

# Les transformations des pratiques alimentaires d'immigrants allophones de la région de Montréal

## Changes in Culinary and Eating Practices among Allophone Immigrants in the Montreal Region

Alain Girard et Pierre Sercia

Volume 14, numéro 1, 2014

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1027813ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/1027813ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Groupe de recherche diversité urbaine  
CEETUM

ISSN

1913-0694 (imprimé)

1913-0708 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Girard, A. & Sercia, P. (2014). Les transformations des pratiques alimentaires d'immigrants allophones de la région de Montréal. *Diversité urbaine*, 14(1), 25–47. <https://doi.org/10.7202/1027813ar>

Résumé de l'article

Cet article analyse des résultats d'un questionnaire sur les pratiques alimentaires d'immigrants allophones de la grande région de Montréal. Nous abordons d'abord la question de l'attachement au style culinaire préimmigratoire et les raisons qui l'expliquent en insistant sur les dimensions socioanthropologiques du goût et sur les marqueurs alimentaires. Malgré cet attachement, les répondants ont opéré des transformations dans la plupart des dimensions de leurs pratiques alimentaires et culinaires. Nous identifions des phénomènes de changements dans les préférences alimentaires et d'adaptation des recettes et des techniques culinaires attribuables aux contraintes financières et de temps. Nous montrons aussi les effets des contacts avec un espace alimentaire animé de dynamiques transculturelles et l'influence des enfants dans l'élargissement des répertoires culinaires familiaux. Enfin, nous analysons les effets de ces transformations sur la consommation de divers aliments. Les différences de consommation pour chacune des catégories d'aliments sont particulièrement éloquentes.

# Les transformations des pratiques alimentaires d'immigrants allophones de la région de Montréal

## Changes in Culinary and Eating Practices among Allophone Immigrants in the Montreal Region

**ALAIN GIRARD**

*Laboratoire de recherche sur la santé et l'immigration, Université du Québec à Montréal, [alaingirard5@sympatico.ca](mailto:alaingirard5@sympatico.ca)*

**PIERRE SERCIA**

*Département de kinanthropologie, Université du Québec à Montréal, Sercia. [pierre@uqam.ca](mailto:pierre@uqam.ca)*

**RÉSUMÉ** ■ Cet article analyse des résultats d'un questionnaire sur les pratiques alimentaires d'immigrants allophones de la grande région de Montréal. Nous abordons d'abord la question de l'attachement au style culinaire préimmigratoire et les raisons qui l'expliquent en insistant sur les dimensions socioanthropologiques du goût et sur les marqueurs alimentaires. Malgré cet attachement, les répondants ont opéré des transformations dans la plupart des dimensions de leurs pratiques alimentaires et culinaires. Nous identifions des phénomènes de changements dans les préférences alimentaires et d'adaptation des recettes et des techniques culinaires attribuables aux contraintes financières et de temps. Nous montrons aussi les effets des contacts avec un espace alimentaire animé de dynamiques transculturelles et l'influence des enfants dans l'élargissement des répertoires culinaires familiaux. Enfin, nous analysons les effets de ces transformations sur la consommation de divers aliments. Les différences de consommation pour chacune des catégories d'aliments sont particulièrement éloquentes.

**ABSTRACT** ■ This article analyzes results from a survey about cooking and eating among first generation allophone immigrants in the Montréal region. First we examine their attachment to the premigratory culinary style and the reasons that might explain this, taking into consideration the social and anthropological dimensions of taste and food markers. We find significant transformations in most culinary and eating practices. We identify process of changes in food preferences as well as how recipes and culinary techniques are adapted. The effects of transcultural dynamics and the influence of children in the enlargement of the familial culinary repertoire are described. Finally, we analyze the effects of transformations in the consumption of many food products. The consumption differences for each of these food products are particularly interesting.

**MOTS CLÉS** ■ Immigration, pratiques alimentaires, dynamiques transculturelles, gastronomie, espace social alimentaire.

**KEYWORDS** ■ Immigration, foodways, transcultural dynamics, gastronomy, social space of food.

## Contexte

Dans un contexte de migration, les pratiques alimentaires sont l'objet d'un attachement très fort. C'est sans doute parce que ce sont des pratiques culturelles et expressives (Calvo 1982; Counihan et Van Esterik 2008; Sercia et Girard 2009; Turgeon 2002). Les populations migrantes, aussitôt qu'elles en ont la chance, travaillent à recréer des nourritures familiales, à trouver des moyens de les préparer et coopèrent afin de les rendre disponibles. De plus, les marchés, les restaurants, les boulangeries, les cafés et les célébrations communautaires constituent des témoignages du désir des immigrants de retrouver des sensations familiales, mais aussi de s'approprier, à leur manière, des aliments ainsi que des manières de les préparer et de les consommer (Diner 2001; Hassoun 1997; Oyangen 2009; Ray 2004). Cela n'est pas surprenant, car les nourritures sont au centre de la construction imaginaire des individus, des communautés, des identités, mais aussi de lieux, d'espaces et de rapports au temps. Elles entretiennent également des liens très puissants avec la mémoire, l'intimité et les émotions (Choo 2004; Oyangen 2009; Sutton 2010, 2001). Elles sont aussi structurantes dans la construction des genres, de la famille, d'un « chez-soi » (compris comme appropriation subjective de l'espace) et de la sociabilité (Devasahayam 2005; DeVault 1991; Devine *et al.* 1999; Girard 2013b; Hage 1997; Murcott 1982b; Serfaty-Garzon 2003). Cependant, immigrer dans un nouvel espace social et géographique implique souvent des bouleversements importants dans les modes de vie. Les pratiques alimentaires et culinaires n'y échappent pas.

Ces pratiques, les significations qui leur sont associées, les manières selon lesquelles les aliments sont produits, distribués, transformés et vendus, de même que l'ensemble des discours qui circulent et qui, d'une manière ou d'une autre, prennent l'alimentation pour objet, constituent en gros les dimensions des modèles alimentaires (Corbeau 2000; Girard 2013; Poulain 2002b, 2002a; Poulain (dir.) 2012; Sercia et Girard 2009). L'espace social alimentaire (ESA) est en quelque sorte la somme dynamique de l'ensemble des modèles alimentaires qui s'y déploient, un espace qui est à la fois matériel et symbolique. L'ESA de la ville de Montréal peut

être qualifié d'espace transculturel dans la mesure où, d'abord, depuis plus de deux cents ans, les immigrants n'ont cessé de contribuer à sa diversification; espace transculturel, ensuite, parce que les aliments, les produits alimentaires, les recettes, les techniques, les discours et les imaginaires y circulent et, enfin, parce qu'il se caractérise par des lieux d'échange, d'adoption et d'influences réciproques; des logiques de différenciation, mais aussi d'intégration à cet espace (Girard 2013; Jourdan *et al.* 2013; Poulain *et al.* 2000; Tibère 2013, 2005).

Soulignons d'abord que la position théorique que nous avons adoptée pour expliquer et interpréter les pratiques alimentaires postmigratoires ne repose pas sur l'idée que celles-ci s'inscrivent dans une parfaite continuité. En effet, comme nous le montrerons, ces pratiques se transforment en fonction des modifications des conditions matérielles et de l'offre alimentaire, mais également par des processus d'appropriation, d'emprunt, de substitution et de métissage. Cependant, il ne faut pas voir pour autant ces transformations comme des ruptures. En effet, les manières de s'approprier d'autres nourritures (saveurs, techniques, aliments et représentations) ou de reconstruire des pratiques reposent en partie sur une socialisation alimentaire et sur des savoirs culinaires prémigratoires (Crenn *et al.* 2010; Diner 2001; Hassoun 1997; Ray 2004; Xuân Linh 1993). Ainsi, permanence et rupture sont concomitantes dans un processus de recomposition des pratiques alimentaires et culinaires.

Un style culinaire prémigratoire (SCPM) quant à lui est toujours local. Chaque région du monde possède des mosaïques de styles culinaires qui sont, de plus, individuellement adaptés par la cuisinière ou le cuisinier selon leur histoire particulière et selon les contextes sociaux (offre alimentaire, contraintes, statuts sociaux, représentations, distribution du pouvoir, etc.). Il n'est donc pas question pour nous de prétendre qu'il y a par exemple un style culinaire « chinois », « indien » ou « mexicain ». Toutefois, les nourritures ont très souvent été mobilisées dans la construction de la représentation imaginaire de la « nation », d'un groupe social particulier et de son « identité » (Cantarero *et al.* 2000; Flandrin *et al.* 1996; Hubert 2000; Pilcher 1998; Ravi 2003).

Un style culinaire se définit par un ensemble de composantes liées aux types d'aliments employés dans la cuisine, aux diverses techniques de préparation, aux épices et aux condiments utilisés, au découpage de la journée alimentaire, aux diverses manières de servir et de consommer les nourritures, à des schèmes cognitifs et à la normativité sociale régissant ces gestes et ces manières. Ainsi, quand nous parlons de style culinaire prémigratoire, nous ne renvoyons pas à l'idée d'une nation, de pratiques communautaires, sociales et culinaires homogènes. Nous faisons plutôt référence aux diverses façons, toujours codifiées et socialement

différenciées, qu'avaient les individus de préparer, de servir et de partager des nourritures dans un contexte social particulier et localisé, avant d'immigrer. Un style culinaire a certains marqueurs (sauces, épices, modes de cuisson, aliments emblématiques, etc.) et ces derniers sont souvent mobilisés afin de donner du sens à l'incorporation de nourritures et de mettre de l'avant certaines formes de sociabilité et de sensualité (univers de sensations positives médiatisées par des nourritures) (Calvo 1997, 1982; Chau 2008; Diner 2001; Hassoun 1996; Kalčík 1984; Kershen 2002). Ces marqueurs sont aussi mobilisés dans un contexte postmigratoire, mais ils jouent alors de manière différente puisqu'ils peuvent servir à spécifier une identité familiale, une ethnicité (Calandre 2012; Juteau 1999; Raulin 2000, 1990), une différenciation d'avec les modèles alimentaires dominants, etc.

Le présent article cherche à montrer que, même s'ils ne constituent nullement un bloc monolithique, dans l'ensemble, les immigrants (et les communautés culturelles) demeurent très attachés à leur style culinaire prémigratoire et ce, de façon durable, mais qu'ils transforment néanmoins substantiellement leurs pratiques alimentaires et culinaires, souvent même à leur insu.

## **Méthodologie**

Des entretiens en groupe de discussion ont d'abord été réalisés avec 130 immigrants dont la grande majorité résidait au Québec depuis moins de dix ans. Les principaux thèmes et éléments qui ont émergé lors de ces discussions ont servi à la construction d'un questionnaire visant à mieux comprendre les pratiques alimentaires, les représentations de l'alimentation, le niveau et les types d'activités physiques de même que certaines représentations et pratiques en matière de santé. Le questionnaire a été rempli à l'automne 2011 par 506 répondants qui fréquentaient les niveaux supérieurs de centres de francisation dans la grande région de Montréal. Ces répondants n'ont donc pas le français comme langue maternelle ou comme langue seconde.

Seuls les résultats concernant l'alimentation ont été retenus aux fins de l'analyse pour cet article. Les analyses ont porté sur les différences entre les groupes selon le test de Kruskal-Wallis destiné aux échelles non paramétriques. Les données ont aussi été interprétées grâce aux verbatims des entretiens et à des analyses réalisées dans le cadre de la thèse de doctorat d'Alain Girard (2013).

Le tableau 1 présente les principales caractéristiques descriptives des répondants de l'échantillon. Afin d'éviter les risques d'inconfort, nous avons évité de demander aux répondants quels étaient leurs revenus.

TABLEAU 1

## Composition de l'échantillon selon les différentes caractéristiques descriptives. Résultats exprimés en %

Hommes	35	Mexique, Amérique centrale	21	Secondaire non terminé	6
Femmes	65	Amérique du Sud	32	Diplôme d'études secondaires	14
Vivant seul(e)	12	Europe de l'Est et du Sud-Est	16	Diplôme collégial ou technique	21
Vivant en couple	22	Asie du Sud-Est	7	Universitaire premier cycle	39
Vivant en couple avec enfants	60	Sous-continent indien	5	Universitaire maîtrise	18
Vivant en colocation	6	Chine	7	Universitaire doctorat	1
18-24 ans	11	Afrique du Nord et Proche-Orient	11		
25-34 ans	41	Moins d'un an de résidence	13		
35-44 ans	31	1-2 ans de résidence	45		
45-54 ans	12	3-5 ans de résidence	17		
55 ans et plus	4	6-9 ans de résidence	15		
		10 ans et plus de résidence	10		

### Quelques éléments de contextualisation à propos des participants de la recherche

Les participants fréquentent tous et toutes des centres de francisation situés dans divers quartiers du centre de Montréal, mais aussi à Longueuil et à Brossard. Ces centres, affiliés à des commissions scolaires, accueillent des immigrants qui ne parlent pas le français. Ces derniers sont référés par le ministère de l'Immigration et des Communautés culturelles (MICC), par Emploi-Québec (tous deux leur versent des prestations) ou encore, viennent de leur propre initiative. La clientèle de ces centres, provenant de régions très variées, est constituée majoritairement (58 %) de professionnels et d'individus qui ont des diplômes universitaires, qui habitent au Québec depuis moins de trois ans et qui ont entre 25 et 44 ans (72 %).

Soulignons qu'une proportion assez large des participants vit une situation plus ou moins précaire. Ce facteur implique des conséquences importantes sur les pratiques alimentaires et culinaires en limitant par exemple de diverses manières l'accès à certains aliments. On voit par exemple se développer de l'insécurité alimentaire à des degrés divers avec toutes les conséquences sociales, individuelles et nutritionnelles qu'une telle situation peut engendrer (Coates *et al.* 2006; Girard *et al.* 2013; Hamelin *et al.* 1999; Tarasuk *et al.* 2011).

## Analyse des résultats

### *La question de l'attachement au style culinaire prémigratoire (SCPM)*

En général, les immigrants de l'échantillon n'ont pas de difficulté à retrouver la plupart des aliments et des ingrédients qu'ils utilisaient pour cuisiner avant d'immigrer. Ainsi, ils sont 60 % à considérer qu'il est facile de trouver ces aliments dans les épiceries de grande surface ou dans les épiceries spécialisées dans la vente de produits alimentaires importés. Par contre, cela ne veut pas dire qu'ils ont toujours les moyens de se procurer ces produits. Par exemple, 39 % des répondants déclarent qu'ils ont « assez souvent » à « toujours » des contraintes financières qui les empêchent de se procurer les produits qu'ils désireraient acheter. Les résultats de notre étude montrent aussi que les principaux critères dans le choix d'achat d'un produit alimentaire sont la fraîcheur du produit, sa durée de conservation et son goût, ce qui expliquerait l'attrait pour les produits biologiques. Il est intéressant de souligner que la provenance géographique d'un produit est le critère de sélection qui arrive en dernier sur une liste de douze critères proposés par le questionnaire. On peut en conclure qu'ils n'ont pas de difficulté à trouver des produits alimentaires afin de cuisiner selon leur SCPM, mais qu'ils adoptent des produits de remplacement issus de l'agriculture québécoise ou d'ailleurs (préférentiellement issus de l'agriculture biologique, bien que moins accessibles financièrement) afin de reconstituer des plats familiers.

Par ailleurs, ces plats familiers sont préparés régulièrement. C'est du moins ce que l'on peut conclure du fait que, parmi les participants, 34 % sont « tout à fait d'accord » (TFDA) et 36 % sont « plutôt d'accord » (PDA) avec l'affirmation : « je mange la plupart du temps selon le style de cuisine que j'avais avant d'arriver ici ». On peut donc conclure que 70 % des répondants cuisinent (et mangent) très régulièrement des types de plats qu'ils avaient l'habitude de consommer avant l'immigration. Les travaux de Girard (2013) nous apprennent que la fréquence de préparation moyenne de plats familiers est de cinq jours par semaine. Ils sont surtout préparés pour le repas du soir, mais leur fréquence pour les autres repas est également assez élevée<sup>1</sup>.

La raison principalement avancée pour cet attachement aux plats cuisinés selon le SCPM est de nature gustative et est liée au plaisir de manger. C'est à cause du goût que confèrent aux plats cuisinés les techniques de cuisson, les aliments utilisés, les sauces et les épices que les répondants demeurent très attachés à un style culinaire issu d'une socialisation alimentaire (gustative) prémigratoire. De nombreux auteurs ont montré que la réaction physiologique et psychique à la perception d'une saveur, d'une

texture, d'une odeur était en grande partie socialement et culturellement construite (Chiva 1992; Falk 1991; Harbottle 2000; Lalonde 1992; Le Breton 2012; Nemeroff *et al.* 1989; Sutton 2010). Ainsi, la signification accordée à une saveur est propre à un groupe particulier (une famille, une région, un groupe d'âge, etc.) et cette signification est intimement liée à des marqueurs alimentaires qui sont importants dans la structuration de l'identité des groupes et des individus et dans la production de l'altérité (les frontières symboliques, « le goût des autres ») (Cantarero *et al.* 2000; Chau 2008; Chiva 1992, 1979; Corbeau 2000; Girard *et al.*, 2009; Oyangen 2009; Poulain 2002b; Rozin 1989). Ainsi, la perception d'une saveur met en branle de profonds réseaux de significations autant intimes que sociales ainsi qu'une normativité sur la manière socialement et culturellement acceptable de faire les choses en matière culinaire. Il convient toutefois d'être prudent avec la notion d'identité telle que le suggère le tableau 2. Ce dernier montre les réponses des participants aux différents choix de réponses, ce qui permet de comprendre les raisons de leurs préférences alimentaires et culinaires. Ils sont présentés par ordre d'importance.

TABLEAU 2

**Facteurs explicatifs de l'attachement au style culinaire prémigratoire. Résultats exprimés en %**

« J'aime manger selon le style culinaire que j'avais avant d'immigrer... »	Tout à fait en désaccord TFED	Plutôt en désaccord PED	Plutôt d'accord PDA	Tout à fait d'accord TFDA
1- Pour le plaisir de manger ce que j'aime	6	17	37	40
2- À cause des types d'aliments employés dans les recettes	7	16	36	41
3- À cause du goût	9	18	36	37
4- Parce que j'ai été habitué comme ça	10	20	36	34
5- Parce je pense qu'il est très bon pour la santé	13	26	31	30
6- Parce que ça fait partie de mon identité	18	27	32	23
7- Parce que ça me rattache à mon pays d'origine	23	31	29	18

Pour les trois premiers choix de réponse, il n'y a pas de différences significatives entre les groupes selon l'ensemble des variables descriptives. Ainsi, il semble bien que les principaux facteurs explicatifs se distinguent des autres par les pourcentages des réponses à « plutôt d'accord » (PDA) et « tout à fait d'accord » (TFDA) mais plus encore par le fait qu'ils sont transculturels, partagés par la vaste majorité de cet échantillon multiethnique.

Ces résultats montrent aussi que l'acte de manger et le travail de la cuisine relèvent des « habitudes », d'une routine mais aussi d'un ensemble de repères socioculturels, de construction des espaces (la maison, le



« monde extérieur », la cuisine, le partage des nourritures, les repas, les lieux d'approvisionnement) et du temps (le découpage de la journée alimentaire, le temps accordé à chaque repas et au travail de la cuisine, le temps entre chaque repas). Ces « habitudes » peuvent être associées à des représentations sociales et à une normativité actualisée, par exemple celle du « vrai repas », de la « bonne cuisson », de l'ordre des étapes de préparation et de consommation, de la disposition des objets dans la cuisine et la salle à manger, des hiérarchisations des aliments, du classement entre le comestible et le non comestible, etc.

Les réponses aux trois derniers choix de réponses demandent aussi une analyse particulière. Ainsi, 61 % des répondants disent qu'ils aiment manger selon leur SCPM parce qu'ils considèrent, entre autres, qu'il est très bon pour la santé (en cumulant les PDA et les TFDA). Bien que ce facteur explique en partie l'attachement au SCPM pour l'ensemble des groupes selon leur région d'origine, deux groupes se distinguent statistiquement des autres (et sur cette variable seulement). Le groupe issu du sous-continent indien et celui issu du Mexique et de l'Amérique centrale (la grande majorité est originaire du Mexique) retiennent ce facteur beaucoup moins que les autres. On peut émettre deux hypothèses à la lecture de ces résultats. La première est qu'une partie de ces répondants considèrent que leur SCPM n'est pas très bon pour la santé, du moins certains des éléments de celui-ci, comme l'usage des matières grasses (nous reviendrons sur cette question plus loin). C'est en tout cas une interprétation qu'ils peuvent faire des discours de santé publique en matière d'alimentation. Ils peuvent alors avoir la perception que leurs modèles alimentaires ne sont pas conformes aux normes nutritionnelles. La seconde est qu'une partie de ces répondants considèrent moins que les autres le facteur « santé » dans l'expression de leurs préférences alimentaires. Cependant, cela ne veut pas dire qu'ils n'établissent pas de liens très forts entre la santé et l'alimentation, au contraire, mais simplement que ce critère n'est pas important pour eux dans l'attachement à leur SCPM. Quoi qu'il en soit, des études montrent une très nette tendance chez les immigrants primo-arrivants à comparer leurs modèles alimentaires à ceux qui sont dominants dans l'espace social alimentaire, et, la plupart du temps, ils valorisent leurs modèles tant sur le plan de la santé que sur celui du goût, plus central encore (Burns 2004 ; Garnweidner *et al.* 2012 ; Harbottle 2000 ; Renzaho *et al.* 2006).

Toutefois, la première hypothèse semble la plus plausible. En effet, ayant à prendre position quant à d'affirmation : « depuis que je suis ici, nous avons fait des changements à notre alimentation parce que je considère que c'est meilleur pour la santé », trois groupes se distinguent significativement des autres dans la mesure où ils se déclarent PDA et TFDA

dans des proportions plus élevées que les autres groupes. Il s'agit des groupes : Mexique et Amérique centrale, sous-continent indien et Asie du Sud-Est. Ces données sont à mettre en lien avec les réponses obtenues à la question « je me considère comme compétent(e) en matière de nutrition ». En effet le groupe issu du Mexique et d'Amérique centrale se sent nettement moins compétent que les autres, sentiment qu'il partage avec le groupe issu de l'Amérique du Sud. Le groupe issu du sous-continent indien affiche ici un fort sentiment de compétence nutritionnelle.

On voit aussi que la question du lien entre les nourritures, l'identité et la remémoration du pays d'origine doit être abordée avec circonspection. D'une manière générale, dans la littérature anthropologique et sociologique traitant des questions des rapports individuels ou de groupes aux nourritures, le concept d'identité est souvent central. Bien que la grande majorité des travaux soulignent avec force le caractère construit des identités, ils insistent plus rarement sur le fait que la construction de cette identité relève souvent de processus inconscients ou, du moins, que les acteurs sociaux, dans une assez large proportion, n'établissent pas systématiquement de liens forts entre leur identité sociale et leurs choix alimentaires. C'est pourquoi nous tenons à rappeler que le concept d'identité, bien qu'il renvoie à des phénomènes psychiques et sociaux très importants pour les acteurs sociaux, doit être d'abord compris ici comme une construction théorique, un outil analytique. Toutefois, on se serait attendu à des scores plus élevés pour ces facteurs compte tenu du fait que des immigrants mobilisent différentes facettes de leur identité dans leurs relations sociales et dans le processus de leur intégration sociale et que les marqueurs alimentaires sont souvent des marqueurs puissants d'affiliation à un groupe social (Hassoun 1996 ; Juteau 1999 ; Mintz 1996 ; Ray 2004).

Nous avons vu que la vaste majorité des répondants déclarent qu'ils cuisinent et mangent selon leur SCPM la plupart du temps et que ce lien avec les nourritures prémigratoires est très puissant entre autres parce qu'ils apprécient le goût des aliments ainsi cuisinés et que cela correspond à une norme sociale (individuellement intégrée) du « vrai goût », du « vrai repas », de la « bonne cuisson » (socialement et culturellement acceptable), et que la dimension du plaisir de manger des choses que l'on aime est prépondérante. Ces normes englobent également des questions liées à la définition des genres, des rôles sociaux, de la famille (Charles *et al.* 1988 ; Counihan 1999 ; D'Sylva *et al.* 2011 ; Devasahayam 2005 ; DeVault 1991 ; Girard 2013 ; L'Orange Fürst 1997 ; Murcott 1982b). Elles sont dynamiquement associées dans la représentation que se font les mangeurs (et ceux et celles qui cuisinent) de l'alimentation. Cette normativité contribue à structurer et à maintenir l'attachement au SCPM dans un rapport de coconstruction.

Ainsi, on pourrait croire que les pratiques alimentaires des répondants ont peu changé malgré l'immigration et le fait qu'elles s'inscrivent dans un continuum. De plus, comme nous l'avons montré, 60 % des répondants disent qu'ils trouvent facilement la plupart des produits et des aliments dont ils ont besoin afin de cuisiner dans leurs SCPM. Or, malgré la représentation que les répondants semblent s'en faire, ces habitudes alimentaires ainsi que les processus de préparation et d'acquisition des produits et aliments ont été l'objet de nombreuses transformations.

### *Les changements aux pratiques alimentaires*

Le tableau 3 montre l'évaluation que font les répondants des liens entre leurs changements alimentaires et un certain nombre de variables préalablement déterminées.

TABLEAU 3

#### **Variables explicatives des changements aux pratiques alimentaires. Résultats exprimés en %**

	Tout à fait en désaccord TFED	Plutôt en désaccord PED	Plutôt d'accord PDA	Tout à fait d'accord TFDA
Depuis que je suis ici, il y a eu des changements dans mes goûts alimentaires	14	18	41	26
Depuis que je suis ici, nous avons fait des changements à notre alimentation parce que je considère que c'est meilleur pour la santé	24	24	26	26
Depuis que je suis ici, nous avons découvert d'autres types de cuisine et d'autres méthodes de préparation que nous avons adoptées	10	15	40	35
Depuis que je suis ici, mes enfants me demandent d'autres types de nourritures	24	24	28	24
Depuis que je suis ici, nous avons moins de temps pour la préparation des repas	21	21	32	26
Nous avons adopté d'autres mets et d'autres techniques de cuisson parce que préparer de la nourriture de mon pays prend beaucoup de temps	21	27	33	19
J'achète des produits prêts-à-servir régulièrement	48	28	17	7
Je me considère comme curieux (curieuse) en matière de cuisine et d'alimentation, j'aime goûter à des choses que je ne connais pas	7	22	44	27
Depuis que je suis au Québec, je tente de connaître les recettes et les habitudes alimentaires québécoises ou d'ailleurs	7	24	47	22

On constate d'entrée de jeu qu'un pourcentage assez élevé de répondants déclarent avoir connu des changements à leurs goûts alimentaires depuis qu'ils ont immigré. On peut en conclure, compte tenu également de la manière dont l'énoncé est formulé, que c'est bien le fait d'évoluer dans un nouvel ESA qui est responsable des changements à ces goûts.

En ce qui concerne le développement de l'intérêt et du goût pour de nouveaux aliments ou de nouvelles saveurs, des différences significatives sont apparues selon le niveau de scolarité, la région d'origine et l'âge des répondants. De plus, le temps écoulé depuis la migration est une cause importante de changements dans les goûts alimentaires et montre les effets de la mise en contact régulière, pendant une longue période avec un espace alimentaire. La corrélation entre le temps écoulé et le degré de changement dans les goûts est plutôt faible (+,126), mais significative. Par ailleurs, le fait de connaître des changements aux goûts alimentaires est inversement proportionnel au niveau du diplôme détenu. Ainsi, ceux qui n'ont pas de diplôme secondaire ont connu le plus de changements à leurs goûts alimentaires et ceux qui ont une formation universitaire ont connu le moins de changements à leurs goûts. Soulignons toutefois que les répondants qui ont les niveaux de scolarité les moins élevés sont ceux qui résident au Québec depuis le plus longtemps. Ainsi, cela tendrait à démontrer l'importance de la mise en contact pendant une longue période sur les goûts et les préférences alimentaires, mais cela n'éluide pas entièrement le fait que les répondants se distinguent selon leur niveau de scolarité.

Les deux dernières questions portent sur la propension à goûter (et sans doute à cuisiner) des aliments ou des plats qui ne sont pas familiers et sur la curiosité à l'égard des autres cultures alimentaires. De manière générale, les répondants se montrent ouverts à goûter des aliments qu'ils ne connaissent pas à 71 % (total des TFDA et des PDA) et sont enclins à tenter de connaître les recettes d'autres cultures alimentaires présentes dans l'ESA de Montréal à 69 % selon le même calcul. Toutefois, il y a des différences significatives selon les régions d'origine pour ces deux questions. En effet, les répondants du sous-continent indien et de l'Asie du Sud-Est se montrent significativement moins « curieux » que les répondants de la Chine et du Mexique, qui sont les groupes les plus « curieux ». Pour ce qui est des répondants du sous-continent indien, ils proviennent tous du même quartier, où réside une très forte proportion d'immigrants issus de cette région et qui a une vie communautaire assez riche (renforcée et soutenue par les affiliations et les pratiques religieuses) et une offre alimentaire ethnique de proximité à des prix plus bas que ceux des supermarchés, ce qui explique fort probablement ce phénomène. Dans le cas des Chinois, le fait qu'il n'existe que très peu de tabous dans leurs

cultures alimentaires et que ces cultures les exposent à un très vaste répertoire d'aliments (et de saveurs) classés comme comestibles peut expliquer leur ouverture à l'expérimentation culinaire et gustative.

Cette ouverture varie aussi significativement selon le type de ménage, les moins sujets à l'expérimentation culinaire étant ceux qui vivent en famille avec des enfants. Cela tient sans doute au fait qu'avec plusieurs personnes à satisfaire au sein de la famille, une bonne stratégie est de cuisiner des « valeurs sûres » afin d'éviter le gaspillage de nourriture qui aurait été rejetée.

Pour ce qui est de la propension à découvrir les recettes et les habitudes alimentaires des autres cultures alimentaires (qui peut inclure aussi les techniques de cuisson), l'addition des réponses PDA et TAFD est de 67 %, ce qui démontre un niveau d'intérêt plutôt élevé pour d'autres cultures culinaires. À cet effet, les entretiens de groupe préparatoires au questionnaire et les travaux de Girard (2013) ont révélé que les participants s'intéressent à diverses gastronomies présentes dans l'ESA et pas uniquement (et souvent même moins) à la « gastronomie québécoise ». Les entretiens ont fait émerger l'expression d'une tendance, chez l'ensemble des participants, à rechercher des recettes et des techniques afin de gagner du temps dans la cuisine. Il peut s'agir là d'une raison supplémentaire pour s'ouvrir à d'autres modèles alimentaires, particulièrement pour les Chinois dont le SCPM mobilise beaucoup de temps.

Des résultats du tableau 3 nous permettent de bien voir l'effet de la réduction du temps sur les pratiques culinaires. À ce sujet, 58 % des répondants déclarent avoir moins de temps à consacrer à la préparation des repas. Le fait que les nourritures familiales (quotidiennes) issues du SCPM demandent beaucoup de temps de préparation est explicitement mentionné comme un facteur de transformation des pratiques alimentaires et culinaires par 52 % des répondants. Nous avons constaté que les immigrants primo-arrivants employaient plusieurs stratégies afin de réduire le temps nécessaire à la préparation des repas. Mentionnons entre autres la simplification des recettes, la préparation de grosses quantités à réchauffer par la suite, l'adoption de nouvelles techniques et de nouvelles recettes plus rapides (le sauté par exemple ou les salades garnies) et l'adoption de certains aliments faciles et rapides à cuisiner (pâtes alimentaires, pizza maison, viandes grillées). Malgré le fait que plusieurs répondants (58 %) déclarent disposer de moins de temps pour le travail culinaire, ils sont très majoritaires à ne pas employer les divers types de produits prêts – à servir. Ici, le temps disponible a des effets surtout sur les techniques, sur les recettes et sur le fait que certains aliments font leur apparition ou au contraire disparaissent du répertoire culinaire.

Immigrer à Montréal implique très souvent des contacts, quotidiens dans la plupart des cas, avec une offre alimentaire transculturelle: au marché, dans les restaurants, avec les «lunchs» des confrères et consœurs, à la garderie et à l'école des enfants, chez des amis, etc. Internet contribue également à la modification des habitudes alimentaires. Les réponses à la troisième variable du tableau 3 sont éloquentes: 75 % des répondants disent avoir découvert d'autres types de cuisine et d'autres types de préparation et les avoir adoptés. Les entretiens qualitatifs ont montré que les immigrants primo-arrivants mobilisent très souvent les ressources d'Internet pour trouver de nouvelles recettes (y compris des recettes de leur pays d'origine) et des techniques de préparation (Girard 2013; Sercia et Girard 2009). Les enfants sont des agents sociaux à part entière (Duque-Páramo 2004; Lignier *et al.* 2013; Montgomery 2009; Razy 2004; Wells 2009; Zotian 2009) et ils manifestent très tôt des préférences alimentaires et des particularités individuelles dans leurs pratiques alimentaires, allant jusqu'à la formation de véritables cultures enfantines (Diasio 2008; Murcott 1982a). Leur socialisation alimentaire ne se fait pas seulement à la maison car, très tôt, l'ensemble de l'environnement social alimentaire participe à cette socialisation (Chiva 2001, 1992, 1979; Dadoun 1994; Dupuy *et al.* 2012; Harbottle 1997; Mennell *et al.* 1992; Tichit 2012). Ce phénomène est encore plus marqué lorsque l'ESA présente plusieurs modèles alimentaires, que l'offre alimentaire est diversifiée et que les enfants ne reviennent pas à la maison le midi<sup>2</sup>. Les enfants et les jeunes des immigrants primo-arrivants ont de nombreuses occasions d'être en contact avec plusieurs types de nourritures. De retour à la maison, ils demandent à leurs mères, qui assument très majoritairement les tâches culinaires (Girard 2013) de leur préparer des plats qu'elles n'ont souvent jamais faits. C'est ainsi que, d'abord pour faire plaisir aux enfants, ensuite parce qu'elles ont développé un goût pour certains de ces plats (surtout les pâtes alimentaires, le pâté chinois et la pizza), les mères préparent des plats issus d'une autre culture culinaire d'une à deux fois par semaine environ (Girard 2013; Sercia et Girard 2010, 2009).

### *Les contraintes financières*

Les contraintes financières jouent également un rôle important dans la transformation des pratiques alimentaires car elles ont un impact majeur sur l'accessibilité aux aliments. Le tableau 4 montre les effets des contraintes financières sur les dimensions sociales et nutritionnelles de l'alimentation.

TABLEAU 4

### Effets sociaux, psychologiques et nutritionnels des contraintes financières. Résultats exprimés en %

	Jamais	Très peu souvent	Peu souvent	Assez souvent	Très souvent	Toujours
À cause de ma situation financière, je ne peux pas me procurer les produits que je désirerais aussi souvent que je le voudrais	24	16	21	17	19	3
Au cours des dernières semaines, vous et les membres de votre famille avez eu peur de manquer de nourriture avant la prochaine entrée d'argent	49	15	20	8	5	3
Au cours des dernières semaines, vous et votre famille n'avez pas les moyens de manger des repas équilibrés	47	16	21	8	5	3
Au cours des dernières semaines, vous avez fréquenté une banque alimentaire	49	16	11	11	8	4

Des analyses plus détaillées des résultats à ces quatre questions de même que la présentation de l'indicateur d'insécurité alimentaire que nous avons développé pour ce questionnaire ont été publiées ailleurs (Girard *et al.* 2013). Établissons toutefois ici quelques conclusions. D'abord, les contraintes financières qui ont des effets sur l'approvisionnement alimentaire affectent une partie assez importante de l'échantillon. Ainsi, 39 % des répondants voient leurs achats de produits alimentaires régulièrement affectés à cause de limitations financières (assez souvent + très souvent + toujours). L'effet principal de cette situation est un accès limité (parfois très difficile) à certains aliments et à certains produits, entre autres les poissons, les fruits et les légumes frais et de bonne qualité. Ces contraintes financières ont des incidences psychologiques, nutritionnelles et sociales négatives pour environ 16 % des répondants. Nous avons construit un indicateur avec ces quatre questions et celui-ci nous a permis de constater que 10 % de notre échantillon est en situation d'insécurité alimentaire. Retenons que les contraintes financières ont des effets surtout sur les types d'aliments achetés, leur qualité, leur quantité, mais aussi sur les manières de se les procurer (par ex. : dépannage alimentaire). Cependant, les conséquences de cette insécurité vont bien au-delà des éléments soulignés ici.

En conclusion, bien que les répondants soient très nombreux à déclarer qu'ils continuent à manger selon leur SCPM, leurs pratiques alimentaires ont connu de nombreux changements dont les causes générales sont souvent les mêmes. La section suivante montrera comment la consom-

mation des aliments de base proprement dite s'est modifiée à cause des processus que nous avons évoqués.

### *Les aliments, leur consommation avant et après l'immigration*

Nous avons classé les aliments et les produits alimentaires en 15 catégories. Pour chacune d'elles, nous avons demandé aux répondants d'indiquer s'ils consommaient autant, moins ou plus de ces aliments qu'avant d'immigrer. Les résultats sont présentés dans le tableau 5. Les résultats de la colonne « différentiel » sont indicatifs et ont été obtenus en soustrayant le total des « beaucoup moins » et des « un peu moins » à celui des « un peu plus » et des « beaucoup plus »<sup>3</sup>.

TABLEAU 5

#### Modification de la consommation alimentaire selon les catégories d'aliments ou de produits. Résultats exprimés en %

	Beaucoup moins qu'avant	Un peu moins qu'avant	Autant qu'avant	Un peu plus qu'avant	Beaucoup plus qu'avant	Différentiel
Les fruits	12	17	29	22	20	+ 13
Les légumes	8	19	32	23	18	+14
Le pain blanc (farine blanche)	14	19	36	20	10	-3
Le pain de grains entiers	8	12	30	34	15	+29
Les pains non levés, les galettes, <i>chapatis</i> , <i>tortillas</i> , etc.	16	21	27	27	9	-1
Les pâtes alimentaires (toutes les sortes de nouilles)	6	18	41	28	8	+12
Le riz	7	14	55	14	10	+3
Les légumineuses	13	19	44	20	5	-7
Les viandes rouges	12	21	37	20	10	-3
Les volailles	5	14	45	25	11	+17
Les poissons et produits de la mer	25	18	24	23	11	-9
Les produits laitiers	9	13	46	21	11	+10
Les desserts, gâteaux, pâtisseries, biscuits, chocolat	11	21	28	25	15	+8
Les croustilles	20	17	27	25	10	-2
Les boissons gazeuses sucrées	21	17	29	20	13	-5

Lorsqu'on examine la colonne des « autant qu'avant », on constate d'emblée que seulement un peu plus d'un tiers, en moyenne, des répondants affirment que leur consommation est demeurée la même après avoir immigré. Cela donne une indication de l'ampleur des effets causés par un changement d'ESA combiné à des transformations dans les modes, styles et conditions de vie.



En général, ces résultats sont plutôt encourageants à plusieurs titres. Tout d'abord, il semble que l'accès aux aliments (mesuré par le fait d'en manger plus ou moins) s'est maintenu dans environ 30 % des cas et s'est amélioré dans environ 40 % des cas. Il faut souligner que cet accès reste difficile pour 30 % des répondants. Cependant, Pour beaucoup d'entre eux-ci, l'accès aux aliments connaît une nette amélioration dans le temps (généralement après trois ans). C'est en tout cas ce que de nombreux participants ont affirmé lors des entretiens de groupe. C'est aussi une tendance relevée par Statistique Canada (2010). Les aliments qui ont connu les plus fortes augmentations de leur consommation sont les pâtes alimentaires, les volailles, le pain de grains entiers, les légumes, les fruits et les produits laitiers. Dans le cas des quatre dernières catégories (dans des limites raisonnables et particulièrement pour les enfants et les femmes de plus de 50 ans), ce sont plutôt de bonnes nouvelles dans la mesure où il est généralement recommandé de consommer ces types d'aliments régulièrement et en bonne quantité.

On observe une corrélation positive entre le nombre d'années de résidence et la consommation des fruits, des légumes, des produits laitiers et de la volaille. De même, les résultats montrent que les participants qui détiennent un diplôme de niveau secondaire ou moins sont ceux qui consomment nettement plus de légumes, de produits laitiers, de volaille, de poissons et de viandes rouges après l'immigration que les autres groupes, ce qui tend à appuyer les résultats présentés plus haut sur l'adoption de nouveaux aliments et de nouvelles recettes pour ces groupes. Cela s'explique peut-être par l'offre alimentaire et par une condition financière proportionnellement meilleure qui leur procurent un meilleur accès à ces aliments que dans leurs pays d'origine. Par contre, les participants qui ont des diplômes universitaires sont ceux qui, au contraire, voient leur accès à ces aliments entravé après la migration. Ici, on voit clairement les effets de la déqualification professionnelle et du développement de la précarité chez ces groupes.

Le fait que la consommation de pain à grains entiers ait substantiellement augmenté montre le remplacement des pains non levés (galettes nord-africaines, tortillas mexicaines, *arrepas* de Colombie ou du Venezuela, petits pains à la vapeur chinois) par du pain levé. Alors que ces produits étaient achetés au pays d'origine, on n'en trouve que de pâles imitations (selon les participants aux entretiens) ou encore pas du tout ici. Fait à noter, ce n'est pas le cas des *chapatis* et *rootis* du sous-continent indien qui continuent d'être très largement consommés et fabriqués à la maison d'une manière quotidienne. Des contraintes financières, l'absence d'une offre de qualité et la volonté de maintenir ce marqueur alimentaire symboliquement chargé expliquent sans doute cette situation. La

consommation de pain blanc semble ici être liée aux revenus et il s'agirait surtout du type de pain vendu en supermarché ou distribué dans les banques alimentaires fréquentées plus ou moins régulièrement par 21 % des répondants.

Pour ce qui est des pâtes alimentaires, l'augmentation s'explique assez facilement. Dans de nombreux pays, par exemple l'Inde, la Moldavie, la Colombie, le Maroc, le Mexique ou le Cambodge, les pâtes alimentaires sont consommées plutôt rarement et jamais en plat principal. Ainsi, la lasagne ou le « spaghetti sauce boulettes » deviennent des plats d'adoption après l'immigration pour de nombreux répondants. Les raisons qui expliquent ce phénomène sont la volonté de simplifier la préparation des repas, de gagner du temps (surtout la semaine), le fait que les enfants sont friands de ces produits ainsi que l'influence de l'offre alimentaire (supermarchés, restaurants, cafétérias, émissions de cuisine) où les pâtes alimentaires sont très présentes. Nous avons constaté, à l'instar de Lynn Harbottle (2000, 1997), que les pâtes alimentaires constituent des ponts entre les diverses cultures alimentaires. Elles peuvent être aisément appropriées, adaptées et métissées avec plusieurs marqueurs alimentaires (produits laitiers, lentilles, épices, sauces). Elles deviennent des objets transculturels qui circulent et traversent les frontières imaginaires entre les groupes sociaux.

### **Quelques conclusions**

Les entretiens de groupe ont montré l'aspect central de l'alimentation et, plus précisément, des nourritures, des divers rituels de préparation et de partage de nourriture dans la vie quotidienne de la grande majorité des immigrants rencontrés. Toutefois, à l'analyse des résultats, on ne saurait conclure que ces pratiques s'inscrivent dans un continuum « lisse », puisque la cuisine, les approvisionnements, les contextes des prises alimentaires se transforment de manière importante. On ne peut pas conclure non plus à des phénomènes de rupture complète, puisqu'on a pu mesurer que ces transformations s'opèrent sur le fond d'une socialisation alimentaire et culinaire et de processus de différenciation prémigratoires.

Plus que l'identité, la remémoration du pays d'origine ou encore la santé, c'est le goût de la cuisine qui est au centre de l'attachement aux marqueurs alimentaires prémigratoires. L'identité et la remémoration ne sont simplement pas revendiquées ou mises de l'avant par les acteurs avec autant de force que le goût. D'un point de vue analytique, le « goût » doit être compris comme un phénomène complexe d'interprétation d'une sensation, socialement et culturellement construit, et qu'il renvoie également à une normativité sociale à niveaux multiples et qui participe de la

structuration du « vrai goût », du « vrai repas », de la famille, des genres, des rôles sociaux, des identités, du corps, etc. On comprend alors mieux l'attachement que manifestent les répondants à l'égard des nourritures et de certaines sensations qui contribuent (en les produisant corporellement) à construire le monde comme monde humain (Chau 2008 ; Juteau 1999). Enfin, la dimension du plaisir de manger des choses que l'on aime est également prépondérante et transculturelle, et cela dépasse de loin la notion de « cuisine réconfort ».

Une grande majorité développe des goûts pour d'autres saveurs et d'autres aliments et se montre perméable aux autres modèles alimentaires très présents dans l'ESA montréalais. Ainsi, les contacts avec des nourritures souvent peu connues avant la migration sont quotidiens. Cependant, d'autres facteurs pèsent lourdement sur leurs pratiques alimentaires. La diminution des revenus (au moins pour les premières années) a pour conséquence de limiter l'accès aux aliments. La diminution du temps disponible pour cuisiner et faire les courses impose de nouvelles stratégies permettant de gagner du temps tout en continuant de cuisiner. On assiste donc à l'introduction de nouveaux aliments comme les pâtes alimentaires, à de nouvelles techniques de cuisson plus rapides (le sauté) ou nécessitant moins de présence (au four). En outre, les enfants sont des agents de transformations culturelles (et plus précisément gastronomiques) dans les familles.

Enfin, la consommation pour chacune des catégories d'aliment connaît des transformations profondes. Dans le sens où l'on note une augmentation nette dans la consommation d'aliments qui sont généralement reconnus comme participant d'une diète équilibrée, ces transformations sont plutôt positives. Cependant, elles sont au désavantage d'environ 20 % des répondants qui voient leur accès à ces aliments limité. L'indicateur d'insécurité alimentaire que nous avons développé nous montre que 10 % des répondants connaissent une insécurité alimentaire chronique. Cette situation est préoccupante dans la mesure où cette insécurité est dommageable non seulement pour la santé des ces individus, mais aussi pour leur bien-être psychologique. En effet, la cuisine, les nourritures sont très symboliquement chargées et sont liées à la sensualité, à l'autonomie, à l'estime de soi et à la norme de la « vraie famille ».

Sans doute les compétences culinaires démontrées par la majorité des femmes facilitent l'adaptation à des situations où l'accès à certains aliments est très limité. Ces compétences favorisent l'appropriation de nouvelles recettes, de nouvelles techniques et l'incorporation de nouveaux aliments dans le répertoire gastronomique. Enfin, ces femmes déploient beaucoup d'efforts quotidiens afin « d'envelopper » les nourritures de

signification pour que les repas soient des moments familiaux importants où le bonheur et les liens qui attachent ses membres passent justement par le travail de la cuisine.

## Remerciements

Cet article est inédit et basé sur des résultats originaux d'une recherche. Nous désirons remercier le FQRSC qui a subventionné cette recherche pour la période 2010-2014.

## Notes

1. Fréquence de préparation dans le style culinaire prémigratoire: le matin (souvent et très souvent) 63 %, le midi à la maison (souvent et très souvent) 73 %, le soir (souvent et très souvent) 85 %.
2. Ces enfants doivent apporter leur repas, notamment dans les écoles primaires et secondaires, ils voient les repas des autres ou, encore, les repas sont fournis (garderies, cafétérias des écoles secondaires).
3. Voir Sercia et Girard [à paraître] pour une analyse détaillée de ces résultats.

## Bibliographie

- Burns, C., 2004. « Effect of Migration on Food Habits of Somali Women Living as Refugees in Australia », *Ecology of Food and Nutrition*, vol. 43, n° 3, p. 213-229.
- Calandre, N., 2012. « Ethnicité et alimentation », in J.-P. Poulain (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris, Presses universitaires de France, p. 507-516.
- Calvo, E., 1997. « Toujours Africains et déjà Français: la socialisation des migrants vue à travers leur alimentation », *Politique africaine*, vol. 67, p. 48-55.
- Calvo, E., 1982. « Migration et alimentation », *Social science information*, vol. 21, n° 3, p. 383-446.
- Cantarero, L. et X. F. Medina, 2000. « Human Taste as the Expression of Sociocultural Values », *Bulletins et Mémoires de la Société d'anthropologie de Paris*, vol. 12, n°s 3-4, p. 351-360.
- Charles, N. et M. Kerr, 1988. *Women, Food and Families*. Manchester, Manchester University Press.
- Chau, A.Y., 2008. « The Sensorial Production of the Social », *Ethnos: Journal of Anthropology*, vol. 73, n° 4, p. 485-504.
- Chiva, M., 2001. *Ce que manger veut dire pour l'enfant et l'adolescent*. Dossier d'information Enfants et adolescents: alimentation et éducation au bien-manger. Lemangeur-ocha.com. Consulté le 12 janvier 2014.
- Chiva, M., 1992. « Le goût: un apprentissage », in C. Danziger (dir.), *Nourritures d'enfance. Souvenirs aigres-doux*. Paris, Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, n°129, p. 160-167.
- Chiva, M., 1979. « Comment la personne se construit en mangeant », *Communications*, n° 31, p. 107-118.
- Choo, S., 2004. « Eating Satay Babi: Sensory Perception of Transnational Movement », *Journal of Intercultural Studies*, vol. 25, n° 3, p. 203-213.

- Coates, J., E.A. Frongillo, B. Lorge Rogers, P. Webb, P. E. Wilde et R. Houser, 2006. « Commonalities in the Experience of Household Food Insecurity across Cultures: What Are Measures Missing? », *Journal of Nutrition*, vol. 136, n° 16, p. 1438S-1448S.
- Corbeau, J.-P., 2000. « Manger: Les rêves, les trances et les folies », in J.-P. Corbeau (dir.) *Revue Bastidiana*, n°s 31-32, p. 281-292.
- Counihan, C., 1999. *The Anthropology of Food And Body: Gender, Meaning and Power*. Londres, Routledge.
- Counihan, C. et P. Van Esterik (dir.), 2008 [1997]. *Food and Culture. A Reader. Second Edition*. New York, Routledge.
- Crenn, C., J.-P. Hassoun et X. F. Medina, 2010. « Introduction: Repenser et réimaginer l'acte alimentaire en situations de migration », *Anthropology of Food*, vol. 7, décembre 2010. <http://aof.revues.org/6672> [consulté le 1er août 2014].
- D'Sylva, A. et B. L. Beagan, 2011. « "Food is Culture, but it's also Power": the Role of Food in Ethnic and Gender Identity Construction among Goan Canadian Women », *Journal of Gender Studies*, vol. 20, n° 3, p. 279-289.
- Dadoun, R., 1994. « Une cuillère pour maman », in C. Fischler (dir.), *Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles*, Paris, Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, n° 149, p. 62-69.
- Devasahayam, T. W., 2005. « Power and pleasure around the stove: The construction of gendered identity in middle-class south Indian Hindu households in urban Malaysia », *Women's Studies International Forum*, n° 28, p. 1-20.
- DeVault, M. L., 1991. *Feeding the Family. The Social Organization of Caring as a Gendered Work*. Chicago, The University of Chicago Press.
- Devine, C. M., J. Sobal, C. A. Bisogni et M. Connors, 1999. « Food Choices in Three Ethnic Groups: Interactions of Ideals, Identities, and Roles », *Journal of Nutrition Education*, vol. 31, n° 2, p. 86-93.
- Diasio, N., 2008. *Grignotages et jeux avec les normes*. [www.lemangeur-ocha.com](http://www.lemangeur-ocha.com) [consulté le 12 janvier 2014].
- Diner, H. R., 2001. *Hungering for America: Italian, Irish, and Jewish Foodways in the Age of Migration*. Cambridge (MA), Harvard University Press.
- Dupuy, A. et M. Watiez, 2012. « Socialisation alimentaire », in J.-P. Poulain (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris, Presses universitaires de France, p. 1271-1280.
- Duque-Páramo, M. C., 2004. *Colombian Immigrant Children in the United States: Representations of Food and the Process of Creolization*. PhD thesis, Department of Anthropology, College of Arts and Sciences, University of South Florida.
- Falk, P., 1991. « Homo Culinarius: Towards an Historical Anthropology of Taste », *Social science information*, vol. 30, n° 4, p. 757-790.
- Flandrin, J.-L. et M. Montanari (dir.), 1996. *Histoire de l'alimentation*. Paris, Fayard.
- Garnweidner, L. M., L. Terragni, K. S. Pettersen et A. Mosdøl, 2012. « Perceptions of the Host Country's Food Culture among Female Immigrants from Africa and Asia: Aspects Relevant for Cultural Sensitivity in Nutrition Communication », *Journal of Nutrition Education and Behavior*, vol. 44, n° 4, p. 335-342.
- Girard, A., 2013. *Migrer, cuisiner et manger dans un espace social transculturel. Le cas d'immigrants de première génération à Montréal*. Thèse de doctorat, Département de sociologie, Université du Québec à Montréal.

- Girard, A. et P. Sercia, 2013. «Immigrants and Food Insecurity: Social and Nutritional Issues for Recent Immigrants in Montreal, Canada», *International Journal of Migration, Health and Social Care*, vol. 9, n° 1, p. 32-46.
- Girard, A. et P. Sercia, 2009. «Alimentation et signification. Quand la sociologie est invitée à manger», *Revue de l'Institut de sociologie*, vol. 1, n° 4.
- Hage, G., 1997. «At Home in the Entrails of the West: Multiculturalism, "Ethnic Food" and Migrant Home-Building», in H. Grace et G. Hage (dir.), *Home/World: Space, Community and Marginality in Sydney's West*. Sydney, Pluto Press, p. 99-153.
- Hamelin, A.-M., J.-P. Habicht et M. Beaudry, 1999. «Food Insecurity: Consequences for the Household and Broader Social Implications», *Journal of Nutrition*, n° 1129, p. 525S-528S.
- Harbottle, L., 2000. *Food for Health, Food for Wealth. The Performance of Ethnic and Gender Identities by Iranian Settlers in Britain*. New York, Bergham Books.
- Harbottle, L., 1997. «Taste and Embodiment: The food and Preferences of Iranians in Britain», in H. MacBeth (dir.), *Food Preferences and Taste*. Oxford, Berghahn Books, p. 175-185.
- Hassoun, J.-P., 1997. *Hmong du Laos en France*. Paris, Presses universitaires de France.
- Hassoun, J.-P., 1996. «Pratiques alimentaires des Hmong du Laos en France: Manger moderne dans une structure ancienne», *Ethnologie française*, vol. 26, n° 1, p. 151-167.
- Hubert, A., 2000. «Cuisine et politique le plat national existe-t-il?», *Revue des Sciences Sociales*, n° 27 p. 8-11.
- Jourdan, C. et K. C. Riley, 2013. «Présentation: la glocalisation alimentaire», *Anthropologie et sociétés*, vol. 37, n° 2, p. 9-25.
- Juteau, D., 1999. *L'ethnicité et ses frontières*. Montréal, Presses de l'Université de Montréal.
- Kalčík, S., 1984. «Ethnic Food Ways in America: Symbol and the Performance of Identity», in L. K. Brown et K. Mussell (dir.), *Ethnic and Regional Foodways in the US. The Performance of Group Identity*. Knoxville, University of Tennessee Press, p. 37-65.
- Kershen, A. J. (dir.), 2002. *Food in the Migrant Experience*. Aldershot, Ashgate.
- L'Orange Fürst, E., 1997. «Cooking and Femininity 1». *Women's Studies International Forum*, vol. 20, n° 3, p. 441-449.
- Lalonde, M. P., 1992. «Deciphering a Meal Again, or the Anthropology of Taste», *Social science information*, vol. 31, n° 69, p. 69-86.
- Le Breton, D., 2012. «Corps et alimentation», in J.-P. Poulain (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris, Presses universitaires de France, p. 322-329.
- Lignier, W., C. Lomba et N. Renahy, 2013. «La différenciation sociale des enfants», *Politix*, vol. 3, no 99, p. 9-21.
- Mennell, S., A. Murcott et A. H.van Otterloo, 1992. *The Sociology of Food. Eating, Diet and Culture*. Londres, Sage Publications.
- Mintz, S. W., 1996. *Tasting Food, Tasting Freedom. Excursion into Eating, Culture, and the Past*. Boston, Beacon Press.
- Montgomery, H., 2009. *An Introduction to Childhood: Anthropological Perspectives on Children's Lives*. West Sussex, Wiley-Blackwell.
- Murcott, A., 1982b. «On the Social Significance of the "Cooked Dinner" in South Wales», *Social science information*, vol. 21, n°s 4-5, p. 677-696.

- Murcott, A., 1982a. « The Cultural Significance of Food and Eating », *Proceedings of the Nutrition Society*, vol. 41, n° 2, p. 203-210.
- Nemeroff, C. et P. Rozin, 1989. « “You are What You Eat” : Applying the Demand-Free “Impressions” Technique to an Unacknowledged Belief », *Ethos*, vol. 17, n° 1, p. 50-69.
- Oyangen, K., 2009. « The Gastrodynamics of Displacement : Place-Making and Gustatory Identity in the Immigrants’ Midwest », *Journal of Interdisciplinary History*, vol. XXXIX, n° 3, p. 323-348.
- Pilcher, J., 1998. *Que vivan los tamales! : Food and the making of Mexican identity*. Albuquerque, University of New Mexico Press.
- Poulain, J.-P. (dir.) 2012. *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris, Presses universitaires de France.
- Poulain, J.-P., 2002b. *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Paris, Presses Universitaires de France
- Poulain, J.-P., 2002a. *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*. Paris, Éditions Privat.
- Poulain, J.-P. et L. Tibère, 2000. « Mondialisation, métissage et créolisation alimentaire. De l'intérêt du “laboratoire réunionnais” », in J.-P. Corbeau (dir.), *Revue Bastidiana*, n° 31-32 p. 225-241.
- Raulin, A., 2000. *L'ethnique est quotidien*. Paris, L'Harmattan.
- Raulin, A., 1990. « Consommation et adaptation urbaine. Des minorités en région parisienne ». *Sociétés contemporaines*, n° 4, p. 19-36.
- Ravi, Y., 2003. « Falafel: A National Icon », *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, vol. 3, n° 3, p. 20-25.
- Ray, K., 2004. *The Migrant's Table: Meals and Memories in Bengali-American Households*. Philadelphie, Temple University Press.
- Razy, É., 2004. « Le corps et la personne du petit enfant. Ethnographie des “petits riens” du quotidien Soninké », *L'Autre. Cliniques, Cultures et Sociétés, Revue transculturelle*, vol. 5, n° 2, p. 203-214.
- Renzaho, A. M. N. et C. Burns, 2006. « Post-Migration Food Habits of Sub-Saharan African Migrants in Victoria: A Cross-Sectional Study », *Nutrition & Dietetics*, n° 63, p. 91-102.
- Rozin, P., 1989. « The Role of Learning in the Acquisition of Food Preferences by Humans », in R. Shepperd (dir.), *Handbook of the Psychophysiology of Human Eating*. Chichester, Wiley, p. 205-227.
- Sercia, P. et A. Girard, [à paraître]. « Transformation de la diète chez les immigrants de première génération. Le cas d'immigrants allophones de la région de Montréal ». *Nutrition science en évolution*, vol. 13, n° 1.
- Sercia, P. et A. Girard, 2010. « La transformation des pratiques et les représentations alimentaires chez les enfants maghrébins issus de l'immigration récente », in L. Renaud (dir.), *Les médias et la santé. De l'émergence à l'appropriation des normes sociales*. Montréal, Presses de l'université du Québec. Collection Santé et Société, p. 281-306.
- Sercia, P. et A. Girard, 2009. « Migrer et manger dans un espace social alimentaire transculturel », *Cuizine : revue des cultures culinaires au Canada* vol. 2, n° 1, <http://www.erudit.org/revue/cuizine/2009/v2/n1/039512ar.html> [consulté le 1<sup>er</sup> août 2014].

- Serfaty-Garzon, P., 2003. « Le chez-soi: habitat et intimité », in J. Brun, M. Segaud et J.-C. Driant (dir.), *Dictionnaire critique de l'habitat et du logement*. Paris, Armand-Colin, p. 65-69.
- Statistique Canada, 2010. *Insécurité alimentaire des ménages au Canada en 2007-2008. Enquête sur la santé dans les collectivités canadiennes*. Direction générale des produits de santé et des aliments. Bureau de la politique et de la promotion de la nutrition. Santé Canada. Ottawa, Gouvernement du Canada.
- Sutton, D. E., 2010. « Food and the Senses », *Annual Review of Anthropology*, vol. 39, n° 1, p. 209-223.
- Sutton, D. E., 2001. *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. Oxford, Berg.
- Tarasuk, V., A. Mitchell et N. Dachner, 2011. *Household food insecurity in Canada 2011*. Research to identify policy options to reduce food insecurity (PROOF). University of Toronto. Toronto.
- Tibère, L., 2013. « Alimentation et vivre-ensemble: le cas de la créolisation », *Anthropologie et sociétés*, vol. 37, n° 2, p. 27-43.
- Tibère, L., 2005. « Manger créole. L'alimentation dans les constructions identitaires à La Réunion », in *Sociologie et anthropologie de l'alimentation. XVII<sup>e</sup> congrès de l'ASLF* (Tours, juillet 2004), Tours. Lemangeurocha.com [consulté le 18 janvier 2014].
- Tichit, C., 2012. « L'émergence des goûts de classe chez les enfants de migrants. Modèles concurrents de goûts et pratiques alimentaires », *Politix*, vol. 9, n° 33, p. 51-77.
- Turgeon, L., 2002. « Manger le monde. Rencontres postcoloniales dans les restaurants étrangers de la ville de Québec », in L. Turgeon (dir.), *Regards croisés sur le métissage*. Québec, Presses de l'Université Laval, coll. « Intercultures ». p. 207-233.
- Wells, K., 2009. *Childhood in a Global Perspective*. Cambridge, Polity Press.
- Xuân Linh, N., 1993. « Le riz est plus parfumé: l'alimentation des Vietnamiens en France », in N. Krowolski et I. Simon-Barouh (dir.), *Autour du riz. Le repas chez quelques populations d'Asie du Sud-est*. Paris, L'Harmattan, p. 165-196.
- Zotian, E., 2009. *Grandir à Belsunce, les catégories ordinaires de l'expérience enfantine dans un quartier de Marseille*. Thèse de doctorat, Département d'anthropologie, l'EHESS Marseille.