



Mutations des pratiques de transmission et d'apprentissage, culinaire et alimentaire, dans les familles ouest-africaines à Marseille

Julie Lioré

Anthropologue, chercheur AlimAdos au sein de l'UMR 6578 - Unité d'Anthropologie bioculturelle (CNRS-EFS-Université de la Méditerranée)
43 rue Jaubert 13005 Marseille
jlk@interculturel.net

Cette communication s'inscrit dans le vaste champ des pratiques culinaires et alimentaires, et cerne en particulier le processus par lequel celles-ci sont transmises, de manière verticale (entre générations) et horizontale (au sein d'une même classe d'âge). Il s'agira de montrer les mutations des pratiques de transmission d'une part et d'apprentissage d'autre part, autant culinaire que alimentaire, en cours dans les familles ouest-africaines à Marseille, et la façon dont ces pratiques évoluent, se modèlent à travers les contacts et les confrontations.

La méthodologie, l'analyse et sa restitution résultent ici d'une démarche qualitative, en décrivant plus qu'en théorisant les représentations et les pratiques du groupe étudié. En « faisant parler » ses membres sur leurs manières de dire et de faire, cette recherche et son analyse n'en sont pas moins rigoureuses et fondées sur plusieurs années de terrain, d'entretiens et d'observation. Cette recherche se caractérise, par ailleurs, par un travail sur le long terme avec ces familles, une approche transversale sur 12 ans, qui a permis de croiser les données et l'analyse d'une thèse de Doctorat sur les enfants et les adolescents d'origine ouest-africaine à Marseille, dont l'étude de terrain a été menée entre 1998 et 2001, et les résultats obtenus dans le cadre du programme de recherche AlimAdos entre 2008 et 2010.

L'âge d'apprendre à cuisiner a reculé, un écart qui se creuse plus encore concernant les plats dits « africains ». La migration a entraîné avec elle de profondes mutations tant au niveau des contenus transmis que des habitudes alimentaires des familles : une cuisine le plus souvent simple et rapide dite « française », accès à d'autres moyens d'apprentissage culinaire, influences de la restauration scolaire, manque de temps ou de motivation pour la cuisine « africaine » désormais assumé, etc. En revanche, les modalités de transmission perdurent, tout comme l'apprentissage qui, bien que tardif et incomplet, demeure fondamental, une question d'accomplissement, d'honneur et de respect des rôles socialement prescrits.

Au cours de ces dix dernières années, la transmission et l'apprentissage des savoir-faire culinaires et alimentaires au sein des familles ouest-africaines à Marseille se sont élargis par certains aspects et réduits par d'autres. En effet, les répertoires culinaires, les contenus transmis, les habitudes alimentaires des familles, et notamment l'âge d'apprendre se sont étendus ou transformés. Inversement, le réseau d'initiatrices, l'apprentissage spécifique des plats « africains », ou encore la motivation des filles pour apprendre se sont simplifiés ou affaiblis.

L'obligation et les pratiques collectives d'autrefois font place aujourd'hui à un choix et à des comportements individuels. Toutefois, ces profondes mutations ne s'opèrent pas partout de manière homogène. Il est autant de manières de faire qui relèvent encore aujourd'hui du degré d'acculturation des parents, à savoir trouver leur place dans la société de migration, sans perdre leur culture d'origine, dont le mécanisme repose davantage sur des paramètres sociologiques (niveau d'instruction, situation socioprofessionnelle notamment) que sur des critères strictement culturels ou religieux (pays d'origine, appartenance ethnique,



confession religieuse, etc.). Si celui-ci demeure significatif dans l'analyse des différentes manières de faire, l'impact sur les enfants n'est toutefois plus aussi établi ces dernières années : l'histoire personnelle, les choix et les ressentis font désormais la différence.

