ou moins dépendants des médiations alimentaires, les adolescents le sont encore davantage. Rares sont en effet ceux qui préparent ce qu'ils mangent. Ils consomment ce que leur proposent la cuisine familiale, la restauration collective, les snacks et, dans ces cadres ou en dehors d'eux, pour quantité de produits, l'industrie agro-alimentaire. Celle-ci fait aujourd'hui l'objet de critiques dans une partie de la population. Les adolescents les relaient et y ajoutent celles que leur inspirent les contraintes qu'ils subissent dans leur famille et leur scolarité.

L'adolescence est une période propice aux remises en cause. Celles-ci portent aussi sur les usages alimentaires et les modes de consommation. Lorsque la suspicion s'empare des aliments, la proximité requise pour les apprécier fait place à une défiance affectant à la fois certains d'entre eux et les personnes qui sont associées à leur préparation. Les adolescents peuvent ainsi développer l'impression d'une trahison des aliments, avoir le sentiment que ces derniers se retournent contre le mangeur et compromettent les avantages et les satisfactions qu'il en attendait. Alors se diffusent des attitudes de retenue, de restriction, de retrait ou de refus.

La trahison des aliments prend aussi un second sens. En raison de la proximité entre le mangeur et sa nourriture, ce qu'il consomme et la manière dont il le consomme en dit long sur lui-même, sur ses préférences et ses réticences, sur quantités d'usages, de conventions et de routines qui vont généralement de soi pour lui, mais beaucoup moins pour les autres lorsque le point de vue se décentre. Les aliments traduisent et trahissent des origines, des modes de vie, des habitudes. Pour éviter cette assignation, vécue comme aliénation, beaucoup d'adolescents prennent leurs distances. À travers la nourriture, ils marquent leurs différences, s'éloignent d'un milieu, familial ou institutionnel. Ils signifient ainsi leur autonomie, leur disponibilité pour se rapprocher d'un autre groupe, celui, restreint, constitué par certains pairs, celui, plus large, correspondant à une partie d'une classe d'âge, voire celui, aux contours insaisissables, de la communauté des téléspectateurs ou des internautes.

La prise en compte par les jeunes d'une possible trahison des aliments, dans les deux sens qui viennent d'être précisés, les oriente, non vers le fatalisme ou la passivité, mais vers une attitude active et réflexive. Cette disposition aiguise leur vigilance et les conduit à se garder de certains mets comme de pièges à éviter. Elle les accoutume à envisager l'alimentation comme un problème à un âge où il arrive que les normes esthétiques exercent une emprise tyrannique. Le manque de distance par rapport à ces dernières peut alors accroître la distance avec la nourriture, exacerber l'impression de trahison des aliments.

Étant touchés, voire bombardés par les messages de prévention, les adolescents aiment à les retourner contre les usages prévalant dans les familles et les institutions. Ils justifient ainsi leurs critiques, voire leurs défections ou tout au moins leurs revendications visant à conquérir des marges de liberté. Dans ces dernières, ils expérimentent les conjugaisons inédites entre des espaces-temps à investir, de nouvelles offres alimentaires et toute la gamme des sociabilités juvéniles. La réserve par rapport à certains aliments ainsi qu'aux conditions de leur production, de leur distribution et de leur consommation marque ainsi la recomposition des appartenances, des goûts et des styles de vie au cours de l'adolescence.



Notes

LES NORMES, LA FAIM ET LA LIBERTÉ

Marie-Pierre Julien

Marie-Pierre Julien est anthropologue et chercheur associé au laboratoire *Cultures et sociétés en Europe* (CNRS – Université de Strasbourg).

L'alimentation et l'adolescence sont au cœur des inquiétudes sociales contemporaines : de ce fait, elles font l'objet, toutes les deux, d'une production de discours moraux visant à définir de manière très normative des principes de bonne conduite. Quelles sont les normes qui encadrent les pratiques alimentaires des adolescents et quelles sont les conséquences de ces normativités alimentaires sur les adolescents ? Les adolescents, comme les parents, ont complètement intégré le fait que « les ados mangent mal » mais, parallèlement, ils connaissent parfaitement les prescriptions nutritionnelles du PNNS. Je proposerai plusieurs explications en lien avec la prise de conscience du processus de construction identitaire par ces jeunes, la difficulté à gérer la divergence entre normes individuelles et normes collectives et leur refus d'une responsabilité morale individuelle qui leur serait imposée par rapport à leurs aînés.

En règle générale, les adolescents ne se sentent pas concernés par les prescriptions nutritionnelles s'ils ne sont pas en excès de poids : « *je ne suis pas gros donc je ne vois pas où est le problème* » (Joachim, 12 ans, Strasbourg). Ils ne manquent pas de relever les contradictions entre les publicités et les messages transmis : « *C'est contradictoire, ils te mettent une pub pour Mc Do et ils te disent d'éviter de manger trop gras, trop salé...* » (Sana, bac professionnel, Strasbourg). Ils font la différence entre le bon manger et le bien manger : « *Ben, bon c'est le Mc Do, et équilibré c'est les fruits et les légumes* » (Maelle, 13 ans, Strasbourg). Mais ces prescriptions ne sont pas les seules formes de normativité qui encadrent l'alimentation des adolescents : lorsqu'on les interroge sur l'apparente contradiction entre le fait qu'ils mangeraient mal bien qu'ils maîtrisent les règles diététiques, ils apportent des réponses différentes selon leur âge.

Pour les plus jeunes, entre 11 et 14 ans, la référence principale est la norme alimentaire familiale. Pourtant, celle-ci est très variée d'une famille à une autre : lieu du repas, choix du menu, règles de convivialité... Et les règles sont constamment renégociées en situation (moment de la prise alimentaire, présence de convives, période de l'année...). « *Chez mes grands-parents, on fait d'abord manger les plus petites, ensuite on peut les mettre dehors et on mange en rigolant... si possible. [...]* Du côté de ma mère, on s'assoit à table, tous, on doit manger, on regarde les informations et, si on parle, mon grand-père commence à faire 'chut' et, si il y a une dispute, on voit tout le monde qui sort dehors » nous dit Sandra, 12 ans. Or, les conflits autour de l'alimentation sont présents dans les familles dès l'enfance, allant parfois jusqu'au refus des règles familiales.

Dans un contexte général qui définit de plus en plus l'alimentation comme un risque, les plus âgés, 15-18 ans, sont poussés à prendre en charge individuellement la gestion d'éléments souvent contradictoires. En premier lieu, leur faim : « *J'ai trop la dalle ! En sortant j'achète un muffin !* », « *Moi, à quatre heures, je prends un goûter chez moi [...] du Nutella...* » nous disent William et Iliès, 15 ans. Ou, comme dit Nadia : « *je me suis cassé le bras droit [...] moi il faut que je mange ! Alors je mange de la main gauche et ça va très bien ! Des croissants, du fromage, du poulet, des Mac Do...* » Mais on peut citer aussi les goûts et dégoûts des adolescents : « *Moi je n'aime pas les légumes... si, sauf les petits-pois* » Cindy, 16 ans ; leurs envies en fonction des saisons, ainsi en hiver « *on a envie de choses chaudes, des chocolats au lait bien chauds, hum !* » ; les règles familiales, comme l'illustre Chloé, 15 ans : « *je mange vite avant qu'il rentre... il [mon père] dit que ce [le goûter] n'est plus utile pour moi* » ; ainsi que les transformations physiques qui, conjuguées aux autres éléments et aux normes corporelles relativement pesantes, inquiètent fortement leurs parents.

Alors que la famille prenait en charge leur alimentation depuis leur enfance, les adolescents se trouvent, entre 15 et 18 ans, à devoir gérer individuellement les paradoxes de notre société qui leur offre une gamme très étendue de produits alimentaires, les invite à se faire plaisir, les rend libres de choisir leurs repas, mais les contraint par l'éducation à goûter à tout, les incite à manger peu, peu de sucre, peu de sel et peu de gras...

Notes

MÉMOIRE ET MÉTISSAGES ALIMENTAIRES AU MENU DES ADOLESCENTS ORIGINAIRES DE TURQUIE : UN MÉTISSAGE FRANCO-TURC DES HABITUDES ALIMENTAIRES ET DES MANIÈRES DE TABLE

Hatice Soytürk

Hatice Soytürk est socio-anthropologue et chercheur AlimAdos au sein du laboratoire *Cultures et sociétés en Europe* (CNRS – Université de Strasbourg)

En Alsace, le travail avec des adolescents dont les parents sont originaires de Turquie nous a plongé dans un univers de diversités (l'immigration turque est multiple et plurielle) tant culturelles que culturelles : Alévis, Kurdes, Chiites, Sunnites... ; en esquissant l'espace de leurs consommations alimentaires, nous avons vu se dessiner un espace social à la croisée des cultures. Au regard d'une matrice que l'on pourrait supposer commune, à savoir celle d'un certain héritage culinaire turc diversement partagé par les adolescents, comment s'opère toute une série de métiassages alimentaires, bricolés par les adolescents et leurs parents ?

Les adolescents turcs à l'instar de leurs pairs se construisent en tant qu'individus par une re-composition des références : dans leurs pratiques alimentaires, tout autant voire plus que leurs parents, ils tiennent à « la tradition » (plats turcs ou cuisinés comme en Turquie ou plats de leurs grands-mères) sans que cela soit en concurrence avec la consommation d'aliments propres à leurs classes d'âges. Ces re-compositions culturelles, jouées entre « mémoire familiale » et immédiateté de l'appartenance au groupe des adolescents, peuvent être vues comme autant d'analyseurs des différentes façons dont ils conçoivent leur « turcité » et par là-même leur rapport à la société française d'aujourd'hui. Par turcité, nous entendons l'ensemble des manières dont les immigrés turcs, ainsi que leur héritiers, imaginent leur appartenance à la communauté à travers l'alimentation].

Ces différentes façons d'imaginer sa « turcité » se produiraient ainsi dans un rapport complexe de proximité et de distance vis-à-vis du pays d'origine et de la société d'accueil. Cette dialectique se polarise entre *ici* et *là-bas* et cette polarisation du *ici* et du *là-bas* a une pertinence pour décrire les « visions du monde » des adolescents originaires de Turquie puisqu'elles transparaissent dans des usages alimentaires. Ainsi, Kevin, un jeune adolescent de 17 ans évoque des particularités alimentaires en utilisant un « nous » à la croisée de l'intimité familiale, du sentiment d'identification collective et d'un sentiment de confiance ancré dans un territoire, qu'il soit proche, éloigné ou idéalisé : « *On mange beaucoup de yaourt chez nous, avec les manti, le döner. On le boit. On fait des sauces avec. Moi perso, j'en mange beaucoup. Je mange surtout le yaourt de ma grand-mère et le yaourt Gazi chez les Turcs... Par contre, je ne bois pas beaucoup de lait, mais je mange beaucoup de fromages. Le fromage, on en a partout, dans le börek. On en fait des sandwichs. On en mange beaucoup au petit déjeuner. On mange aussi des gözleme (pain-crêpe farci et cuit sur une plaque métallique) au fromage, des tartes au fromage, ou alors des manti au fromage, des salades etc. On en mange tout le temps, matin, midi et soir* ».

Observer les comportements alimentaires des jeunes originaires de Turquie, les mélanges dans les assiettes, l'émergence de nouvelles sauces, la disposition des tables (à la turque ou à la française), apparaissent comme autant d'indicateurs d'une rencontre des cultures et, partant, d'un métiassage plus large, dépassant le seul cadre des assiettes.

Un tel métiassage pourrait constituer, à travers la nourriture un processus d'« intégration en actes », lequel se produit de lui-même et en dehors de tout projet politique qualifié d'« intégration », à une échelle certes plus modeste mais non moins essentielle car incorporée et donc intime. Un intime alimentaire où se rencontrent des cultures, des façons de cuisiner et des façons de voir le monde et de se situer dans ce monde. Ainsi Aybük, adolescente de 18 ans vivant à Colmar et qui déplace le conflit des cuisines sur le terrain de l'arriéré/moderne/intégré : « *Il nous arrive aussi de faire du riz et de cuisiner des plats avec du riz, parce que c'est mieux vu par les gens qu'on connaît. Les*

invités préfèrent les plats turcs avec du riz. Un jour, ma mère avait préparé du dolma (feuilles de vigne farcies à la viande et au riz ou au boulgour.) avec du blé et on l'avait prise pour une arriérée, comme si elle n'était pas moderne. Alors que ce n'est pas vrai. Ma mère sait s'adapter, et en plus, nous, on préfère des plats cuisinés à l'ancienne. C'est bien meilleur ». On voit ainsi que la modernité alimentaire vue par les adolescents ne s'oppose pas à la tradition mais au contraire la rencontre .

Notes

RIZ GLUANT ET HAMBURGERS : INTÉGRATION DES CULTURES

Florence Strigler

Florence Strigler, anthropologue et Secrétaire générale de l'Institut Français pour la Nutrition, partenaire du projet AlimAdos, mène des recherches sur les pratiques alimentaires laotiennes au Laos et en France.

Dans les familles laotiennes vivant en France, la nourriture des jeunes enfants est souvent préparée en mixant les plats des adultes. Les enfants se familiarisent donc très tôt avec les saveurs de la cuisine laotienne, d'autant plus que même la cuisine « française » préparée par les parents est souvent accommodée avec des assaisonnements asiatiques (par exemple, la vinaigrette peut être préparée avec du sucre et de la sauce Maggi, les spaghetti « bolognaise » assaisonnés avec de la sauce de poisson, etc.). Le goût se forge dans l'enfance, et beaucoup de parents sont conscients qu'en habituant les enfants aux saveurs de la cuisine laotienne dès leur plus jeune âge, ils les aideront à l'apprécier.

Le mode d'éducation laotien, selon lequel l'acquisition des savoirs se fait principalement par l'observation, persiste chez les Laotiens de France et continue à jouer son rôle dans la transmission de la culture culinaire, sans oublier l'obligation, pour les enfants et les adolescents, de coopérer aux tâches domestiques. En observant leur mère faire la cuisine et en l'aidant à découper les légumes, à piler les ingrédients, etc., les enfants (surtout les filles) assimilent les façons de faire. La cuisine laotienne repose beaucoup sur l'équilibre des saveurs (salé, sucré, acide). Les parents font goûter les préparations à leurs enfants présents dans la cuisine, pour recueillir leur avis sur l'assaisonnement. Les enfants acquièrent ainsi une compétence gustative qui se traduit en compétence culinaire dans le sens où ils sont capables, en goûtant, d'ajuster les assaisonnements.

Si un certain nombre de facteurs favorisent la transmission de la culture alimentaire au sein des familles laotiennes, d'autres, à l'inverse, viennent y faire obstacle.

La structure familiale évolue de plus en plus vers des petites unités car, d'une part nombre de grands-parents retournent au Laos pour y finir leurs jours, et d'autre part les jeunes adultes deviennent plus indépendants. Cette évolution a des répercussions sur l'alimentation, dans la mesure où la cuisine laotienne est conçue pour être préparée en grande quantité. C'est l'une des raisons qui expliquent que les jeunes adultes qui quittent le foyer familial y consacrent peu de temps. Même s'ils y restent attachés, ils la limitent à quelques plats très simples ou à une cuisine « asiatique » dont les saveurs leur sont familières. Ils profitent des visites aux parents pour manger réellement laotien. C'est ainsi qu'une adolescente affirme : « *Le lap (plat traditionnel à base de viande émincée), c'est trop compliqué à faire pour deux. Mais de toutes façons mes parents le font très bien, je viendrai le manger chez eux.* »

La transmission de la culture alimentaire ne se limite pas à la transmission du goût et des recettes ; la signification symbolique des actes alimentaires en est un élément essentiel. Or les rituels liés à l'alimentation, qui prennent tout leur sens au Laos par rapport à l'environnement géographique, agricole, social et religieux, se trouvent en partie vidés de leur sens dans le contexte français. De plus, l'accès des adolescents à la signification des rituels est compliqué par leur maîtrise insuffisante de la langue laotienne, sachant que les principaux détenteurs des connaissances sont les bonzes et les grands-parents, qui parlent souvent peu le français.

Le fait que la culture laotienne en général, et la cuisine en particulier, soient quasiment inconnues en France ne facilite pas l'extériorisation de cette culture par les adolescents hors du milieu familial. S'ils invitent des amis français à manger chez eux, les mères prépareront des plats asiatiques connus (par exemple des nems) plutôt que des plats typiquement laotiens. Ainsi, manger avec les

doigts le riz gluant, qui est l'aliment de base de la cuisine laotienne, peut être une source de gêne :
« *Quand nos parents, à l'extérieur, se comportent comme à la maison, on est obligés de les reprendre en disant : pas comme ça, tu vas passer pour un sauvage.* »

Il n'en reste pas moins que la culture alimentaire laotienne semble avoir de beaux jours devant elle, ne serait-ce qu'à travers des aliments symboliques comme le riz ou le lap, auxquels les adolescents d'aujourd'hui- qui correspondent à la deuxième «génération» par rapport à la migration laotienne initiée à la fin des années 1970- restent très attachés. Nombreuses sont les adolescentes qui disent volontiers : « *Si je me marie avec un Français, il aura intérêt à aimer le riz !* »

Notes

LA RELATION MÈRE-FILLE AU CŒUR DES CHOIX ALIMENTAIRES

Meryem Sellami

Meryem Sellami est sociologue et chercheur AlimAdos au sein du laboratoire Cultures et sociétés en Europe (CNRS – Université de Strasbourg).


Les études sur les relations mères-filles et leurs répercussions sur le rapport à la nourriture chez l'adolescente ont privilégié l'analyse de cette relation dans le cadre de ce qu'on appelle « les troubles du comportement alimentaire », tels que l'anorexie ou la boulimie. Elles traitent donc de cas où la difficulté du lien mère-fille et le conflit interne qu'il génère pour la fille sont exacerbés et problématiques. Cependant, bien que ces conflits soient générateurs de métamorphoses du comportement alimentaire chez les filles à l'âge de la puberté, ils ne présagent pas dans tous les cas de l'émergence de « troubles du comportement alimentaire ». Et nous nous situons dans le cadre de la recherche AlimAdos hors cas pathologiques.

Nos données de terrains provenant de familles dont la mère est d'origine maghrébine montrent comment les conflits mères-filles, incontournables à l'adolescence, trouvent un écho dans les habitudes alimentaires des jeunes filles ainsi que dans leur perception du corps. Comment les adolescentes construisent-elles leurs préférences alimentaires, leurs « goûts » et « dégoûts », ainsi que leur propre conception du corps beau ou laid ? C'est ce à quoi nous tenterons de répondre. Nous allons privilégier une analyse de cas observés qui sont significatifs et où les tensions et le caractère conflictuel des relations mères-filles se traduisent par un rapport ambivalent à la nourriture maternelle.

L'adolescence est, pour beaucoup de filles et de garçons, une période clé de la construction de soi, et implique une prise de distance vis-à-vis de la sphère familiale. Que ce soit à travers la transgression des normes alimentaires familiales, des prises individuelles de repas ou leur partage avec les pairs, les adolescents expriment leur volonté de se distinguer en adoptant de nouvelles pratiques alimentaires. Ces dernières peuvent aller dans le sens d'une plus grande autonomie et d'une singularisation des goûts. Les mères interrogées expriment souvent une inquiétude quant aux nouvelles « manières de manger » de leurs enfants, soit « les grignotages incessants », « la bouffe de la rue »... Elles peuvent vivre ces changements d'habitudes alimentaires comme une forme de rejet de l'alimentation maternelle. Cette autonomisation progressive n'a pas les mêmes significations pour les mères selon l'appartenance sexuelle de leurs enfants. Le souci de procurer une alimentation équilibrée afin de préserver la santé de leurs enfants est omniprésent chez toutes les mères interrogées. Cependant, nous avons noté, chez plusieurs d'entre elles, une volonté de contrôle plus strict vis-à-vis de la nourriture de leurs filles.

Du fait de leur appartenance au même sexe, les mères interviewées semblent s'identifier plus aisément, sur le plan corporel, à leurs filles qu'à leurs garçons. Elles transposent sur leurs filles leur propre peur de « grossir » et surtout de « ne plus pouvoir maigrir ». Beaucoup d'entre elles appuient ce contrôle sur des connaissances scientifiques et nutritionnelles fines qu'elles s'approprient en les appliquant au quotidien. De plus, le contrôle exacerbé des mères sur le corps et l'alimentation de leurs filles s'explique aussi dans la population que j'ai étudiée par des trajectoires biographiques très particulières liées à une histoire migratoire et un renouveau des pratiques religieuses voire des conversions allant vers plus de rigueur.

Beaucoup de filles disent souffrir des jugements de valeur de leur mère : « *Comment peut-elle me traiter de grosse, elle n'a pas vu combien elle est grosse, elle* », déclare Amel, 16 ans, au bord des larmes, qui se dit exaspérée par les « régimes répétitifs » imposés par sa mère. Or les filles qui veulent maigrir veulent vivre l'expérience en leur nom propre pour se construire un corps à soi. Il



leur semble donc illogique de « maigrir avec leur mère ». Les transgressions qui se vivent dans la culpabilité (« J'ai craqué ») ne sont donc pas uniquement l'effet de la frustration mais le prix à payer pour ne pas partager la même expérience de privation que la mère. Plutôt que de « l'effet yoyo des régimes », il s'agit ici de « l'effet maman ».

Cela dit, ces conflits qui caractérisent la période de l'adolescence peuvent être constructeurs pour les filles, les incitant à se créer leur propre culture culinaire en jonglant entre la nourriture familiale et la nourriture de « l'extérieur » (amis, camarades de classe, publicités, restauration rapide...).

Notes



LA QUESTION HALAL, UNE QUESTION ADOLESCENTE ? DONNÉES COMPARÉES MARSEILLE/STRASBOURG

Julie Lioré

Julie Lioré est anthropologue et chercheur AlimAdos au sein de l'Unité d'Anthropologie Bioculturelle (Cnrs-Université de la Méditerranée) à Marseille.

Halal qui signifie littéralement « libéré », libéré de l'interdit donc licite, fait aujourd'hui l'objet d'une vive progression sémantique, au rythme et à l'image de la réactivité des adolescents. L'observation de leurs conduites alimentaires nous amène à repenser le respect des règles, non à partir du texte qui les fonde, mais à partir de leurs modes d'action. Le halal ne se borne plus exclusivement aux proscriptions alimentaires (viande de porc, viande « *non coupée* » et alcool), la notion a progressé : du halal dogmatique à la sphère carnée, elle est passée à tout le reste, petits-pois compris, *sauf* s'ils ont été cuits dans une sauce aux lardons. Pour Mervé (14 ans) par exemple, « *les plats chinois, c'est pas halal, à mon avis, c'est pas halal* ». Les pratiques et les représentations de la sphère culturelle des adolescents musulmans connaissent le même sort que celles qui concernent le domaine social et culturel : adoptées, réinterprétées puis rejetées, et ainsi de suite, une réinvention permanente qui fait la spécificité adolescente.

Le halal fait l'objet de réinterprétations mouvantes, autrement dit les adolescents composent aujourd'hui avec leur propre logique, échelle et contenu des interdits, qu'ils observent de manière très personnelle, ou qu'ils n'observent pas ou pas toujours. Ou, comme l'exprime Tazim (18 ans), « *en grandissant, c'est nous-même qui se fixe des interdits* », ou encore, « *on n'impose pas aux autres, chacun fait comme il veut* » (Lilia, 17 ans). Elhadji (19 ans), par exemple, ne mange de non halal que le poulet, notamment au KFC : « *C'est du poulet et je me dis dans ma tête que le poulet, y a pas trop de sang, ça, c'est ma façon de penser, y en a d'autres, ils te diront non* ». S'ils peuvent redéfinir ou négocier dans l'entre soi quelques petits compromis en territoire non musulman, aucun adolescent ne transige sur la question du porc..

Malek (14 ans) explique que « *nous, on est musulman, on ne mange pas comme les Français. Par exemple, on ne mange pas de porc comme vous, on mange halal* ». Si manger halal signifie se conduire selon les prescriptions édictées par le Coran, ça permet également d'établir une distinction symbolique entre « nous » et les « autres », ici les Français. Le respect de certains interdits alimentaires permet à de nombreux adolescents musulmans de définir leur identité par rapport aux non-musulmans. Ce n'est donc pas un contenu culturel ni des traditions qui détermineraient les contours de cette identité, mais le processus de construction de frontières qui la définit. Si, pour les premières générations, la consommation carnée repose sur une ritualisation et, par conséquent, relève de l'exceptionnel, pour les secondes générations, ce n'est ni le rituel, ni la tradition qui fonde le caractère halal d'une viande, mais le fruit d'un choix individuel. La question de la transgression est une affaire intime, entre le fidèle et son Dieu, et sera réglée le jour du jugement dernier, une fois la mort venue. Or, pour les adolescents, la balance des fautes commises ici-bas, comme les problèmes cardiovasculaires de l'âge adulte dus à une alimentation déséquilibrée, sont de l'ordre d'un futur bien trop lointain pour être inquiétant.

En 10 ans, une nouvelle attitude collective s'est imposée : un nombre croissant d'adolescents musulmans refuse de consommer de la viande non abattue selon le rituel religieux à la cantine. Aujourd'hui, les revendications pour avoir de la viande halal au restaurant scolaire se font de plus en plus entendre, parfois de manière virulente. A l'explication des principes de la laïcité de l'école de la République, les élèves rétorquent par la logique du plus grand nombre. Mais si la « halal attitude », pour reprendre la formule d'Anne-Marie Brisebarre, est bel et bien prise, ce n'est pas le cas pour tous ni à tous âges. « *C'est un peu comme ils ont envie* » rapporte une surveillante à la cantine. Steak-haché, nuggets ou wings de poulet ne font pas l'unanimité, mais une escalope de dinde ou un

boeuf bourguignon eux, sont perçus comme strictement « *pas halal* ». Les variables sexe et âge ne semblent pas faire sens, celle de l'appartenance socioéconomique non plus. Il s'avère en revanche que le paramètre de l'origine culturelle apporte des éléments de réponse comme le montrent les différences d'attitudes par rapport au steak haché à la cantine entre jeunes musulmans de familles maghrébines et jeunes musulmans d'Afrique de l'Ouest et des Comores. L'hypothèse du rapport à la France et à l'histoire coloniale des différentes populations migrantes dans la construction identitaire des descendants reste à explorer.

Notes

LES ADOLESCENTS ET LA CANTINE : PRATIQUES ET REPRÉSENTATIONS, SPÉCIFICITÉS RÉGIONALES, INSTITUTIONS SCOLAIRES

**Meriem Guetat,
Dorothee Guilhem,
Julie Lioré, Christine Rodier**

Meriem Guetat est sociologue, chercheur AlimAdos au sein du laboratoire Cultures et sociétés en Europe (CNRS – Université de Strasbourg).

Dorothee Guilhem est anthropologue, chercheur AlimAdos au sein de l'Unité d'Anthropologie Bioculturelle (Cnrs-Université de la Méditerranée) à Marseille.

Julie Lioré est anthropologue, chercheur AlimAdos au sein de l'Unité d'Anthropologie Bioculturelle (Cnrs-Université de la Méditerranée) à Marseille.

Christine Rodier est anthropologue, chercheur AlimAdos au sein du laboratoire Cultures et sociétés en Europe (Cnrs- Université de Strasbourg)

La cantine pour les ados versus le restaurant scolaire des professionnels : des logiques rarement convergentes, une nouvelle dynamique nourricière à construire

Le repas en « cantine » scolaire peut être analysé comme un espace-temps alimentaire dans lequel se déploient une multitude de pratiques et de représentations, non seulement autour de l'alimentation et de l'institution, ou encore des normes et du nutritionnellement recommandé, mais aussi et plus largement autour de l'être-ensemble et de la sociabilité. Aussi, nous nous pencherons sur les opinions et les attitudes des adolescents qui fréquentent régulièrement le restaurant scolaire et sur les différents niveaux et manières d'exprimer leurs rejets ou leurs appréciations. A partir d'un corpus déclaratif, un ensemble de manifestations de goûts et de dégoûts alimentaires sont mis en lumière, ainsi que la prégnance de la sensorialité dans l'appréhension des aliments et du repas à la cantine d'une manière générale.

L'étude des données ethnographiques révèle le cadre interactionnel qui caractérise le repas en cantine scolaire, et dont on ne peut faire l'économie lorsque l'on travaille sur les pratiques alimentaires adolescentes. En effet, ce cadre nous renseigne significativement sur les modalités du manger que peut imposer ce contexte précis, sur les manières de tables et leurs différenciations, entre filles et garçons, entre les plus jeunes et les plus âgés. Le regard des autres et la pression des pairs ont une influence significative sur les choix alimentaires des adolescents : « *A la cantine, il y a des choses que je mangerais sûrement à la maison mais à la cantine, je mange ce que mes copains mangent* ». L'apparence apparaît primordiale et, pour certains, manger à la cantine peut nuire à la mise en scène de soi : « *Ce que je ne supporte pas, c'est de me tâcher, alors manger à la cantine, c'est plutôt « chiant » parce qu'il faut que je fasse très attention. Souvent je préfère ne pas manger un plat ou surtout couper une viande qui pourrait faire que je m'éclabousse avec un peu de sauce sur mon pull* ».

Les adolescents sont très soucieux de leur image et le repas peut leur apparaître comme en inadéquation par rapport à leur style, beaucoup préféreraient manger dehors et consommer un sandwich plutôt que de s'asseoir à table. Le regard de l'autre dérange. On retrouve ce souci de l'apparence davantage chez les jeunes filles mais également chez les jeunes hommes pour qui le « gros » est celui qui ne plaît pas aux filles et qui n'est pas beau à regarder : « *J'essaye surtout de rester mince, je mange normalement mais je ne m'empiffre pas. Quant tu vois des mecs qui sont gros, c'est pas*

qu'ils ne sont pas sympas mais ils ne sont pas habillés comme toi, ils n'ont pas des fringues à la mode. » Ce souci de l'apparence s'inscrit dans un rapport au corps et à l'alimentation et se traduit par le rejet de certains plats au détriment de ceux jugés plus sains et plus propres : « J'aime bien quand les légumes sont coupés en petits morceaux, c'est plus simple à manger. La dernière fois, on avait des poireaux en gratin, il y avait plein de fils, c'était dégoûtant ».

La récurrence de l'expression « ça pue » réduit certains aliments à une simple odeur, au fort pouvoir discriminant. Les adolescents vont privilégier des aliments qui ne constituent pas une entrave à leur façon d'être et de se mouvoir dans l'espace, en l'occurrence celui de la cantine scolaire. Cette notion d'« espace » permet de relever l'importance du cadre spatial et matériel relatif au restaurant scolaire, qui s'organise selon des règles et des codifications partagées par tous. L'espace et les tables, par exemple, se trouvent occupés selon une organisation plus ou moins régulière et définie : « Quand on est petit on ne va pas se mettre avec les plus grands », « On choisit une place au début et après on essaye de garder la même tout le temps, enfin on peut changer de table mais on se met toujours de ce côté là »...

Le repas dans ce cadre scolaire, et notamment au collège, se fait aussi le lieu d'une réappropriation des normes à travers un jeu de dépassement ou de transgression des règles. Du dessert consommé en début de repas à la canette de soda cachée sous une veste, passée par-dessous la table et consommée dans la crainte collective d'être « chopés », ou aux boulettes confectionnées à partir d'une part de gâteau au chocolat dans le seul but de « s'amuser » et qui donneront droit à une flopée de réprimandes... Autant de manières de circonscrire le repas dans une dynamique de partage, d'un plaisir de faire avec ou contre des règles, manières qui participent d'un processus d'autonomisation et d'affiliation (ou non) à un groupe de pairs.

Par ailleurs, si l'on s'essaie à un état des lieux de la restauration scolaire du point de vue de l'institution, apparaissent surtout des difficultés. Les gestionnaires et les chefs cuisiniers doivent, chaque jour ouvré, à la fois satisfaire les appétits, répondre aux normes PNNS, limiter le gaspillage, le tout avec un budget le plus souvent limité. Chacun sait que, s'ils ne satisfont pas les adolescents, ceux-ci ne mangeront pas et gaspilleront, ou alors se gaveront de pain. « On fait en sorte que les enfants mangent le midi, sans trop regarder dans un premier temps la notion d'équilibre, sans faire non plus des pâtes et des frites tous les jours », rapporte le chef-cuisinier d'un collège marseillais. Cependant, les tentatives d'innovation ou diététiques sont le plus souvent une désolation à la plonge. Si l'un des chefs-cuisiniers rencontrés a réussi son pari de faire apprécier les moules-frites aux demi-pensionnaires, il lui a fallu persévérer et dépasser la première fois et des kilos de moules jetées à la poubelle. L'astuce : les moules nagent dans la crème, comme la béchamel et le gratiné recouvrent généreusement le chou-fleur ou les courgettes « pour faire passer ». D'autres ne s'y essaient plus, après le gaspillage de planches entières de lapin à la moutarde, de boudin aux pommes, de julienne de légumes, ou encore de choucroute. « Quand ils ne connaissent pas, ils ne touchent pas » déplore le chef d'un autre collège, qui s'en tient dorénavant aux classiques.

Le terrain révèle combien il est difficile de réunir l'ensemble des acteurs autour d'une vision commune de la table et du repas. Les impératifs matériels des uns se heurtent aux attentes gustatives des autres, et les logiques respectives sont rarement convergentes. La cantine pour les ados *versus* le restaurant scolaire pour les cuisiniers, voilà l'essentiel de la problématique condensé dans deux appellations différentes, et résumant à elles seules la divergence des conceptions de cet espace alimentaire, où la rencontre, la communication et la conciliation entre cuisiniers, professionnels de la santé et jeunes mangeurs pourraient pourtant participer d'une nouvelle dynamique nourricière.

Notes

ADOLESCENCE ET ALIMENTATIONS DE RUE. MANGER, BOIRE ET ÊTRE ENSEMBLE DANS L'ESPACE PUBLIC

Meriem Guetat

Meriem Guetat est sociologue, chercheur AlimAdos au sein du laboratoire *Cultures et sociétés en Europe* (CNRS – Université de Strasbourg)..

Les modalités adolescentes de s'approprier les espaces urbains par le biais de l'alimentation méritent l'attention des chercheurs. Rues, places publiques, centres commerciaux, parcs, autant d'endroits occupés que de manières de s'inscrire dans l'espace, de le marquer, de s'en démarquer par des styles, par des aliments et des modes spécifiques de consommation. De quelles manières l'espace urbain offre-t-il aux adolescents des alternatives alimentaires que ne permettent ni le foyer familial ni le restaurant scolaire ? Dans ces alternatives, se jouent des apprentissages, des compétences tant au niveau de la gestion de son temps, de son argent, des relations avec les autres, que d'une expérience socialisante et socialisatrice. Ce que nous désignons sous le terme d'alimentation de rue ou de *street food* englobe une pluralité de pratiques, d'objets, de circuits, de manières d'être circonscrites dans un espace social commun dont nous allons esquisser les traits. D'ailleurs, l'observation d'une adolescence qui mange en « bougeant » nous amène à prêter un regard attentif à la diversité de ces consommations qui se font « dehors », à ce qui les anime, à ce qui les caractérise et nous conduit à poser la question : comment participent-elles d'une construction identitaire ?

En interrogeant les adolescents sur les différences qu'ils perçoivent entre leur alimentation et celle des adultes, beaucoup mettent en avant la mobilité des consommations jeunes *versus* la fixité spatiale des consommations adultes. Aussi, cette mobilité géographique induit un passage, une transition et une certaine autonomie qui se font progressivement à travers l'exploration de nouvelles possibilités alimentaires et d'expériences collectives inédites. Dès 12-13 ans, et même avant, les adolescents commencent à faire des petits achats de friandises, glaces, et autres nourritures exotiques, à l'instar des fameuses nouilles chinoises déshydratées, les YumYum, consommées en l'état, seuls ou entre copains, le temps d'un trajet, dans un coin de rue ou alors dans l'intimité de sa chambre. Des consommations qui participent de la première étape d'un processus d'individuation, d'affranchissement des règles et des lieux familiaux, et pour certaines consommations du regard scrutateur des adultes. Plus tard, et au-delà de 13 ans, les adolescents aspirent à et acquièrent une plus grande indépendance, ils revendiquent davantage le désir de sortir, de manger dehors et procèdent ainsi plus librement à l'exploration de l'espace public et des différentes manières d'y être. L'on passe ainsi des grignotages passagers à des consommations plus établies, plus fréquentes et qui, quelque part, créent dans la mouvance une certaine stabilité. Les aliments prisés dans ces espaces se présentent souvent en portions individuelles, sous une forme portable et dont l'incorporation se veut facile et pratique : sandwiches, kebabs, pâtes en boîtes, hamburgers, paquets de biscuits, chips, tout comme les canettes et bouteilles de sodas, briques de jus et yaourts à boire, se prêtent aisément aux consommations ambulantes.

Les jeunes mangeurs observés et qui, entre midi et deux, occupent l'espace urbain pour un repas improvisé sur le pouce, sur un brin d'herbe ou un banc public, se réapproprient la temporalité consacrée à une prise alimentaire collective dans laquelle le groupe l'emporte sur soi, et où ce que l'on recherche en premier c'est « être ensemble », « se retrouver entre potes », « rigoler » dans une consommation aux allures exceptionnelles. Une exception qui en effet réside dans la rupture des codes habituels : on mange avec les doigts, on s'assied à même le sol, on boit à la même bouteille « qu'on fait tourner », et parfois même on se livre à des excès de bouche, de langage et de gestes. Les consommations collectives observées et photographiées, sur lesquelles nous nous arrêterons, mettent en scène des postures, des gestes, des regards, un ensemble de techniques corporelles se voulant à la fois « cool », libérées des habituelles règles de bonnes conduite et tenue à table, mais

sans jamais être en totale rupture. Le temps d'une consommation alimentaire de rue se voit ainsi comme un temps de partage alimentaire, de convivialité, mais aussi et dans une large mesure, comme un temps d'apprentissage des valeurs et des codes propres au groupe de pairs et à l'espace social investi.

Notes

ON A VITE FAIT DE DIRE « ADOLESCENCE » ... PASSAGES, RUPTURES ET AUTONOMISATION

Nicoletta Diasio

Nicoletta Diasio est anthropologue, maître de conférences à l'Université de Strasbourg et membre du laboratoire *Cultures et Sociétés en Europe* (CNRS – Université de Strasbourg).

Hamburgers, sodas, chips, barres chocolatées : sommes-nous sûrs que ces produits fétiches résumement à eux seuls la complexité de l'alimentation adolescente ? Et quels sont les contours de cet âge incertain, ingrat pour les uns, fascinant pour d'autres ? L'analyse des pratiques alimentaires nous permet-elle de comprendre comment « on se construit et on devient adulte en mangeant » ? Et quels sont les moments de passage qui marquent cette phase de la vie ?

La rupture vis-à-vis du monde émotionnel de l'enfance et de la famille est accompagnée par l'évolution des préférences alimentaires : on laisse tomber ce qui « fait bébé » et on goûte au café et aux fromages forts, c'est bien connu. Mais on commence aussi à délaisser la table familiale et à investir de nouveaux lieux et temps de consommation. Les lieux de restauration se multiplient non seulement à l'intérieur du domicile (par exemple la chambre), mais surtout à l'extérieur : cantines, cafétérias, distributeurs, fast-food, rues, centres commerciaux dessinent une géographie de la consommation que les adolescents explorent et s'approprient. Cette géographie dessine aussi des réseaux de relations : ainsi « les copains d'abord », mais aussi les grands-parents, les parents des ami(e)s, les adultes extérieurs au monde familial ; et, si on peut enfin profiter d'un döner kebab consommé dans la rue au lieu de la cantine, on ne néglige pas le plaisir du veau aux marrons et aux choux rouges de la grand-mère. Une large place est laissée aux produits de marque, aux packagings colorés, au décalage, à une maniabilité des produits qui renvoie à la mobilité, à la rapidité et à la facilité de consommation. L'innovation est recherchée même dans les modes de préparation, depuis le mélange des sauces et des épices, aux décorations des plats. Au tournant des 16-17 ans, un rapport renouvelé à la nourriture fait surface, avec la découverte et l'appropriation des techniques culinaires, les expérimentations, un nouveau regard porté sur la cuisine familiale. L'autonomie se construit ainsi à petits pas et par ruptures improvisés : petits plats et grandes bouchées nous permettent d'en retracer le cheminement.

Toutefois, lue à travers les pratiques alimentaires, l'adolescence se présente comme une période aux bornes incertaines : la sortie de l'enfance est difficile à déterminer, avec des produits qui sont des clins d'œil au « monde des grands » déjà à partir des 10-11 ans. De la même manière, le passage à la vie adulte semble ponctué par des avancées et des retours en arrière. Non seulement les pratiques alimentaires ne sont pas les mêmes à 12, 15 ou 18 ans, mais un des privilèges de l'adolescence semble en fait cette possibilité de naviguer entre plusieurs mondes, d'en expérimenter les limites et d'en sortir à souhait. Être adolescent peut signifier en même temps – et dans l'espace de quelques heures – se barbouiller la figure au chocolat comme les enfants et « délirer » avec de la bière à la vodka. L'alimentation nous permet ainsi de comprendre les manières de s'installer dans un âge par le partage de cultures, d'objets, de langages en commun, de négocier sa place auprès des pairs et des adultes et, finalement, de grandir. Le renouvellement des goûts et des dégoûts nous introduit aux reformulations identitaires, aux tâtonnements, aux expérimentations, aux quêtes de sens propres à cette époque de la vie.

Transitions d'âge et de pratiques se font ainsi de manière non linéaire et très variable selon les histoires individuelles, familiales et sociales, avec des allers et retours entre le monde des adultes et celui de l'enfance. Les bonbons, connotés enfantins, ne sont pas pour autant abandonnés mais ils sont consommés avec un détachement parfois amusé. Et, si de nombreux interviewés abandonnent progressivement le lait et découvrent l'alcool, parce que devant les copains « *le lait c'est trop la loose* », un bol de lait au retour d'une fête renvoie à des moments d'intimité avec soi aussi

importants que les moments de convivialité entre pairs. Ces aliments-navettes entre le monde de l'enfance et celui de la jeunesse - le lait, les sucreries, les biscuits, les produits panés - garantissent une stabilité rassurante dans un horizon en mouvement, comme en témoignent les adverbes de temps dans le discours de Antoine, 19 ans, Strasbourg : *«J'adore les biscuits dinosaure encore aujourd'hui. Ça me rappelle quand j'étais petit et que je m'amusais avec. J'en achète toujours si j'en trouve. C'est comme un jouet en fait ».*

Notes

LE CORPS, LE GRAS ET L'ESTHÉTIQUE CORPORELLE : CORPS DES FILLES ET CORPS DES GARÇONS

Dorothee Guilhem

Dorothee Guilhem est anthropologue, chercheur AlimAdos au sein de l'unité d'anthropologie bioculturelle (CNRS - Université de la Méditerranée, Marseille).

Dans les sociétés contemporaines, les discours nutritionnels et les politiques de santé publique tendent à dévaloriser une alimentation grasse à cause de ses impacts sur la santé. Les normes esthétiques corporelles concourent à cette dévaluation en associant l'embonpoint et l'obésité à la laideur. Dans un tel contexte, il est pertinent d'interroger les représentations que les adolescents ont du « gras » et quelles sont pour eux les conséquences d'une alimentation grasse sur leur corps. Le « gras » provoque chez les adolescents des réactions et des appréciations sensorielles qui influencent leurs pratiques alimentaires. Ils l'associent à certains aliments, principalement les produits carnés, ceux provenant de l'industrie agroalimentaire et de l'alimentation de rue (snacks ou fast-foods). Le « gras » mobilise également les représentations des appréciations gustatives et du diététiquement bon, comme du sain et du malsain. Il est censé avoir des effets bénéfiques sur le corps, mais aussi mauvais comme nous le dit Tom, 14 ans : « *Le gras ça te refille le cancer, bouche les veines et t'as des problèmes cardiaques après, faut oublier le steak-frites tous les jours ou sinon t'es foutu* ».

Ces représentations du gras diffèrent selon l'appartenance sexuelle des adolescents. Elles participent à l'élaboration de stéréotypes distinguant le comportement alimentaire féminin et masculin. Pour les garçons, la consommation d'aliments gras donne de la force et des muscles, tandis que, pour les filles, elle suscite un sentiment de culpabilité car elle fait grossir : « *Les filles stressent dès qu'elles mangent une frite, nous on s'en fout, on se pose pas de question, les mecs pensent pas comme ça* » (Moussa, 12 ans). De ce fait, certaines filles opèrent des restrictions alimentaires après l'ingestion d'aliments gras. Pour les filles, les garçons se soucient relativement peu de quelques kilos en trop : « *Les garçons mangent beaucoup en général, ils ne font pas beaucoup attention à eux, quand je dis attention, c'est que s'ils prennent cinq kilos ils s'en foutent, ils vont dire qu'ils sont musclés* » (Aurélie, 13 ans).

Le rapport au gras questionne donc à la fois les perceptions de la maigreur, de la minceur, de l'embonpoint ou de l'obésité et les normes esthétiques du corps des adolescents. Il peut être l'objet de deux lectures complémentaires : le point de vue des adolescents sur la beauté morphologique de leur propre sexe et sur celle de l'autre sexe. La perception du corps donne lieu à des jugements esthétiques nuancés. A titre d'exemple, l'embonpoint corporel féminin n'est pas nécessairement jugé laid par les garçons : « *Le petit bidon c'est pas la mort, ça peut être attirant un peu d'épaisseur, c'est féminin, c'est attirant, pour une femme c'est normal d'avoir un peu de graisse, ça fait bonne santé* » (Julien, 19 ans) et la maigreur peut être pour certains dépréciée : « *Les bras faut pas que ça fasse squelettique, pas sèche, on doit voir qu'elle est vivante* » (Jean, 18 ans). Pour les adolescents, la beauté et la laideur corporelle ne se réduisent pas enfin à des traits morphologiques mais elles renvoient à d'autres critères esthétiques. Ces critères diffèrent selon l'appartenance sexuelle et dépendent de leurs représentations de la féminité et de la masculinité.



Notes

L'ÉQUIPE D'ALIMADOS

L'équipe ALIMADOS

est interdisciplinaire et a analysé les comportements alimentaires avec des outils d'anthropologie et de sociologie de l'alimentation et de bio-anthropologie. Elle est composée de l'Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires (Ocha), de l'Unité d'anthropologie bio-culturelle, UMR CNRS 6578 - Université de la Méditerranée, et du laboratoire Cultures et sociétés en Europe, CNRS - Université de Strasbourg. Le projet AlimAdos est co-financé par l'Agence nationale de la recherche dans le cadre du PNRA 2007 et par le Cniel.

Gilles Boetsch est anthropobiologiste, directeur de recherche au CNRS, Président du Conseil scientifique du CNRS, Directeur de l'UMI 3189 (Environnement – Santé – Sociétés) CNRS/UCAD/Université de Bamako/CNRST. Président du Conseil scientifique de l'Observatoire NIVEA. Parmi ses publications récentes, en 2008 : « Obesity, overweight and body perception in a high Atlas Moroccan population ». *Obesity review*, 9 (2): 93-99 ou avec Bernard Andrieu, *Dictionnaire du corps*. Paris, CNRS Editions

Jean-Pierre Corbeau est professeur de sociologie de l'alimentation à l'Université de Tours, membre du comité scientifique de l'Ocha et de celui du GROS, secrétaire général de l'IEHCA. Parmi ses publications : *Nourrir de plaisir*, Cahiers de l'Ocha n°13, 2008, *Penser l'alimentation* en collaboration avec Jean-Pierre Poulain, Privat/Ocha 2002, 2008.

Nicoletta Diasio est anthropologue, maître de conférences à l'Université de Strasbourg et membre du laboratoire *Cultures et Sociétés en Europe* (CNRS – Uds). Ses travaux portent sur le rapport entre corps, consommation et appartenances, en particulier à l'enfance et à l'adolescence. Elle s'interroge notamment sur la place du corps et des objets dans la constitution des enfants en tant que sujets. Parmi ses publications : *La science impure. Anthropologie et médecine en France, Grande-Bretagne, Italie, Pays-Bas*, Paris, PUF, 1999; *Patrie provisoire. Roma anni '90: corpo, città, frontiera*, Milano, Franco Angeli, 2001, et sous sa direction *Au Palais de Dame Tartine. Regards européens sur la consommation infantine*, Paris, L'Harmattan, 2004 ; « Désirs de famille, désirs d'enfant », *Revue des Sciences Sociales*, n° 41, 2009.



AlimAdos
Un programme de recherche de l'Ocha

Dorothee Guilhem est anthropologue, chercheur AlimAdos au sein de l'UMR 6578, Unité d'anthropologie bioculturelle (CNRS - Université de la Méditerranée, Marseille). Elle travaille notamment autour de la question du corps, de ses représentations et de l'esthétique. Elle a récemment publié : « Le charme féminin chez les Peuls Djeneri du Mali, un objet de la nature ou de la culture ? », *Anthropologie et Société*, vol. 32, numéro hors série, 2008, p.11-17 ; « Une incorporation de l'identité de genre chez les Peuls Djeneri du Mali », *Journal des anthropologues*, n°112-113, 2008, p. 135-153, « Représentations esthétiques et pratiques alimentaires féminines chez les Peuls du Mali », *Corps*, n°4, 2008, p. 33-40.

Meriem Guetat est sociologue, chercheur AlimAdos au sein du laboratoire *Cultures et sociétés en Europe* (CNRS - Université de Strasbourg). Diplômée du Master Sciences sociales appliquées à l'alimentation à Toulouse le Mirail, elle termine un doctorat sur les pratiques alimentaires et les constructions identitaires à l'adolescence. Auteur de « Du plaisir en cantines », in CORBEAU Jean-Pierre, *Nourrir de plaisir*, Paris, Les Cahiers de l'Ocha, 2008 : 40-46.

Pascal Hintermeyer est professeur de sociologie à l'Université de Strasbourg et Directeur du laboratoire *Cultures et sociétés en Europe* (CNRS - Université de Strasbourg). Ses domaines de recherche concernent notamment le rapport social à la mort et aux figures du négatif, les représentations de la cohérence et de la fragilité du lien social et le sens de la violence, notamment des jeunes. En rapport avec la question adolescente, il a notamment contribué à Jeffrey D. et alii, *Jeunesse à risque. Rite et passage*, Montréal, Les Presses de l'Université Laval, 2005 et a récemment publié : « Sens du risque et de la reconnaissance pour les jeunes », in Touati A. (dir.), *Jeunes : du risque d'exister à la reconnaissance*, Paris, Téraèdre, 2006, « Cultures du risque », in *Revue des sciences sociales*, Strasbourg, 2007, « Mal-être, genre et âge » in *Cahiers de l'INED*, 2009 (avec A. Avdeev), « Incivilités » et « Mort » in *Encyclopédie de l'adolescence et de la jeunesse*, Presses universitaires de France, 2010.

Annie Hubert est anthropologue, directeur de recherche Emérite au CNRS au sein de l'UMR 6578. Elle anime un réseau international de chercheurs en alimentation et nutrition (ICAF). Elle a obtenu en 2005 le Prix de la Recherche en Nutrition et Sciences Associées de l'Institut Français pour la Nutrition. Parmi ses nombreuses publications, en 1986, *L'Alimentation dans un Village Yao de Thaïlande du Nord*, Paris, Editions du CNRS, 380 p, et en 2007, *La santé est dans votre assiette, Même Pas Vrai*, Saint Agne : Eres, 127 p.

Marie-Pierre Julien est anthropologue, chercheur associé au laboratoire *Cultures et sociétés en Europe* (CNRS - Université de Strasbourg). Elle travaille plus particulièrement sur les questions de la culture matérielle, du corps et de la construction des sujets. Dans le cadre du groupe de recherche Matière à Penser elle a écrit avec Céline Rosselin *La culture matérielle*, éditions de la Découverte (Repères) en 2005 et a dirigé (également avec C. Rosselin) *Quand il y a matière à penser* aux éditions du CTHS (2009). Elle travaille également au sein de l'association ethnoArt qui intervient en milieu scolaire, en milieu carcéral et en entreprise.

Gaëlle Lacaze est ethnologue, maître de conférences en ethnologie à l'Université de Strasbourg et membre du Laboratoire CNRS *Cultures et Sociétés en Europe*. Parmi de nombreuses publications, en 2004, « Convivialité, consommation d'alcool et catégories de personne chez les Mongols et les Kazakhs ». *Les Annales de la Fondation Fyssen* n°19 : 30-47 et plus récemment, en 2007, « Le corps de peuples nomades », in M. Marzano et D. Le Breton (eds). *Dictionnaire du corps*. Paris, PUF (Quadrige), 647-651.

Julie Lioré est anthropologue et chercheur AlimAdos au sein de l'UMR 6578, Unité

d'Anthropologie Bioculturelle à Marseille. Elle a auparavant travaillé sur les enfants et les adolescents d'origine ouest-africaine et est intervenue en médiation interculturelle dans les familles migrantes en France. Elle a notamment publié en 2003 *Pont d'Aubenas, ma petite Arménie*, Vals-les-Bains, Éditions du Chassel, 120 p. et en 1998 « Pratiques vestimentaires et esthétiques des populations d'Afrique de l'Ouest à Marseille », *Aujourd'hui l'Afrique* n° 68 (pp. 24-25). Portail professionnel : <http://www.interculturel.net>

Veronique Pardo est anthropologue au sein de l'Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires et coordinatrice du programme ANR ALIMADOS. Parmi ses publications, « Des aliments et des hommes », *Santé conjugée*, Bruxelles, N°36, 2006, pages 77-82, « Le palanquin nuptial à Douiret (sud-est tunisien) : de la société à son image », *Journal des Africanistes*, numéro thématique *Sahara : identités et mutations sociales en objets*, N°76-1, 2006, pages 45-60.

Christine Rodier est anthropologue, chercheur AlimAdos au sein du laboratoire *Cultures et sociétés en Europe* (CNRS – Université de Strasbourg). En parallèle de ses recherches dans le cadre d'AlimAdos, elle participe à une étude financée par l'ANR, « La pluralité religieuse enjeu de conflits : de la concurrence des mémoires aux nouveaux usages des identités » (2007-2009). A paraître dans la revue *Anthropozoologica* : « De la rareté d'une consommation à l'élaboration d'une norme : le halal ou comment l'exceptionnel devient banal. »

Meryem Sellami, est sociologue, chercheur AlimAdos au sein du laboratoire *Cultures et sociétés en Europe* (CNRS – Université de Strasbourg). Elle travaille sur les adolescents, le rapport au corps et les conduites à risque. Elle a récemment publié : « Le risque de devenir femme en Tunisie, scarifications et statut du corps chez les adolescentes tunisiennes », *Revue des Sciences sociales* n°37, 2007, pp.128-133, ainsi que « Le voile au risque de l'identité », in T.G.D'Allondans et D.Jeffrey, *Chemins vers l'âge d'Homme, les risques à l'adolescence*, Québec, PUL, 2008, pp.57-72.

Hatice Soytürk est socio-anthropologue issue d'un double cursus études turques et sciences sociales (université de Strasbourg) au sein du laboratoire *Cultures et sociétés en Europe* (CNRS – Université de Strasbourg). Elle travaille actuellement sur les métissages alimentaires et l'importance de la culture familiale chez des adolescents alsaciens originaires de Turquie.

Florence Strigler est anthropologue et Secrétaire générale de l'Institut Français pour la Nutrition, partenaire du projet AlimAdos. Elle mène depuis une dizaine d'années des recherches sur les pratiques alimentaires laotiennes, au Laos d'une part, et dans la population laotienne immigrée en France d'autre part. Parmi ses publications : co-écrit avec Geneviève Le Bihan, « Pratiques alimentaires et situation nutritionnelle au Laos », *Moussons*, 2001, n° 3, p. 87-112 et plus récemment « Un repas au Laos : gestes et attitudes corporelles », *Corps*, n° 4, 2008, p. 23-31

Stéphane de Tapia est géographe, spécialiste de l'immigration turque et directeur de recherche au CNRS à Strasbourg au sein du laboratoire *Cultures et Sociétés en Europe*. Il est chercheur associé à l'UMR 6588 – MIGRINTER (Poitiers). Il a récemment publié *Migrations et diasporas turques : Circulation migratoire et continuité territoriale* (1957-2004), Maisonneuve-Larose, 2007



Notes