

Grignotages et jeux avec les normes

Une ethnographie des comportements alimentaires enfantins à Paris et à Rome

Nicoletta Diasio¹

Petits plaisir, petites faims, petites bouchées : cet article constitue une exploration autour de ces petits riens qui nous mettent au cœur de logiques alimentaires qui ne sont pas nutritionnelles, mais sociales. Souvent interprété comme une infraction à la règle alimentaire et un signe de gastro-anomie (Fischler, 1979), le grignotage enfantin permet d'explorer cette boîte noire où se fait l'alchimie mystérieuse entre représentations, décisions, pratiques. Les négociations sur les barres, bonbons, goûters resituent l'enfant au cœur d'un jeu d'arbitrages où s'affrontent plusieurs logiques – parentales, médicales, scolaires, médiatiques, amicales – et montrent son rôle prépondérant dans la sélection et la manipulation de différents codes, qu'ils soient alimentaires, relationnels, ou communicationnels.

Je vais aborder ces jeux avec la norme à partir d'un travail ethnographique et comparatif sur les grignotages des enfants de 7 à 10 ans à Rome et à Paris, mené entre 1997 et 1999². Un petit univers composé d'une dizaine de famille dans chaque quartier : cette échelle réduite m'a permis une « participation observante », pour reprendre l'expression de Wacquant (2000), afin d'être au plus près des corps et des objets, dans une recherche qui porte sur des gestes qu'on croit échapper à toute convention sociale pour se plier uniquement aux impératifs du désir individuel. Friandises, petits trucs, goûters, *merendine*, *cose belle* et *buone*, *sfizi*, les mots pour définir ces prises de nourriture ne manquent pas, elles sont bel et bien installées dans les pratiques quotidiennes. Mais peut-on les soustraire à la facticité rhétorique des automatismes et du hasard pour les recontextualiser dans l'ensemble des comportements alimentaires ? Et qu'est-ce qu'elles peuvent nous raconter sur la façon dont les enfants incorporent, en mangeant des exceptions, les frontières entre conduites permises ou interdites, entre jeu et aliment, entre temps institutionnel et temps personnel, entre espace domestique et public, entre codes de communication ? Est-ce que les grignotages constituent une atteinte au « rituel » alimentaire ou une façon de montrer et de refonder son enchevêtrement complexe avec les pratiques sociales quotidiennes ? Dans un parti pris ethnographique, je commencerai d'abord par décrire les lieux de la recherche, pour ensuite montrer les variations autour du « vrai » repas et redonner des contours à ses entorses.

¹ Nicoletta Diasio est Maître de conférences à l'Université Marc Bloch à Strasbourg, Laboratoire Cultures et Sociétés en Europe, UMR 7043. Elle est spécialiste notamment de l'anthropologie de l'enfance et de la consommation et de l'anthropologie du corps et de la santé. Elle a dirigé la publication de "Au Palais de Dame Tartine. Regards européens sur la consommation infantile", chez l'Harmattan en 2004. Nicoletta Diasio est l'un des chercheurs du CNRS impliqués dans AlimAdos, la recherche de l'Ocha sur les adolescents qui se déroule en Alsace et en Paca, elle est responsable scientifique de l'équipe des chercheurs travaillant en Alsace. Pour plus d'informations sur AlimAdos, voir <http://www.lemangeur-ocha.com/actualites/actualites/135/>. Pour contacter Nicoletta Diasio : nicoletta.diasio@misha.fr

² Cette recherche post-doctorale, sous la direction de D. Desjeux (Paris V-La Sorbonne-CERLIS), a bénéficié d'une bourse de l'Institut Français pour la Nutrition. A Rome ont été rencontrés 14 enfants et leurs parents, soit au total 10 familles. Un des traits remarquable de cet échantillon est la large extension de la famille aux grands-parents des deux bords, surtout aux grand-mères, aux oncles et tantes du premier et second degré.

Deux mondes en miroir

Rome et Paris : deux capitales et chacune empreinte, à sa manière, du labeur de l'histoire et des hommes. Ma recherche se situe plus modestement dans deux quartiers : le Torrino à Rome, le Marais à Paris. Il s'agit de deux mondes différents, mais la population que j'ai choisi d'y étudier a les mêmes caractéristiques socio-économiques (cf. note 1). Toutefois l'un périphérique, l'autre au centre ville, ils supposent des modalités de domestication et d'appropriation de l'espace qui ne sont pas sans conséquence sur les comportements des enfants.

On pénètre au Torrino nord par deux voies : la première longe le quartier "bourgeois" de l'EUR, la seconde un vaste terrain vague entre la cité HLM de Decima, et une voie qui, entre ronces et pins maritimes, s'enroule jusqu'à Mostacciano, quartier de villas résidentielles : le jour elles abritent les bureaux communaux, la nuit les carrousels des transsexuels qui illuminent la route, seins et paillettes, croupes et talons hauts. L'habitat où s'est déroulée cette recherche est au sommet d'une petite colline. D'en bas, en arrivant, il ressemble à une forteresse compacte blanche, se découpant sur le sommet d'une pente un peu aride, close d'un muret où ressort un tag bleu et rouge, à moitié couvert de lierre et de branches tombées d'un rang de cyprès. Les rues qui le composent évoquent des lointains célestes : *piazza del Sole*, *via delle Costellazioni*, *via degli Astri*, *via dell'Orsa Maggiore* (place du Soleil, avenue des Constellations, avenue des Astres, rue de la Grande Ourse,...), etc... C'est un quartier neuf au sud de Rome (les premiers établissements remontent à 1993), une des citadelles aux noms évocateurs - *Poggio del Sole*, *Fonte Meravigliosa*, *Ottavo Colle* (Coteau du Soleil, Source des Merveilles, Huitième Colline) - d'échos virgiliens qui suscitent l'image d'une nature non contaminée : l'éloignement du centre paraît ainsi un choix plutôt qu'un destin. Le « centre » auquel il se réfère n'est pas la Rome baroque, mais le quartier de l'EUR, construit à l'époque mussolinienne, fait de grandes artères droites, d'espaces verts, de marbres éblouissants, d'horizons ouverts vers la mer de Rome. Le modèle auquel il se réfère est lui-même une exception dans la structure urbaine romaine. Satellites d'une exception, ces nouvelles citadelles cultivent le sens d'une différence ; ici l'identité de quartier est très forte et l'isolement et la difficulté des premiers temps (la vie parmi les chantiers) ont créé des liens de réciprocité entre les habitants. Souvent cernés de champs abandonnés, ils ont grandi sur des terrains vagues taillés au milieu d'espaces verts et entre des chantiers en cours, soit de cités HLM, soit d'infrastructures, comme régurgités par une terre qui n'a pas fini d'absorber la présence humaine. La construction récente et la distance de la cité historique ne doivent néanmoins pas leurrer sur l'importance de ces quartiers : les prix élevés et une forte mixité sociale en font un quartier résidentiel où se côtoient professions libérales, employés et artistes.

Suite de la note 2 : Sont également remarquables par comparaison avec l'échantillon français l'âge tardif des parents, et le nombre plus réduit d'enfants par couple, deux "vérités" statistiques. Quatre couples sur dix sont "séparés" (en Italie, il faut être judiciairement "séparés" pendant trois ans pour avoir le droit de demander le divorce; aucun des informateurs n'a ce projet, on ne divorce que pour se remarier), un seul exemple de famille recomposée. A Paris, dans le Marais, ont participé à l'enquête 11 enfants et leurs parents, soit au total 9 familles. Dans cet échantillon, la famille est nucléaire : les grands-parents sont absents, les cousins et oncles aussi, mais les enfants sont plus nombreux. Les ménages sont plus instables, cinq informateurs sur neuf ont vécu plus d'un divorce et vivent en famille recomposée : par rapport aux informateurs romains, l'échec conjugal n'est pas rédhibitoire et on s'engage avec moins de réticence dans une autre tentative de vie de couple. L'âge des parents est moins élevé que dans l'échantillon italien. Plus que la relation verticale et transgénérationnelle domine, dans ce contexte, la communauté horizontale des amis, des demi-frères et sœurs, des voisins. Dans les deux contextes, les informateurs sont du même milieu socioprofessionnel : communication, édition, spectacle, médecines parallèles, artisans. Le niveau d'études est moyen ou supérieur.

Le Marais aussi cultive une différence, mais elle est inscrite au cœur de la ville : à part la Seine, les frontières qui le délimitent ne se fondent pas sur des fractures de l'urbanisme, mais s'intègrent dans la continuité physique des quartiers environnants (Bastille, République, Beaubourg). Peut-être à cause de son ancienneté (les premières habitations remontent au Moyen Âge), ou parce qu'imprégné du souvenir des communautés religieuses qui s'y sont réfugiées (d'abord les templiers, puis les juifs), ou encore parce que les arcades qui rythment la place des Vosges rappellent de près l'architecture des villes italiennes, ce quartier est particulièrement aimé par les Italiens qui visitent Paris. Et si on s'aperçoit rapidement de la segmentation interne entre ce que les Parisiens appellent les villages qui le composent, les rues commerçantes, la zone des bars de nuit et des boîtes gay, les grossistes du prêt-à-porter pour hommes, ce qui reste des vieilles boutiques d'artisans et l'enceinte de la rue des Rosiers qui constitue à elle seule un monde à part, ce n'est que plus lentement qu'on apprend à y habiter. Les frontières entre quotidien et festif restent floues dans un quartier aussi touristique, surtout quand le travail coïncide avec l'observation et le discours ; loin des voies droites et larges de l'EUR, ses ruelles se prêtent à la flânerie, à la marche : *un quartiere a misura d'uomo*, un quartier à mesure humaine, dit-on en italien, et disent les transalpins qui l'habitent. En même temps ces mondes parallèles, qui se côtoient sans s'intégrer renforcent le sentiment d'une vie sous vide, telles des conserves en boîte. Dans ce quartier « chic et mode » où s'échangent images et simulacres, on croit ressentir cette atmosphère de « *sobborgo che pare/ continuamente/ in una giornata/ di decomposta fiera* » (faubourg qui paraît/ continuellement/ en une journée de fête décomposée, G. Ungaretti, 1916, 1981 : 8)³.

Ces deux mondes ont été mis en miroir : lieux de l'enquête, leur description permet au lecteur de recontextualiser l'environnement où les données ont été collectées. Ils constituent aussi des machines à produire des agrégations et des appartenances, contribuant à une mise en espace des corps, des aliments, des relations entre acteurs. Leur spécificité - architecturale, sociale, historique – en fait des lieux précis : ni Rome, ni Paris, et encore moins l'Italie ou la France, ils dessinent les contours de mon enquête, en fixent les limites et les points de pertinence.

Dîner familial, dînette des enfants, goûters crêpes : variations autour du «vrai» repas

1) Q. Quand manges-tu durant la journée ?

R. Au petit déjeuner on mange du pain et de la confiture, du lait, des biscuits, du pain avec du Nutella. Le goûter de dix heures à l'école se fait avec un biscuit au chocolat. Au déjeuner on mange des pâtes à la sauce tomate, de la viande, des frites. Au goûter de quatre heures on peut manger la même chose qu'à dix heures, et au dîner la même chose qu'au déjeuner (Luca, 8 ans, Rome).

2) Q. Quand manges-tu dans la journée ?

R. L'après-midi ou au goûter, le soir.

Q. Et au déjeuner ?

R. Oui.

Q. Quoi ?

R. Ca dépend des fois (Patrick, 8 ans, Paris).

Cette différence dans la verbalisation, la structure du discours, la succession des repas, la construction sociale du temps et le caractère plus ou moins défini des aliments ne reflète pas seulement deux personnalités. Ils sont le signe de deux modes tout aussi socialement déterminés d'organisation des repas et de formalisation des règles qui y

³ Ces descriptions ne se veulent ni objectives, ni scientifiques; je les revendique pourtant comme une partie de mon matériel d'enquête : non pas parce que séduite par le jeu de mes propres sensations, mais par le constat de leur inévitable interférence dans la construction de la relation de terrain et de la définition des résultats.

président. L'enfant parisien, plus laconique, est extrêmement présent en tant qu'individu, la forme, très peu. Il ne nomme qu'un repas "formel", le plus informel de tous, le goûter, entre deux temps de convention, l'après-midi et le soir, et ce dans une absence totale de limites temporelles : "au goûter, le soir" peut s'entendre comme deux prises de nourritures différentes, l'une à l'heure du goûter, l'autre à celle du dîner, ou comme un repas unique, le goûter, pris le soir. Il ne mentionne aucun repas avant le goûter, et n'accepte que du bout des lèvres, ("oui") de reconnaître qu'il déjeune. Au point de vue des rythmes, "ça dépend des fois". Contextualisée dans l'ensemble des pratiques, cette affirmation prend son sens. Comme Jérémie, un de ses amis, Patrick ne prend pas ou peu de petit déjeuner; il arrive souvent qu'il ne demande pas à apporter de goûter à l'école, et tous deux "sautent" assez souvent la cantine, parce que c'est possible (transgression !) : ils disent alors qu'ils n'aimaient pas ce qu'on y servait. Ils rentrent donc alors affamés de l'école et là, les pratiques diffèrent. Le père de Jérémie, qui travaille à la maison, ne cuisine pas, et l'enfant mange des barres industrielles, des cacahuètes et des biscuits apéritifs qu'il trouve à la cuisine en attendant sa mère qui rentre à 19 heures et prépare un dîner chaud *pour la forme* (elle se plaint du manque d'appétit de "ses hommes"). Patrick, en rentrant, trouve soit sa mère, qui travaille dehors trois soirs par semaine et lui donne un goûter, jus de fruit et biscuits biologiques, ou un gâteau fait maison, et lui sert un dîner, chaud, vers huit heures, qu'il consomme généralement seul ou avec son frère; soit il rentre chez son père (divorcé), qui cuisine un dîner chaud à cinq heures et demie. La raison de cette dernière pratique est que son frère (11 ans, hors échantillon) a toujours faim, à condition que ce ne soit pas à une heure de repas (il n'est pas unique en son genre, et son attitude éclaire celle de son frère) : il refuse de dîner à l'heure du dîner.

Luca, l'enfant romain, n'utilise pas le registre personnel : sa réponse toute entière, elle-même plus structurée, consiste en une description circonstanciée et péremptoire de la norme : sauter un seul des cinq repas paraît impensable. Chaque repas a son nom et son heure. Le recours au mode impersonnel ("*si fa*"..., notre "*on*") marque l'extériorisation d'une habitude et la rigidité de la règle de catégorisation du temps par rapport à l'alimentation. La différenciation en trois repas sucrés et froids et deux salés et chauds est claire, mais à l'intérieur de celle-ci, celle entre les deux *merende* ou entre les deux repas chauds est inexistante. Les horaires sont fixes, les contenus peu variés. La socialisation est totale : "*on*", ce n'est pas moi seul, la forme-catalogue utilisée reflète une plus grande clarté du rapport entre formel et informel, et une intériorisation de l'injonction portée par les parents. Cette systématisation ne correspond cependant pas exactement à la réalité observée. Son comportement varie par rapport à cette scansion en repas : son petit déjeuner est beaucoup moins abondant que dans la description, et sa *merenda* de quatre heures, prise à la sortie de l'école, autrement dit toujours après quatre heures et demie, se prolonge de façon malléable jusqu'à six heures et demie. Il prend son dîner à la maison, vers huit heures, avec sa mère, qui lui prépare un plat différent de ce qu'il a mangé à la cantine (généralement des pâtes et des légumes, car elle considère qu'ils mangent déjà trop de viande à l'école)⁴ ou encore avec son père, qui ne vit plus au foyer, mais rentre dîner et passer le soir avec lui trois fois par semaine environ. Luca déteste manger seul.

A l'EUR les repas principaux sont essentiellement trois : le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner. Le goûter est réservé aux enfants jusqu'à la fin du primaire, alors que le petit déjeuner a de plus en plus un caractère familial : le café au lait ou le thé avec des biscuits, du pain ou des céréales, chez soi, le *cappuccino e cornetto* (cappuccino et

⁴ Les parents romains sont informés à l'avance du programme hebdomadaire de la cantine pour qu'ils puissent faire la cuisine en conséquence. NDLR : Normalement les parents parisiens aussi.

croissant) au café, font partie des habitudes alimentaires. Un repas est tel s'il est consommé collectivement et suivant une chaîne ininterrompue de gestes : faire la cuisine - plats chauds -, préparer la table, manger ensemble, débarrasser, laver, ranger. Le problème de l'horaire préoccupe les mères romaines, ainsi que la succession des services à l'intérieur d'un même repas : l'essence du rituel est un enchaînement normalisé de gestes préconçus, de temps et de lieux.

Cette ordonnance est liée à un système d'interdits qui séparent le repas et la cuisine d'une corporalité et d'un monde extérieur vécus comme contaminants et dangereux. Les aliments ne se mêlent ni ne se confondent. La cuisine italienne met peu l'accent sur la réunion des goûts - sucré, acide - les services sont présentés en succession, les pâtes - *il primo* - ne se mangent pas avec la viande ou le poisson - *il secondo* -, et enfin la même assiette ne peut être utilisée pour deux mets différents. Le contact direct entre corps et nourriture est soigneusement évité : ce qui entre en bouche ne peut avoir été touché par les mains, mais doit passer par la médiation d'un papier ou d'un couvert. Devoir porter la baguette de pain "nue", ou à plus forte raison sous l'aisselle, est un traumatisme classique de l'Italien découvrant la France : le pain doit être enveloppé entièrement de papier épais, ou placé dans un sac fermé. En revanche, à table, le pain s'émiette, on joue avec les miettes, on peut même, comme transgression, tirer des boulettes de mie, mais ces actes prennent leur sens dans le cadre d'une action partagée. Plus dérangent encore serait de toucher de la nourriture avec des parties du corps qui ne seraient pas les mains ou la bouche : la tête (à la cuisine, on ne se peigne ni on ne s'essuie les cheveux ⁵), mais aussi les bras, ou pire, le nez ou les pieds. Une autre médiation s'impose entre la nourriture et les objets qui n'ont pas été uniquement voués au contact alimentaire : par exemple, manger sans mettre une nappe ou un set de table là où ont été posés des livres, de l'argent ou les commissions, est malpropre. Le repas est donc protégé de tout contact direct avec le monde extérieur. Cette méfiance entoure aussi la cantine, considérée comme un mal nécessaire : on ne sait pas exactement « qu'est-ce qu'ils mangent », mais surtout « comment le repas a été préparé » et « de quelles mains ». Roberta, (42 ans, assistante sociale), mère de Matteo 9 ans, lui prépare un dîner « spécial », à savoir plus abondant ou composé de mets consolateurs, quand il est obligé de déjeuner à la cantine (deux fois par semaine). Un dernier principe d'exclusion concerne les commensaux entre eux. Le couvert est individuel, la serviette est personnelle et même l'usage du rouleau essuie-tout ou des serviettes en papier facilite le travail ménager tout en conservant le principe de séparation : le rouleau, par exemple, n'est pas laissé à disposition des convives qui en auraient besoin, mais "pré-taillé" et plié, puis disposé à chaque place à la place de la serviette habituelle.

Cet enchaînement n'a du sens que dans le cadre d'une action socialisée. Considéré comme *l'unique moment où la famille est réunie* (littéralement : "unie"), temps/lieu de la parole, de l'échange et de la confrontation, le repas, et surtout le dîner, constitue *un rituel toujours plus menacé par la télé* et par l'allongement des horaires de travail qui contraignent les interviewés à faire manger enfants et parents séparément. Et *si on ne mange même plus ensemble, quand se voit-on, que reste-t-il ?* (Davide, 48 ans, commerçant, Rome). L'accent sur la commensalité est aussi évident dans la pratique, très répandue, du double petit déjeuner :

Généralement je mange quelque chose avec les enfants, mais pas beaucoup, juste le café et deux biscottes; puis arrivée au bureau je sors avec les collègues et nous déjeunons au bar avant de commencer à travailler, que sais-je, un lait au café avec un palmier ou un croissant ? (Clara, 37 ans, secrétaire, Rome)

⁵ En France non plus (NDLR)

La quantité limitée de ce petit repas permet un dédoublement correspondant à deux formes de socialisation, familiale et professionnelle.

Dans le Marais semblent par contre dominer la mobilité alimentaire et un souci, partagé par les enfants et leurs parents, de libération des contraintes familiales. Chez Marie (36 ans, assistante sociale) chaque membre de sa famille est censé préparer seul son repas :

C'est une maison où personne ne cuisine; chacun se fait ce qui lui plaît. On prend son déjeuner quand on a faim, des frites au four, des plats surgelés prêts, saucisses, hamburger qu'on chauffe au four micro-ondes.

La table n'est mise qu'exceptionnellement, on pose à même le bois couverts et rouleau de papier au moment où on mange, ses amis faisant, selon elle, de même, ici et chez eux. Les fêtes et anniversaires donnent lieu à des buffets apéritifs améliorés : on mange chaud tous ensemble deux ou trois fois par mois, le plus souvent à la demande d'un enfant qui a invité des amis réfractaires à cette règle. En week-end la mère prépare parfois des repas, mais les enfants n'apprécient pas sa cuisine : *ils vont eux-mêmes chez Picard, au Franprix voisin, à la boulangerie et chez l'Arabe se chercher leur plat favori*, qu'ils mangent dans leur chambre, en particulier quand ils sont avec un copain ou une copine. Dans ce but, cette famille a institué un tiroir à argent où se sert qui achète à manger. Toutefois, l'observation montre que l'atomisme alimentaire ainsi décrit est alors moins individualiste : les enfants se rendent « ensemble » chez Picard ou l'« Arabe d'à côté », ils consomment leur plat, négociant entre eux le programme télé préféré.

Chez Agnès (39 ans, chanteuse), un plat chaud est préparé tous les jours - une soupe, des haricots, un hachis Parmentier - et les enfants préparent leur plateau qu'ils mangent à la cuisine ou dans leur chambre. La frontière entre repas et non-repas est floue : « *le seul vrai repas est souvent le déjeuner* ». Ce qualificatif appliqué à "repas" est très clair : on n'appelle "vrai" que ce qui commence à être faux, la tradition qui fuit entre vos doigts, le vrai travail, ce rêve de chômeur, la vraie famille, et la vraie vie, celle qu'on trouve chez Auchan. Ce seul « vrai » repas est, du point de vue des enfants interrogés, consommé à la cantine scolaire, plus flexible en termes de temps et de modes de consommation (et qui est parfois, on l'a vu, "sautée"), mais qui établit aussi une commensalité de type horizontal : le « vrai repas » est consommé avec ses pairs, ses copains ou ses frères et sœurs. Cette pratique se révèle dans l'expression répandue - et inexistante en italien - de « dînette des enfants » et elle résonne bien avec ce que d'autres, dans d'autres contextes, ont observé. Ainsi Singly et Chauffier (2000 :124-125) :

Claire (34 ans, études de Lettres), mère au foyer, s'occupe seule de ses enfants (7, 5 et 2 ans), son mari, cadre de banque, étant très pris. Elle déjeune seule à midi et dîne avec son mari le soir, trouvant trop éprouvant de partager ses repas avec ses enfants : « on ne mange jamais ensemble à la cuisine parce que d'abord on n'a que trois places, on ne pourrait jamais se mettre tous ensemble. Et puis Paul rentre trop tard, jamais avant huit heures (...) Moi je m'énerve, je m'occupe d'eux ; ils ne mangent pas super bien si je ne suis pas là à regarder sans arrêt à voir ce qu'ils mangent. Et j'ai besoin de me détendre, de parler avec Paul. Ils sont trop petits encore pour qu'on puisse dîner ensemble. Mais on fait ça le week-end ».

Le fait « bien manger » au moment « où ils ont faim » est aussi invoqué par Elie (47 ans, formateur), papa de Patrick, le garçon de huit ans qui dîne avec son frère à la sortie de l'école. Mais elle se traduit dans une séparation entre classes d'âges impensable dans le milieu romain, où le fait même d'avoir une cuisine qui ne pourrait pas accueillir tout le monde serait jugé inacceptable. Dans d'autres cas, cette habitude traduit une forme de démission, à savoir ne pas avoir de soucis éducatifs :

Manger avec les enfants c'est chiant, on a toujours à leur dire comment se tenir (Elie).

Explication que les enfants endossent et retournent dans une justification de leurs actions : *chacun a bien le droit de manger comme il lui plaît*, répond Lucile, 9 ans, à la suite d'une injonction parentale. Les enfants mangeant avant ou dans un autre endroit que les parents, les conflits sont moins fréquents qu'à Rome et les petits en mal de transgression vont chercher de plus en plus loin des actes susceptibles d'étonner les adultes :

Ce que j'adore c'est manger dans les toilettes pendant une heure : c'est mon endroit préféré (Patrick 8 ans).

Si, dans le Marais, le repas familial intergénérationnel semble remis en question, la nourriture ne garde pas moins une fonction rituelle s'exerçant dans des moments qui seraient, d'un point de vue romain, extrêmement informels. Un exemple est celui du goûter, considéré dans les familles romaines comme une activité enfantine, progressivement abandonnée à partir de l'entrée au collège, alors que dans les ménages parisiens il ressemble davantage à un rituel familial que les repas principaux : la participation des grands-parents au goûter du samedi ou du dimanche, par exemple, y est plus fréquente parfois que celle des amis, ce qui confirme une certaine étanchéité entre les classes d'âge. Préparer le goûter pour ses enfants est, selon un père divorcé, *comme organiser une fête, se retrouver*; Claudine (43 ans, kiné) goûte avec ses enfants (Mathieu et Vincent, 7 et 9 ans), ou encore, les jours de fête, achète à la boulangerie un gâteau pour un après-midi en famille.

Ritualité qui ne se borne pas à la commensalité, mais s'active au travers d'un agencement de conduites collectives, relativement codifiées, à support corporel, dont la consommation n'est qu'un des derniers maillons de la chaîne : c'est le cas des goûters crêpes où la préparation convie autour d'une table des personnes de différentes générations, d'abord à travers l'apprentissage de la pâte à crêpes - un des rares moments de transmission verticale observés - ensuite par la négociation sur le contenu de la crêpe : suprême ironie des comparaisons interculturelles, là où la *Nutella*, au féminin, est, à Rome, le catalyseur d'une symbolique familiale forte, associée à la tradition et évoquant un passé d'aliments simples et nourrissants », le *Nutella* parisien, au masculin, est considéré comme une "cochonnerie" enfantine, grasse, à consommer, comme l'alcool sinon pire, avec modération. La compétence culinaire apprise dans l'informelle formalité de la préparation des goûters - un discours analogue pourrait être fait à propos des gâteaux faits maison - s'y révèle plus importante que la convivialité familiale des "repas traditionnels".

Ces formes de socialisation par la nourriture, apparemment moins contraignantes et plus en ligne avec un modèle familial centré sur l'épanouissement individuel et sur l'autonomie de l'enfant (F. de Singly, 1996), sont-elles nouvelles ou ne relèvent-elles pas plutôt d'une autre tradition, qui sépare soigneusement la ritualité du repas familial de celle « par choix » des relations amicales, professionnelles et affectives ? Je pense ici à l'importance de l'apéritif, pratiquement absent dans le milieu romain observé, alors qu'en France il constitue une étape obligée des repas entre amis, y compris dans les tranches d'âge telles que les 25-35 ans ou dans des milieux socioprofessionnels dits « populaires » (J.P. Corbeau, 1992; R. Clarisse 1986), qui sont en Italie plutôt étrangers à cette pratique⁶.

Analysée dans le cadre des pratiques, la déstructuration du repas familial, si apparente dans le discours, montre en revanche un système, autre que celui romain, d'« harmonisation » des parties. Là où à l'EUR on insiste sur la dimension verticale, la

⁶ Ceci est évident si l'on vérifie, dans les supermarchés, l'importance relative des rayons consacrés à cette habitude alimentaire.

priorité accordée à la famille dans la transmission de la règle, la commensalité, l'espace-temps domestique et la préférence accordée au chaud et au cuit, le système du Marais se différencie par une nette définition et articulation des classes d'âge avec l'importance donnée, dans le quotidien, à la socialisation intra-générationnelle; une reconnaissance de l'institution scolaire comme lieu de distribution de nourriture et d'apprentissage du goût alimentaire; une attention qui porte plus sur la valeur des aliments que sur la formalité des horaires et des actions. Le bien manger, dont il est ici question, se définit d'abord par la profusion, l'important est de « ne jamais manquer » (Elie) : ces mots ressuscitent l'agression visuelle et olfactive qui happe le passant dans les rues de Paris, en particulier celles qui traversent le Marais, une version contemporaine du *Paese di Cuccagna* (pays d'abondance) qui hantait les rêves des paysans italiens du Moyen Âge aux temps modernes. Le « vrai repas » s'articule enfin autour de trois éléments « magiques »: les protéines, les produits laitiers et les vitamines (N. Diasio, 2002). L'importance accordée à la triade « viande-lait-légumes » apparaît aussi dans le travail de Saadi Lahlou, *Penser manger* (1998), où le « bien manger » est associé par la plupart de ses informateurs à la modalité de réponse « viande, rôti grillé, légumes » ou encore dans la construction du questionnaire proposé par C. Fischler (1996 : 38) aux enfants de 10-11 ans où, dans le répertoire culinaire des enfants, les plats cités sont, sans exception, à base de viande. Pâtes, riz et autres féculents sont ainsi considérés comme des compléments et non pas comme le cœur du repas, ce *primo* qui, à Rome, réunit la famille autour d'*una zuppiera fumante* ("une soupière fumante", une publicité de pâtes rappelle bien que *dove c'è Barilla c'è casa*, là où est Barilla, on est à la maison), ce même *primo* qui évoque la rébellion de l'enfance dans le cri de Giamburrasca *Viva la pappa col pomodoro*⁷ et résout des problèmes de gestion familiale :

On a de la chance, nous les Italiens, *due fili di pasta* (quelques pâtes) et le déjeuner est fait (Marzia, 39 ans, cadre).

Les petits riens entre dérapages et apprentissages des conduites alimentaires

Pour ne pas le faire manger tout le temps, lui remplir la journée ; s'il n'a rien à faire et reste seul, c'est là qu'il se met à chercher [de quoi manger] (Roberta).

Hantise de l'enfant gourmand, consacré à des plaisirs solitaires, qui cherche et fouille tel un animal des bois. Hantise aussi du temps inoccupé, qui rappelle la conjonction des rythmes industriels et monastiques si bien décrite par Michel Foucault (1975) : temps qui appartient à la société et qu'il serait un péché de gaspiller. Et encore inertie des grignotages et enchaînement de « vraies » actions qui conduisent à de « vrais » repas, là où le "nourrir" a le dessus sur le plaisir.

Infractions aux horaires, aux règles de bienséance, aux normes hygiéniques, aux valeurs alimentaires guettent le « vrai repas », dérapages du rite qui refondent son existence, « car tout cérémoniel ne clame la puissance de l'ordre que parce que les contre-pouvoirs toujours en éveil risquent de le menacer en modifiant sans cesse le sens et le poids des valeurs admises » (C. Rivière, 1997 : 117). Les grignotages enfantins portent atteinte à ces principes et l'aboutissement d'un jeu de négociations, souvent implicites, entre l'ordre des enfants et celui des adultes : le goûter, aussi bien celui formellement accepté par les parents à la sortie de l'école que les petites prises de nourritures qui s'échelonnent au cours du temps défini libre se constitue ainsi en espace d'arbitrage et de recomposition.

⁷ Giamburrasca est l'enfant terrible de la littérature enfantine italienne; sa révolte dans un internat a comme support évident les pâtes à la sauce tomate.

Les arbitrages portent d'abord sur l'objet de la consommation. Dans les deux contextes, le discours des adultes se construit d'abord par une négation de principe (« des enfants ne grignotent pas beaucoup »), pour ensuite mettre en avant la norme alimentaire. Dans le Marais, le discours des parents porte plus sur le « sain » que sur le « bon » et ce, surtout dans des foyers où on se nourrit en principe « bio », avec refus des *additifs et de l'industriel* (Claudine) : moins d'interdits qu'à Rome sur les sucreries (d'ailleurs, ce mot n'existe pas en italien), emphase sur les fruits, les yaourts, les gâteaux faits maison. A l'EUR les adultes évoquent l'huile, le lait, le pain, le Nutella : le goûter doit être *simple*, de préférence salé. Manger « mal », entre les repas, fait que les enfants auront « l'appétit coupé » au moment des « vrais » repas, à table. *Non mi mangia* (il ne me mange pas) : cette phrase qui émaille les discours maternels renvoie l'idée que les barres chocolatées et les goûters emballés ne sont pas de vrais aliments, mais qu'ils comportent trop de sucres ajoutés (Cinzia, 34 ans, kiné), le sucre étant réservé à la fête et à l'inessentiel. Ces normes sont mises en questions par les faits et, si les représentations des adultes divergent, les pratiques enfantines sont similaires dans les deux contextes : prédilection pour les produits de marque (Kinder, BN, Snicker, Petit Ecolier, Mars à Paris ; Kinder, Mars, Kitkat, Mulino Bianco à Rome), pour les gâteaux emballés et industriels ; pour les boissons gazeuses de préférence aux jus de fruit ou au chocolat préparés à la maison. Bref, le cadre articule les choix individuels dans une orientation nettement consumériste, où le produit acheté se définit à la fois par rapport à sa valeur symbolique de positionnement dans l'espace social (« être Snickers » comme, en 1998, les joueurs de la Coupe du Monde de football), sa valeur d'échange (comme dans un *kula* métropolitain, le bon goûter doit pouvoir circuler), sa référence à un espace autre que celui domestique et sa préfiguration de l'entrée dans un monde adulte à travers l'accès au « produit marchand ».

Entre la montée en épingle du sain et du bon et la capitulation devant les « cochonneries », une série de positions médianes :

Avec maman on est d'accord sur les Mulino Bianco et les Pinguì, on se dispute sur les Snickers et les Twix, pour les chips ça dépend (Luca, 9 ans).

Les « goûters » ont le mérite de glisser entre le cadre et la toile du système alimentaire : parfois internes aux conventions, parfois externes, voire en rupture avec ces dernières, ils se placent à la frontière des catégorisations entre aliments prescrits, permis, interdits et ce faisant nous éclairent sur la nature de ce classement, sur la force des conventions : feu vert pour des produits évoquant la tradition (Mulino Bianco) ou laitiers (Pinguì) ; feu rouge pour les aliments connotés « américains », trop riches en sucre, définis par la mère de Luca comme « gras et caloriques » ; arbitrage nécessaire pour les chips, acceptées en tant que salées, mais connotées fête d'enfant et donc aux marges de l'alimentation quotidienne. Ces emboîtements de l'interdit et du permis montrent que, à l'encontre des grandes prohibitions dont font preuve les systèmes alimentaires généraux⁸, les grignotages constituent un espace interstitiel où l'on peut jouer sur la valeur positionnelle des aliments et donc une idée corrélative de la notion d'interdit. Comme dit Luca, « ça dépend » : les sucreries ne connaissent point d'interdits si elles sont dispensées par sa grand-mère⁹, mais elles ne sont pas admises en tant que goûter à apporter à l'école car elles sont des coupe-faim qui ne nourrissent pas (ce qui les rend

⁸ Par exemple, le porc et les coquillages chez les familles d'origine juive des deux pays, qui affirment « ne pas suivre la cacherout », mais n'en mangent pas, ou encore les escargots et la croûte du fromage dans les familles romaines.

⁹ Sur la fonction rituelle des sucreries dans les fêtes impliquant un échange entre générations en Italie du sud et du centre cf. N. Diasio, 2007.

précieuses dans l'échange entre copains) ; les produits salés (ex. pizza) sont largement admis, mais peu achetés en raison de leur prix et de leur caractère périssable, alors qu'ils constituent le point fort des fêtes d'anniversaire. Cette grammaire implique une certaine maîtrise des valeurs des aliments, mais aussi une flexibilité : l'arrivée d'un copain pour un nouveau jeu peut se transmuier en une fête et autoriser l'achat de chips et de Coca, un beau film à regarder à la télé tous ensemble - parents et enfants - laisse la place à une fête des sens.

La fonction des goûters informels est alors analogue à celle que Mary Douglas accorde aux symboles ambigus, c'est à dire ces signes qui se placent à la fois dans plusieurs catégories et par là « attirent l'attention sur d'autres niveaux de l'existence » (M. Douglas, 1967, rééd. 2001 :59). Ces niveaux de l'existence sont ceux d'un monde enfantin qui se fraye, entre l'école, les sports, les devoirs, les activités dites expressives (musique, cours de peinture), des espaces de liberté et d'interruption des interdits sur le modèle désormais classique de l'inversion carnavalesque définie par Bakhtin (1982) : suspension de la norme, mais à l'intérieur d'un espace-temps défini, contrôlé, provisoire. Mais, au lieu de s'inscrire dans des pratiques festives, les grignotages constituent l'objet d'une interruption qui, dans le quotidien, désarticule, pour les refonder, les normes de bienséance, le flux temporel, les modes de sociabilité, la séparation et l'articulation des activités.

Ainsi, à Rome, il devient possible de manger « ce qui n'a pas de nom » (Giulio F., 7 ans), « avec les mains, sans couverts, ni nappe » (Luca, 8 ans; Giulio F., 7 ans), « sans parents, seuls » (Giulio M., 7 ans, Matteo F., 10 ans, Andrea, 7 ans), « en jouant » (Luca D.L., 9 ans; Eleonora, 8 ans), « quand on veut, à mon rythme » (Lola, 7 ans; Stefano G., 9 ans). Ce désir d'affranchissement des contraintes d'espace et de temps montrent à contre-jour l'importance de ces contraintes mêmes dans la vie des enfants : tendre et lapidaire, dans sa crudité, est cette expression de Matteo D. (8 ans) qui aime grignoter «*prendendo e scappando*», suivant le dicton napolitain (ses parents sont d'origine napolitaine) *fujenno e scappanno*, fuyant et s'échappant.

La libération des horaires et des lieux n'est pas anarchie, elle se présente plutôt comme un mode enfantin de réarticuler des temps, des mobilités et des activités : la possibilité de manger par intervalles - se lever de table, s'amuser dans l'aire de jeux (cf. aussi Singly-Chauffier, 2000) - ou la labilité des frontières entre jouet et nourriture aussi bien au point de vue du toucher (le sandwich est ouvert, manipulé) que des couleurs (le vert des cornichons, le rouge des sauces, le jaune du fromage), que de l'emplacement (la boîte colorée) sont parmi les raisons du succès du Mc Do chez les plus petits. La confusion du jouet et de l'aliment est présente aussi bien dans certaines barres, les pastilles colorées en chocolat, les figures comestibles en sucre.

La manipulation ludique de l'aliment fait que certains grignotages demandent dextérité et coordination des mouvements : Patrick, 8 ans, arrive à manger son omelette aux épinards avec la fourchette (main droite) et sucer des longs lacets colorés en sucre après les avoir déroulés de son poignet (main gauche). Cette capacité manipulative évoque les habilités nécessaires au déroulement d'un bon apéritif : le fait de pouvoir se servir avec les mains, loin de traduire une liberté incontrôlée de mouvement, signifie une particulière maîtrise de soi et du geste. Se servir sans faire couler la sauce, introduire de petits fours dans la bouche sans se salir les mains, cracher sans gêne le noyau des olives, ne pas faire tomber les petites décorations : autant d'actions dont le corps est à la fois le support et l'outil, dans l'injonction implicite et simultanée d'émousser tout ce qui est trop directement corporel, tout un système de double contrainte où les mains sont protagonistes dans leur discrétion.

On retrouve cette capacité de mainmise sur le monde dans la façon dont les grignotages structurent le temps des enfants. L'enfant qui est censé manger « sans règle » ou « tout le temps » dispose en réalité d'une plage horaire - temps « carnavalesque » - qui s'étend de la sortie de l'école à six heures et demie environ (un peu plus tard à Rome qu'à Paris en raison du dîner plus tardif). Dans cette plage les prises de nourritures informelles ont lieu ou bien en tant que scansion entre les activités, par exemple entre les devoirs, ou bien comme marqueurs d'un temps qualitativement autre par rapport au précédent : manger devant la télé n'est donc pas le signe d'une hébétude passive, mais une fête sensorielle où le toucher s'allie au goût, au regard, à l'écoute. Cet emboîtement du temps, de l'action et de l'objet suppose aussi des goûters qualitativement différents. Par exemple, la viennoiserie marque un temps fort : au sein de l'échantillon du Marais, elle est achetée les jours de fête ou encore à la sortie de l'école, sur le chemin qui mène à la maison ou à une autre activité. Elle marque donc un temps officiel, par exemple la transition de l'institution scolaire à l'institution sportive, et pas le temps interstitiel complètement géré par l'enfant, tel celui scandé par un verre de Coca ou un bonbon sucé dans les pauses de jeu, qui est un mode enfantin de refonder des repères temporels. Le pain au chocolat que, par transgression, un petit Parisien de 8 ans mange en classe en se faisant gronder par sa maîtresse, est grignoté par Lolita, même âge, à la fin des cours : l'articulation de l'objet-goûter et du temps constitue ainsi la marque d'un changement de *frame* (ici au sens de « cadre d'interaction ») et de statut, voire même de leur manipulation, et du jeu que chaque enfant expérimente des frontières entre frames et entre statuts.

Dans l'épaisseur de ces petits gestes, le goûter se donne donc à lire comme un marqueur du passage entre les identités plurielles de l'enfant : élève, fils ou fille, sportif (ve), ami(e). Ces passages sont inscrits dans des lieux que ces mêmes objets à grignoter mettent en connexion : le salon, la chambre, la cuisine, les toilettes à l'intérieur de l'espace domestique, mais aussi la rue, la cour de récréation, les gymnases, les lisières des terrains de foot ou de badminton. La mobilité est souvent mise en avant : le goûter « prêt à emporter » est valorisé aussi bien dans les campagnes publicitaires que dans les discours et les pratiques des enfants. C'est une des raisons d'ailleurs pour lesquelles on justifie l'achat et la consommation des goûters préemballés : pratiques, ils peuvent être emportés partout. L'accent mis sur la mobilité montre aussi que la convergence dans un seul lieu, héritée du repas "traditionnel", laisse la place à des formes d'occupation en alternance - par exemple les parents abandonnent le salon si les enfants regardent leur émission préférée en grignotant - ou de rotation dans l'espace qui fait que le rassemblement se fait plutôt dans les lieux de ravitaillement que dans ceux de consommation. « Les stratégies ne consistent plus à faire converger chacun vers un moment convivial, fût-il éphémère, pensé et aménagé en amont par un ou plusieurs membres familiaux, mais au contraire à s'occuper de soi, exécution de *rites accomplis envers l'individu lui-même*, en établissant une rotation dans l'espace et dans les consommations de nourriture » (J.P. Corbeau, 1992 :110, souligné par l'auteur). Ces rites autoréférentiels accompagnent aussi la découverte d'un monde extérieur dont les grignotages constituent une manière d'expérimenter les limites. Encore une fois, nous sommes en présence d'une mainmise sur le monde qui passe par la manipulation d'objets et de cadres référentiels aux frontières incertaines. Car, brèches dans le domestique ouvrant sur des saveurs et savoirs inconnus, les friandises, notamment les sucreries, ont souvent été connotées par le désir et le péril : dans la littérature ou le cinéma, la gourmandise expose les enfants à de multiples dangers (C. Turlan, 1993, N. Diasio 2004). La fascination et la méfiance entourent toute profusion de nourriture ayant lieu en dehors de l'enceinte rassurante du monde familial.

Ce trait est plus marqué dans le quartier romain, où un sentiment d'incertitude domine le rapport avec l'extérieur. Les enfants interviewés sortent peu ou jamais faire les courses, ne jouent pas dans la rue, ne vont pas seuls à l'école, ne visitent jamais les bars du quartier. En outre, lors de la recherche, l'école du quartier venait d'ouvrir : entourée de chantiers et d'immeubles en construction, elle était dépourvue de l'entourage habituel de petits revendeurs, - papeteries, bars, épicerie - . Deux quartiers séparés par l'histoire, la culture, la configuration urbaine, se mirent dans ce dialogue avec Jonas, 9 ans, habitant du Marais, dialogue impensable au Torrino :

D. Qui prépare ton goûter ?
R. La boulangerie du coin.

L'enfance romaine n'est pas solitaire : les contacts entre les familles et les amis du quartier sont intenses. Les groupes visités entretiennent de nombreuses relations, souvent matérialisées par des coups de téléphone quotidiens, ils partagent un espace institutionnel, l'école, un espace de vie, le quartier, et parfois aussi des affinités professionnelles et domestiques. Mais chaque interaction est filtrée par le noyau domestique. L'espace extérieur est souvent évalué depuis une vitre d'auto, prolongement de celui regardé sur l'écran de télé, un espace à une seule dimension. Le *bricolage* personnel, le grignotage entre les repas deviennent alors outil de connaissance d'un monde extérieur que l'on veut, littéralement, goûter dans toutes ses saveurs, mais aussi une manière de mettre à l'épreuve son pouvoir d'affirmation et de maîtrise de la juxtaposition des espaces, des temps, des relations sociales.

Observés à partir des conduites enfantines, les grignotages, dérapages au regard des conduites alimentaires « convenables », semblent ainsi constituer un mode pour apprendre à gérer ce que Giddens définit comme un « système de sécurité de base » (1990) et pour garder une maîtrise de l'expérience individuelle et des interactions sociales. Dans le Marais, après avoir grignoté, deux frères nettoient soigneusement leur chambre, allant jusqu'à balayer les miettes, ce qu'ils ne font pas par ailleurs après les repas dits familiaux ; se plaignant d'avoir trop mangé ici et là, Vlad, 10 ans, regrette ses repas à la maison et «les petits plats chauds, bien mijotés» (le chaud et le cuit se manifestant, dans les deux contextes, comme les caractères associés à la domesticité). L'informalité montre en toile de fond une routinisation de l'exception qui, errant entre l'expérimentation et l'habitude, s'ajuste au fur et à mesure qu'elle les crée, aux différents contextes sociaux. D'autant plus que, sous l'apparence du dérèglement, les grignotages enfantins montrent la capacité d'autorégulation des enfants¹⁰ et l'importance des contraintes auxquels ils sont soumis : la plage horaire dont ils disposent en toute liberté est souvent elle-même grignotée entre l'école, le sport, la musique : entre sa flûte, son kung-fu et ses devoirs, on comprend bien ce Patrick de huit ans qui rêve de manger tranquillement dans ses toilettes.

La langue d'Hercule : refaire le lien

Signes ambigus qui ouvrent sur d'autres plans de l'expérience, les repas informels se révèlent le théâtre d'une mise en scène jamais accomplie de démarcation des frontières : par exemple entre jouet et aliment, entre temps, entre espaces. Cette manipulation des cadres référentiels et des codes de communication, caractérise aussi les modes de négociation familiale.

¹⁰ Par exemple, la consommation de la réserve personnelle de bonbons est, dans les deux contextes, assez parcimonieuse et nullement soumise à une faim sans limites.

Lus non pas comme infractions, mais comme jeux et variations autour du « bon » comportement alimentaire, les grignotages enfantins évoquent ce que Turner appelle, à propos des rites de passage, une *condition de liminalité*, à savoir un état indifférencié dans lequel la communauté - indifférenciée, horizontale, sans disponibilité économique - prend le relais de la structure. Normes, statuts, rôles sont inversés, le pouvoir revient provisoirement aux faibles. Dans le jeu des transactions sur le permis et le proscrit, ce sont les parents qui ont le vocabulaire pauvre : s'ils affirment la règle, les enfants sont maîtres dans le détournement et la manipulation de la communication. Une image représente bien ce renversement dans la distribution du pouvoir et c'est la sculpture d'Hercule Gaulois. En 1539 fut trouvée dans le port de Marseille une statue grecque représentant Hercule enchaînant les peuples par sa langue : de celle-ci partait une longue chaîne qui emprisonnait les oreilles de ses multiples auditeurs. Cette statue fut utilisée à deux reprises par le roi de France Charles IX lors d'entrées triomphales à Marseille et à Paris. Il fut jusqu'à sa mort surnommé l'Hercule gaulois. Cette particularité lui servit à appuyer sa légitimité et sa souveraineté : la rhétorique - parole convaincante - était inspirée des Dieux, un mode comme un autre d'acquérir un droit divin.

Cette métaphore décrit l'ambiguïté du pouvoir : comme le souverain, Hercule tient des sujets mais est en même temps tenu par eux. Cette chaîne a deux extrémités, l'une ne va pas sans l'autre. Mais c'est aussi un aphorisme sur la parole qui, comme le don dans la théorie de Marcel Mauss, génère la triple obligation d'offrir, d'accepter et de rendre. Ainsi l'un des nombreux Luca de la recherche, un garçon de 7 ans, affirme sans hésiter : « pour convaincre maman de m'acheter ce que je veux je la supplie ». La supplication, la négociation, la manipulation par la parole, les stratégies de persuasion constituent, dans les familles romaines, « une manière de continuer à parler » (Mario, 40 ans, réalisateur), de souder en somme les extrémités de la chaîne, en échangeant des paroles-liens. La demande semble diminuer la dignité de l'enfant, mais elle constitue et confirme une hiérarchie. Dans cette interaction l'un doit demander, mais l'autre doit répondre : la plus grande partie des parents déclarent qu'à une de ces demandes on ne peut pas seulement dire non, mais qu'il faut faire une contre-proposition : « S'il me demande un Mars, gras et sucré, je lui dis : et pourquoi pas un Kitekat, c'est au chocolat mais au moins la gaufrette est plus légère ? » (Maura, 45 ans, peintre). La décision finale - Mars ou Kitekat? - apparaît rarement sur la liste des commissions, il en reste rarement une trace écrite : on sait d'avance ce que les enfants veulent ou on se laisse une marge d'improvisation. L'écrit présuppose une règle, une planification, une mémoire : en se soustrayant au temps, en s'inscrivant dans l'exception et en se situant dans cette tension entre le concédé et l'interdit, l'envie de « bonnes choses » doit être imprévue et non planifiée. On écrit parfois sur la liste des courses, et timidement, « goûters », laissant implicite la tension que ce mot recouvre.

En fait, cet échange de paroles n'a pas seulement en vue la connaissance des désirs de l'enfant ou le souci éducatif des parents, il a une valeur en soi, il sanctionne une présence, définit des rôles, rassure aussi : le lien est encore là, bien présent. Ambiguïté du souverain qui tient et est tenu ; dans cette tension, on ne sait qui contrôle l'autre par la parole : l'enfant qui supplie ? Le parent qui répond ? L'enfant qui ne mange pas ? Le parent qui achète ?

Les parents des deux groupes disent *savoir à l'avance* ce qui plaît aux enfants et essayer de les contenter, éventuellement en rajoutant à ce qui a été demandé un produit plus conforme à leur propre idée du sain : le moment de l'approvisionnement constitue déjà - gestes, négociation - la recherche d'une voie moyenne. Cette démarche anticipe les désirs, leur comble et les oriente : ce qui signifie aussi limiter le champ de l'imprévu, de l'exceptionnel, du plaisir du moment. Ce comportement est dicté aussi par la peur,

plus forte chez les mères romaines, que les enfants ne mangent pas assez. Ainsi, en faisant les courses, Clara choisit, dans certains secteurs (goûters, produits laitiers, snacks), deux ou trois produits de peur qu'Andrea (7 ans) ne mange pas ou qu'Eleonora (9 ans) ne soit pas contente. A l'évidence le jeûne devient un mode d'imposer ses conditions : s'il ne mange pas, il cherchera ailleurs ; la stratégie est alors d'induire en tentation par un premier produit, quitte à céder ensuite sur toute la ligne (c'est le cas des parents parisiens de Lolita, 9 ans).

Dans cette recherche d'équilibre, certains parents du Marais différencient ce qu'ils appellent « la base » (Gérard, 45 ans, marchand de biens), à savoir un stock de goûters, bonbons ou amuse-gueules qui fait partie du système alimentaire de la famille - est intégré au repas formel ou à ce qui en tient lieu - et ce qui est laissé au libre choix des enfants et de leurs désirs du moment. La partie émergée de l'iceberg, le dialogue articulé, est peu visible, mais efficace : les placards, frigidaires et tiroirs à goûters se réassortissent comme par magie : quand il n'y en a plus un jour, celui d'après il y en a encore (Kevin, 8 ans, Paris). Plus fréquemment dans le Marais qu'à l'EUR, la négociation est d'ordre analogique, silencieuse, avec une richesse formelle extraordinaire.

Voici un exemple observé dans un supermarché parisien : Patrick et Jérémie (8 et 9 ans, Paris) accompagnent Elie, père de Patrick, au supermarché. Pour imposer un changement suggéré à Patrick par Jérémie, les enfants chargent sans mot dire le produit (des *wafers* Belin). Elie, de même, remet l'un des trois paquets chargés en rayon, tout en proposant des biscuits aux pruneaux, qui sont refusés par le geste, et remis en rayon par Patrick : aucun mot n'a été prononcé. Ce jeu se prolonge : le produit nouveau, refusé une fois, pris une fois en un exemplaire, à l'essai, fait ensuite partie des achats coutumiers. Les parents font un peu pression en achetant moins de ceci ou plus de cela, mais les enfants sont au pouvoir : s'ils n'en mangent pas, leurs parents insistent rarement, et s'ils en mangent, il y en a. Ce recours au non verbal est perçu par tous les enfants comme un confort : c'est le luxe des enfants en France, la résistance au « tout verbal » instauré par Françoise Dolto. *On n'a pas besoin d'en parler, ça vient tout seul, il y en a* (Jonas, 9 ans, Paris). Chez Agnès, sur l'étagère à biscuits, se trouvent ce jour là deux paquets entamés de biscuits au sésame biologiques Bjorn achetés par sa mère, des galettes bretonnes enrobées de chocolat, des sablés au beurre (Leader Price), des amandes salés et des bonbons achetés par son père. Les deux paquets de biscuits biologiques, pomme de discorde familiale, sont là depuis plus d'un an.

Le non verbal peut accompagner le non visuel, par exemple la stratégie du détournement - on se rend ailleurs goûter ce qui est interdit chez soi, les migrations entre foyers permettant d'expérimenter la nouveauté et d'infléchir les contraintes des parents, qui se rendent au bout d'un certain temps à l'innovation de fait - ou encore l'échange, la constitution d'un stock d'aliments qui peuvent être troqués à l'extérieur de l'enceinte domestique.

Ces exemples de transaction montrent un art de l'identité relationnelle qui joue d'un côté avec les préjugés, les attentes des adultes vis-à-vis des enfants, de l'autre sur une importante conscience de son rôle et de ses désirs : « nous on est des enfants », ai-je entendu souvent dans le Marais ; ou encore, provoqué sur les « cochonneries » qu'il mange, Luca, romain, répond : « si tu étais un petit garçon, cela te plairait ». La grande mobilité cognitive et expressive que les enfants exploitent en passant d'un code (alimentaire, communicatif, relationnel) à l'autre montre une capacité de manipuler le contexte de l'interaction sociale. Habiles manipulateurs du registre de la supplication, ils savent pertinemment le déconstruire ou l'articuler à d'autres situations d'interaction : le chantage, le geste réparateur, la sortie de scène, la silencieuse exploitation des conflits

parentaux ou entre parents et grands-parents¹¹. Cet art de la manipulation, du savoir convaincre en jouant sur les émotions, mais aussi en retournant les situations à son avantage, a été souvent une stratégie de survivance culturelle des populations minoritaires : il suffit de penser au *topos* de l'astuce et du stratagème dans la tradition narrative tzigane, juive ou napolitaine ou encore à certaines pratiques de mendicité, où le mendiant joue sur les différents registres susceptibles de convaincre son interlocuteur tout en pouvant, si la situation le demande, faire rapidement « marche arrière » (sur ce point cf. V. Padiglione, 1994).

Supplications, chantages, détournements, échanges constituent donc un mode de manipulation, et donc, à nouveau, de familiarisation et de mainmise, de différents codes expressifs et contextes relationnels : ouvrant une brèche entre le permis et l'interdit, ils permettent aux enfants de profiter des failles du système, d'appréhender, par négation, par ce qui n'est point négociable, ces éléments imprescriptibles qui font partie du cérémoniel alimentaire et des rites d'interaction au quotidien (E. Goffman, 1974). Ces stratégies permettent aussi de refaire ou de consolider des liens sociaux : horizontalement avec les pairs qui participent, par contamination, au renouvellement des conduites familiales et personnelles, et verticalement avec le monde adulte.

Conclusion

Souvent interprétés comme la preuve d'une anomie de la société contemporaine - susceptible de s'étendre à d'autres territoires de la vie en société, montrant ainsi une sorte d'irrésistible marche du sujet vers son complet épanouissement et affranchissement de tout lien social - les grignotages enfantins montrent, à mon avis, « le dur désir de durer des partenaires dans et par leur relation elle-même » (C. Javeau, 1992 : 66). Les dérèglements montrent, à contre-jour, la présence bien active des normes. Par le jeu du grignotage on apprend le devoir de maîtrise et de restriction, notamment la proscription des corps gras dans le Marais, et la modération avec les sucreries à l'EUR-Torrino. Le désir d'autonomie, déjà remarqué par Fischler-Taïeb dans l'étude sur l'évolution de la sensibilité alimentaire des Français (1994), rend l'alimentation problématique : à partir du moment où elle ne se fonde pas sur l'application régulière et cyclique d'usages silencieusement reconnus comme intangibles, la liberté évoque le besoin d'une règle plus complexe - parce que moins fondée sur des évidences silencieuses et partagées - et en même temps plus contraignante, parce que la limite, constamment à redéfinir, s'impose avec l'autorité des frontières incertaines. La même définition de grignotage s'y montre problématique : repas en soi ou dérapage à la norme alimentaire, il suppose une maîtrise - du désir, du temps, de l'espace, de la communication - qui impose à l'enfant de savoir jouer entre plusieurs registres, champs référentiels, cadres d'interaction. Voyager entre plusieurs mondes impose une certaine flexibilité cognitive et expressive. L'enfant qui grignote s'installe dans une zone liminoïde¹² et de là exerce, ou au moins expérimente, son pouvoir d'affirmation : comme Hercule Gaulois il tient, tout en étant tenu ; l'injonction officielle étant constamment bafouée par les pratiques concrètes. Cette maîtrise « en creux » rappelle les astuces contre-culturelles des populations minoritaires, contestataires ou en marge de la société (cf. V. Turner, 1969).

Ceci fait des grignotages un mode d'apprentissage des normes, qui suit ce que Piette appelle, à propos des rites séculiers, une « logique paradoxale » : des pratiques où les

¹¹ Le premier cas de figure a été relevé surtout dans le Marais, le deuxième à l'EUR.

¹² Victor Turner différencie le liminal du liminoïde, ce dernier étant intermittent plus que cyclique, individuel plus que collectif, malléable plus que rigidement structuré (1982).

discontinuités (temporelles, spatiales, biographiques, sociales, valorielles) ne sont pas recomposées sous un principe d'organisation univoque et par une dramaturgie qui accorde et relie, mais prises en compte à part entière dans une notion de performance qui joue sur la multiplicité, l'innovation, les clins d'œil. « Performance inclut l'impulsion d'être sérieux et de distraire ; de récolter du sens et de passer le temps ; de montrer une conduite symbolique qui actualise "l'ici et maintenant" et existe seulement "ici et maintenant" ; d'être soi-même et de jouer à être un autre ; d'être en transe et conscient ; d'obtenir des résultats et de divaguer ; de concentrer l'action sur et pour un groupe choisi partageant un langage hermétique et de diffuser sur l'auditoire le plus large possible d'étrangers qui achètent des billets » (Schechner 1977 :87 cité par Piette, 1992 :177).

Ce qui est affirmé à un niveau est nié à un autre : les grignotages ne sont pas «un repas», mais ils ne sont pas non plus un « non-repas ». A l'instar du jeu de combat analysé par Bateson où deux singes se mordillent sans se faire mal car toute la séquence se déroule à l'enseigne de la méta-communication « ceci est un jeu », les grignotages montrent qu'il existe «une limbo-zone insérée entre plusieurs classes de comportements, on peut y aller jusqu'à l'extrême limite d'un comportement sans entrer dans la classe suivante et sans risquer les conséquences inhérentes à celle-ci » (A. Piette, 1992 : 175).

Les dérapages à la norme alimentaire y sont des apprentissages : en négatif (ceci n'est pas un « vrai » repas), par opposition (le cru versus les petits plats bien mijotés), par imitation ludique (les dînettes) ou par des « exceptions ritualisées » (la viennoiserie à la sortie de l'école).

Par ces conduites alimentaires qui franchissent les frontières d'une classe à l'autre, nos informateurs apprennent que « la carte n'est pas le territoire et que le nom n'est pas la chose nommée » (Korzybski cité par Bateson, 1984 : 36) et que donc la communication sociale a lieu à des niveaux d'abstraction qui peuvent être même très contrastés. En est un exemple le système de double contrainte dans lequel sont pris plusieurs parents romains : les adultes se doivent d'être à l'écoute des changements - être comme les autres, la conformité sociale étant une valeur - mais sans trop se démarquer de modèles traditionnels de contrôle des enfants. S'orienter dans ce système complexe de messages contradictoires requiert des compétences et des astuces que seule la culture, stratégie sans stratège, peut fournir : comprendre par exemple quand l'énoncé méta-communicatif « ceci est un jeu, un rituel, un repas » se fait labile et demande une reconsidération des gestes, objets et paroles échangés. Les grignotages sont une arène où s'exercent ces compétences de décodage, d'innovation et de reconstruction, dans une transaction permanente entre le besoin de maîtriser l'incertitude au quotidien par la stabilité et le sens et la peur de sombrer dans «un échange sans fin de messages stylisés, un jeu avec des règles rigides, jeu monotone, dépourvu de surprise et d'humour» (G. Bateson, 1977 : 226).

Bibliographie

Bakhtin M., *L'oeuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen Âge et sous la renaissance*, Paris, Gallimard, 1982.

Bateson G., *Steps on Ecology of Mind (1972)*, tr. fr. *Vers une écologie de l'esprit*, Paris, Seuil, vol.1, 1977.

Bateson G., *Mind and Nature. A Necessary Unity* (1979), tr. fr. *La nature et la pensée*, Paris, Seuil, 1984.

Benveniste E., *Vocabulaire des institutions indo-européennes*, Paris, Ed. de Minuit, 1962, vol. 2.

CENSIS, *Consumi '90. I comportamenti e le mentalità in Italia, Francia, Spagna*, Milano, F. Angeli 1992.

Clarisse R., «L'apéritif comme rituel social», *Cahiers Internationaux de Sociologie*, 1986, LXXX,

Corbeau J.-P., «Rituels alimentaires et mutations sociales», *Cahiers Internationaux de Sociologie*, 1992, XCII, 101-120.

Diasio N., « Le rien manger. Repas informels des enfants de 7 à 10 ans à Paris (Marais) et à Rome (EUR) », in Moussaoui I.- Palomarès E.-D. Desjeux (dir.), *Alimentations contemporaines*, Paris, L'Harmattan, 2002, 241-259.

Diasio N., « L'enfant gourmand entre dextérité et infortune » in Diasio N., *Au Palais de Dame Tartine. Regards européens sur la consommation enfantine*, Paris, L'Harmattan, 2004, 81-111.

Diasio N., « La 'petitesse salvatrice'. Les enfants, le sucre, les morts dans la tradition catholique du Mezzogiorno italien » in Kanafani-Zahar A., Mathieu S., Nisard S., *A croire et à manger*, Paris, L'Harmattan, 2007, 123-141.

Douglas, M. (1967), *De la souillure : essai sur la notion de pollution et de tabou*, Paris, La Découverte & Syros, 2001.

Fischler C., « Gastro-nomie et gastro-anomie : sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne », *Communications*, 1979, 31, 189-210.

Fischler C.- Taïeb R., «Le bon et le saint. Evolution de la sensibilité alimentaire des français», *Cahiers de l'OCHA*, 1994, 1.

Fischler C., «Le repas familial vu par les 10-11 ans», *Cahiers de l'OCHA*, 6, 1996.

Foucault M., *Surveiller et punir. Naissance de la prison*, Paris, Gallimard, 1975.

Goffman E. (1967), *Les rites d'interaction*, Paris, Ed. de Minuit, 1974.

Hyman M. et P., «Friandises», *Autrement. La gourmandise. Délices d'un péché*, 1993, 140, 61-65.

Javeau C., «Micro-rituels et gestion du temps», *Cahiers Internationaux de Sociologie*, 1992, XCII, 59-71

Lahlou S., *Penser manger*, Paris, PUF, 1998.

Leach E., *Culture and communication : the Logic by which Symbols are connected. An Introduction to the Use of Structuralist Analysis in Social Anthropology* (1976), tr. it.

Cultura e comunicazione. La logica della connessione simbolica, Milano, Franco Angeli, 1981.

Padiglione V., «Andare a *mangel*. Osservazioni sull'identità zingara», *Ossimori*, 1994, 4, 43-48.

Piette A., «Les rituels : du principe d'ordre à la logique paradoxale», *Cahiers Internationaux de Sociologie*, 1992, XCII, 163-179.

Rivière C., *Les rites profanes*, Paris, PUF, 1995.

Rivière C., "Structure et contre-structure dans les rites profanes", in Segré M. (dir), *Mythes, rites, symboles dans la société contemporaine*, Paris, L'Harmattan 1997, 99-122.

Segalen M., *Rites et rituels contemporains*, Paris, Nathan, 1998.

Segré M. (dir), *Mythes, rites, symboles dans la société contemporaine*, Paris, L'Harmattan 1997.

Singly (de) F., *Le soi, le couple, la famille*, Paris, Nathan, 1996.

Singly (de) F.-Chauffier, J.J. «En famille au fast-food», in Singly (de) F., *Libres ensembles. L'individualisme dans la vie commune*, Paris, Nathan, 2000, 113-129.

Testut A., *Europe à table*, Paris, Editions de l'Imprimeur, 1995.

Turlan C., «Enfants gourmands», *Autrement. La gourmandise. Délices d'un péché*, 1993, 140, 43-49.

Turner V., (1969), *Le phénomène rituel. Structure et contre-structure*, Paris, PUF, 1990.

Turner V., *From Ritual to the Theatre*, New York, PAJ Publications, 1982.

Ungaretti G., *Il porto sepolto* (1916), Milano, Il Saggiatore, 1981

Wacquant L., *Corps et âme. Carnets ethnographiques d'un apprenti boxeur*, Marseille, Agone, 2000.