

Les produits laitiers dans les familles ouest-africaines à Marseille.

Analyse transversale (1999-2009)

Par Julie Lioré

Nous n'ignorons plus que les représentations, les pratiques et les préférences alimentaires sont culturellement construites. Dans des situations aux références culturelles et sociales multiples – comme le cas des enfants dont les parents ou les grands-parents ont migré d'un pays vers un autre – plusieurs registres se superposent, voire s'opposent, construisant ainsi une culture alimentaire spécifique, ni de là-bas, ni d'ici, mais profondément liée au parcours personnel. En travaillant sur le long terme avec des familles ouest-africaines, il nous a semblé intéressant de prendre un exemple dans cette alimentation – celui des produits laitiers – pour comprendre comment s'opèrent concrètement ce métissage alimentaire, la distinction parents/enfants et la construction des goûts et des dégoûts.

Cet article a pour objet de comparer la consommation des produits laitiers et de leurs dérivés au sein des familles ouest-africaines à Marseille. Cette approche transversale sur 10 ans croise les données et l'analyse d'une thèse de Doctorat¹, dont l'étude de terrain a été menée entre 1998 et 2001, et les résultats obtenus dans le cadre du programme de recherche AlimAdos² en 2008 et 2009. Ces derniers apporteront un second croisement, celui des pratiques alimentaires des adolescents d'origine ouest-africaine et de leurs pairs de toutes origines culturelles³.

La population sur laquelle reposent ces deux terrains comprend des parents nés en Afrique subsaharienne majoritairement musulmane (Sénégal, Mali, Mauritanie) et arrivés en France avant d'être parents, ou bien nés en France (première génération), ainsi que leurs descendants, pour la plupart nés en France (deuxième génération). Le premier terrain, effectué entre 1998 et 2001, concernait une vingtaine d'adultes et une quinzaine d'enfants et d'adolescents, âgés de 5 à 20 ans. Le second, mené en 2008 et 2009, compte une dizaine de parents et une quinzaine d'adolescents âgés de 12 à 19 ans. La plupart de ces familles résident en Centre-ville et dans différents arrondissements périphériques de Marseille. Sur le plan socioéconomique, les catégories socioprofessionnelles représentées oscillent entre employés⁴ et sans emploi dont le seul revenu correspond au minimum social.

La méthodologie employée a été essentiellement qualitative : entretiens menés auprès des parents et de leurs enfants, repas pris et temps passé en famille, observations faites à domicile, dans les restaurants scolaires, dans la rue, ou encore à l'occasion de fêtes « traditionnelles⁵ » comme des mariages ou des baptêmes.

En 10 ans, la consommation, les représentations et les préparations culinaires à base de produits laitiers ont-elles changé, et dans quelle mesure ? La transmission verticale des savoir-faire, des parents vers les enfants, mais aussi des enfants vers les adultes, a-t-elle eu des influences ? La consommation de produits laitiers n'étant pas très étendue en Afrique subsaharienne (sinon du

1 Julie Lioré, 2002, *Les enfants et les adolescents originaires d'Afrique occidentale à Marseille. Des identités en construction*, Thèse de Doctorat sous la direction de Christian Bromberger, Université de Provence I
Publiée en ligne : http://www.interculturel.net/rubrique.php3?id_rubrique=9

2 Comportements alimentaires des adolescents et origines culturelles. Etude comparée du rapport à la nourriture des jeunes de 12 à 19 ans, PACA/Alsace » (Programme de recherche OCHA-Cniel/CNRS/UMR 6578 et 7043)

3 Cette recherche (2008-2009) a porté sur les adolescents sans histoire migratoire internationale et ceux d'origine : maghrébine, ouest-africaine, comorienne, pakistanaise, d'Europe de l'est et française d'outre-mer.

4 Entre autres, assistantes psychologique ou maternelle, secrétaires, cuisinier(e)s, femmes de ménage, etc.

5 Toutes fêtes ou pratiques dites « traditionnelles » ne doivent pas être entendues comme étant figées ni uniformes, mais sans cesse recomposées (que ce soit dans le pays d'origine comme en situation de migration), dynamiques et mouvantes par une pluralité d'influences.

www.lemangeur-ocha.com – *Les produits laitiers dans les familles ouest-africaines à Marseille*, analyse transversale (1999-2009), par Julie Lioré. Mise en ligne : 28 Janvier 2010.

lait de chèvre en milieu rural⁶, des animaux élevés plus pour leur viande que pour leur lait), due notamment à des plats en général rarement préparés à base de produits laitiers et des difficultés pour les conserver. Aussi, quels sont les types et les fréquences de consommations, ainsi que les préférences en matière de produits laitiers, notamment en termes de classes d'âge et de registres sollicités pour les qualifier, ou au contraire les disqualifier ? Autant de questions auxquelles nous répondrons sous la forme de chapitres propres à chaque produit laitier, et dans l'ordre des préférences générales de la population concernée, à savoir **le lait** et ses dérivés (lait concentré entre autres), le plus consommé des produits laitiers dans les familles ouest-africaines, et notamment au petit-déjeuner et pour les plus jeunes. Viendront ensuite **les yaourts**, produits par excellence d'une alimentation équilibrée dans les représentations des parents comme des enfants, consommés en fin de repas par les enfants et les adolescents, et faisant l'objet d'un amalgame – propre à tous les adolescents, quelle que soit leur origine culturelle – avec les desserts lactés type Danette, Flamby et autres « *yaourts au chocolat* »⁷. **Le fromage blanc et les Petits-suisse**s seront également explorés dans ce chapitre. **Les fromages** enfin – dont la palette est fort limitée – sont plus appréciés par les enfants que par leurs parents. Pour ces derniers, le fromage peut être l'objet de dégoût, du fait de son odeur perçue comme étant trop forte. **Le beurre et la crème fraîche** sont, quant à eux, le plus souvent diabolisés dans les discours, mais aussi souvent consommés (le beurre, au petit-déjeuner, et la crème fraîche dans les quiches) dans les pratiques. Nous verrons pour finir que les produits laitiers, s'ils ne sont pas consommés tels quels, peuvent l'être de manière indirecte, autrement dit, entrant dans la composition de produits industriels plus largement consommés dans les familles ouest-africaines.

1. Les représentations en matière de produits laitiers

Les adolescents d'origine ouest-africaine, comme la plupart de leurs semblables, toutes origines culturelles confondues, sont souvent considérés comme des êtres passifs, assujettis aux effets de mode et de tendance. Les premiers résultats d'AlimAdos présentés au récent colloque *Alimentations adolescentes*⁸ révèlent au contraire qu'ils sont des sujets actifs face à l'alimentation d'une manière générale, et à l'aliment regardé, touché et goûté en particulier (Rodier, 2009⁹).

Par « produits laitiers », Fatou (18 ans) entend « *les yaourts, les fromages et tout ça* ». Pour Fama (13 ans), il s'agit de « *fromages, lait et yaourts, la crème fraîche et tout, tout ce qui a du lait quoi* ». En revanche, Mamadou (12 ans) ne sait pas bien ce que ça signifie. A partir des cartes d'aliments¹⁰ qui ont servi de supports visuels aux chercheurs AlimAdos dans le cadre de leur travail de terrain, Mamadou en prend une, qui lui permet d'expliquer ce qu'est un produit laitier. Il ajoute, « *c'est comme des yaourts exotiques* », le yaourt représenté est aux fruits, une association qui laisse penser qu'il fait l'amalgame entre yaourts en général et ceux aux fruits dits « exotiques » en particulier.

Les produits laitiers – hormis le beurre et la crème fraîche souvent diabolisés, nous y reviendrons – sont perçus par tous comme étant « bon pour la santé » et faisant partie d'un menu « équilibré ». Ils sont notamment « bons pour la croissance » et « pour les os », par leur apport en calcium, une recommandation nutritionnelle largement assimilée. Le lait est aussi perçu, par certains adolescents¹¹ comme étant « indigeste » ou « allergène », probablement en rapport avec certains arguments publicitaires.

6 Il existe des exceptions, comme les Peul-s par exemple, qui sont de grands consommateurs de lait de chèvre.

7 Les termes ou propos en italique et entre guillemets sont extraits des entretiens menés.

8 Colloque *Alimentations adolescentes*, 12 et 13 octobre 2009, Paris / <http://www.lemangeur-ocha.com/actualites/actualites/colloque-alimentations-adolescentes-les-12-et-13-octobre-a-paris/>

9 « *Ça ne ressemble à rien !* ». *Quand l'aspect prime sur le goût* », Les Cahiers de l'OCHA n°14, 2009, Paris, pp. 101- 109

10 « *La réussite alimentaire* », Les Cahiers de l'OCHA n°14, 2009, Paris, pp. 140- 160

11 Enquête AlimAdos, mais aucun parmi les adolescents d'origine ouest-africaine rencontrés.

www.lemangeur-ocha.com – *Les produits laitiers dans les familles ouest-africaines à Marseille*, analyse transversale (1999-2009), par Julie Lioré. Mise en ligne : 28 Janvier 2010.

Lors d'un entretien sur fond de jeux de cartes AlimAdos (cf. *supra*), les produits laitiers de type lait ou yaourt sont systématiquement sélectionnés dans le cadre d'un « repas équilibré ». Pour Mamadou (12 ans), un menu équilibré comprend « *la pomme avec un yaourt* » et pour Mariama (15 ans), « *des fruits et avec des choses laitiers comme le lait* ». Selon Absa D. (17 ans), un repas équilibré est composé ainsi : « *Des fruits, des légumes, une viande ou un poisson, un produit laitier* ». Dans les représentations, ces produits laitiers-là ne font également pas grossir, encore faut-il que le yaourt soit « *normal* » (Mamadou, 12 ans), autrement dit nature. En revanche, « *le lait, le fromage, le beurre, matières grasses, j'y touche pas* » affirme Mariama (15 ans) qui, dans les faits, en consomme. Ces produits entrent, eux, dans un « menu déséquilibré », au même rang que les « aliments qui font grossir », tels que le chocolat, les chips ou encore les glaces, et notamment celles des *fast food*. Ces dernières sont d'ailleurs, pour Mamadou (12 ans), « *des fois gras, sucré ou salé* ». Ainsi les recommandations nutritionnelles imprègnent-elles largement les discours des adolescents d'origine ouest-africaine, comme ceux des adolescents en général.

La publicité peut aussi avoir un impact sur la consommation. Fama (13 ans) explique : « *Y a une pub, qui s'appelle heu... avec le loup et tout ça, des produits laitiers. Avant, ma petite soeur, elle aimait pas trop les produits laitiers et, depuis cette pub, et ben ma soeur maintenant, elle aime bien les produits laitiers* ». Je demande à Fama ce qu'elle-même pense de cette « publicité », elle répond : « *Elle est bien, en plus, elle est rigolote* ». Respecte-t-elle cette recommandation de trois produits laitiers par jour ? « *Peut-être deux, je sais pas parce que je compte pas.* »

Les produits laitiers en général entrent aussi dans la composition des « menus » ou « plats français », autrement dit, qui ne sont pas africains. Elhadji (19 ans) raconte : « *Avant¹², tous les jours, je mangeais des plats français, c'était complet [...] des plats chauds, des lasagnes, de la quiche, après, c'était le yaourt* ». Lasagnes, quiches, mais aussi gratins de légumes sont des plats préparés et consommés dans les familles ouest-africaines. Plus précisément, c'est souvent aux aînées que revient la préparation de « plats français », le plus souvent « vite fait » et les soirs de la semaine, contrairement au « riz au poisson » et autres « sauces », des « plats africains » élaborés plutôt le week-end et par les mères, plats qui nécessitent un temps de préparation plus long. Le lait, qui entre dans la composition des béchamels et des gratins, ainsi que le fromage râpé, font ainsi partie intégrante des ingrédients de base dans les familles. Concernant les desserts, c'est aussi le lait et les yaourts nature dans le récurrent gâteau au yaourt par exemple, qui sont utilisés.

2. Le lait, « normalement, c'est pour le matin », et surtout pour les plus jeunes

Il ressort de l'étude AlimAdos, à propos des adolescents toutes origines confondues, que l'on rencontre différents types de comportements par rapport au lait. Il y a ainsi les ados qui adorent le lait, dans un rapport quasi affectif, et en consomment en grande quantité¹³. Par exemple : « *J'en ai besoin, sinon, je tiens pas sur mes jambes* » (Etienne, 12 ans), « *c'est un besoin* » (Lilian, 14 ans), ou encore, « *moi je prends du lait, comme les bébés* » (Samanta, 18 ans), tel un plaisir régressif.

Il y a ensuite ceux qui détestent le lait, comme Riad (17 ans) : « *Ça me donne pas envie* », ou Myriam (19 ans) : « *Je peux pas le boire, j'arrive pas à l'avalier* ». Et enfin, ceux qui n'en boivent plus, comme s'ils avaient passé l'âge : « *Avant, j'en buvais, mais j'en bois plus, j'aime plus, ça m'écoeure* » (Laura, 12 ans), « *ça fait longtemps que je bois plus le lait comme avant* » (Yamina, 17 ans), ou alors, « *maintenant j'imagine mal fumer ma cigarette du matin avec un verre de lait...* » (Ahcène, 18 ans).

12 Lorsqu'il résidait en foyer et avant d'emménager chez son frère et son épouse.

13 au petit-déjeuner, au goûter, dans la journée, voire la nuit, jusqu'à un litre de lait par jour

www.lemangeur-ocha.com – *Les produits laitiers dans les familles ouest-africaines à Marseille*, analyse transversale (1999-2009), par Julie Lioré. Mise en ligne : 28 Janvier 2010.

Au petit-déjeuner ou au goûter, le lait est le plus souvent consommé chocolaté et sucré. Nature et froid, le lait a peu d'amateurs, sinon en accompagnement de céréales ou de biscuits à tremper. « *Le lait comme ça, non, l'arrière goût qu'y a, j'aime pas* » (Vincent, 17 ans), ou encore, « *j'arrive pas à boire de lait sans chocolat, c'est écoeurant* » (Clara, 14 ans).

Le lait est le plus souvent demi écrémé et rarement issu de l'agriculture biologique¹⁴. Un seul adolescent¹⁵, sur les 200 rencontrés, boit du lait de chèvre. Aucun n'a déclaré boire du lait de brebis ni un « lait » végétal type soja, avoine ou riz. Plusieurs ont mis en avant le caractère indigeste ou allergène du lait, écho d'une publicité actuellement diffusée, comme Clément, 19 ans : « *Le lait, c'est plein de lactose, ça donne des boutons* ». Tous ont assimilé que le lait, « *c'est bon pour la croissance* » (Emmanuel, 15 ans), « *ça consolide les os* » (Christel, 14 ans) et apporte du calcium. Quelques-uns boivent du lait au miel lorsqu'ils ont mal à la gorge. Le lait peut aussi, d'après eux, « *ré-énergifier* » (Emmanuel, 15 ans), « *rassasier* », ou encore « *nettoyer l'intérieur* » (Antoine, 16 ans).

Comme l'écrit très justement Christine Rodier¹⁶, le lait n'est pas le produit préféré des adolescents, de part sa trop grande blancheur, objet de suspicion, et de fait, il se trouve généralement associé au chocolat ou aux céréales. Néanmoins, on observe aussi un rapport nostalgique et régressif, notamment en cas de déprime et dans l'intimité : le lait reste la « boisson des bébés », mais ce serait « la loose » d'en boire devant les copains quand on a 13, 14 ou 15 ans.

Concernant les enfants et les adolescents d'origine ouest-africaine, nous observons les mêmes tendances, aussi ambivalentes soient-elles. Fatou (18 ans) n'aime pas le lait, en tous cas, « *pas trop, avant, on me forçait pour en boire jusqu'à 9 ans, mais j'ai jamais aimé, j'en bois plus* ». Pourtant, lorsqu'elle prend le temps de petit-déjeuner, seulement pendant les vacances, c'est bien du lait qui accompagne ses céréales. Comme ses soeurs, Fatou boit du lait « *parce que y a les Kellogg's avec* ». Sefyatou (12 ans) n'aime pas non plus le lait, mais dit aussi boire « du café » au petit-déjeuner le matin, une terminologie floue dans les familles africaines qui signifie à la fois café au lait et chocolat au lait. A propos de café, Fama (13 ans) explique : « *Quand je suis à l'école, ma mère elle veut pas que je bois du café, mais des fois, quand on est samedi ou dimanche, ben je peux en boire* ». Ce même constat a été fait dans d'autres familles que celle de Fama.

Le temps du petit-déjeuner est souvent grignoté par davantage de sommeil ou de préparation dans la salle de bain. Les aîné(e)s ont davantage « le droit » de faire cette impasse alimentaire. Madame M. explique à ses enfants : « *Je leur ai toujours dit, le lait, c'est le principal, si t'as pas de lait, t'as pas de calcium* ». Madame N., à propos de sa fille de 6 ans : « *Comme c'est un enfant, elle boit [du lait]* » dit-elle. Madame C. veille, quant à elle, à ce que ses deux derniers, âgés de 6 et 12 ans, prennent un petit-déjeuner complet. Ses filles aînées de 16, 18 et 20 ans en revanche, « *des fois il prend, des fois il sort comme ça [le ventre vide], je sais pas si c'est une question de temps ou... mais comme ils sont grands, c'est pas moi qui va le forcer de faire quelque chose qu'ils ont pas aimé, c'est eux qui préfèrent* ». Absa C., sa fille de 16 ans, dit ne pas « supporter » le lait : « *Ça me donne toujours l'impression que je vais vomir.* »

La scène se passe au sein d'une famille malienne (peul-e¹⁷), en 1999, en milieu de matinée en période de vacances scolaires. Dans la pièce principale, les cinq enfants – le dernier né, encore

14 Enquête AlimAdos : net parallèle avec le milieu socioéconomique (constat également fait dans les familles ouest-africaines)

15 dont la mère, végétarienne, est très engagée en termes d'alimentation raisonnée et anti-OGM.

16 *op. cit.*, 2009

17 En Afrique, les parents buvaient du lait de chèvre, mais pas de lait de vache. En France, ils ne consomment ni l'un ni l'autre.

www.lemangeur-ocha.com – *Les produits laitiers dans les familles ouest-africaines à Marseille*, analyse transversale (1999-2009), par Julie Lioré. Mise en ligne : 28 Janvier 2010.

bébé, dort dans un couffin – sont « attablés » à terre et en rond autour d'un tissu qui recouvre une paillasse végétale. Le père verse du lait chaud tour à tour dans chaque gobelet en plastique. Il ajoute ensuite à chacun une cuillère de chocolat en poudre Nesquik et touille énergiquement. Samba (13 ans) en réclame une supplémentaire, le père refuse. Puis les enfants joueront à celui qui boira le plus vite et taquineront les retardataires...

Il arrive à certains adolescents et à quelques-uns des parents de consommer du pain et du fromage au petit-déjeuner, mais pas n'importe lequel : du Kiri ou de la Vache qui rit, une pratique courante en Afrique (alternée avec du lait concentré), faute de pouvoir aisément conserver du beurre.

Le lait peut aussi faire partie du goûter, en rentrant à la maison après l'école. Il y a 10 ans, si quelques-uns des enfants et des adolescents d'origine ouest-africaine mangeaient « du riz », le reste du plat de riz au poisson ou à la viande du jour ou de la veille, d'autres préféraient des saveurs salées de type chips. Mais la plupart prenaient un goûter à base de lait : du café au lait ou un chocolat chaud avec des biscuits, ou encore un bol de céréales avec du lait. Aujourd'hui, le constat est le même. Absa D. (17 ans) boit « souvent » du lait, « en général, le soir quand je rentre, que j'ai faim, je prends du lait aux céréales ». Fama (13 ans) explique : « Quand j'ai faim, si par exemple y a pas de gâteaux et tout, et que je suis seule, je mange un bol de céréales ». Sa mère préfère qu'elle mange du pain avec du beurre ou avec du Nutella au goûter, réservant les céréales pour le petit-déjeuner. L'en-cas de rupture du jeûne du ramadan est aussi souvent composé de lait, comme il l'était il y a 10 ans. Les plus jeunes mangent alors des produits tels que des pains au lait, des céréales, du pain beurre, ou bien avec du Nutella, tandis que la boisson chaude est souvent du thé (kinkéliba) pour l'occasion, que l'on consomme avec du sucre mais sans lait.

S'il n'est pas la boisson préférée des adolescents, toutes origines confondues, le lait est largement consommé par toutes les tranches d'âge dans les familles ouest-africaines. Mme C. déplore d'ailleurs que ses enfants boivent « trop » de lait, et ce, toute au long de la journée. A la question de la consommation de lait dans son foyer, Madame M.¹⁸ répond : « Oh pauvre ! Le pack de six, il fait trois jours ! Ma fille, la plus grande [âgée de 12 ans], dès qu'elle sort de l'école, vas-y, elle rentre, elle attaque le lait avec des céréales, avec du pain... » Quant à son fils aîné, « par exemple, si vous lui laissez un litre de lait, toutes les cinq secondes, et il a fini ! ». En consomment-ils également le soir avant de se coucher ? Elle explose : « Ah non ! Non, ça suffit, stop ! Ça revient cher tout ça... ». Elhadji (19 ans) confie : « J'en bois beaucoup du lait, des fois, ça m'arrive, je me réveille pendant la nuit... Et puis tous les matins, chaud, avec du chocolat et des brioches ».

Dans le réfrigérateur ou les placards des cuisines visitées il y a 10 ans et à nouveau ces deux dernières années, il y a toujours une ou plusieurs briques de lait, le plus souvent demi-écrémé et premier prix. S'il vient à en manquer, la mère enverra l'un des enfants pour aller en acheter dans un commerce de proximité.

3. Plus de yaourts que de crèmes-desserts

Par produits laitiers, les adolescents (toutes origines culturelles confondues) entendent « yaourt », qui est le plus consommé des produits laitiers. Mais nombreux sont ceux qui font l'amalgame entre yaourts et desserts lactés types Danette, Flamby, Liégeois, MaronSui's, gâteaux de riz, etc. Les yaourts natures, ou avec des morceaux de fruits, ne sont pas ceux qu'ils préfèrent. A l'unanimité, le yaourt en fin de repas entre nécessairement dans le cadre d'un repas équilibré.

18 Madame M. a cinq enfants, âgés de 4 à 20 ans.

www.lemangeur-ocha.com – *Les produits laitiers dans les familles ouest-africaines à Marseille*, analyse transversale (1999-2009), par Julie Lioré. Mise en ligne : 28 Janvier 2010.

Les filles pourront même l'inclure dans un régime amaigrissant.

Pour les adolescents d'origine ouest-africaine, les représentations et la consommation des yaourts au sens large divergent de celles des autres adolescents. En Afrique et dans la migration, les familles ont conservé le mode du plat unique, avec éventuellement un fruit un peu après le repas ou dans l'heure qui suit. Le dessert apparaît donc comme une habitude « française ». Ainsi que l'explique Madame C., « *nous, le dessert, c'est le fruit ou le yaourt s'ils aiment, ou des jus*¹⁹ ». D'ailleurs, en 1999, à la fin d'un repas pris en famille, Samba (13 ans) m'apportait une assiette sur laquelle étaient disposés un yaourt sucré et une part de melon découpée. Sefyatou (12 ans) ne prend pas de dessert le plus souvent, sinon, à la cantine, un yaourt ou un fruit. Fallou (15 ans) ne prend « *pas tout le temps* » un dessert, le cas échéant, il choisit un yaourt. Les enfants de Madame P. réclament le plus souvent une compote ces temps-ci. Celles-ci sont en effet appréciées par les enfants et les adolescents. Le plus souvent, il s'agit de compotes vendues dans le commerce. Fatou (18 ans) explique que chez elle, au dessert, « *on mange des fois des fruits, mais dessert dessert non, c'est pas souvent, en fait on n'a pas l'habitude des desserts, si c'est pas des fruits, c'est on boit de l'eau ou de la boisson [soda, ou plus exceptionnellement du bissab]* ».

Tous les adolescents d'origine ouest-africaine n'aiment pas les yaourts, comme Absa D. qui en mange « *rarement, c'est pas que j'aime pas, mais je pense pas* » à en prendre un. Maguette (15 ans) explique : « *Avant, j'en mangeais beaucoup, après pendant un moment, ça m'a dégoûtée parce que j'en mangeais trop [...] ce que ma mère elle achetait, n'importe, nature surtout, après, pendant un moment, j'en mangeais plus beaucoup, et là, je mange des yaourts aux fruits avec des morceaux de fruits* ». En effet, contrairement à leurs semblables (toutes origines confondues), ces adolescents apprécient les yaourts nature²⁰ ou aux fruits, entiers, ou encore mixés. Mariama (15 ans), en revanche, n'aime que les yaourts « *quand y a des trucs rajoutés* », comme de la fraise par exemple. Le plus souvent, ils sucent les yaourts nature, comme Fama (13 ans) qui explique : « *Ma soeur elle aime bien le yaourt nature, mais moi, pas trop* ». Si elle en mange un, c'est plutôt au repas du soir. Le midi, en rentrant à la maison, elle n'a pas le temps de finir son repas par un yaourt. Ou alors, elle en emporte un aux fruits, ainsi qu'une petite cuillère et une feuille de papier absorbant pour le consommer « *sur la route* », et envelopper ensuite la cuillère dans le papier absorbant. Fama est la seule à procéder ainsi parmi tous les adolescents rencontrés. De même, elle préfère les yaourts « *à la mûre parce que le violet, c'est ma couleur préférée* ».

Quant aux desserts lactés, ils ne font pas l'unanimité dans les familles ouest-africaines, surtout parmi les parents et compte tenu de leur budget. La plupart des enfants rencontrés n'ont jamais vu ni goûté de desserts type MaronSui's par exemple, voire de Danette. Pour Mariama (15 ans), de toutes façons, dans la Danette au chocolat, « *le chocolat, il est trop noir, j'aime pas* ». Si les adolescents connaissent, et peuvent apprécier ce type de crèmes-dessert, c'est par le biais de la cantine. Les goûts nouveaux et des habitudes alimentaires entrent ainsi au sein des foyers. Absa D. explique qu'il n'y a pas souvent de crèmes-dessert à la maison, en tous cas « *rarement, c'est quand nous [les enfants] on insiste, mais elle [sa mère] achète rarement, des mousses au chocolat et voilà, ou des flans* ». En revanche, Madame C. explique : « *J'achète les choses que mes enfants ils ont aimé, yaourts nature, flans, choses comme ça* », mais elle n'achète pas pour elle-même « *parce que moi, j'aime pas les yaourts* ». En matière de laitages, les parents préfèrent le fromage blanc ou le lait caillé qui sert de base au *tiakr*²¹. Par exemple, les enfants de Madame N. « *aiment que les yaourts, mais si c'est les fromages blancs faits à ma manière, ils aiment* ».

19 Jus de *bissab*, à base de fleurs d'hibiscus, ou *ginger*, à base de gingembre, des boissons préparées et consommées le plus souvent à l'occasion de fêtes (baptême, mariage, deuil...).

20 Les yaourts nature sont ceux que l'on rencontre le plus dans les réfrigérateurs, en grande quantité et premier prix.

21 Plat sucré à base de laitage et de mil, dit « traditionnel » puisque consommé surtout à l'occasion des fêtes et bien que transformé avec le temps (influences, contraintes), cf. *infra*

pas ». Elle ajoute au fromage blanc du « lait Gloria » (lait concentré sucré). Pourtant le fromage blanc, sans ajout sinon du sucre, est apprécié par ces adolescents d'une manière générale, notamment avec du pain. Mariama (15 ans), quant à elle, sale le fromage blanc, qu'elle tartine sur du pain façon fromage frais. Son frère, Mamadou (12 ans) commente : « *Comme si c'est le fromage Kiri presque* ». Fama (13 ans) confond le fromage blanc avec la crème fraîche, et dit préférer les Petits-suisse « *parce que c'est plus petit* ». L'amalgame est probablement lié à la taille du pot de 1 kg des deux produits. A propos des Petits-suisse, ils sont le plus souvent associés à un aliment « pour les bébés ». Absa C. (16 ans) rapporte que sa mère « *oblige [son jeune frère] tous les soirs à manger deux yaourts* », elle se reprend, « *deux Petits-suisse* ». De même chez Fatou (18 ans) : « *Ma mère elle force mon petit frère à en manger [yaourt ou Petit-suisse] pour le calcium et tout ça, mais nous [les aînées] non* ».

4. Tiakri²², le dessert lacté des parents

Cette année, pour l'Aïd-el-Kebir²³, Madame C. a « *préparé le mouton, je le mets au four, je fais les oignons, je prépare la salade, les tomates, je fais les boissons, le bissab. Le soir, je fais le tiakri, les beignets, des trucs de chez nous* ». Contrairement aux années précédentes, « *mon mari, il a pas fait l'abattoir cette année, il est fatigué, il fait la commande, vous connaissez les Arabes juste à côté ? Il fait la commande* » poursuit-elle.

Initialement, le tiakri est préparé à partir de graines de mil cuites à la vapeur à deux reprises, mélangées ensuite à du lait caillé sucré et parfumé (sucre vanillé, muscade). Avec le temps, les influences et les contraintes d'approvisionnement²⁴, il existe aujourd'hui plusieurs façons de procéder. La « sauce » peut variablement être à base de lait caillé et/ou de fromage blanc, auxquels on ajoute du « lait Gloria », de la crème fraîche et quelquefois des yaourts naturels. « *Au lait caillé c'est la base* » indique Madame M., tandis qu'avec le fromage blanc, ajoute-t-elle, « *c'est pas le vrai* ». Le mil, beaucoup plus cher en France (import) qu'en Afrique, est souvent remplacé par de la graine de blé, du « *couscous arabe* » comme l'appellent les adultes, ainsi que les plus jeunes, voire par du riz rond. Mais c'est « *normalement avec le mil* » que l'on prépare le tiakri précise Madame K, qui en prépare régulièrement et pas seulement à l'occasion des fêtes. Madame C. explique à propos du mil : « *Des fois je l'achète au marché [Noailles²⁵], mais souvent, je le fais au couscous arabe [...] C'est pareil pour moi, si des fois j'ai pas le mil, je prends le couscous* ». Stratégies de substitution et cuisines recomposées sont à l'oeuvre en situation d'immigration. Ou alors, les mères profitent du voyage d'une parente ou d'une amie pour lui commander, entre autres, du mil provenant d'Afrique. « *C'est un grand cadeau* » reconnaît Madame K. lorsqu'un membre de sa famille lui rapporte certains produits « africains » difficiles à trouver ou chers en France. Pour elle, le mil d'Afrique, « *c'est très bon pour la santé* ». Ou encore, et à propos du yete et du guedge, poisson et coquillage séchés qui entrent dans la composition du tieboudien, « *comme j'étais là-bas [au Sénégal] en vacances, je mets dans les bocaux et je le mets au congélateur* » explique Madame C., qui a aussi rapporte du mil. Madame P. renseigne qu'il existe depuis peu « *c'est des sachets déjà préparés, comme la semoule, et on le fait à la*

22 qu'on appelle aussi *Sambi*

23 Fête musulmane célébrée 40 jours après l'Aïd-el-Fitr, qui clôt le jeûne du ramadan d'un mois. Ce jour, chaque famille a le devoir d'égorger un mouton et d'en faire partager l'entourage, mais il est aussi l'occasion de préparer des plats dits « traditionnels » tels que « les jus » (bissab, ginger), du tieboudien (riz au poisson sénégalais), du tiakri, ou encore des beignets. Ce jour enfin, les enfants reçoivent des cadeaux et/ou de l'argent de la part de la famille élargie, et ont l'occasion d'aller en ville avec leurs frères et soeurs ou leurs amis pour le dépenser.

24 L'approvisionnement était encore plus difficile et plus coûteux en 1999.

25 Marché au Centre-ville de Marseille où sont installés des marchands de diverses origines culturelles (Maghreb, Afrique, Comores, Asie du sud-est...) et on l'on trouve à peu près tous les produits nécessaires à la préparation des différents plats « traditionnels ». Madame C. rapporte : « *Y a au Centre-ville le manioc, le piment, le gombo, les cacahuètes, le yete, le guedge...* » (respectivement : tubercule qui entre dans la composition du tieboudien, piment entier, petit légume vert qui, à la cuisson, se dissout pour donner une sauce un peu gluante, cacahuètes fraîches : « *On le fait cuire pour manger comme ça* » (Mme C.), poisson et coquillage séchés requis pour la préparation du tieboudien).

www.lemangeur-ocha.com – *Les produits laitiers dans les familles ouest-africaines à Marseille*, analyse transversale (1999-2009), par Julie Lioré. Mise en ligne : 28 Janvier 2010.

vapeur, c'est déjà précuit, du mil, et on prépare ça... Maintenant, ils en vendent partout, surtout à Paris, les premiers sachets sont arrivés ».

Mais si les mères préparent du tiakri à l'occasion des fêtes ou occasionnellement selon leurs envies, les enfants n'aiment pas ça pour la plupart. « *Tout ce qui est tiakri tout ça, ils mangent pas, mon fils [9 ans] de temps en temps, mais la grande [13 ans], elle mange pas, la dernière [4 ans] non plus* », déplore Madame N. qui, toutefois, n'aime « pas trop » non plus : « *C'est pas quelque chose que je mangerai toujours* » confie-t-elle. Madame M., elle, constate que « *c'est rare, c'est très rare* » qu'elle prépare du tiakri, parce ses enfants, « *ils n'aiment pas trop* ». Madame D. en fait moins qu'avant dit-elle, « *de temps en temps parce que comme ça fait grossir aussi... le lait caillé, des fois le yaourt nature. Y en a qui font avec des yaourts, un peu de crème fraîche, tout ça c'est... comme je suis déjà... je fais du poids, je veux pas continuer à grossir, donc je mange de temps en temps* », soit environ trois ou quatre fois par mois précise Madame D. Madame P. non plus n'en prépare pas fréquemment, « *c'est assez lourd et riche aussi, et comme je fais un régime...* ». En revanche, Fatou (18 ans) rapporte que sa mère en prépare, « *mais que pour eux, tous les soirs, ils se prennent un bol, un petit bol... Elle en fait souvent* ». Si les adultes ouest-africains consomment peu voire pas de produits laitiers en tant que tels, ils allient néanmoins ce type de consommation à leur propre répertoire culinaire.

A la question de savoir si elle aime le tiakri, Fatou (18 ans) répond « *le tiakri ? Ah non... C'est avec le mil, le lait caillé, de la crème fraîche, du fromage blanc, du sucre, du lait Gloria, elle [sa mère] mélange tout ça, mais j'aime pas trop* », ses soeurs non plus ajoute-t-elle. Absa D. (17 ans) non plus « *n'aime pas le tiakri. Je mange pas quand elle [sa mère] fait des trucs comme ça, avec le lait caillé, avec du tiakri [du mil] non plus là, j'aime pas. Le [dimanche] soir²⁶, en général, elle fait un truc au lait caillé, mais moi, j'aime pas, je mange autre chose, de la salade ou des pâtes, avec un tournedos²⁷, ou s'il y a de la viande qui reste dans le frigo, je la prends* ». La plupart des adolescentes d'origine ouest-africaine rencontrées disent ne pas aimer le tiakri, ni même savoir le préparer : « *J'ai pas cherché à essayer* » dit Absa C., 16 ans, et Fama, 13 ans : « *Je sais même pas comment on le fait* ». Plus rares sont celles, comme Fama (13 ans), qui ignorent le nom des ingrédients : « *Du truc là, c'est des graines qu'on met* » à propos du mil. Quelques-unes peuvent davantage apprécier le tiakri s'il est préparé avec du fromage blanc plutôt qu'avec du lait caillé. Les garçons en revanche semblent davantage amateurs de ce met, comme Mamadou (12 ans), Fallou (15 ans), ou encore Elhadji (19 ans), qui affirment bien aimer le tiakri. Autrement dit, l'un des rares desserts « africains » ne fait pas l'unanimité parmi la jeune génération. Les beignets des fêtes sont au contraire très appréciés. A propos des desserts, Absa C. (16 ans) se dit « *choquée* » qu'il n'y ait « *pas beaucoup de desserts [en Afrique], c'est les fruits qu'ils achètent rapidement, mais les desserts préparés et tout, y en a pas vraiment* ». Mais « *j'aime pas du tout le tiakri, c'est pas bon, chacun ses goûts après, y a que mon petit frère qui mange ça* » ajoute-t-elle. A la fin d'un entretien, Fama (13 ans) me demande s'il y a beaucoup d'adolescents qui aiment le tiakri. Je lui réponds que non, en particulier les filles : « *Y a pas que moi alors ! Ça m'étonne pas, c'est pas bon...* ».

5. Les fromages : au lait de vache exclusivement, industriels et sans odeur

Il ressort de l'étude AlimAdos que, d'une manière générale, les adolescents disent consommer peu de fromage, sinon à tartiner (type Kiri et Vache qui rit), des fromages à pâte molle également, comme le Babybel, ou encore du camembert. Mais il ne faut pas qu'un fromage sente fort, autrement dit qu'il renvoie à l'animal. L'aspect du produit doit correspondre à un objet de consommation (Rodier, *op. cit.*) pour les 12-15 ans en particulier. Leurs aînés apprécient

26 Après le copieux tieboudien des déjeuners tardifs du week-end, les dîners sont plus légers.

27 steak haché

www.lemangeur-ocha.com – *Les produits laitiers dans les familles ouest-africaines à Marseille*, analyse transversale (1999-2009), par Julie Lioré. Mise en ligne : 28 Janvier 2010.

davantage les fromages plus « forts », associés au monde des adultes. Inimaginable par ailleurs de manger du fromage sans pain. En réalité, les adolescents consomment du fromage en grande quantité, sans toujours faire le rapprochement puisqu'il est transformé : fromage fondu sur la pizza, dans les gratins, râpé pour les pâtes, etc. Le fromage enfin peut être diabolisé, notamment par les mères²⁸ et certaines jeunes filles : c'est « *trop gras* » disent-elles.

Contrairement aux adolescents d'origine turque (Soytürk, 2009²⁹), qui connaissent le plus souvent le nom des fromages turcs et en consomment en grande quantité, les adolescents d'origine ouest-africaine ne sont pas très amateurs. Ils ont une connaissance limitée de la diversité des fromages que l'on trouve en France. En Afrique, explique Madame P., on ne consomme quasiment pas de fromage (c'est le cas de son mari né au Sénégal), « *pas du tout même... c'est plutôt je pense un conditionnement, un endroit frais* » qui ferait défaut. Le fromage figure souvent au menu « français » dans les entretiens réalisés à partir des cartes AlimAdos (cf. *supra*), tout comme le vin et le jambon dans les représentations des adolescents musulmans d'une manière générale.

A la question de savoir quel(s) fromage(s) ils apprécient, les mêmes marques de fromage – plus que leurs noms, souvent oubliés ou inconnus – reviennent de manière récurrente. A propos du Kiri, Mariama (15 ans) explique : « *J'en mange de temps en temps, j'ai oublié le nom mais c'est un fromage carré* ». Les différents fromages sont la Vache qui rit, le gruyère, et notamment râpé, ou encore le camembert. Sefyatou (12 ans) rapporte : « *Y a des fromages que j'aime et des fromages que j'aime pas, Coeur de Lion, j'aime bien ça* ». Pour Absa C. (16 ans) au contraire, « *le camembert, tout ça, je supporte pas* », en revanche, ses soeurs « *adorent ça* ». Mamadou (12 ans) n'aime pas non plus les fromages forts. Absa D. (17 ans) m'explique que chez elle et en matière de fromages : « *On varie souvent, Camembert ou Kiri ou Babybel* ». Dans la plupart des familles, la variété des fromages est plus que restreinte compte tenu des dizaines de fromages commercialisés et des centaines répertoriées. L'approvisionnement s'effectue exclusivement dans les grandes surfaces, aucune famille n'a mentionné de petits commerces crémiers.

Certains adolescents ont néanmoins élargi le choix et la consommation de fromage. Fatou (18 ans) aime bien le fromage et notamment le roquefort, qu'elle consomme « *après le repas, on en mange [elle et ses soeurs], des fois aussi dès que je sors à 4 heures, j'en mange, à 4 heures, je prends ce qu'il y a* ». Les trois soeurs mangent aussi du fromage le dimanche soir, avec du pain, quand le déjeuner dominical a été tardif et copieux, pour « *grignoter* » explique-t-elle, tandis que ses parents mangent plutôt du tiakri (cf. *supra*). Fama (13 ans) « *aime bien le fromage : le Kiri, la Vache qui rit, le St Paulé³⁰ et le Tome noir³¹* ». Il lui arrive de manger du Kiri avec du pain au petit-déjeuner le matin, « *comme mon grand-père* ». En revanche, elle « *n'aime pas le camembert, tout ce qui sent mauvais j'aime pas, le roquefort et tout ça* ». Fama ajoute, « *on aime tous la Vache qui rit et le Kiri* », une affirmation qui vaut pour tous les adolescents rencontrés, en 1999 comme ces deux dernières années. Enfin Maguette (15 ans) pour qui, « *le Caprice des Dieux, [c'est] mon préféré* », tandis que Fama (13 ans) « *n'aime pas les deux anges-là, la pub, elle m'attire pas trop, avec les gens-là, qui sont sur une île déserte, la pub, elle est un peu ennuyante, la personne elle est là avec le monsieur-là, avec le perroquet et tout, des fois, c'est des pubs qui m'attirent et je peux manger le truc, si la pub elle m'attire pas, ben je peux pas manger la chose* ». Fama reconnaît n'avoir jamais goûté ce fromage.

Comme tous les autres adolescents, ceux d'origine ouest-africaine consomment du fromage transformé : sur les pizzas, dans les gratins ou les quiches. Dans les pâtes ou le riz en revanche, ils préfèrent « une sauce » plutôt que du fromage râpé. Cette sauce est le plus souvent préparée

28 CSP supérieures, ou alors, par les mères dont l'enfant est en surpoids

29 « *Déclinaisons lactées dans l'assiette turque* », in Les Cahiers de l'OCHA n°14, 2009, Paris, pp. 1 34-139

30 Probablement le Saint Paulin.

31 La Tome noire.

www.lemangeur-ocha.com – *Les produits laitiers dans les familles ouest-africaines à Marseille*, analyse transversale (1999-2009), par Julie Lioré. Mise en ligne : 28 Janvier 2010.

avec de la sauce-tomate, des oignons, un « cube » (cube-or) et/ou de la sauce Maggi arôme, ingrédients de base des sauces des plats « africains ». Mamadou (12 ans) explique qu'il mange ses spaghettis « avec de la sauce sénégalaise, y a beaucoup de viande dedans et c'est de la sauce rouge [à base de concentré de tomates] ». Les mères n'achètent pas, ou « rarement, en dépannage » (Mme N.), des sauces prêtes à l'emploi vendues dans le commerce.

Tout comme leurs enfants, les parents nomment les fromages par leurs marques, voire par leur aspect. « *Le petit carré, je me rappelle plus... Le Kiri, c'est mon fils qui adore ça, et camembert aussi* » (Mme C.). Madame D. explique que ses enfants aiment « *le Président, je sais pas comment ça s'appelle, je mange pas* ». On constate deux écoles parmi les adultes, ceux qui aiment et ceux qui n'aiment pas du tout le fromage, à la limite du dégoût. Madame G. (1999) explique qu'elle est « *la patronne du fromage, j'aime bien le fromage, c'est lui [son mari] qui mange pas, lui, il a horreur du fromage, il mange aucun. Moi j'aime bien le gruyère, j'aime le camembert, le Kiri, les chèvres, j'adore ça !* ». Elle taquine son mari, en lui disant qu'il « *rate quelque chose* » en n'aimant pas le fromage. Madame G. est la seule à avoir mentionné le fromage de chèvre parmi tous les adultes, adolescents et enfants rencontrés. Les chèvres en Afrique servent davantage pour leur viande que pour leur lait, sauf chez les groupes nomades ou semi-nomades comme les Peul-s par exemple. En Afrique pourtant, « *on pourrait en faire du fromage de chèvre, y a des chèvres* » (Mme P.). Madame G. explique : « *Moi j'aime bien les cuisines africaines, mais ici, y a aussi des cuisines que j'aime, des fois, quand tu pars en Afrique, y a des mangers ici qui te manques aussi, par exemple le fromage, ça me manque en Afrique !* » dit-elle en riant. Comme elle, Mesdames F. et A. aiment aussi le fromage. « *Moi j'ai déjà goûté le gruyère, le Kiri, Vache qui rit, j'aime pas le camembert, j'aime un peu mais pas très très* » (Mme F., 1999).

L'ambivalence à propos du fromage constatée chez les adolescents touche aussi les parents. Le propos le plus virulent sur le fromage a été celui de Monsieur L., en 1997 : « *Le fromage on a le droit mais il faut regarder si y a pas graisses d'animal, mais moi naturellement j'aime pas le fromage, je supporte pas, surtout le gruyère, déjà je mange pas de pizza, si je mange la pizza, il faut que ce soit aux anchois, aux fruits de mer, tout ce que, n'importe quoi qu'on peut me donner et qu'y a du fromage, je vomis tout, obligé, mon organisme y supporte pas, déjà d'y penser... Par contre, les fromages moins forts, le Kiri, je mange mais j'aime pas, il faut pas que j'en mange trop, si j'en mange trop, je commence à cracher, une petite tranche du Kiri, je mange c'est bon, mais si je mets dans le pain, et je mets beaucoup, je mange et après je commence à cracher, et ça me donne envie de dégueuler, mais par contre le gruyère, rien qu'un petit truc comme ça, c'est bon, c'est comme si j'avais mangé un kilo ! Et comme fromages, ce que je peux manger, et manger jusqu'à deux tablettes ou même trois tablettes, c'est que Vache qui rit, mais à part ça, parce que c'est pas trop fort, à part ça, plus rien d'autre* ». Le dégoût est manifeste, mais il est aussi l'expression d'un cas particulier.

A propos des fromages dits « ludiques » enfin, ils sont perçus par tous les adolescents, d'origine ouest-africaine compris, comme étant des produits « pour les petits », tels les Petits-suisse d'ailleurs (cf. *supra*). Même pour Mamadou (12 ans) : « *Pour moi, y a rien qui change, ça reste du fromage* ». Fama (13 ans) explique à propos de ce type de fromage : « *Je pourrais pas dire que j'adore, mais j'aime bien* ». Et Mariama (15 ans) préfère « *manger un fromage comme ça que tout simple* ». Dans son analyse sur l'aspect des aliments, qui prime sur le goût des adolescents, Christine Rodier (2009) conclut : « *La forme de l'objet alimentaire [...] influence les choix alimentaires* ». Les fromages ludiques de marque, et non pas premier prix, ne figurent pas parmi les habitudes alimentaires dans les familles ouest-africaines. Tout d'abord, leurs prix dissuadent les mères, déjà peu familiarisées avec la variété des fromages classiques. Aussi il s'agit-là d'une habitude de consommation des cadets plutôt que de leurs aînés qui ont, disent-ils, « *passé l'âge* ».

6. Beurre et crème fraîche diabolisés

Le beurre est, après le lait, le produit laitier de référence pour le petit-déjeuner (1999 / 2009). Il est consommé sur du pain, avec ou sans confiture, voire avec du Nutella par dessus. Par ailleurs, certains adolescents ont révélé être « agacés » de bon matin, par le beurre « trop dur » à étaler sur du pain frais au petit-déjeuner.

Mais si la plupart des adolescents, toutes origines confondues, mettent du beurre sur leurs tartines, beaucoup considèrent que ce produit est « trop gras » et qu'il figure au palmarès des aliments qui font le plus grossir. Le beurre est d'ailleurs souvent considéré comme étant plus gras que l'huile. Les aliments jugés « gras » par les adolescents peuvent être rejetés car susceptibles de déstabiliser l'image qu'ils veulent renvoyer (Rodier, 2009). Le beurre est diabolisé, tant par les ados que par leurs mères. « *Le beurre, ça fait des kilos* », explique Madame K. (Sénégalaise, diabétique), « *Exit, de toutes façons, c'est trop gras* » (mère française d'origine italienne). Ou encore, « *il n'y en a jamais à la maison* » (mère française d'origine arménienne). A la limite, on consomme du « *beurre à l'eau* » rapporte Silvio (15 ans), autrement dit, du beurre allégé.

La consommation de beurre peut faire l'objet de recommandations de la part des mères ouest-africaines. « *Ma mère toujours elle me dit 'restreins-toi parce que, après, quand tu seras grande, tu auras du cholestérol', elle me dit ça* » (Fatou, 18 ans). Pourtant, Fatou et ses soeurs en mangent « *beaucoup* », et notamment sur du pain, non pas au petit-déjeuner qu'elles ne prennent pas, mais au goûter. La baguette est divisée en trois, et chacune tartine généreusement leur pain de beurre. En revanche, comme le fromage râpé, les pâtes ne sont pas consommées avec du beurre, mais une sauce tomate, maison ou industrielle (cf. *supra*). Fama (13 ans) « *n'aime pas trop les pâtes au beurre* ». En revanche, elle tartine de beurre ses sandwiches au « *jambon de poulet ou de dinde [halal], je le mange avec du pain et du beurre, souvent* ».

La crème fraîche est considérée comme aussi « grasse » que le beurre par les mères ouest-africaines, tout comme par leurs enfants. La crème fraîche ne semble pas utilisée pour un autre plat que le tiakri (cf. *supra*), crème fraîche qui rend d'ailleurs le tiakri si « riche »...

7. Consommation indirecte de produits laitiers

Dans les familles ouest-africaines, le mot « croissant » est souvent employé (1999 / 2009) par les parents comme par leurs enfants : à propos du petit-déjeuner, du goûter ou d'en-cas. Cette terminologie vaut, semble-t-il, pour les différentes viennoiseries existantes. Ces « croissants » sont le plus souvent achetés par les parents en grande quantité dans les grandes surfaces ou, plus rarement parce que plus coûteux, dans une boulangerie.

Si les « croissants » sont consommés le plus souvent au petit-déjeuner, ils le sont aussi au moment du goûter, et notamment avec du Nutella. « *J'adore le Nutella avec le croissant* », confie Fama (13 ans), « *mais ma mère, elle veut plus qu'on en mange, elle veut qu'on mange le matin le croissant avec le Nutella, parce qu'après, on mange pas le soir parce qu'on met beaucoup de Nutella* ». C'est le père, dans ce cas, qui « *avant de venir nous chercher [à l'école], il achète, et il nous le passe* ». Chez Absa D. (17 ans), c'est « *ma mère, elle achète pour ma petite soeur* », mais Absa en prend de temps en temps pour son petit-déjeuner, qu'elle avale en route vers le lycée. Dans la famille K., le père travaillait jusqu'à encore quelques mois et sa retraite anticipée³² sur les bateaux SNCM en qualité de cuisinier. Régulièrement, il rapportait de grands sacs de croissants surgelés, conservés au congélateur et consommés – une fois réchauffés au four – en

32 plutôt que d'être licencié

www.lemangeur-ocha.com – *Les produits laitiers dans les familles ouest-africaines à Marseille*, analyse transversale (1999-2009), par Julie Lioré. Mise en ligne : 28 Janvier 2010.

en-cas à toute heure de la journée par les enfants. Aujourd'hui, les sacs de croissants sont achetés dans le commerce et la consommation a été réduite.

Les « galettes », autrement dit à Marseille les biscuits, sont un autre produit consommé au goûter, qui contiennent indirectement des produits laitiers : du beurre, voire du lait. Ceux-ci sont le plus souvent achetés par les adolescents. « *Quand je suis sortie de l'école, les paquets de gâteaux, c'est moins cher, c'est pour ça, avec mes copines on réunit nos sous et on achète et voilà* », explique Fatou (18 ans). En effet, une viennoiserie achetée individuellement coûte plus cher qu'un paquet de biscuits payés à plusieurs. Cette stratégie est mise en place par tous les adolescents d'une manière générale.

Plus souvent que leurs mères, les filles préparent des « desserts français » – gâteaux, cakes, crêpes, flans – autre manière de consommer indirectement des produits laitiers. Cela requiert du temps, aussi les pâtisseries sont-elles plutôt confectionnées le dimanche ou pendant les vacances. « *On en fait plutôt le week-end* » dit Fama (13 ans). Madame M. confirme : « *Si j'écoutais ma fille [12 ans], je ferais des gâteaux ou des crêpes tous les jours !* ». En son absence, il arrive à sa fille d'en préparer elle-même et de vider ainsi conserves de lait ou de farine.

Le gâteau le plus préparé dans ces familles est celui « au yaourt ». Les mères ne sont pas toujours familiarisées avec ce type de préparation culinaire. Une mère de famille sénégalaise expliquait, en 1999, qu'elle faisait de temps en temps des crêpes, le seul « *dessert français que je fais* » avait-elle précisé. En revanche, les filles savent où chercher les recettes – « *J'ai pris la recette sur l'ordinateur* » (Fama, 13 ans) – et comment les réaliser. Les soeurs C. sont parties du livret de recettes de l'appareil multi-fonctions (cuisinier vapeur, mixeur...) acheté par leur mère, pour confectionner des îles flottantes : « *On s'est lancées et c'était très bon.* » (Absa C., 16 ans). Les enfants et les adolescents sont beaucoup plus amateurs que leurs parents des gâteaux et autres pâtisseries.

Les Actimel ou équivalents sont peu, voire pas consommés dans les familles ouest-africaines, alors qu'ils le sont largement dans d'autres populations³³. Les parents considèrent ce type de produits comme étant superflu, et surtout cher. Toute la famille N. – la seule de toutes celles rencontrées – en prend un le matin, sauf Fama (13 ans) : « *J'aime pas les Actimel, ça a un goût bizarre, ils font des pubs qui renforcent les os, mais je crois pas trop quoi... Mais ma soeur, elle boit tous les jours des Actimel et elle est toujours malade alors...* ».

Le chocolat, en revanche, fait l'unanimité chez les enfants et les adolescents, contrairement à leurs parents qui en consomment peu, voire pas du tout. C'est surtout le chocolat au lait qui est prisé. « *Moi, je préfère le chocolat au lait... le chocolat blanc, un peu, le chocolat au lait, beaucoup, et le chocolat noir, pas trop* » (Fama, 13 ans). Mariama (15 ans) « *préfère quand on sent plus le lait, pas le chocolat noir* ». Quant au Nutella, on en trouve un pot – rarement d'une marque discount, les adolescents font la différence, contrairement à beaucoup d'autres produits – dans presque toutes les familles visitées. « *J'aime beaucoup, beaucoup le Nutella, ma mère, la dernière fois, elle a acheté trois pots de Nutella* » (Fama, 13 ans).

Les glaces, enfin, sont assez souvent consommées, notamment l'été et au *fast food*. Fama (13 ans) n'en mange « *que l'été, en hiver, je crois pas trop que j'aimerais manger des glaces* ». Mariama et Mamadou, par exemple, sont autorisés à aller au McDonald's seulement pour leurs glaces lactées. Les glaces semblent l'en-cas idéal de l'été et sont perçues comme étant rafraîchissantes, bien qu'à base de lait, au chocolat ou au caramel, et souvent très sucrées. Leurs équivalents aux fruits (sorbets) sont, en revanche, bien moins prisés.

33 données AlimAdos

www.lemangeur-ocha.com – *Les produits laitiers dans les familles ouest-africaines à Marseille*, analyse transversale (1999-2009), par Julie Lioré. Mise en ligne : 28 Janvier 2010.

Quant aux aliments ou aux plats à base de produits laitiers de saveur salée, l'on trouve notamment les pizzas recouvertes de fromage râpé, les cordon-bleus (halal pour les musulmans) qui dissimulent une épaisseur de fromage fondu entre la panure dessus et la viande dessous, ou encore les gratins de légumes ou de pommes de terre, et leur généreuse béchamel gratinée au fromage râpé.

Tous ces produits contiennent plus ou moins de lait, de fromage, ou encore de beurre. Ils trouvent largement leur place dans le bol alimentaire des enfants et des adolescents d'origine ouest-africaine. Amadou-Moustapha Diop³⁴ écrivait en 1996, à propos des Manjak-s et qui s'applique aussi aux autres groupes (Soninké-s, Wolof-s, etc.) : « Les enfants nés ou élevés en France bénéficient très souvent d'une alimentation spéciale [contrairement à la génération de leurs parents, ndlr], proche de celle des enfants du milieu ouvrier français : le menu est composé de pâtes, de légumes et de produits laitiers ».

Conclusion

Les produits laitiers dans les familles ouest-africaines : une question d'habitudes, mais aussi de budget

Les parents ouest-africains consomment bien moins de produits laitiers que leurs enfants : par goût, par habitude alimentaire et compte tenu de leur registre culinaire. D'une manière générale, les deux générations, qui vivent pourtant sous le même toit, ne partagent pas toujours les mêmes plats, et encore moins les mêmes goûts. La transformation des goûts s'est opérée à plusieurs niveaux, et s'est accrue en 10 ans : au restaurant scolaire de l'école, où les élèves demi-pensionnaires mangent ce qui est décidé par les commissions menu de l'établissement, elles-mêmes élaborées le plus souvent à partir des recommandations nutritionnelles en vigueur (PNNS³⁵, entre autres). Les copains ensuite, auxquels la conformité est le plus souvent de rigueur³⁶. Enfin la télévision, qui vente toujours plus de plaisir à consommer tel ou tel produit. Même si les adolescents d'origine ouest-africaine et leurs familles n'y sont, le plus souvent, pas sensibles, l'influence de la télévision et ce qu'elle véhicule chemine dans les représentations, plus encore que dans les pratiques réelles. Toutes ces influences façonnent, et façonneront encore la consommation, les représentations et les préparations culinaires à base de produits laitiers, comme celles des autres catégories de produits alimentaires.

Quant au budget à proprement parler, nous l'avons vu au fil de cette analyse, les différents produits laitiers sont, le plus souvent, des premiers prix de supermarchés souvent discounts³⁷, hormis quelques exceptions comme le Kiri pour les produits laitiers, ou encore le Nutella. La question d'une alimentation « bio » ne se pose pas. Si aujourd'hui les parents savent approximativement de quoi il est question (ce qui n'était pas le cas il y a 10 ans, hormis dans les familles de milieu plus favorisé), la plupart considère les produits issus de l'agriculture biologique comme étant « *trop cher pour ce que c'est* ». Madame M. poursuit : « *Je ne sais pas à quoi ça rime, je vois pas quelle utilité, je pense que c'est plutôt finance tout ça* [sous-entendu une arnaque], *le bio c'est bien d'accord, mais c'est cher pour ce que c'est, c'est vraiment cher* ». Si de rares produits « bio » apparaissent dans les cuisines, le lait par exemple, ils font partie d'une récente initiative de gammes de supermarchés qui ont développé leur propre marque « bio ». La catégorie socioprofessionnelle des parents, en l'occurrence moyennes ou supérieures, est un facteur opérant dans la mouvance d'une éthique de consommation raisonnée. Quant aux adolescents, ils sont nombreux à penser comme Fama (13 ans) : « *Le bio ? Je m'en fiche un peu* ».

34 *Société Manjak et migration*, Service National des Communautés Africaines, Paris

35 Programme National Nutrition Santé

36 constat plus juste pour les 13-16 ans que pour les 17-19 ans (AlimAdos)

37 en grand nombre dans le Centre-ville de Marseille comme dans sa périphérie

www.lemangeur-ocha.com – *Les produits laitiers dans les familles ouest-africaines à Marseille*, analyse transversale (1999-2009), par Julie Lioré. Mise en ligne : 28 Janvier 2010.

Ces différents constats concernent autant les produits laitiers en tant que tels (lait, yaourt, beurre) que transformés et présents dans les produits ou plats industriels (pizza, « croissants »). C'est là une question d'habitudes alimentaires ou, comme l'explique Mamadou (12 ans) : « *On achète les mêmes choses, même si y a des nouvelles choses qui sont sorties, on prend les mêmes choses* ». Il s'agit de registres culinaires, mais aussi de budget, « *surtout maintenant, on achète les premiers prix sinon, on s'en sort pas* » déplore Madame M. Au-delà des difficultés économiques que connaissent les familles, le plus souvent nombreuses (de 3 à 7 enfants), leurs dépenses portent davantage sur l'investissement social (cérémonies religieuses ou « traditionnelles » tels les baptêmes, mariages, etc.), ou encore immobilier (construction d'une maison familiale « au pays »). En définitive, le budget de l'alimentation représente souvent la plus petite part des dépenses familiales, comme dans de nombreuses familles (toutes origines culturelles) de catégories socioéconomiques moyennes ou défavorisées.