

N°14 | Année 2021

Alimentation, intervention sociale et société

Dossier

Migrations, précarités et aides alimentaires.

Adaptations d'une association caritative aux demandes d'un public émergent

Arine Kassabian

Résumé

Français / English

La culture culinaire d'une région intègre les héritages du passé et expériences du présent, et est à l'image de ses ressources et contraintes. Si les voyages sont propices à la découverte de nouvelles saveurs, le contexte migratoire est souvent associé au maintien des habitudes alimentaires du pays d'origine, marquant le rattachement à l'identité nationale. Vu le flux important de demandeurs d'asile en France, leur grande précarité et dépendance des dispositifs d'aide, cet article questionne, par la mobilisation de données collectées via une enquête immersive au sein d'une association d'aides alimentaires, les modalités d'adaptation de cette dernière aux demandes d'un public émergent.

The culinary culture of a region reflects both a legacy from the past and present conditions, as well as its resources and constraints. While travelling is associated with the discovery of new kinds of cuisine, migrants tend to maintain the dietary habits of their country of origin, thus showing their attachment to their national identity. France is facing an ever-increasing number of asylum seekers, a vulnerable population marked by its precarious social conditions and dependence on charitable associations. By using data collected during an immersive study in a food aid charity, this article aims to question the methods used by the charity to adjust to the food demands that are specific to an emerging population.

Entrées d'index

Mots clés : migration, précarité, aide alimentaire, culture, tabou alimentaire

Key words : migration, precariousness, food aid, culture, food taboo

Texte intégral

En alimentation comme dans d'autres domaines, des modes et de nouvelles tendances voient régulièrement le jour et se succèdent. Dans un schéma classique « ruisselant » en sociologie des consommations, elles naissent dans un premier temps au sein des classes dites « dominantes », ou catégories sociales « supérieures », et concrétisent la quête d'une distinction par rapport aux catégories sociales dites « inférieures ». Ces modes et tendances sont, dans un second temps, généralement progressivement adoptées par les catégories « intermédiaires », marquant leur « bonne volonté » ou aspiration à ressembler aux catégories « supérieures ». Elles sont ensuite diffusées dans le reste de la société (Bourdieu, 1979). Ainsi, progressivement avec sa diffusion sociale, une tendance sera abandonnée des catégories « supérieures » où apparaîtront de nouvelles modes ou de nouveaux goûts et deviendront à leur tour des vecteurs de distinction (Bourdieu, 1979 ; Régnier *et al.*, 2009). C'est le cas, par exemple, de l'utilisation des épices dans la gastronomie française. Elles furent, en effet, autrefois convoitées par l'Aristocratie à cause de leur rareté, leur prix élevé et la quasi-impossibilité des catégories « inférieures » de s'en procurer. Vers la fin du XVI^e siècle, avec la découverte du Nouveau Monde et l'intensification du commerce, les épices devinrent plus abondantes en France et leurs prix plus accessibles. Leur utilisation se répandit alors auprès des Bourgeoisies¹ et fut abandonnée de l'Aristocratie, dont les membres adoptèrent une nouvelle tendance alimentaire consistant à accorder de l'importance aux goûts des constituants-mêmes d'un repas, ne cherchant pas à les masquer par les épices (Poulain, 2017, p. 210 ; Régnier *et al.*, 2009).

La convoitise et découverte de cuisines et de saveurs d'ailleurs, par les voyages culinaires nomades ou sédentaires², sont des pratiques jusqu'à présent répandues et valorisées au sein des catégories « supérieures » et « moyennes-supérieures » (Poulain, 2017 ; Régnier *et al.*, 2009). Mais parallèlement à cette tendance existe aujourd'hui, au sein de ces mêmes catégories, une autre tendance alimentaire tout aussi valorisée, valorisante et distinctive. Il s'agit de la consommation d'une alimentation qualifiée de « durable », favorisant les produits locaux, de saison et issus de l'agriculture biologique, et qui incite à limiter la consommation d'aliments carnés, de produits d'élevage, voire de pêche (Carnoye et Guimont, 2019). Pourtant, l'adhésion à ce courant, voire l'adoption d'un mode de vie « durable » symbolisaient à leurs prémisses un engagement pour l'environnement et la préservation de la biodiversité et des écosystèmes, et visaient à encourager les activités de petits producteurs et les exploitations respectueuses de

¹ Les catégories « Bourgeoisie » et « Aristocratie » ne correspondent pas à la variété des populations qui pouvaient les constituer à l'époque. Ici, il s'agit d'introduire le propos avec des éléments historiques saillants.

² Par exemple en mangeant dans des restaurants estampillés « étrangers » par leur propriétaire, leur nom, leur enseigne, leur décor, etc., sans voyager dans les pays « revendiqués » par ces restaurants.

l'environnement (Mekouar et Talla, 2012). L'éloge d'une alimentation équitable devint cependant rapidement un outil marketing avec la création, par exemple, d'un label, de marchés et d'une industrie « bio »³, tout comme la mise sur le marché de produits labellisés « végétarien »⁴ et « végane »⁵, notamment avec la commercialisation de produits ayant un goût, une texture et une apparence semblables à ceux des aliments carnés ou d'origine animale. Citons-en la « simili-viande » ou la « viande végétale », le lait, le fromage, le yaourt ou encore les desserts lactés végétaux élaborés à partir de légumes, de graines, de légumineuses, de féculents, etc. (Raffard et Fumey, 2018). Le prix relativement élevé de ces denrées et d'autres produits labellisés ont cependant transformé cet engagement en un marqueur d'appartenance à une catégorie sociale « moyenne » ou « supérieure », incitant des personnes appartenant à ces catégories à adopter une alimentation durable sans formellement adhérer à l'idéologie « durable »⁶ (Ouédraogo, 2005). Ainsi, par sa définition et son principe, l'alimentation durable est accessible à toutes les catégories socio-professionnelles et peut même contribuer, en induisant une diminution de la consommation de produits carnés et en privilégiant l'achat de produits locaux et de saison, voire de l'autoconsommation⁷, à la réduction du budget consacré à l'alimentation (Poulain, 2017 ; Régnier *et al.*, 2009). La consommation d'une alimentation durable par l'achat de denrées labellisées et conçues pour combler les diètes restrictives mentionnées marque cependant l'appartenance à une catégorie sociale « supérieure » ou « moyenne-supérieure » (Laisney, 2013 ; Régnier *et al.*, 2009).

Ce n'est pourtant pas le cas des denrées et produits importés, connus également sous le nom attrayant de « produits exotiques » qui, de par leurs prix relativement élevés, sont surtout accessibles aux populations financièrement aisées. Leur consommation constitue ainsi, comme mentionné *supra*, un marqueur de distinction sociale, voire une modalité de mise en avant, par la familiarité avec des denrées non connues de la plupart, d'une curiosité et d'un savoir culinaires élargis. Pourtant, ces cuisines exotiques et leurs ingrédients importés et coûteux constituent l'alimentation de base de populations migrantes⁸, pour qui leur consommation

³ L'agriculture biologique a pour objectifs de respecter l'environnement, la biodiversité et le bien-être animal. Elle est encadrée, depuis 1991, par une réglementation européenne qui précise les pratiques d'élevage et d'agriculture et les procédés de transformation autorisés pour obtenir le label « AB » signifiant « agriculture biologique » (Agencebio.org).

⁴ Une diète est qualifiée de « végétarienne » lorsqu'elle omet intentionnellement toute chair animale mais inclut du poisson et/ou d'autres denrées d'origine animale obtenues sans sa mise à mort, comme le lait, les œufs ou le miel (Burgat, 2013 ; Raffard et Fumey, 2018).

⁵ Une diète est qualifiée de « végane » ou de « végétalienne » lorsque qu'aucun produit d'origine animale, y compris le poisson, le lait, les œufs et le miel n'est consommé (Fumey, 2018).

⁶ D'après une étude effectuée dans un magasin spécialisé dans la vente de produits issus de l'agriculture biologique en France, la majeure partie de sa clientèle adepte de produits « bio », « végétariens » ou « véganes » est constituée de cadres, de personnes exerçant des professions intermédiaires et d'employés, et rares sont les artisans-commerçants, chefs d'entreprise et ouvriers adeptes de ces produits (Ouédraogo, 2005).

⁷ Consommation de denrées cultivées et/ou produites par soi : autoproduction dans son jardin, son verger ou dans ses champs ; élevage, chasse et cueillette (Régnier *et al.*, 2009).

⁸ Sera retenue ici la définition du « migrant » donnée par l'ONU où elle désigne « toute personne qui quitte son lieu de résidence habituel pour s'établir à titre temporaire ou permanent et pour diverses raisons, soit dans une autre région à l'intérieur d'un même pays (...). Il englobe un certain nombre de catégories juridiques de personnes bien

symbolise la continuité et la préservation des habitudes alimentaires du pays d'origine. En effet, si les voyages sont l'occasion de découvrir de nouvelles cultures, dont les cultures culinaires, les denrées, les recettes et goûts du pays visité, le contexte migratoire est plutôt propice au « renforcement de l'identité des migrants autour des pratiques alimentaires (nationales) » (Barou, 2010, p. 7). Des migrants et des personnes appartenant aux « générations issues de l'immigration »⁹ peuvent ainsi s'attacher aux habitudes alimentaires de leurs pays d'origine et les préserver au fil des années. L'appréciation de ces goûts et saveurs renforce leur appartenance nationale et les distingue de la population et des cultures locales. D'autres peuvent, à l'inverse, chercher à s'intégrer à la population et à la culture locales en y adaptant leurs pratiques diverses, y compris par leurs habitudes alimentaires (Claval, 2003 ; Sayad, 1994).

La définition des « migrants » retenue ici et évoquée plus haut écarte toute association systématique entre précarité et migration. De même, des études statistiques effectuées par l'INSEE¹⁰ montrent que près d'un tiers des migrants en France sont originaires de pays économiquement équivalents ou supérieurs à la France et que souvent, après une période d'adaptation, les migrants parviennent à s'intégrer dans la société d'accueil (Tavan, 2005). Pourtant, le niveau socioéconomique moyen des migrants est plus faible que celui de la population générale française. En outre, la plupart des demandeurs d'asile, notamment ceux qui sont récemment arrivés en France, cumulent plusieurs précarités dont la précarité financière, sociale, sanitaire et résidentielle, auxquelles s'ajoute une faible connaissance, voire méconnaissance, d'une part, des institutions et des dispositifs locaux, et d'autre part de la cuisine et des denrées locales couramment consommées (Bouchaud et Cha, 2012 ; Poulain et Tibère, 2008). L'importance, parmi les migrants, de la part des personnes en situation de précarité financière et en insécurité alimentaire¹¹ est confirmée par l'enquête Abena (*Alimentation et état nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire* ; 2011-2012)¹² : près de 60% des bénéficiaires d'aides alimentaires inclus dans cette enquête sont d'origine étrangère, qu'il s'agisse de personnes récemment arrivées en France ou y résidant depuis plus de 10 ans

déterminées, comme les travailleurs migrants ; les personnes dont les types de déplacement particuliers sont juridiquement définis (...) ainsi que celles dont le statut et les formes de déplacement ne sont pas expressément définis par le droit international, comme les étudiants internationaux » (ONU Migration).

9 Les notions de « générations issues de l'immigration » ou de « deuxième génération d'immigrés » ont été définies, notamment, par le sociologue de l'immigration Abdelmalek Sayad pour marquer la « rupture » culturelle observée chez les descendants d'immigrés maghrébins par rapport à la culture et au mode de vie de génération des immigrants : leurs parents (Santelli, 2004 ; Sayad, 1994).

10 Institut National de la Statistique et des Études Économiques.

11 L'insécurité alimentaire est l'absence de sécurité alimentaire. La définition la plus utilisée de cette dernière est celle définie lors du Sommet mondial de l'alimentation de 1996 (Boucobza, 2012). Elle précise que « la sécurité alimentaire est assurée quand toutes les personnes, en tout temps, ont économiquement, socialement et physiquement accès à une alimentation suffisante, sûre et nutritive qui satisfait leurs besoins nutritionnels et leurs préférences alimentaires pour leur permettre de mener une vie active et saine ».

12 Effectuée dans six zones urbaines en France métropolitaine : Paris, Marseille, Grand-Dijon, Seine-Saint-Denis, Val-de-Marne et Hauts-de-Seine, l'un des objectifs de l'enquête Abena était de « décrire les profils sociodémographiques et économiques, l'alimentation et l'état nutritionnel des personnes ayant recours à l'aide alimentaire en 2011-2012 » (Grange et al., 2013, p. 20).

(ces derniers constituaient près de 55% des bénéficiaires d'origine étrangère) (Grange *et al.*, 2013).

Or, le flux de demandeurs d'asile en France est en constante augmentation. Les derniers chiffres publiés par le ministère de l'Intérieur montrent une augmentation de presque 100% entre 2013 (66 251 demandes d'asile) et 2018 (122 743 demandes d'asile) du nombre de personnes qui demandent l'asile en France, avec une augmentation notable de 21,8% entre 2017 et 2018 (ministère de l'Intérieur, 2019). Ainsi, en prenant en considération l'augmentation nette du nombre de demandeurs d'asile en France, et en notant la proportion importante de ces derniers parmi les bénéficiaires d'aides alimentaires, il semble intéressant de questionner ici les modalités d'adaptation des associations d'aides alimentaires, notamment de leur offre alimentaire, aux demandes et habitudes alimentaires de bénéficiaires d'autres cultures et origines ; public qui sera, ici, qualifié d'« émergeant ».

La réponse à ce questionnement sera apportée par la mobilisation, d'une part, de données collectées à travers une enquête par observations participantes masquées (Malinowski, 1922 ; Peretz, 2004) effectuée par une bénévole, distributrice d'aides alimentaires dans une association caritative. L'association enquêtée se distingue d'autres associations du fait qu'elle ne dispense pas des colis tout faits, mais qu'elle accorde aux personnes servies la possibilité de choisir les denrées qu'elles souhaitent emporter. L'enquête en question a duré environ une année universitaire (40 demi-journées de bénévolat). Elle a abouti à un carnet d'observations participantes masquées où sont restituées les interactions entre l'enquêtrice-bénévole et des bénéficiaires d'aides alimentaires, renseignant notamment sur leurs demandes et choix alimentaires. À la suite de cette observation active, 486 « cas » ont été restitués au total, dont chacun est analysable compte tenu du cadre spatio-temporel et interactionnel de son déroulement (Chauvin et Jounin, 2012 ; Peretz, 2004). Seront mobilisées, d'autre part, des données recueillies par entretiens semi-directifs et des entretiens informels au cours des demi-journées de service avec des responsables de cette association et des bénévoles distributeurs d'aides alimentaires.

Cet article comporte deux parties principales. Seront décrites, dans un premier temps, les tendances de choix alimentaires de personnes assistées d'origine étrangère ou ayant des normes alimentaires différentes. Sera analysée, dans un second temps, la perception de bénévoles et des responsables associatifs de l'émergence de cette « nouvelle catégorie » de bénéficiaires et de leurs « nouvelles » demandes, puis seront mis en avant les efforts d'adaptation, à la fois de l'association et des bénévoles, à ces demandes. L'article sera enfin clôturé par des suggestions qui pourraient permettre à l'association de mieux s'adapter aux demandes, voire besoins de cette population émergente.

Tendances de choix alimentaires de bénéficiaires d'autres cultures et origines

La présentation des tendances des choix alimentaires de bénéficiaires d'origine étrangère requiert, ici, une mise au point méthodologique qui apportera de la clarté sur les modalités de renseignement sur le pays ou la région d'origine d'une personne assistée. Les données mobilisées ont été collectées à travers une enquête par observations participantes masquées. Si le principal avantage de cette méthodologie est la préservation des caractéristiques du milieu étudié et de l'authenticité des conversations et interactions, elle n'apporte cependant pas de renseignements systématiques sur le profil ou le parcours d'un enquêté (Chauvin et Jounin, 2012 ; Peretz, 2004). Ainsi, pendant l'enquête, l'enquêtrice n'a pas eu l'occasion de se renseigner systématiquement sur l'origine de toutes les personnes qu'elle a assistées. D'autre part, l'association caritative où s'est déroulée l'enquête n'est pas autorisée à recueillir des données concernant la nationalité ou le pays d'origine des assistés, et n'a donc pas de chiffres exacts sur la proportion des personnes d'origine étrangère parmi l'ensemble des bénéficiaires. Pendant un entretien, la responsable de l'association a cependant souligné le nombre important de ces derniers en disant « chez nous, ce qu'on aide c'est plutôt étranger, je pense qu'il y a au moins 60% des gens qui sont étrangers. Mais c'est que du visuel, que de l'impression ». Puis a-t-elle ajouté « mais je ne sais pas si c'est un choix en fait, c'est juste des critères d'attribution, comme ils (les étrangers) sont encore plus précaires que les précaires (français), et qu'il y a beaucoup d'enfants aussi, les aides, elles se concentrent sur eux ».

Tout comme la responsable interrogée, l'enquêtrice s'est surtout fiée à des critères visuels (couleur de peau, vêtements traditionnels) ou à d'autres critères culturels (langue parlée, origine du nom ou du prénom) pour détecter le pays ou la région d'origine de personnes assistées. De plus, lorsque l'occasion se présentait, elle entamait des discussions avec elles et cherchait, entre autres, à se renseigner sur leur pays, voire ville d'origine. Aussi, grâce à sa maîtrise, outre de la langue française, de l'anglais, de l'arabe et de l'arménien, l'enquêtrice a su occuper une position privilégiée auprès de bénéficiaires d'origine étrangère : elle a mis à l'aise des bénéficiaires qui connaissaient ces langues mais qui maîtrisaient peu, ou pas du tout la langue française. Ceci a, de plus, fréquemment ouvert la porte à des discussions, voire des confidences, qui ont été restituées *a posteriori* dans les carnets d'observations. Ainsi, parmi les 486 cas restitués, 242 comportent un renseignement sur le pays d'origine de la personne ou du ménage assisté. Sont restitués 35 cas représentant les choix alimentaires effectués par des bénéficiaires originaires d'un pays arabo-méditerranéen¹³, 71 cas de bénéficiaires de l'Afrique

¹³ Les pays arabes méditerranéens sont le Maroc, l'Algérie, la Tunisie, la Libye, l'Égypte, l'Autorité Palestinienne, le Liban et la Syrie.

subsaharienne¹⁴, 69 des pays du Caucase¹⁵, 18 des Balkans¹⁶ et 18 de l'Asie centrale ou de l'Est, auquel s'ajoutent 31 cas de bénéficiaires français. Ces chiffres sont en concordance avec les statistiques relatives aux pays d'origine des demandeurs d'asile en France publiées annuellement par le ministère de l'Intérieur (ministère de l'Intérieur, 2018, 2019).

La culture d'une région et les habitudes de ses habitants englobent « les héritages du passé et l'expérience du présent » (Claval, 2003, p. 247). La culture culinaire et les habitudes alimentaires ethniques, nationales et régionales sont à l'image des denrées dont dispose une population, qu'elles soient produites localement ou importées par voie commerciale ou par les colons ; et subissent le poids des contraintes rencontrées, notamment celles affectant l'approvisionnement ou le stockage alimentaires (Claval, 2003 ; Levenstein, 1997). Elles portent également le poids des « luttes de classe, de sexe, ethniques et religieuses (qui) contribue(nt) à forger cette culture nationale » (Pilcher, 1996, p. 193). Le contexte migratoire peut conduire soit à un attachement aux habitudes alimentaires du pays d'origine dans une perspective de confirmation identitaire, soit à leur abandon qui marque une volonté de distinction des générations précédentes et d'intégration à la culture locale (Régner *et al.*, 2009 ; Sayad, 1994). Le maintien des habitudes alimentaires du pays d'origine implique la convoitise de denrées qui y sont fréquemment consommées et la préparation de ses repas populaires. Si ces denrées et les ingrédients de ces repas sont faciles à trouver dans les pays d'origine, et si leurs prix y sont abordables et accessibles même à ceux ayant un budget restreint, leur rareté dans le pays d'accueil, la France dans ce cas, leur octroie le statut de denrées « de luxe » auxquelles des personnes en grande précarité financière, telles que les demandeurs d'asile, peuvent difficilement ou ne peuvent pas accéder. Nous nous intéressons ici spécifiquement à la demande de ces denrées par des bénéficiaires d'aides alimentaires d'origine étrangère. Seront ainsi présentées et analysées, dans un premier temps, les tendances générales des choix en fruits et légumes de bénéficiaires originaires de l'Afrique subsaharienne ; puis celles en termes de charcuterie effectuées par des bénéficiaires originaires des pays des Balkans et du Caucase. Dans un second temps seront présentés et analysés les demandes et choix, en produits carnés, de bénéficiaires de religion musulmane adhérant à la norme *halal*.

Les cuisines de l'Afrique subsaharienne et les habitudes alimentaires de ses habitants sont à l'image des écosystèmes et des ressources : elles varient fortement selon les régions, les ressources naturelles, les milieux (urbain ou rural) et les moyens financiers des habitants (Cusack, 2005 ; Essomba *et al.*, 2010). En Afrique subsaharienne, les fruits et légumes sont produits généralement en milieu rural : récoltés à l'état sauvage ou cultivés dans ses propres champs ou cours, et sont ensuite consommés par les populations « locales » ou transportés

14 L'Afrique subsaharienne est la partie du continent africain située au sud du désert du Sahara et englobe 48 États.

15 La région du Caucase englobe la Géorgie, l'Arménie, l'Azerbaïdjan et une partie de la Russie (Radvanyi et Beruchashvili, 2009).

16 La région des Balkans est située à l'Est de l'Europe. Elle tient son nom de la chaîne de montagnes appelée « Balkan » qui s'étend de l'Est de la Bulgarie à l'Est de la Serbie (Ugurlu, 2015).

vers les villes pour y être vendus. De manière générale, les légumes ne sont pas très appréciés de ces populations, les plus consommés étant les tomates et les légumes verts feuillus. En contrepartie, les fruits sont particulièrement convoités, la papaye, la mangue, la goyave, la banane et les avocats étant parmi les plus consommés (Fumey et Etcheverria, 2004 ; Latham, 1979). Cela explique la demande accrue de ces denrées, même en France, par les populations migrantes originaires de l'Afrique subsaharienne, dont les bénéficiaires d'aides alimentaires rencontrés pendant l'enquête. Ainsi, lorsque l'association caritative proposait des bananes, les personnes assistées originaires d'Afrique subsaharienne en emportaient volontiers, essayant souvent de négocier au-delà de la quantité qui leur était attribuée. Cela restait vrai même lorsque les bananes étaient écrasées et abimées, perçues comme immangeables par d'autres. Les pommes, les poires, les oranges et clémentines étaient d'autres fruits connus, recherchés et emportés par ces bénéficiaires, tout comme les mangues, les kiwis, les avocats et les papayes qui étaient pourtant très rarement proposés. Si cette demande risque d'être perçue comme une avidité, elle doit cependant être placée dans un contexte précis pour être mieux comprise. Il s'agit, en effet, de denrées largement disponibles dans les régions d'origine de ces personnes, leur convoitise s'inscrivant ici dans le cadre de leur recherche des goûts et saveurs de ces régions, et non pas la recherche de comportements alimentaires des classes élites. En parallèle, une proportion importante de ces bénéficiaires, notamment ceux récemment arrivés en France, ne connaissait et donc n'emportait pas certains des fruits et légumes proposés par l'association, dont certains étaient considérés par les Français comme des marqueurs de l'appartenance à une catégorie aisée. Citons les pêches, la nectarine, les abricots, les kakis, les endives, les choux de Bruxelles, les asperges et les artichauts (Poulain, 2017 ; Régnier *et al.*, 2009).

Un phénomène similaire était observé auprès de bénéficiaires originaires des pays du Caucase ou de la région des Balkans et concernait leurs demandes en charcuterie : les saucisses et la viande ou le poisson fumé ou saumuré étant très appréciés dans ces régions et consommés notamment en périodes de fête (Bradatan, 2003 ; Dallakyan, 2015 ; Ugurlu, 2015). Si les bénéficiaires originaires de ces régions emportaient volontiers les produits carnés proposés par l'association caritative, ils recherchaient et appréciaient particulièrement les saucisses qui étaient pourtant rarement proposées. Ainsi, en cas de disponibilité, ces bénéficiaires négociaient les quantités emportées de ces denrées, certains voulant même emporter toute la quantité qui était disponible. En contrepartie et parallèlement à cela, des bénéficiaires originaires de ces régions n'étaient souvent pas familiers avec certaines denrées « locales » semblables, voire similaires à celles qu'ils convoitaient, et n'en choisissaient donc pas. Citons le jambon cru, ou les saucisses, le boudin et les andouilles caractéristiques de la cuisine française.

Les données mentionnées ici signalent que, malgré leur connaissance relativement faible des denrées proposées par l'association et leur convoitise de certains produits « rares » ou « de luxe », les bénéficiaires originaires de l'Afrique subsaharienne emportaient quand même des fruits et légumes, tout comme ceux originaires des régions du Caucase ou des Balkans qui emportaient des produits carnés et de la charcuterie. Ce n'est pourtant pas le cas d'une

proportion considérable de bénéficiaires de religion musulmane dont les choix alimentaires étaient affectés par l'adhésion à la norme *halal*¹⁷ : un procédé d'abattage requis pour rendre consommable la chair de tout animal « terrestre » ou « aérien », à l'exception du porc dont la consommation est strictement bannie. L'abandon ou le maintien de ce tabou alimentaire par des immigrés de religion musulmane et leurs descendants français a fait l'objet d'études sociologiques et ethnographiques. Elles montrent que cette consommation est souvent associée à des traits distinctifs et des qualités d'ordre moral dont la pureté et la licéité, conduisant à sa persistance malgré la grande précarité de certains migrants et le prix relativement élevé de la viande et des dérivés carnés *halal* en France (Bergeaud-Blackler, 2017).

Parmi les 486 cas restitués dans les carnets de terrain, 82 reflètent la répercussion des tabous alimentaires régis par la religion musulmane sur les choix alimentaires de bénéficiaires. L'analyse de ces situations a permis de distinguer trois principaux « profils » parmi ces derniers. Dans un premier temps, certaines personnes n'emportaient de l'association que les denrées *halal* qu'elles connaissaient et qu'elles consommaient dans leurs pays d'origine. En termes de viandes et de dérivés carnés, leurs choix étaient restreints à la viande *halal* exceptionnellement proposée par l'association, et aux poissons et fruits de mer qu'elles connaissaient. Ainsi, ceux ne connaissant pas les pavés de saumon ou les poissons fumés comme la truite, le saumon ou le hareng n'en emportaient pas spontanément, certains pouvant en choisir suite aux renseignements d'un bénévole. Les consommations de ces personnes rappellent celles des « mangeurs ritualistes » décrits par Rodier (2014). Le second profil de consommateurs de denrées *halal* est celui des personnes qui, contrairement aux premiers, cherchaient à diversifier leur alimentation et affichaient une volonté à découvrir de nouveaux produits. Leurs choix alimentaires comprenaient, outre les denrées choisies par les « mangeurs ritualistes », des produits « sans viande » telles que les pizzas et quiches végétariennes, et d'autres produits labellisés conçus spécialement pour compléter une diète végétarienne, telles que les « simili-viandes » et les saucisses végétariennes. Les choix alimentaires de ces bénéficiaires rappellent celles des « mangeurs consommateurs » décrits par Rodier (2014). Enfin, existaient des bénéficiaires de religion musulmane pour qui le seul aliment tabou était le porc. Ils consommaient tout autre produit carné (viande, volaille, charcuterie, etc.) indépendamment des techniques d'abattage pratiquées.

Si les restrictions alimentaires des bénéficiaires appartenant à cette dernière catégorie leurs permettaient d'emporter la majorité des produits carnés proposés par l'association, notamment les steaks hachés surgelés régulièrement présents fournis par le Fonds Européen d'Aide aux Démunis (FEAD), ce n'est pourtant pas le cas des personnes appartenant aux deux autres catégories et qui ne consommaient que des produits *halal* : leurs « courses » étaient dépourvues de produits carnés, donc carencées en certains micronutriments et pauvres en

¹⁷ Contrairement à l'abattage « classique » pratiqué dans la plupart des abattoirs en France, l'abattage halal (comme le *cacher*) consiste à mettre à mort un animal sans son étourdissement préalable, donc en provoquant directement sa saignée (ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2019).

sources de protéines animales. Leur sélectivité n'est pourtant pas le résultat d'un souci diététique ou de l'adhésion à une norme alimentaire pesco-végétarienne¹⁸ : des pratiques qui marquent, du moins en France, l'appartenance à une catégorie socio-professionnelle « moyenne » ou « supérieure » (Ouédraogo, 2005 ; Régnier *et al.*, 2009) ; mais manifeste une appartenance religieuse, associant à la consommation de denrées *halal* des qualités d'ordre moral (Nizard, 2018).

Si la diminution de la consommation de viandes et de produits carnés est aujourd'hui encouragée par les autorités sanitaires pour ses bénéfices sur la santé, notamment pour sa contribution à la diminution du risque de maladies cardiovasculaires, les produits carnés restent des sources de protéines de haute valeur biologique¹⁹, de vitamines et de minéraux indispensables à l'organisme, d'où la nécessité de leur consommation en quantités modérées ou, en cas d'une diète carencée ou dépourvue de viandes, de l'ajustement des apports en d'autres denrées ou du recours à la supplémentation (Mahan et Raymond, 2017). Certains produits conçus pour compléter la diète de personnes consommant une alimentation végétarienne et végane, comme les « simili-viandes » ou les produits laitiers d'origine végétale, sont ainsi fortifiés afin d'apporter les minéraux en carence dans ces diètes, principalement le calcium, le zinc ou le fer. Cela suggère que, quoique pauvre en produits carnés, l'alimentation des personnes ayant des habitudes alimentaires semblables à celles des « mangeurs consommateurs » (Rodier, 2014) pourrait être complète d'un point de vue nutritionnel, alors que ceux consommant une diète semblable à celle des « mangeurs ritualistes » (Rodier, 2014) courent un plus grand risque de consommer une alimentation nutritionnellement carencée. Ceci est d'autant plus vrai étant donné que les associations d'aide alimentaire sont le principal, voire seul lieu d'approvisionnement en produits frais comme la viande, le poisson et la charcuterie, d'une proportion importante de bénéficiaires d'aides alimentaires : 27 à 40% des personnes interrogées dans le cadre de l'enquête Abena par exemple (Grange *et al.*, 2013) ; cette proportion pouvant être plus importante parmi les demandeurs d'asile dont les conditions de vie et moyens financiers sont encore plus précaires que ceux des populations « locales » assistées. Cela suggère que la consommation unique de produits carnés issus de l'abattage *halal* ne réduit pas seulement la diversité de l'alimentation de ces personnes, notamment de celles ayant une alimentation restreinte aux denrées avec lesquelles elles sont familières, mais qu'elle atteint également la qualité nutritionnelle de leur diète, ces personnes n'étant pas en mesure de s'approvisionner en produits carnés auprès des grandes surfaces. Ainsi, leur demande de produits connotés « de luxe », qu'il s'agisse de viandes ou de dérivés carnés *halal*, d'aliments labélisés « végétarien » ou « végane », voire la consommation unique de poissons et de produits de la pêche n'indique pas une aspiration à une catégorie « supérieure » mais s'inscrit dans la continuité d'une croyance religieuse et de l'adhésion à ses normes, tout en

¹⁸ Une diète est qualifiée de « pesco-végétarienne » lorsqu'elle exclut les viandes bovines et la volaille mais inclut les poissons, le lait et les œufs (Burgat, 2013 ; Poulain, 2018).

¹⁹ En termes de teneur en protéines, un aliment a une « haute valeur biologique » lorsqu'il contient tous les acides aminés non synthétisables par l'organisme, aussi appelés « acides aminés essentiels » (Mahan et Raymond, 2017).

affichant une volonté d'emporter des denrées qui permettront de combler les besoins nutritionnels de l'organisme.

Ces observations induisent un questionnement sur la perception et prise en considération, par les responsables associatifs et les bénévoles distributeurs d'aides alimentaires, de ces « nouvelles » demandes et consommations alimentaires qui rappellent les pratiques des catégories élités ; point présenté, analysé et discuté dans la suite.

Perceptions, acceptation et adaptation aux « nouvelles demandes »

L'enquête pendant laquelle ont été collectées les données mobilisées et analysées dans cet article a été effectuée par une enquêtrice dont le profil et le parcours présentent plusieurs similitudes avec ceux de la population enquêtée et dont les choix et demandes alimentaires sont présentés et analysés ici. Elle connaissait, en effet, la langue arabe et la culture arabo-musulmane et était familière avec les habitudes alimentaires des pays arabo-méditerranéens, tout comme la langue arménienne et la culture, y compris la culture culinaire, de l'Arménie et d'autres pays du Caucase. À cela s'ajoute son arrivée récente en France pour y poursuivre ses études doctorales, ce qui explique sa compréhension de l'attitude de certains bénéficiaires face, d'une part, aux denrées qu'ils avaient l'habitude de consommer dans leurs pays d'origine, et d'autre part face aux denrées qu'ils ne connaissaient pas ou dont les goûts ne leur étaient pas familiers. Cette compréhension, empathie et volonté de coopérer n'étaient cependant pas affichées par tous les bénévoles ou responsables associatifs.

Notons ici que les demandes alimentaires des bénéficiaires d'origine étrangère et leur différence des denrées convoitées des populations locales étaient détectées par différents moyens par les bénévoles d'une part et les responsables associatifs d'autre part. En effet, si les premiers étaient en face à face avec les personnes assistées, dialoguaient avec elles et pouvaient facilement repérer les tendances alimentaires communes à certaines catégories d'assistés : les migrants provenant d'une même région ou les personnes adhérant aux mêmes tabous alimentaires dans ce cas ; ce n'était pas le cas des responsables associatifs qui, pris par des tâches administratives, passaient la plupart de leur temps dans les coulisses de l'association et étaient rarement témoins de ces demandes atypiques. Ils étaient pourtant capables de repérer, *via* la gestion des arrivages et des stocks de denrées, celles qui étaient demandées donc appréciées ou, au contraire, moins demandées donc peu appréciées ou inconnues aux bénéficiaires. Ainsi, à plusieurs reprises, à l'occasion de discussions informelles ou d'entretiens formels enregistrés et retranscrits, des responsables de l'association ont souligné la méconnaissance et la faible appréciation de bénéficiaires d'origine étrangère de certains légumes et de produits laitiers, notamment de fromages, proposés par l'association.

D'après les responsables et bénévoles, le principal, voire seul frein empêchant des bénéficiaires d'origine étrangère d'emporter des produits auxquels ils n'étaient pas familiers était leur méconnaissance de celles-ci, voire leur manque de curiosité : des comportements et attitudes

souvent critiqués. Pourtant, l'enquête au sein de l'association, notamment par les données longitudinales que l'enquêtrice a recueillies à l'occasion de visites répétitives d'une même personne du service d'aides alimentaires, montrent qu'une proportion importante de bénéficiaires emportait, au fur et à mesure de son adaptation aux produits locaux et aux denrées proposées par l'association, certains produits qui lui étaient méconnus au départ. Citons-en des variétés de fruits, de viennoiseries ou de crème-desserts, ainsi que de fromages frais ou à tartiner : des denrées caractérisées par un goût sucré pour les premiers, et un goût légèrement acide pour les derniers. D'autre part, les denrées répugnées et non emportées par les bénéficiaires d'origine étrangère comprenaient des fromages à goût prononcé comme le camembert, le bleu ou le munster, et des légumes ayant un goût particulier, notamment amer, tels que les endives, les choux de Bruxelles, les choux, l'artichaut ou les asperges. Ces données d'observation rappellent, voire confirment les données bibliographiques indiquant qu'au-delà d'une question purement subjective, une préférence gustative est façonnée et développée dès le plus jeune âge, en fonction des goûts et des saveurs contactés, et qu'elle est à l'image des habitudes alimentaires nationales ou régionales (Claval, 2003). Ainsi, si le goût sucré est généralement hautement apprécié de toutes les populations, expliquant l'appréciation d'une proportion importante des bénéficiaires d'origine étrangère des « nouveaux produits » à goût sucré, ce n'est pas le cas du goût amer prononcé dans les légumes et fromages répugnés des étrangers mais dont le goût est particulièrement apprécié des Français (Poulain, 2017).

Pourtant, contrairement aux denrées citées : rapidement périssables et dont la distribution avant la date de péremption présentait un enjeu majeur pour l'association et s'inscrivait dans le cadre d'une lutte contre le gaspillage alimentaire ; les produits carnés surgelés étaient, d'une part, hautement demandés par tous les bénéficiaires à l'exception de ceux dont l'alimentation était affectée par des restrictions, notamment les tabous alimentaires de la religion musulmane ; et d'autre part, n'étant pas des denrées rapidement périssables, la gestion de leur stock ne présentait pas un problème à l'association. Ainsi, aucun propos indiquant l'attitude des responsables associatifs vis-à-vis de la recherche des bénéficiaires de religion musulmane de denrées *halal* ou végétariens n'a été recueilli. De leur côté, les bénévoles distributeurs d'aides alimentaires avaient des positions et attitudes différentes vis-à-vis du respect de cette norme et de la demande de produits *halal*. Ainsi, ceux qui étaient familiers avec la norme *halal* et qui en connaissaient les règles pouvaient venir en aide aux consommateurs *halal* en leur proposant des denrées végétariennes et des préparations sans viandes ou à base de poisson. De la sorte, et grâce à sa connaissance de la langue arabe, l'enquêtrice a pu discuter avec des personnes assistées arabophones et de religion musulmane, les mettre à l'aise et leur inspirer confiance, puis leur proposer des produits dont la consommation leur était possible mais auxquels ils n'étaient pas familiers. En contrepartie, d'autres bénévoles, notamment ceux ne connaissant pas cette norme, étaient souvent « lassés » de la demande récurrente de produits *halal*. De plus, n'étant pas familiers avec cette norme, ils ne proposaient pas systématiquement du poisson ou des préparations sans viande aux personnes adhérant à la norme *halal*.

Pourtant, dans la continuité de son principal objectif : la préservation voire l'amélioration du statut nutritionnel de personnes en situation de précarité, mais aussi pour prévenir le gaspillage alimentaire, l'association n'hésitait pas à déployer des efforts, voire à mettre en place des actions visant, *in fine*, à faire connaître des produits et denrées aux personnes assistées, voire à adapter l'offre alimentaire à leurs préférences. Une meilleure compréhension des capacités de l'association à adapter son offre alimentaire à ces « nouvelles » demandes et habitudes requiert, dans un premier temps, la précision des sources d'approvisionnement de l'association et l'estimation de sa capacité à déterminer les denrées proposées.

D'après la responsable du service d'aides alimentaires, les aliments proposés proviennent de trois sources. Dans un premier temps, le FEAD livre à l'association des denrées estimées être « de première nécessité », le contenu de ces livraisons étant déterminée annuellement par l'association, parmi une liste fournie par le FEAD. Dans le cas de l'association enquêtée, les produits livrés par le FEAD étaient la farine, le sucre, l'huile, le café, les pâtes alimentaires, le riz et le lait, et le steak haché, le poisson, la dinde et le beurre surgelés. La seconde source d'approvisionnement mentionnée par la responsable était l'achat, grâce à une dotation annuelle, de produits non proposés par le FEAD. L'association achetait ainsi des conserves de légumes, de poissons et de préparations avec viandes comme les raviolis ou la lentille-saucisse. Enfin, la troisième source d'approvisionnement était le retrait des grandes surfaces et des agriculteurs : des dons effectués dans le cadre de la loi contre le gaspillage alimentaire. Ces dons déterminaient notamment la variété de fruits et de légumes, de produits laitiers (fromage, yaourt), de charcuteries et de produits carnés « frais » (non surgelés) proposés par l'association. Cette dernière ne pouvait cependant ni déterminer, ni prévoir en avance la quantité, la qualité ou la nature de ces dons.

Lorsque cela était possible, la responsable du service d'aides alimentaires adaptait ses achats aux demandes des bénéficiaires et aux denrées qu'ils appréciaient. C'est le cas, par exemple, du pois-chiche et des haricots rouges dont la disponibilité, comme le montre cet extrait de l'entretien avec la responsable du service d'aides alimentaires, fut largement appréciée. « Ce que j'ai innové, c'était des pois chiches ! Et des grandes boîtes. Et ça a plu énormément ! Évidemment pour ceux qui ne mangent pas de viande. (...) Et les haricots rouges, ça a été demandé. Alors là, j'ai changé un peu. J'avais commandé, pour changer et comme il va commencer à faire beau, des macédoines de légumes. Là c'est fini, donc j'ai redemandé des haricots rouges, la prochaine fois je changerai, je reprendrai des pois chiches, ou autre chose ». Les pois chiches et les haricots rouges ne sont pas parmi les ingrédients les plus couramment utilisés dans la cuisine française. Ils sont pourtant très convoités dans d'autres cuisines, notamment les cuisines arabo-méditerranéennes pour les premiers et celles de l'Afrique subsaharienne pour les seconds ; et en constituent même des aliments de base, expliquant leur grande appréciation (Cusack, 2005 ; Raffard et Fumey, 2018). De plus, la forte demande de ces denrées peut être expliquée, outre par leur convoitise d'origine culturelle, par leur caractère

nutritif et notamment leur richesse en protéines, par leurs propriétés rassasiantes et par la facilité de leur conservation.

En contrepartie, n'ayant pas la possibilité de déterminer le contenu des livraisons en produits frais : fruits, légumes, produits laitiers et charcuterie, l'association avait procédé autrement pour rendre le contenu des rayons « frais » et « fruits et légumes » plus appréciés des bénéficiaires. Ainsi, qu'il s'agisse de l'initiative personnelle de certains bénévoles ou d'actions programmées et organisées par l'association, la dégustation de légumes ou de fromages, voire de préparations à base de légumes était souvent proposée aux bénéficiaires. Si, pendant l'entretien, la responsable de l'association n'avait pas encore eu un retour formel sur l'efficacité de la première « semaine des goûts », elle restait ravie du fait que les personnes assistées avaient osé goûter des denrées qu'elles ne connaissaient pas, et que certaines les avaient même appréciées. Elle se réjouissait alors de dire que de telles journées seront organisées à nouveau.

Ces deux exemples montrent que, lorsque l'occasion se présentait, l'association n'hésitait pas à déployer des efforts pour, d'une part, adapter l'offre alimentaire aux demandes et goûts des bénéficiaires ; et d'autre part leur faire découvrir de nouveaux produits, préparations et goûts. Pourtant, l'association disposait de moyens humains et financiers étroits, ainsi que d'une capacité limitée à choisir les denrées proposées, ce qui explique la non-proposition, voire l'impossibilité de proposer des produits carnés *halal* aux bénéficiaires de religion musulmane, et ceci malgré leur nombre non négligeable. En effet, d'une part, le budget limité de l'association et le prix relativement cher des produits carnés *halal* freinaient l'association d'en proposer aux bénéficiaires, la responsable du service d'aides alimentaires ayant préféré étoffer l'offre de produits de la pêche en achetant périodiquement des conserves de sardine et de thon : des denrées qui peuvent être consommées par tous les bénéficiaires, dont ceux qui sont de religion musulmane. D'autre part, étant donné que le fournisseur de l'association en steaks hachés et en escalopes de dindes surgelés était le FEAD, et que ce dernier prédéfinissait la qualité des denrées dispensées, l'association ne pouvait pas « commander » des produits carnés issus de l'abattage *halal*. Pourtant, malgré leurs ressources limitées, les associations caritatives, dont celle où a été menée l'enquête, pourraient diminuer les répercussions du tabou alimentaire régi par la religion musulmane sur le statut nutritionnel de personnes assistées.

Vers une meilleure adaptation aux consommations d'un public émergent

Bien qu'ils mettent en avant l'insuffisance de l'offre alimentaire face aux demandes, voire besoins de toutes les personnes assistées, les exemples cités dans cet article peinent à traduire la complexité de la réalité. En effet, en termes d'alimentation, cette discordance ne concernait pas uniquement les denrées citées, des bénéficiaires d'origine étrangère pouvant, de même, ne pas être habitués au type du riz, à la salinité du beurre ou à la teneur en matières grasses du lait et des produits laitiers proposés, ou ne pas connaître le mode de préparation de denrées à l'instar des filets de poisson, et par conséquent ne pas en emporter. Mais, plus que cela, des bénéficiaires d'origine étrangère étaient fréquemment confrontés à la barrière linguistique les

empêchant de formuler leurs demandes alimentaires ou d'obtenir des renseignements sur la nature, le goût ou le mode de préparation de certaines denrées proposées. À cela s'ajoute la stigmatisation du migrant²⁰ persistant même au sein d'une association caritative, ainsi que le regard infériorisé porté par certains bénévoles ou d'autres bénéficiaires pouvant affecter, *in fine*, l'estime de soi, la liberté d'expression et même les choix alimentaires de bénéficiaires d'origine étrangère, notamment de ceux qui découvrent l'assistance.

Une meilleure adaptation aux demandes et besoins d'un public émergent est cependant possible et envisageable, même avec les moyens limités dont dispose la majorité des associations caritatives. Ainsi, si l'adaptation aux denrées locales peut être facilitée par la dégustation des denrées non connues ou la distribution de recettes, les associations caritatives pourraient également agir pour diminuer les répercussions du tabou alimentaire de la religion musulmane sur les choix alimentaires et *in fine* le statut nutritionnel de bénéficiaires, sans pour autant s'engager dans des dépenses supplémentaires. Elles pourraient ainsi, par exemple, être plus flexibles vis-à-vis des personnes n'emportant pas de produits carnés en leur autorisant à emporter des quantités de produits de la pêche ou de produits laitiers supérieures aux « quantités maximales autorisées »²¹, ce qui leur fournirait, malgré tout, des sources de protéines d'origine animale, donc de haute valeur biologique, ainsi que des vitamines et des minéraux. Si un tel changement dans le fonctionnement de l'association requiert une adaptation de la part des bénévoles et une gestion différente des stocks, elle semble complètement envisageable par une association qui, comme celle où a été menée l'enquête, permet aux personnes assistées de choisir les denrées qu'elles désirent emporter. Elle contribuera, de plus, à assurer une alimentation de meilleure qualité nutritionnelle aux personnes en situation de précarité, ainsi qu'à favoriser l'intégration nutritionnelle de bénéficiaires ayant une appartenance religieuse différente de celle qui prédomine dans le pays d'accueil.

Quant à la barrière linguistique et au stigmate du migrant qui sont susceptibles d'affecter négativement l'expérience d'assistance, ils pourraient être contournés, ou du moins atténués par une adaptation de la part de l'association et des bénévoles. L'association pourrait ainsi, par exemple, déployer des guides ou des brochures dans différentes langues au sein de ses locaux, facilitant *in fine* le parcours d'un bénéficiaire et sa communication avec les bénévoles. Elle pourrait également dispenser des sessions de formation aux bénévoles, les instruisant sur les comportements et attitudes à adopter face à un bénéficiaire d'origine étrangère, non familier

²⁰ De nombreux travaux se sont intéressés à la discrimination, en France et dans divers milieux (professionnel, scolaire, soin, etc.), de personnes d'origine étrangère. Un tel comportement est identifié comme étant à l'origine d'un sentiment de rejet, affectant l'intégration d'une personne et pouvant aboutir à sa disqualification sociale. Cela correspond à la notion de « stigmate » définie par Goffmann (1975).

²¹ La « quantité maximale autorisée » d'une denrée est déterminée par la responsable du service d'aides alimentaires, et varie en fonction des stocks disponibles d'une denrée et du nombre de personnes du ménage assisté. La détermination de « quantités maximales autorisées » permet surtout de garantir la disponibilité des denrées à un plus grand nombre de bénéficiaires.

avec l'association ou avec les denrées proposées, surtout lorsqu'elle est dans une détresse linguistique ou traitée de manière infériorisée par d'autres bénéficiaires ou bénévoles. Enfin, l'association pourrait proposer à des bénéficiaires d'origine étrangère connaissant bien l'association d'accompagner leurs pairs en phase de découverte de celle-ci. Ainsi, qu'il s'agisse d'un accompagnant individualisé proposé à un nouveau bénéficiaire ou de la possibilité d'un bénéficiaire de devenir bénévole, cette initiative participerait également à l'insertion sociale de bénéficiaires, contribuant *in fine* à leur bien-être.

Bibliographie

Agencebio.org, *Le bio en quelques mots*, Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique, Consulté 4 septembre 2020, à l'adresse [<https://www.agencebio.org/decouvrir-le-bio/quest-ce-que-lagriculture-biologique/>].

Barou J., 2010, « Alimentation et migration : Une relation révélatrice », *Hommes & migrations. Revue française de référence sur les dynamiques migratoires*, n° 1283, p. 6-11 [<https://doi.org/10.4000/hommesmigrations.980>].

Bergeaud-Blackler F., 2017, *Le marché halal, ou l'invention d'une tradition*, Paris, Éditions du Seuil.

Bouchaud O. et Cha, O., 2012, « Migrants, précarité et vulnérabilités », in Bréchat P.-H., « Innover contre les inégalités de santé », Paris, éd. Presses de l'EHESP, p. 105-116, doi:10.3917/eheesp.brech.2012.01.0105.

Boucobza X., 2012, « La méthode de promotion de la sécurité alimentaire : une application de la *lex publica* ? », *Revue internationale de droit économique*, vol. XXVI, n° 4, p. 71 [<https://doi.org/10.3917/ride.258.0071>].

Bourdieu P., 1979, *La distinction : critique sociale du jugement*, Paris, éd. Éditions de Minuit.

Bradatan C., 2003, « *Cuisine and cultural identity in Balkans* », *Anthropology of East Europe Review*, vol. 21, n°1, p. 43-47.

Burgat F., 2013, « Devenir végétarien », *Sens-Dessous*, vol. 12, n° 2, p. 95-104.

Carnoye L. et Guimont C., 2019, « Une alimentation saine et soutenable est-elle possible ? Les dilemmes des mangeurs écologistes », *Développement durable et territoires*, vol. 10, n° 2 [<https://doi.org/10.4000/developpementdurable.14625>].

Chauvin S. et Jounin N., 2012, « L'observation directe », in Paugam S., *L'enquête sociologique*, Paris, éd. Presses Universitaires de France, p. 143-165.

Claval P., 2003, *Géographie culturelle : une nouvelle approche des sociétés et des milieux*, Paris, éd. Armand Colin.

Cusack I., 2005, « Cuisines africaines : Cuisiner la nation », *Politique africaine*, vol. 100, n° 4, p. 279-301.

Dallakyan V., 2015, *Delights of the Black Sea basin region : Armenia, Bulgaria, Georgia, Turkey*, blackseatourism.com.

Essomba J.-M., Edjenguèlè M., Pasquet P. et Hubert A., 2010, « Migrations et pratiques culinaires. Avenir de la cuisine endogène et santé des populations en milieu urbain au Cameroun », *Hommes & migrations. Revue française de référence sur les dynamiques migratoires*, n° 1283, p. 136-149 [<https://doi.org/10.4000/hommesmigrations.1002>].

Fumey G. et Etcheverria O., 2004, *Atlas mondial des cuisines et gastronomies : une géographie gourmande*, Paris, éd. Autrement.

Goffman E., 1975, *Stigmate : les usages sociaux des handicaps*, Paris, éd. de Minuit.

Grange D., Castetbon K., Guibert G., Vernay M., Escalon H., Delannoy A., Féron V. et Vincelet C., 2013, *Alimentation et état nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire Étude Abena 2011-2012 et évolutions depuis 2004-2005*, ORS Île-de-France [<http://inpes.santepubliquefrance.fr/etudes/pdf/2013-abena2-rapport.pdf>].

Laisney C., 2013, « Les différences sociales en matière d'alimentation », *Analyse - Centre d'études et de prospection - Ministère de l'Agriculture et de la forêt*, n° 64, p. 4.

Latham M. C., 1979, *Nutrition humaine en Afrique tropicale : manuel pour le personnel de santé, traitant particulièrement des problèmes de santé publique en Afrique orientale*, Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture [<http://books.google.com/books?id=eUUkAQAAMAAJ>].

Levenstein H. A., 1997, « Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Past » in *Bulletin of the History of Medicine*, vol.71, n° 3, p. 567-569, <https://doi.org/10.1353/bhm.1997.0124>].

Mahan L. K. et Raymond J. L., 2017, *Krause's Food & the Nutrition Care Process* (14^e ed.), Missouri, ed. Elsevier - Health Sciences Division.

Malinowski B., 1922, *Les Argonautes du Pacifique occidental*, Paris, éd. Gallimard.

Mekouar A., et Talla P., 2012, « Élimination de la pauvreté, sécurité alimentaire et agriculture durable », *Revue juridique de l'environnement*, vol. 37, n° 4, p. 647-652.

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2019, *Tout savoir sur l'abattage rituel* [<https://agriculture.gouv.fr/tout-savoir-sur-labattage-rituel>].

- Ministère de l'Intérieur, 2018, *L'essentiel de l'immigration—Les demandeurs d'asile*.
- Ministère de l'Intérieur, 2019, *L'essentiel de l'immigration—Les demandeurs d'asile*.
- Nizard S., et Bergeaud-Blackler F., 2018, « Le marché halal ou l'invention d'une tradition », *Archives de sciences sociales des religions*, vol. 184, n° 4, p. 199-201.
- ONU Migration, *Termes clés de la migration*, in OIM, ONU Migration, Consulté le 4 septembre 2020, à l'adresse <https://www.iom.int/fr/termes-cles-de-la-migration>.
- Ouédraogo A., 2005, « Crise sociale, crise du goût : le végétarisme comme issue. Une étude de cas dans la région parisienne », publications *INRA Sciences Sociales*, DOI: 10.22004/ag.econ.135991.
- Peretz H., 2004, *Les méthodes en sociologie, L'observation*, Paris, éd. La Découverte.
- Pilcher J. M., 1996, « Tamales or Timbales: Cuisine and the Formation of Mexican National Identity, 1821-1911 », *The Americas*, vol. 53, n° 2, p. 193-216 [<https://doi.org/10.2307/1007616>].
- Poulain J.-P., 2017, *Sociologies de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, éd. Presses Universitaires de France.
- Poulain J.-P., 2018, *Dictionnaire des cultures alimentaires* (2^e éd.), Paris, éd. Presses Universitaires de France.
- Poulain J.-P. et Tibère L., 2008, « Alimentation et précarité. Considérer la pluralité des situations », *Anthropology of food*, n° 6 [<http://journals.openedition.org/aof/4773>].
- Radvanyi, J. et Beruchashvili N. L., 2009, *Atlas géopolitique du Caucase : Russie, Géorgie, Arménie, Azerbaïdjan: un avenir commun possible*, Paris, éd. Autrement.
- Raffard P. et Fumey G., 2018, *Atlas de l'alimentation*, Paris, éd. CNRS éditions.
- Régner F., 2009, *Sociologie de l'alimentation*, Paris, éd. La Découverte.
- Régnier F., Lhuissier A. et Gojard S., 2009, *Sociologie de l'alimentation*, Paris, éd. La Découverte.
- Rodier C., 2014, *La question du halal. Sociologie d'une consommation controversée*, Paris, éd. Presses Universitaires de France, coll. Le Lien social.
- Santelli E., 2004, « De la "deuxième génération" aux descendants d'immigrés maghrébins. Apports, heurts et malheurs d'une approche en termes de génération », *Temporalités*, n° 2 [<https://doi.org/10.4000/temporalites.714>].
- Sayad A., 1994, « Le mode de génération des générations "immigrées" », *L'Homme et la société*, vol. 111, n° 1, p. 155-174 [<https://doi.org/10.3406/homso.1994.3377>].

Tavan R., 2005, « Les immigrés en France : une situation qui évolue », *INSEE Première*, vol. 1042, n° 4.

Ugurlu K., 2015, « The impacts of Balkan cuisine on the gastronomy of Thrace Region of Turkey », in Csobán K., Könyves E., *Gastronomy and Culture*, Debercen, éd. University of Debrecen, p. 43-66.

Pour citer cet article

Référence électronique

Arine Kassabian, "Migrations, précarités et aides alimentaires. Adaptations d'une association caritative aux demandes d'un public émergent", *Sciences et actions sociales* [en ligne], N°14 | année 2021, mis en ligne le date 20 janvier 2021, URL : <http://www.sas-revue.org/n-conception/78-n-14/dossier-n-14/203-migrations-precarites-et-aides-alimentaires-adaptations-d-une-association-caritative-aux-demandes-d-un-public-emergent>

Auteur

Arine Kassabian

PhD, Laboratoire VIPS2, Université Rennes 2

arin.kassabian@gmail.com

Droits d'auteur

© Sciences et actions sociales

Toute reproduction interdite sans autorisation explicite de la rédaction/Any replication is submitted to the authorization of the editors