

"riz-poulet pour les MNA ?"

Sandrine Noe

Musiques et images pour une éducation à l'espace gustatif et social de l'alimentation ?

Lundi matin 8h30. Comme tous les lundis, Zied, Ali, Yely, Sam, Bilal, Alfousseni, Bamaï, Noman et Cheick Omar s'installent et commencent à raconter à tour de rôle leur week-end : parties de cricket, de console, partie de foot, repos et repas. Ces neuf jeunes ont un point commun : ils sont tous MNA accueillis dans un des établissements des Apprentis d'Auteuil depuis plus d'un an. Ils ont tous connu des parcours migratoires longs et périlleux, où la faim s'est fait ressentir bien des fois, parfois même manger représentait un danger. Au fil des semaines, le « manger » est une véritable préoccupation pour tous. Certains d'entre eux refusent de faire la cuisine et préfèrent faire les courses. Des rôles se créent ainsi au sein des collectifs. Alors, quand ils racontent les repas préparés, les détails sont nombreux. « Du riz-poulet pour les MNA ? », et si toutes les différences résidaient dans la préparation de la sauce ? Eloignés de leur culture culinaire et alimentaire, ils doivent faire preuve de créativité et d'inventivité : faire avec des produits « locaux » dans un territoire rural alors que tous les « produits exotiques » ne sont pas toujours accessibles, tenir compte aussi des contraintes budgétaires.

Au-delà des représentations purement primaires des repas, comment toutes ces différences culturelles se transforment en levier pour une éducation à l'espace gustatif et social de l'alimentation ? Comment d'autres espaces culturels, comme la musique ou les images, viennent aussi alimenter ce travail éducatif ?

Malou Mestrinaro

Alimentation et migration : une étude sociolinguistique des mineurs isolés

La question de l'alimentation est intrinsèquement liée à celle de l'identité : à travers la connaissance des produits, la maîtrise de techniques culinaires, le goût, le rapport au corps ou encore les règles de commensalité, elle joue un rôle majeur dans l'intégration de l'individu en migration dans la société d'accueil. Dans le cadre des MNA, cette thématique est d'autant plus centrale que les apprentissages sont bousculés par un changement de cadre précoce, parfois violent – les MNA sont jeunes, isolés, et ont le plus souvent un parcours migratoire tortueux. L'alimentation permet dès lors un contact non intrusif, une manière d'accéder à leur histoire et leur parcours sans représenter une menace pour leur face.

À partir d'une étude sociolinguistique inspirée de l'ethnographie de la communication et de l'anthropologie, et qui se base sur l'observation de MNA accueillis par un groupement de coopération sociale et médico-sociale à Bourges (Cher), on cherche à construire un corpus des différentes configurations interactionnelles liées à la thématique de l'alimentation. Ce corpus devrait permettre de mettre en évidence les stratégies linguistiques employées par les MNA dans les contextes en lien avec l'alimentation (préparation et prise de repas en particulier). On cherche aussi à analyser la place des jeunes au sein du dispositif, à travers les relations interpersonnelles et leurs rôles dans l'interaction. Les analyses faites à partir de ce corpus seront ensuite mises en perspective avec des entretiens axés sur les biographies langagières.

Guillaume Etienne

« C'est pas comme l'Afrique. Il y a plusieurs choses dedans ». Le connu et l'inconnu alimentaire chez les MNA en vie collective.

Les MNA intégrant un dispositif d'accueil proviennent de différents pays et régions du monde : Afrique subsaharienne, sous-continent indien, Europe de l'est... La vie en collectivité interpelle les pratiques alimentaires des jeunes qui ont des habitudes, des recettes, des goûts, différents. A partir d'un terrain dans l'un de ces dispositifs d'accueil où une centaine de jeunes sont logés, je propose d'interroger les effets de la vie collective sur leurs pratiques alimentaires, et notamment le rapport à la nouveauté, ainsi que les représentations liées aux aliments, à leur préparation et consommation.

Si le « riz gras » s'impose comme plat récurrent, lors des ateliers cuisine, au self ou dans l'alimentation quotidienne des colocataires, les manières dont on le consomme permettent d'observer les échanges de pratique (les Bangladais adoptent par exemple le plat unique africain dans lequel chacun se sert à la main) et des représentations (comment la cuisine « africaine » est distinguée de la cuisine « française »).

Je propose ainsi d'interroger ce que Claude Fischler appelle le paradoxe de l'omnivore selon lequel nous sommes poussés à diversifier notre alimentation (néophilie) tout en étant méfiants à l'égard de la nouveauté (néophobie). Les pratiques observées permettront de comprendre comment les jeunes distinguent le connu de l'inconnu et comment ils ménagent la nouveauté par une « domestication » alimentaire (utiliser des épices connues dans une préparation qui ne l'est pas) ou à des pratiques de contournement (se préparer un repas dans sa chambre avant le repas au self dont le menu est inconnu).