

La transmission intergénérationnelle et ses déterminants

Enquête sur les pratiques alimentaires dans les familles belgo-péruviennes et belgo-philippines en Belgique

Catherine S. Gonzalez Alvarez

Étudiante boursière du master Mitra (Migrations transnationales) – Université libre de Bruxelles.

Asuncion Fresnoza-Flot

Chercheuse qualifiée au Fonds de la Recherche Scientifique (F.R.S.-FNRS) et maîtresse d'enseignement – Université libre de Bruxelles.

La transmission intergénérationnelle et ses déterminants

Enquête sur les pratiques alimentaires dans les familles belgo-péruviennes et belgo-philippines en Belgique

La transmission intergénérationnelle des pratiques alimentaires au sein des familles dites « mixtes » dont l'un des parents est migrant demeure peu explorée dans les travaux sur l'alimentation dans le contexte migratoire. Afin d'explorer cette question, cet article examine le cas des familles mixtes de migrantes péruviennes et philippines en Belgique. Ces mères de famille appartiennent à deux populations migrantes différentes en termes d'histoire de migration et de profils socioéconomiques, mais partagent certaines similarités, ce qui rend possible le croisement de leurs expériences. L'analyse de données empiriques obtenues au moyen d'entretiens semi-directifs et d'observations révèle trois pratiques alimentaires qui font l'objet d'une transmission intergénérationnelle dans les familles étudiées : la consommation des plats propres au pays de la mère, la préparation des aliments et de la table (ainsi que son nettoyage à la fin du repas) et la commensalité. Ces pratiques se situent au croisement du genre et de l'ethnicité et sont influencées par la situation économique des parents ainsi que par les réseaux tissés par la mère migrante.

Mots-clés : Pratiques alimentaires – Transmission intergénérationnelle – Déterminants – Familles mixtes.

Intergenerational transmission and its determinants

Study on food practices in Belgian-Peruvian and Belgian-Filipino families in Belgium

The intergenerational transmission of food practices in “mixed” families in which one parent is a migrant has been scantily researched in the works on foods in the context of migration. To explore this theme, this article examines the case of mixed families with Peruvian and Filipino migrant mothers in Belgium. These mothers belong to two migrant populations that differ in terms of migration history and socioeconomic profile, but share certain similarities, which makes it possible to cross their experiences. The analysis of empirical data obtained through semi-structured interviews and observations reveals three food practices that are subject of intergenerational transmission in the families studied: the consumption of dishes typical of the mother's country of origin, the preparation of foods and table (and clearing up after the meal), and eating together. These practices stand at the intersection of gender and ethnicity and are influenced by the parents' economic situation and the networks created by the migrant mother.

Keywords: Food practices – Intergenerational transmission – Determinants – Mixed families.

Se nourrir est un acte appris dès le plus jeune âge (Dupuy et Poulain, 2008) et qui peut être considéré comme un « *fait social* » (Durkheim, 1894). En effet, comme l'expliquent Philippe Cardon, Thomas Depecker et Marie Plessz (2019), « *l'alimentation est prise dans un réseau plus large de normes et de contraintes qui donnent à voir en miroir la structuration collective d'une société et ses transformations* » (p. 7). Chaque individu a des préférences alimentaires qui sont façonnées par sa socialisation, au sein de sa famille plus particulièrement. Cependant, les parents migrants¹ en couples dits « *mixtes*² » se trouvent dans une situation a priori peu favorable à la transmission intergénérationnelle de leurs « *pratiques alimentaires* », à savoir « *l'ensemble des dimensions matérielles et symboliques qui recouvrent l'acte alimentaire* » (Etiévant et al., 2010, p. 11). En effet, les enfants de ces migrants sont exposés de façon prépondérante aux pratiques alimentaires de leur pays de résidence. Comment se déroule la transmission intergénérationnelle des pratiques alimentaires dans un tel contexte ? Quels sont les déterminants de cette transmission ?

Les « *familles mixtes* » étudiées dans cet article sont des familles avec enfant(s) dont un des parents est originaire d'un pays dont les normes sociales et les systèmes de valeurs sont différents de ceux de sa société de résidence. Ces parents sont souvent perçus comme « *autres* » en raison de leurs nationalités et/ou de leurs ethnicités multiples (Collet, 1993 ; Varro, 2003). Le terme « *ethnicité*³ » ici désigne une altérité basée soit sur l'origine commune (les ancêtres, la nation), soit sur la culture matérielle ou des pratiques observables (Juteau, 1999 ; Simon, 1994). Les travaux sur les familles ethniquement hétérogènes « *se sont penchés sur les facettes variées de la vie familiale telles que la formation du couple, la dynamique conjugale et la transmission intergénérationnelle* » (Fresnoza-Flot, 2018, p. 91) ; cet article est axé sur ce dernier point. La transmission est définie comme un processus qui fait « *passer quelque chose à quelqu'un* » (Treps, 2000, cité par Berliner, 2010, p. 4), tandis que la transmission

intergénérationnelle concerne plus précisément ce qui est transmis d'une génération à l'autre au sein d'une même lignée. D'après Irène Kaganski (2005), « *un des vecteurs les plus importants* » de cette « *transmission au sein d'une famille* » est la « *nourriture* » (p. 48), élément fondamental des pratiques quotidiennes de tous les groupes sociaux (Calvo, 1982). Plusieurs recherches interrogent les pratiques autour de la nourriture en termes de « *microdécisions* » (Lalanne et Tibère, 2008), de « *rituels* » (Séraphine, 2012), d'éveil du goût (Fischler, 1979) et de commensalité, à savoir les pratiques de partage des repas pris en commun (Fischler, 2011 ; Morgenstern et al., 2015). Ces pratiques alimentaires impliquent des repas familiaux qui, en raison de leur structure, de leur organisation spatio-temporelle et de leur caractère répétitif, permettent la transmission de normes et de valeurs. Une transmission verticale s'opère alors des parents aux enfants (Dupuy, 2014) : étant donné le rôle prépondérant des parents dans ce processus, l'étude actuelle est principalement centrée sur le point de vue de ces derniers afin d'éclaircir la dynamique de transmission intergénérationnelle des pratiques alimentaires au sein des familles dites « *mixtes* ». En raison de la diversité ethnique et/ou nationale de leurs membres, les familles mixtes semblent un terrain d'étude riche pour analyser la transmission intergénérationnelle car il est plus facile que pour les familles non mixtes d'y distinguer ce qui est transmis par le père, par la mère ou par l'environnement. De plus, étant donné que la « *mixité est une question de perception* » (De Hart, 2019, p. 8), l'étudier sous le prisme de la transmission intergénérationnelle permet une compréhension fine de « *la manière dont les situations où ces différences socialement construites entrent en contact* » et « *influencent les relations sociales* » (Collet, 2012, p. 71).

Cet article présente les résultats croisés de deux études de cas centrés respectivement sur les familles belgo-péruviennes et belgo-philippines dont les mères viennent du Pérou et des Philippines⁴. Ces femmes appartiennent

¹ Le terme de « *migrant* » est privilégié plutôt que celui d'« *immigré* », qui est fortement imprégné d'une perspective assimilationniste. Au contraire, le terme « *migrant* » reconnaît que les parents concernés maintiennent des liens sociaux avec leur pays d'origine, notamment concernant leurs pratiques alimentaires.

² Dont les partenaires possèdent des nationalités et/ou ethnicités différentes. D'autres définitions de la mixité conjugale sont également possibles, axées, par exemple, sur le pays de naissance des parents (Unterreiner, 2014).

³ L'appartenance ethnique d'un individu peut être « *globale* » ou « *interne* » (Light et al., 1992), notamment lorsqu'il est originaire d'un pays comprenant plusieurs régions, langues ou religions. Dans ce cas, l'ethnicité « *globale* » se réfère à l'appartenance nationale, tandis que l'ethnicité « *interne* » inclut les appartenances régionales, linguistiques et religieuses d'un individu.

⁴ L'étude de cas réalisée auprès de familles belgo-péruviennes est issue du mémoire de master en sociologie de Catherine S. Gonzalez Alvarez « *Processus identitaire via la transmission culturelle : le cas des enfants d'immigrés péruviens en Belgique* » (2017-2019), tandis que l'étude de cas auprès de familles belgo-philippines a été menée dans le cadre d'une recherche postdoctorale d'Asuncion Fresnoza-Flot sur « *Famille, éducation et citoyenneté dans un monde globalisé : les enfants issus des migrations des femmes vers la Belgique* » (2012-2015).

à deux populations en Belgique qui diffèrent en termes d'histoire migratoire et de profil socioéconomique : tandis que la migration philippine vers la Belgique a débuté par le recrutement de professionnels de santé dans les années 1960 et 1970 et s'est ensuite orientée vers le secteur du travail de « care⁵ », les premiers Péruviens arrivés dans les années 1980 étaient des exilés politiques et des étudiants, et la population péruvienne actuelle oscille entre travail de care et poursuite d'études supérieures. Malgré ces différences, les populations péruvienne et philippine partagent certaines similarités, ce qui rend possible la comparaison de leurs expériences. Tout d'abord, ces populations se caractérisent toutes deux par la surreprésentation des femmes : en 2019, près de 64 % des 1 089⁶ Péruviens et 76 % des 4 346 Philippins recensés en Belgique étaient des femmes (Statbel, 2019). Ensuite, les deux pays d'origine concernés sont d'anciennes colonies espagnoles à religion majoritairement catholique. Par conséquent, les idéologies de genre sont assez proches dans ces pays, avec un rôle reproductif attribué généralement aux femmes tandis que les hommes assurent le rôle productif. De plus, ces deux pays sont des pays d'émigration : plus de 10 % de leur population vivent à l'étranger (CFO, 2015 ; IOM, 2012). Enfin, en Belgique, les migrants philippins et péruviens demeurent peu étudiés, en particulier concernant leur alimentation, en comparaison des migrants congolais et marocains implantés depuis plus longtemps dans ce pays (Demart, 2013 ; Martiniello et Rea, 2013). L'analyse des familles mixtes dont la mère est philippine ou péruvienne, notamment en ce qui concerne le mécanisme de passation des pratiques alimentaires au sein de leurs familles, permet de mettre en évidence les logiques de conservation, de modification, de remplacement et/ou de suppression de pratiques alimentaires d'une génération à l'autre dans le contexte migratoire.

Dans ce qui suit, le corpus des travaux sur les pratiques alimentaires dans le contexte migratoire est examiné avant la description des méthodes de recueil de données réalisées. La partie centrale de l'article dévoile les modalités de transmission des pratiques alimentaires dans les familles belgo-péruviennes et belgo-philippines qui sont influencées par trois facteurs principaux : la situation économique des partenaires, le croisement du genre et de l'ethnicité, et les réseaux tissés par les mères.

L'alimentation en contexte migratoire

La migration modifie souvent la manière de vivre des individus. L'installation dans un pays peut conduire à l'adoption de nouvelles pratiques alimentaires, à la perte d'anciennes pratiques et/ou à une hybridation entre les deux (Gabaccia, 1998 ; Guarnaccia *et al.*, 2012 ; Yount-André, 2018). Alors que l'alimentation a fait l'objet de nombreuses études dans le champ de la recherche en migration, cette question demeure peu abordée dans l'analyse de la mixité conjugale en contexte migratoire.

Les chercheurs qui étudient les pratiques transnationales des migrants traitent la question alimentaire dans le cadre de l'analyse des effets de la migration sur les familles restées aux pays : par exemple, leur accès à une nourriture socialement valorisée telle que la viande (Parreñas, 2005). L'achat de viande est également examiné dans le cadre d'enquêtes sur les modes de consommation alimentaire des migrants (Crenn, 2001 ; Guarnaccia *et al.*, 2012), qui démontrent, d'une part, l'importance des liens sociaux qui permettent aux migrants de se procurer l'aliment susmentionné et, d'autre part, l'impact de leur condition économique sur leurs pratiques alimentaires.

Dans le cas des descendants des migrants, plusieurs travaux se sont penchés sur l'alimentation afin de comprendre la dynamique de la formation identitaire de ces individus (Weller et Turkon, 2015 ; Tichit, 2012 ; Yount-André, 2018). Ces travaux montrent le rôle des femmes dans la (re)production et l'entretien des pratiques alimentaires dans les familles migrantes (Santelli, 2016). En outre, la littérature sur l'entrepreneuriat des migrants souligne l'importance de la question alimentaire : la vente de produits alimentaires et de spécialités du pays d'origine dans des restaurants, magasins et épiceries ethniques facilite l'incorporation socioéconomique des migrants et de leur famille (Landolt, 2001 ; Mescoli, 2015 ; Peraldi, 2001). Dans ces commerces ethniques, les femmes jouent un rôle important, leur travail (généralement non rémunéré) étant souvent indispensable à la survie économique de l'entreprise familiale (Hillmann, 1999). Les réseaux tissés par les migrants entrepreneurs jouent également un rôle important car ils leur permettent d'accéder à la main-d'œuvre et aux produits nécessaires à leurs commerces (Flot-Fresnoza et Pécoud, 2007 ; Light et Bhachy, 1993).

⁵Dans ce contexte, le terme « care » se réfère aux activités rémunérées nécessaires à l'entretien quotidien des personnes et à leur reproduction : par exemple, la garde des enfants et l'accomplissement des travaux ménagers chez des particuliers.

⁶Le consulat péruvien en Belgique estimait le nombre de Péruviens à quatre mille soixante-dix individus en 2017. Ce nombre inclut les binationaux, tandis que l'Office de statistiques belge, Statbel, ne comptabilise que ceux n'ayant que la nationalité péruvienne.

Cependant, si tous ces travaux mettent en avant la fonction sociale et symbolique de la nourriture dans la vie des migrants et de leurs descendants, ils ne se penchent pas sur le cas des familles mixtes.

Les recherches portant sur la mixité conjugale et familiale abordent principalement les liens sociaux et les identités des enfants de couples mixtes (Puzenat, 2008 ; Unterreiner, 2015) ainsi que la transmission de la langue et d'autres marqueurs identitaires tel le prénom (Unterreiner, 2014 et 2015 ; Barthélémy, 2017, Fresnoza-Flot, 2018 ; Varro, 1984). Seuls quelques travaux se sont penchés sur l'alimentation au sein des couples mixtes. L'étude de Christy Shields-Argelès (2010) sur des épouses états-uniennes d'hommes français souligne ainsi la façon dont les discours autour de l'alimentation en France et aux États-Unis « dessinent des frontières nationales et informent les subjectivités » (p. 2) des femmes interviewées. Les enfants au sein de ces familles grandissent au milieu des « éléments particularistes de la culture matérielle américaine », et en retirent « des habitudes et des principes forts différents de ceux qui dominent dans un espace familial soit plus soit moins "découpé", ou plus ou moins mélangé d'éléments de deux cultures » (Varro, 1984, p. 83). Cette observation suggère que la socialisation alimentaire dans les familles mixtes ne concerne pas uniquement la nourriture, mais également tout ce qui l'entoure (ustensiles de cuisine, décorations, produits alimentaires, épices, etc.), et que la mère de famille joue un rôle central dans ce processus. Ce rôle apparaît reconnu et renforcé par l'État dans certains contextes socioculturels. Par exemple, en Corée du Sud et au Japon, le gouvernement organise des programmes d'orientation pour les épouses migrantes venues des Philippines. Ces dernières doivent apprendre les normes genrées de leur pays d'accueil afin de pouvoir remplir efficacement leur rôle reproductif dans leur famille mixte, rôle qui inclut non seulement le ménage mais aussi la préparation des plats traditionnels coréens ou japonais (Kim, 2008 ; Lieba, 2009). Malgré la pression qui découle des attentes de leur société d'accueil, ces femmes parviennent à transmettre à leurs enfants les valeurs répandues dans leur pays d'origine. Ceci peut être attribué aux négociations que les femmes migrantes mènent avec leurs partenaires et avec les membres de leur famille étendue (Singla, 2015). En effet, « [l]a mixité conjugale du couple parental permet une plus forte – parfois totale – immersion dans le groupe majoritaire » (Santelli, 2016, p. 24), ce qui est susceptible d'entraîner des tensions au sein de la famille lorsque le partenaire migrant souhaite transmettre à ses enfants des éléments culturels propres à son pays d'origine.

Le corpus des travaux ci-dessus relatif à l'alimentation dans le contexte migratoire montre le lien entre la nourriture et la situation économique des individus ou de la famille : la situation économique façonne l'accès à la nourriture et cette dernière reflète la condition économique de ses consommateurs. Les études antérieures démontrent également le rôle central des femmes dans le domaine de l'alimentation, que ce soit en contexte familial ou dans les commerces dits « ethniques », ainsi que le rôle facilitateur des réseaux ethniques tissés par les migrants dans l'obtention des aliments. Tous ces facteurs – situation économique, genre, liens sociaux, ethnicité – exercent une influence sur l'accès à l'alimentation et sur la consommation qu'en font les migrants et leurs familles. Les deux premiers facteurs déterminent également les pratiques alimentaires des individus dans le contexte non migratoire, comme le montre le dossier récent de la *Revue des politiques sociales et familiales*, consacré aux normes sociales et à la socialisation alimentaire (Unterreiner et Chave, 2018).

Ces observations suggèrent deux hypothèses que cet article explore dans son analyse de la transmission des pratiques alimentaires au sein des familles mixtes. Étant donné que les partenaires en couples mixtes sont originaires de pays perçus socialement comme différents, il est probable que les pratiques alimentaires qui font l'objet de la transmission intergénérationnelle dans leurs familles reflètent les négociations qui ont lieu au sein du couple. Il est également probable que ces pratiques résultent de l'influence de déterminants tels que la situation économique des partenaires, le genre, les liens sociaux, et l'ethnicité. En examinant ces hypothèses, l'analyse ici comble une lacune empirique dans les études des familles mixtes, au sein desquelles « la rencontre entre des cultures alimentaires distinctes défie l'identité individuelle » (Mescoli, 2015, p. 54).

Des pratiques alimentaires, objets de transmission

Consommer les plats du pays de la mère en s'adaptant aux enfants et aux conjoints

Le développement du goût débute lorsque l'enfant se trouve dans le ventre de sa mère (Menella *et al.*, 1995) et continue lorsqu'il commence à manger. Différentes manières dont les familles enquêtées s'efforcent de faire apprécier aux enfants les plats typiques du pays d'origine de leur mère ont ainsi pu être observées.

Méthodologie

Cet article repose sur l'analyse d'entretiens semi-directifs réalisés auprès de parents belgo-péruviens, entre 2018 et 2019, et de parents belgo-philippins, entre 2012 et 2014, dans le cadre de deux études distinctes. Afin de croiser ces données de manière systématique, une grille de comparaison portant une attention particulière aux pratiques alimentaires dans les familles étudiées a été adoptée : la division sexuelle du travail autour de l'alimentation, les types de plats préparés et consommés en fonction du moment et des contextes, l'implication des enfants, les activités transnationales ainsi que le rôle des réseaux des mères migrantes. Les entretiens effectués dans les deux études ont été réalisés à l'aide de guides d'entretiens et, dans la plupart des cas, en présence des deux parents.

La participation à diverses activités religieuses et associatives des familles étudiées a constitué une porte d'entrée pour observer les relations entre les familles et la nourriture du pays d'origine du parent migrant. Par ailleurs, ces données ont été complétées par des notes prises pendant le travail de terrain ainsi qu'avant, pendant et après les entretiens et lors d'invitations à partager des repas avec les répondants. Les auteures étant respectivement originaires de chacune des populations étudiées, l'accès au terrain a pu être effectué par la méthode dite de « *boule-de-neige* ».

Dans la première étude, des entretiens ont été menés auprès de douze membres de six familles belgo-péruviennes : six mères péruviennes et six pères belges ayant des enfants âgés de 5 à 26 ans. Ces entretiens ont été réalisés en couple et en espagnol ou en français selon la préférence des répondants. Ces familles étaient réparties dans les trois communautés linguistiques de la Belgique, tant en Wallonie qu'en Flandre, avec un seul cas à Bruxelles. Bien que presque toutes les personnes interrogées aient fait des études supérieures, elles ne se trouvaient pas toutes sur le marché du travail lors de l'enquête. L'homme était plus souvent le pourvoyeur principal du revenu familial : seulement quatre femmes travaillaient à temps partiel tandis que les deux autres ne travaillaient pas. Cela reflète la situation en Belgique où « *deux femmes sur cinq travaillent à temps partiel* »*. Les femmes péruviennes, âgées de 31 à 56 ans lors de l'entretien, étaient en général plus jeunes que leurs compagnons âgés de 32 à 58 ans.

La seconde étude portait sur le cas des familles belgo-philippines. Les entretiens ont été conduits auprès de seize mères philippines et douze pères belges ayant des enfants âgés de 9 à 27 ans, en présence des deux partenaires dans sept cas, et de manière séparée dans les autres cas. Les langues utilisées étaient le philippin, le français et l'anglais. La plupart des personnes interviewées résidaient dans les régions wallonne et bruxelloise. Les mères, majoritairement dans leur quarantaine et cinquantaine, étaient, pour la plupart, femmes au foyer et plus jeunes que leur mari. Comme la majorité des migrants philippins en Belgique, la plupart d'entre elles étaient diplômées d'une université, ce qui était également le cas de leurs maris belges. Ainsi, les parents migrants au sein des familles étudiées étaient, dans tous les cas, les mères, dont les témoignages sont l'objet principal d'analyse du présent article.

*Statbel, 2020, Les femmes sur le marché du travail: deux sur trois ont un emploi, Bruxelles, Office belge de statistique (Statbel), <https://statbel.fgov.be/fr/nouvelles/les-femmes-sur-le-marche-du-travail-deux-sur-trois-ont-un-emploi> [consulté le 25 mars 2020].

Chez les familles belgo-péruviennes, certains parents déclarent débiter très tôt ce processus tandis que d'autres adoptent une stratégie plus progressive : « *Avant je faisais des plats péruviens une fois par semaine, mais maintenant c'est plus, quatre fois par semaine* » raconte une mère péruvienne, en expliquant que l'augmentation de la fréquence des plats péruviens est due à la demande croissante de ses filles : « *Peu à peu elles me disaient "maman c'est trop bon ça, au lieu de la carbonade, fais ça"* ». Leur père, se rendant compte du penchant grandissant de ses enfants pour la nourriture péruvienne, s'est mis à cuisiner de moins en moins de plats traditionnels belges. De même, chez les familles belgo-philippines, la plupart des mères disent préparer de la nourriture philippine simple pour leurs jeunes enfants, comme du *lugaw* (porridge de riz), et introduire progressivement des plats plus élaborés en termes de goût et d'ingrédients. Les parents se rappellent d'une époque où c'étaient eux qui décidaient, sans se soucier de ce que leurs jeunes enfants désiraient : « *Quand on pouvait obliger les filles à manger*

ça allait, une fois qu'elles sont devenues plus grandes et ont commencé à décider, tout ça a disparu » explique un père belge. Ceci montre l'attention croissante accordée à la parole des enfants dans le processus décisionnel au fur et à mesure que ces derniers grandissent (Changkakoti et al., 2009). Lorsqu'ils deviennent grands et commencent à exprimer leurs préférences alimentaires, les enfants se retrouvent même au centre du processus de transmission intergénérationnelle des pratiques alimentaires (Ochs et al., 1996).

Si les plats ne sont pas réalisés de manière totalement traditionnelle, ils sont concoctés « *à la manière* » du pays d'origine de la mère. Dans les familles belgo-péruviennes, les plats sont préparés « *à la péruvienne* » ou avec un certain « *goût péruvien* » selon les mots d'une mère péruvienne, c'est-à-dire en utilisant un mélange d'épices qui sont à la base de la plupart des plats péruviens tels que le *cilantro* (coriandre), le *huacatay* (herbe

aromatique des Andes) ou l'*aji amarillo* (piment jaune) qui sont difficiles à trouver en Belgique ou en quantité limitée. De même, les mères philippines interrogées ajoutent une touche « philippine » à leurs plats en utilisant un ingrédient de base largement répandu dans leur pays d'origine – par exemple, du lait de coco ou de la sauce soja. Ces ingrédients sont faciles à trouver, même en dehors des magasins dits « asiatiques » car les grands supermarchés et même certaines petites épiceries les vendent en Belgique à des prix abordables. Les plats cuisinés avec un de ces ingrédients de base sont généralement consommés avec du riz, l'aliment principal aux Philippines. Ainsi, ces trois aliments (riz, lait de coco et sauce soja) figurent dans la cuisine de toutes les familles belgo-philippines : « *J'ai cinq kilos de riz dans mon placard ; les familles belgo-belges n'ont pas ça. J'ai de la sauce soja dans mon placard, tu vois ?* » dit une mère philippine. En raison des diverses vagues migratoires asiatiques au Pérou et de leur influence au niveau culinaire (Matta, 2010), le riz occupe également une place importante dans la cuisine péruvienne, ce qui ne plaît pas toujours au partenaire belge : « ... *quand c'est un "aji de gallina"* [plat à base de volaille effilée avec une sauce au piment jaune], *nous, c'est le poulet, la pomme de terre, le riz, tout au complet [...]. Seulement, pour lui, il faut séparer, pas de riz* » déclare une mère péruvienne. Cette adaptation contraignante renforce la place accordée aux goûts familiaux dans le choix du plat à cuisiner.

En effet, les pères influencent également la transmission intergénérationnelle dans les familles étudiées puisque leurs goûts et leurs préférences sont pris en compte. Un couple belgo-péruvien témoigne : « *Il y a le problème que nous venons de deux cultures différentes* » indique une mère péruvienne. Son mari répond, « *Toi tu veux qu'ils mangent péruvien, moi je veux qu'ils mangent belge* ». Ceci reflète les désirs de transmission opposés de ces parents émanant de leurs goûts personnels. Ainsi, les femmes interviewées adoptent certaines stratégies pour concilier leurs préférences alimentaires et celles de leur mari. Par exemple, deux mères philippines dont les maris belges n'apprécient pas la nourriture philippine cuisinent deux plats à chaque repas, l'un philippin et l'autre belge. Une femme philippine, dont le mari préfère manger des pommes de terre plutôt que du riz, mitonne alternativement des plats philippins et des plats belges. Une autre femme dont le mari n'aime pas la sauce soja privilégie les plats philippins qui ne nécessitent pas cet ingrédient. Une telle situation peut entraîner une moindre présence de la nourriture du pays d'origine du parent migrant. Une mère péruvienne déclare ainsi cuisiner péruvien « ... *seulement quand je reste avec mes deux enfants. Quand Jonas⁷ n'est pas là je [cuisine] péruvien, sinon non parce que mon mari n'aime pas trop* ». Ainsi, le rapport que le partenaire belge entretient avec la nourriture du pays d'origine de sa femme influence la transmission intergénérationnelle des pratiques alimentaires de cette dernière.

Familles belgo-péruviennes et belgo-philippines enquêtées			
Caractéristiques sociodémographiques		Familles belgo-péruviennes	Familles belgo-philippines
Situation économique	Double revenu	Quatre familles	Six familles
	Un seul revenu	Deux familles	Sept familles
	Entreprise familiale		Deux familles
	Retraite		Une famille
Niveau d'études	Primaire		Deux parents
	Secondaire	Un parent	Six parents
	Supérieur	Onze parents	Vingt-quatre parents
Nombre d'enfants	Un	Deux familles	Sept familles
	Deux	Quatre familles	Sept familles
	Trois		Deux familles
Région de résidence	Flandres	Trois familles	Trois familles
	Wallonie	Deux familles	Huit familles
	Bruxelles	Une famille	Cinq familles

⁷ Les prénoms des enquêtés ont été anonymisés.

Préparer le repas, mettre la table et la débarrasser en impliquant les enfants

Les parents dans les familles étudiées s'efforcent d'impliquer leurs enfants dans le processus culinaire. En effet, cette mise en activité les amène à dépasser progressivement le statut d'apprenti en intériorisant les règles, les représentations et les comportements transmis par leurs parents (Morgenstern *et al.*, 2015).

Lorsque les enfants sont encore jeunes, les tentatives de les impliquer dans la préparation des repas prennent une forme ludique. Ainsi, une mère péruvienne déclare que ses filles âgées de 5 et 7 ans « *aiment laver le riz* » et que « *[c]ela les intéresse de participer, donc je les inclus quand elles le veulent [...] je laisse couler l'eau et on utilise une passoire spéciale* ». C'est à travers cette pratique, en mettant la main à la pâte, que les enfants belgo-péruviens apprennent et s'approprient les manières de cuisiner de leur mère. *A contrario*, plusieurs mères péruviennes se reprochent de ne pas avoir encouragé ouvertement leurs enfants à participer à la préparation des repas : « *... je les ai peut-être mal éduqués, je ne leur ai jamais dit "venez cuisiner" ou "vous devez cuisiner quelque chose"* » admet une mère péruvienne. Quant aux mères philippines enquêtées, elles n'impliquent pas leurs enfants dans la préparation des repas, se contentant de leur expliquer quelle nourriture est consommée et dans quel contexte. L'implication des enfants se déroule plutôt entre les repas (servir et ramasser la table), mais pas derrière les fourneaux. Le partage des corvées qui précèdent et qui suivent les repas font ainsi partie intégrante de la transmission intergénérationnelle des pratiques alimentaires autour du processus culinaire.

Les conséquences de cette transmission perdurent et sont visibles une fois que les enfants grandissent. Les parents interviewés expliquent avoir ainsi éveillé la curiosité de leurs enfants : une fois qu'ils ont quitté le foyer familial, certains appellent leurs mères philippines et péruviennes pour qu'elles leur expliquent telle ou telle recette. Ceci suggère qu'assister à la préparation du repas et participer à certaines étapes du processus culinaire favorise la transmission intergénérationnelle des connaissances, des savoir-faire et des normes relatives à l'alimentation, et conduit les enfants à vouloir par la suite les imiter en dehors du foyer familial.

La commensalité : un temps de partage et d'hybridation

La commensalité (littéralement le fait de s'asseoir à une même table pour partager un repas) joue un rôle important dans l'appropriation des savoir-faire liés à une culture alimentaire spécifique. En effet, elle permet la transmission des pratiques sociales « *par des mises en mots et des mises en bouche partagées* » (Morgenstern *et al.*, 2015, p. 2), ainsi que la socialisation des enfants à des « *règles spécifiques* » telles que les bonnes manières à respecter lors de repas (Fischler, 2011, p. 538). La commensalité n'a pas été explicitement abordée lors des entretiens, mais les observations et les notes de terrain ont révélé l'importance que revêtait le fait de manger en famille pour les personnes rencontrées.

Lors de la réalisation d'un entretien au sein d'une famille belgo-péruvienne, les membres de cette dernière ont, par exemple, attendu la fin de l'interview pour entamer le repas. Les entretiens ayant souvent été réalisés l'après-midi, l'importance de la présence de chaque membre de la famille autour de la table a également été remarquée au sein de quatre autres familles belgo-péruviennes, ce qui est aussi le cas de la plupart des familles belgo-philippines étudiées. En effet, le repas est considéré comme un moment de retrouvailles à la fin de la journée. De manière typique, au cours de la journée, les mères philippines s'occupent de la maison, leurs maris travaillent en dehors de celle-ci et leurs enfants vont à l'école. Lors des retrouvailles autour du dîner, les nombreux échanges tendent à se réaliser en français dans les familles étudiées, tandis que les plats sont préparés et servis par les mères migrantes et consistent généralement en des plats propres à leurs pays d'origine. Cela dit, dans la plupart de ces familles, la nourriture est consommée à l'aide d'une fourchette et d'un couteau, et non avec une fourchette et une cuillère comme cela se fait aux Philippines. Ceci reflète la négociation effectuée entre les parents, illustrant une sorte d'hybridation des pratiques alimentaires (une nourriture philippine consommée à l'occidentale). En se retrouvant autour de la table lors des repas, les parents transmettent à leurs enfants l'importance d'être ensemble pour partager et consommer les plats cuisinés. Une telle transmission, qu'elle soit délibérée ou inconsciente, est également observable dans les familles non mixtes (Ochs *et al.*, 1996) : ce qui est spécifique au contexte de mixité conjugale, c'est l'influence croisée des ethnicités parentales dans la transmission des pratiques alimentaires.

Déterminants de la transmission intergénérationnelle

Situation économique des parents

La situation économique des parents englobe ici à la fois leur position sur le marché du travail et leur condition financière. Cette situation façonne le comportement alimentaire des individus (Poulain et Tibère, 2008), y compris dans le cas des familles mixtes étudiées : leur situation économique influence leur consommation des plats propres au pays d'origine de la mère migrante et leur commensalité.

La majorité des migrantes philippines interrogées sont des femmes au foyer, tandis que la plupart de leurs homologues péruviennes travaillent à temps partiel ou étudiant. C'est généralement la personne la moins active sur le marché du travail qui se voit attribuer la tâche de cuisiner et de confectionner les repas : « ... *comme je viens tôt [à la maison], je vais chercher les filles à l'école et je cuisine des choses rapides* » déclare une mère péruvienne travaillant à temps partiel en tant que fonctionnaire. Du côté des familles belgo-philippines, ce sont également les mères qui cuisinent, à l'exception de trois cas : un couple qui travaille à temps plein et dont le mari belge (cuisinier de profession) s'occupe également de la préparation des repas à la maison ; un couple dont les partenaires, travaillant tous les deux à temps plein, cuisinent ensemble ou vont parfois manger dans des fast-foods ; et un couple dont la femme philippine issue d'une famille aisée ne sait pas préparer des repas et dont le mari belge (cuisinier dans un restaurant) s'en charge. Comme les mères s'occupent généralement de la cuisine, ce sont elles qui décident ce qui est consommé : « ... *en fonction de ce qu'il y a [...] je décide quoi cuisiner pour la semaine* » déclare une mère péruvienne, tandis qu'une autre résume de manière concise « [c]est moi qui cuisine, pas lui ». De même pour les mères philippines : « *C'est moi qui décide* », dit une migrante philippine interviewée.

Les femmes enquêtées sans emploi ou travaillant à temps partiel disposent de plus de temps pour préparer des plats de leurs pays d'origine que celles qui travaillent à temps plein. En effet, le temps consacré à la recherche d'ingrédients et à la préparation de plats du pays étranger d'origine peut être considérable : dans les familles belgo-philippines, *pancit* (nouilles de riz sautées avec des légumes et de la viande), *mechado* (ragoût de porc) et *lumpia* (rouleaux de printemps frits avec de la viande et des légumes) exigent ainsi plus de temps de préparation et d'efforts que d'autres plats philippins. De façon similaire, certains plats emblématiques de la cuisine péruvienne tels que le *ceviche* (poisson

cru cuisiné dans une marinade de citron vert), *papa a la huancaína* (pommes de terre couvertes d'une sauce légèrement épicée et crémeuse) ou encore *lomo saltado* (fines tranches de bœuf sautées aux légumes et accompagnées de frites et de riz) sont relativement laborieux à préparer. Ceci explique pourquoi ces plats sont plus fréquemment cuisinés dans les familles dont la mère péruvienne ne travaille pas.

Par ailleurs, la possibilité de voyager dans le pays étranger d'origine et donc d'y partager des repas dépend de la situation économique des parents. Les couples ayant des ressources économiques stables et appartenant à une classe sociale privilégiée tendent à se rendre régulièrement (tous les deux ou trois ans) avec leurs enfants au Pérou ou aux Philippines, notamment pendant les vacances scolaires. Ces visites ont lieu lors d'occasions spéciales (baptême, mariage, etc.), pour rendre visite à la famille élargie et pour déguster les plats nationaux tant chez les membres de la famille élargie que dans des restaurants. Selon les mères péruviennes rencontrées, la commensalité avec la famille maternelle est telle que le couple et les enfants doivent parfois s'esquiver pour aller manger au restaurant : « *On mange chez ma maman parce qu'elle nous oblige. [...] Nous, on s'échappait* » déclare une mère péruvienne en ajoutant qu'après la famille, la cuisine péruvienne est la deuxième raison principale qu'elle a de se rendre au Pérou. Les discours tenus par cette mère illustrent un certain paradoxe : ce n'est pas la nourriture péruvienne que la famille cherche à éviter, mais la consommation quotidienne des mêmes plats préparés par la grand-mère péruvienne. Une fois au pays d'origine, le but ne semble pas être de manger toujours ensemble au sein de la famille élargie, mais également d'en profiter pour aller au restaurant et découvrir d'autres plats péruviens. Dans le cas des familles belgo-philippines, les visites au pays sont l'occasion de déguster des plats philippins qui sont souvent préparés en abondance par les femmes de la famille élargie. Certaines mères soulignent les six repas par jour populaires aux Philippines : petit déjeuner, goûter du matin, déjeuner, goûter de l'après-midi, dîner et goûter de minuit. Les enfants de ces mères trouvent parfois ces repas excessifs, surtout lors de leurs visites chez les membres de la famille maternelle. Ces derniers préparent des plats pour les accueillir, et les consommer avec eux est une marque de respect de la part des invités. Les visites au pays permettent donc une immersion totale des enfants à la culture alimentaire de la société d'origine de leur mère, influençant l'appétence des enfants pour ces plats. Ces visites renforcent également les relations familiales au sein de la parenté, notamment grâce aux pratiques de commensalité. En effet, ces dernières sont associées à la « *production de la*

même chair et du même sang, rendant ainsi les commensaux plus semblables » ce qui permet de « *les rapprocher les uns des autres* » (Fischler, 2011, p. 533). De plus, les visites au pays permettent aux femmes interrogées de s’y ravitailler et de s’y procurer des ingrédients spéciaux impossibles à trouver en Belgique ou à conserver pendant longtemps. Une mère péruvienne déclare : « *Je ramène toujours des ingrédients indispensables [de mes voyages], j’avais trois valises remplies* », ce à quoi son mari ajoute « *...elle est partie avec des vêtements, elle est revenue avec de la nourriture* ». Une mère philippine décrit une pratique semblable : elle ramène du poisson fermenté (*bagoong*) et séché (*daing*), deux ingrédients souvent difficiles à trouver dans les magasins asiatiques en Belgique. Cette pratique permet aux mères de disposer d’ingrédients nécessaires pour les plats qu’elles élaborent à l’occasion d’événements importants célébrés en dehors de la maison (église, salle de fêtes, chez des amis...) ainsi que pour les plats de la vie quotidienne au sein du foyer, plus faciles à préparer.

Les rares familles étudiées dont la situation économique le permet passent également, en plus de leurs séjours aux Philippines ou au Pérou, une partie de leurs vacances dans des pays tiers, où leurs enfants ont l’occasion de goûter d’autres plats. Lorsque c’est le cas, les femmes interrogées observent que leurs enfants se mettent alors à manger une plus grande variété d’aliments : « *Ma fille a goûté beaucoup de choses, par exemple différents types de nourriture* » dit une mère philippine. Cette dernière explique alors qu’elle et son mari ont emmené leur fille dans des pays tiers comme « *... le Portugal, Singapour, la Slovaquie, la Grèce, l’Angleterre...* ». À la maison, cette mère prépare des plats variés, ce qui a également pu contribuer à façonner le goût de sa fille. Une mère péruvienne dans la même situation ajoute : « *... je me suis rendu compte par exemple, [...] que mes neveux [vivant au Pérou] sont plus fermés au niveau de la nourriture parce qu’ils ne mangent que péruvien, alors que mes enfants, ils ont mangé de tout, donc ils sont plus ouverts* ». Cette famille voyage souvent et tente de dîner une fois par mois dans des restaurants aux cuisines variées.

La dimension transnationale du comportement alimentaire des familles rencontrées les distingue des familles non mixtes. Emmanuelle Santelli (2016) fait un constat analogue chez les descendants de familles immigrées jouissant d’une situation économique confortable. Parallèlement à la situation économique des familles, le genre et l’ethnicité ont également des effets sur la transmission des pratiques alimentaires.

L’influence du genre et de l’ethnicité

Les travaux sur l’alimentation dans le contexte familial (Etiévant *et al.*, 2010 ; Shields-Argelès, 2010) montrent que c’est la mère qui s’occupe de la cuisine dans la majorité des cas. Les migrantes péruviennes et philippines de l’étude se trouvent dans cette situation. Ce qui est particulier dans leur cas est le fait que la consommation à la maison des plats propres à leur pays d’origine est influencée à la fois par leur genre et par leur origine étrangère : dans toutes les familles rencontrées, ce sont les mères qui sont migrantes. Le parent ayant des pratiques alimentaires minoritaires est ainsi aussi celui qui assure le travail alimentaire, d’où sa place prépondérante dans la transmission des pratiques alimentaires du pays d’origine.

Outre le fait que les plats les plus souvent préparés et consommés chez les femmes interrogées sont péruviens et philippins, lorsqu’il y a des invités, il est fort probable qu’un plat péruvien ou philippin soit préparé à leur intention. Comme le raconte une mère philippine, « *[il] n’y a pas de repos chez nous. Quand mon mari est en congé, il aime inviter [des amis]* ». Cette femme explique qu’elle prépare toujours de la nourriture philippine pour les invités ou lorsqu’elle et son mari sont invités chez leurs amis : « *À chaque fois que mon fils me voit dans la cuisine, il dit : “tu cuisines tout le temps, où vas-tu amener ce plat cette fois-ci ?”* ». Quel que soit le lieu du repas avec des amis (au domicile des familles étudiées ou chez leurs amis), les enfants sont davantage exposés aux plats du pays d’origine de leur mère qui les cuisine et les présente au monde extérieur. La nourriture consommée est parfois ethniquement mixte : « *Lorsque nous avons des invités, je vais faire un plat péruvien, par exemple l’entrée, et un plat principal belge* » dit une mère péruvienne qui ajoute « *[s]i j’ai les ingrédients pour [l]’entrée et [le] plat principal, je fais tout péruvien ; par contre, le dessert sera belge* ». Ce repas péruvien-belge reflète la manière dont les mères péruviennes associent leurs goûts avec ceux de leurs époux belges, réalisant par là une sorte d’hybridation des pratiques alimentaires propres à ces deux pays, ce à quoi l’enfant est exposé à table. Lorsque les invités ne sont pas originaires du pays de la mère migrante, la motivation qui la pousse à cuisiner un plat de son pays d’origine est de faire connaître à ces derniers quelque chose de nouveau : « *Parfois il y a des gens qui ne connaissent pas, donc on leur fait découvrir* » déclare une mère péruvienne. Dans ce cas, la mère péruvienne ou philippine agit comme une sorte d’ambassadrice représentant les saveurs de son pays d’origine, qu’elle partage avec son entourage. Une mère péruvienne affirme ainsi que si ses enfants « *... ne sont pas cent pour cent submergés dans la*

culture péruvienne, elle leur parvient, grâce à moi, à travers la nourriture ». Malgré la difficulté de trouver en Belgique certains des ingrédients nécessaires, ces femmes s'efforcent de reproduire des plats typiques de leurs pays d'origine respectifs.

Il est important de souligner que les femmes interviewées, provenant de différentes régions de ces pays, préparent également des spécialités régionales. Par exemple, une mère originaire de la région *Ilocos* au nord des Philippines cuisine souvent le *pinakbet* (légumes cuisinés avec de la sauce de poisson fermentée) qui est l'une des spécialités de cette région, alors qu'une mère de famille péruvienne mentionne qu'elle aime reproduire un plat typique de sa région (*Ayacuho*) appelé *puca picante* (plat à base de pommes de terre bouillies avec des betteraves, cacahuètes, poivron rouge piquant et accompagné de couennes de porc), spécialité régionale qu'aucune autre famille rencontrée dans le cadre de cette étude n'a citée. Les repas familiaux dans les familles étudiées se composent ainsi souvent d'un mélange de plats dits « nationaux » et de plats « régionaux » propres à la région d'origine des mères enquêtées. Ceci illustre la complexité de la dimension ethnique de la transmission des pratiques alimentaires dans les familles étudiées. Étant donné que les pays d'origine de ces femmes sont ethniquement hétérogènes, il est possible de parler ici du croisement de leur « ethnicité interne » liée à leur origine régionale avec leur ethnicité « globale » qui se réfère à leur origine nationale (Light et al., 1992).

Réseaux tissés par la mère

L'exposition à la nourriture du pays ne se limite pas aux quatre murs de la maison, mais se prolonge parfois dans des cadres associatifs et religieux. Les familles péruviennes et philippines tiennent compte du moment et du lieu pour décider quels plats préparer. Ces lieux sont des espaces non seulement physiques et géographiques mais aussi sociaux propres à chaque groupe étudié. Les réseaux tissés dans ces espaces jouent un rôle important dans la transmission des pratiques, notamment celles relatives à la consommation des plats propres au pays d'origine des mères et au partage alimentaire.

Dans le cas des mères philippines rencontrées, l'église joue un rôle primordial tant dans l'échange avec les membres d'une même communauté ethnique que dans l'exposition à la langue (Ming, 1992 ; Fresnoza-Flot, 2018). C'est également un lieu de partage de spécia-

lités traditionnelles. Par exemple, à Liège, des mères philippines apportent des spécialités lors du rassemblement informel qui a lieu un dimanche par mois après la messe dans une église au centre-ville. C'est un événement important pour ces femmes qui saisissent souvent cette opportunité pour consommer des plats philippins et pour introduire leurs enfants à ce qu'elles appellent « la culture philippine » : « *Mon mari, c'est lui qui cuisine. [...] Donc, nous mangeons tous le temps des plats belges chez nous. C'est la raison pour laquelle, quand il y a des rassemblements philippins, je suis très excitée. J'y vais toujours, juste pour manger* ». Une autre mère philippine affirme : « *J'emmène toujours mes enfants assister aux rassemblements [de migrants philippins]. Ils adorent la nourriture philippine. Lorsque les Philippines se réunissent, il y a toujours de la nourriture* ». Manger avec d'autres migrants philippins permet également à ces mères de sensibiliser leurs enfants à l'importance de la commensalité et de la solidarité ethnique.

À l'inverse, les Péruviennes enquêtées considèrent l'église comme un lieu exclusivement religieux et non comme l'occasion de découvertes culinaires : « *L'église, ce n'est que pour le sermon du prêtre* » déclare une mère péruvienne. Il se peut que cette attitude soit liée au fait que les moments de partage après la messe ne se déroulent qu'à l'occasion de célébrations spécifiques telles que la fête nationale du Pérou, la procession péruvienne dite du « *Seigneur des Miracles* », ou encore la fête des Mères. Dans la communauté péruvienne, c'est plutôt au sein de restaurants informels et improvisés (organisés dans le salon de la cuisinière ou dans une salle louée pour l'occasion) que des plats péruviens sont consommés. Ceci confirme les conclusions d'Elsa Mescoli (2015) selon laquelle « [l]a préparation de nourriture est conçue comme une pratique du quotidien qui peut être exportée en contexte non domestique » (p. 56). D'après les observations effectuées dans le cadre de la présente étude, ces restaurants constituent davantage un espace de transmission intergénérationnelle fréquenté par des mères non accompagnées : « *... moi j'y vais seule* » souligne ainsi une mère péruvienne, ce qui reflète sa conception de ces espaces comme lieux de consommation alimentaire. Ses amies y viennent seules, elles aussi : la socialisation ne s'y déroule donc qu'entre adultes. Même si ces femmes n'y amènent pas leurs enfants, leur fréquentation de ces lieux influence cependant leurs propres pratiques alimentaires. En effet, elles peuvent ainsi être encouragées à intégrer davantage d'ingrédients et de plats dits « péruviens » dans le régime alimentaire de leur famille. Dans

tous les cas, la transmission des pratiques alimentaires peut être renforcée par la proximité avec la communauté ethnique et par l'exposition à cette nourriture dans un environnement autre que celui du foyer familial.

Conclusion

L'analyse croisée des familles belgo-péruviennes et belgo-philippines révèle les dynamiques de transmission intergénérationnelle des pratiques alimentaires dans les familles mixtes. Les hypothèses de départ sont ainsi confirmées : premièrement, les pratiques alimentaires faisant l'objet de la transmission dans les familles mixtes reflètent notamment les négociations qui ont lieu au sein du couple ; deuxièmement, la situation économique des partenaires, le genre, les liens sociaux et l'ethnicité influencent ces pratiques.

En accord avec la première hypothèse de l'étude, les pratiques alimentaires variées – consommation des plats du pays d'origine de la mère, préparation du repas et de la table ainsi que la commensalité – qui font l'objet d'une transmission intergénérationnelle au sein des familles enquêtées, sont le reflet de négociations qui se déroulent au sein de la famille. Ces négociations sont visibles dans la manière dont la mère migrante prend en compte les goûts de son mari belge et ceux de ses enfants pour décider du menu familial. Il en résulte, au lieu d'un choix dichotomique, une sorte d'hybridation entre les pratiques culinaires des deux pays. Par ailleurs, conformément à la deuxième hypothèse formulée, les données empiriques analysées montrent que la situation économique, le genre, l'ethnicité et les réseaux des femmes interviewées influencent les pratiques alimentaires de leurs familles. La situation économique de chaque conjoint entraîne une organisation genrée de la répartition du travail domestique dans laquelle la mère est chargée d'accomplir la plupart des tâches ménagères, dont la préparation des repas familiaux. Ceci crée des conditions favorables à la transmission des pratiques alimentaires des mères migrantes à leurs enfants. Comme dans les familles immigrées (Santelli, 2016), les mères jouent un rôle-clé dans cette transmission. La situation économique des familles détermine également le caractère transnational de leurs pratiques alimentaires en conditionnant la fréquence des visites au pays d'origine de la mère migrante et dans d'autres pays étrangers, ainsi que les ressources disponibles pour acheter des ingrédients ou manger au restaurant. Lors de ces voyages, les pratiques de commensalité se trouvent aussi renforcées. De plus, la superposition du genre et de l'ethnicité dans les familles étudiées renforce la consommation de plats propres au pays d'origine de la mère migrante et l'apprentissage des enfants des pra-

tiques relatives à la préparation, à la cuisson et à la présentation de ces plats. En ce qui concerne le rôle des réseaux ethniques tissés par ces femmes, la (re)production de la culture culinaire propre au pays d'origine a lieu non seulement dans la maison des familles mixtes de cette étude, mais aussi dans leurs espaces de socialisation ethnique comme l'église et les restaurants informels. Ceci reflète la capacité d'action des parents migrants qui valorisent et reproduisent constamment la diversité ethnique et sociale de leur famille.

Une différence importante entre les familles mixtes de l'étude et les familles non mixtes et non migrantes analysées dans les travaux antérieurs concerne les rôles de l'ethnicité et de la dimension transnationale dans la transmission intergénérationnelle des pratiques alimentaires, qui s'articulent avec le genre et la situation économique déjà identifiés dans les études sur les familles non migrantes (Unterreiner et Chave, 2018). De plus, la transmission intergénérationnelle se déroule de manière relativement similaire dans les deux types de famille, ce qui suggère que la mixité perçue des familles mixtes est socialement construite autour des facteurs liés à la migration. Ces facteurs rapprochent les familles mixtes et les familles non mixtes dont les deux parents sont migrants, notamment en termes de déterminants qui influencent la transmission intergénérationnelle. Cependant, étant donné que les parents dans les familles non mixtes sont originaires d'un même pays, les tensions autour de la transmission se produisent entre les parents et les enfants plutôt qu'entre les parents, comme dans le cas des familles mixtes.

L'étude actuelle offre un point de départ pour de futures recherches sur l'alimentation dans les familles mixtes. À la suite de l'enquête centrée sur le rôle des mères migrantes dans la transmission des pratiques alimentaires, il semble dès lors opportun d'inclure dans les études à venir aussi bien les perspectives des parents non migrants que celles des enfants, afin de parvenir à une compréhension holistique de la socialisation alimentaire au sein de ces familles mixtes. Par ailleurs, puisque chaque individu se construit en mangeant, il serait intéressant d'approfondir la manière dont les pratiques alimentaires des enfants issus de familles mixtes influencent leur construction identitaire, une question non abordée dans l'article en raison des limites des données empiriques disponibles. Enfin, il serait pertinent d'examiner le phénomène de transmission inversée (des enfants vers les parents) dans les familles mixtes, dont l'analyse du développement du goût pose les jalons, ainsi que le phénomène de transmission horizontale entre les pairs.

- Barthélémy E., 2017, *Transmission de langues minoritaires au sein de familles mixtes en France : les politiques linguistiques familiales et leur impact sur les représentations des enfants*, mémoire de master en sciences de l'homme et société, sous la direction de Cyril Trimaille, université Grenoble Alpes.
- Berliner D., 2010, Anthropologie et transmission, *Terrain. Anthropologie & sciences humaines*, n° 55, p. 4-19.
- Calvo M., 1982, Migration et alimentation, *Information sur les sciences sociales*, vol. 21, n° 3, p. 383-446.
- Cardon P., Depecker T., Plessz M., 2019, *Sociologie de l'alimentation*, Paris, Armand Colin.
- Commission on Filipinos Overseas (CFO), 2015, Stock estimate of overseas Filipinos as of December 2012, Manille, https://www.cfo.gov.ph/images/statistics/stock_estimate/StockEstimate2012.pdf [consulté le 20 novembre 2019].
- Changkakoti N., Gremion M., Hutter V., 2009, Familles migrantes, *Interdialogos*, n° 2, p. 18-21.
- Collet B., 2012, Mixed couples in France. Statistical facts, definitions, and social reality, *Papers*, vol. 97, n° 1, p. 61-77.
- Collet B., 1993, Couples mixtes en France, couples binationaux en Allemagne, *Hommes & Migrations*, vol. 1167, n° 1, p. 15-19.
- Crenn C., 2001, Modes de consommation des ouvriers agricoles originaires du Maroc installés dans la région de Sainte Foy-La-Grande en Libournais (Gironde), *Anthropology of food*, <https://doi.org/10.4000/aof.1199> [consulté le 3 mai 2020].
- De Hart B., 2019, *Some cursory remarks on race, mixture and law by three Dutch jurists*, Tilburg, Wolf Legal Publishers.
- Demart S., 2013, Congolese migration to Belgium and postcolonial perspectives, *African Diaspora*, vol. 6, p. 1-20.
- Dupuy A., 2014, Regard(s) « sur » et « par » l'alimentation pour renverser et comprendre comment sont renversés les rapports de générations : l'exemple de la socialisation alimentaire inversée, *Enfances Familles Générations*, vol. 20, p. 79-108.
- Dupuy A., Poulain J-P., 2008, Le plaisir dans la socialisation alimentaire, *Enfance*, vol. 60, n° 3, p. 261-270.
- Durkheim E., 1894, *Les règles de la méthode sociologique*, Paris, Presses universitaires de France.
- Etiévant P., Bellisle F., Dallongeville J., Etilé F., Guichard E., Padilla M., Romon-Rousseaux M. (dir.), 2010, *Les comportements alimentaires. Quels en sont les déterminants ? Quelles actions, pour quels effets ?* Rapport de l'expertise scientifique collective réalisée par l'Institut national de la recherche agronomique à la demande du ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche.
- Fischler C., 2011, Commensality, society and culture, *Social science Information*, vol. 50, n° 3-4, p. 528-548.
- Fischler C., 1979, Gastro-nomie et gastro-anomie, *Communications*, vol. 31, p. 189-210.
- Fresnoza-Flot A., 2018, Transmission intergénérationnelle et pratiques linguistiques plurielles dans les familles belgo-philippines en Belgique, *Migrations Société*, vol. 172, n° 2, p. 91-104.
- Flot-Fresnoza A., Pécoud A., 2007, Immigration et entrepreneuriat. Les Philippins à Paris, *Revue européenne des migrations internationales*, vol. 23, n° 2, p. 199-216.

Gabaccia D., 1998, *We are what we eat: Ethnic food and the making of Americans*, Cambridge et Londres, Harvard University Press.

Guarnaccia P. J., Vivar T., Bellows A. C., Alcaraz G. V., 2012, « We eat meat every day »: Ecology and economy of dietary change among Oaxacan migrants from Mexico to New Jersey, *Ethnic and Racial Studies*, vol. 35, n° 1, p. 104-119.

Hillmann F., 1999, A look at the « hidden side »: Turkish women in Berlin's ethnic labour market, *International Journal of Urban and Regional Research*, vol. 23, n° 2, p. 267-282.

International Organization for Migration (IOM), 2012, *Peru migration profile confirms that Peruvians continue to migrate despite economic crisis*, Pérou. Available at : <https://www.iom.int/news/peru-migration-profile-confirms-peruvians-continue-migrate-despite-economic-crisis> [consulté le 5 avril 2020].

Juteau D., 1999, *L'ethnicité et ses frontières*, Montréal, Presses de l'Université de Montréal.

Kaganski I., 2005, La place de la nourriture dans les relations familiales, *Enfance & Psy*, vol. 27, n° 2, p. 45- 52.

Kim M., 2008, *Gendering marriage migration and fragmented citizenship formation: « Korean » wives, daughters-in-law, and mothers from the Philippines*, Phd Thesis, Albany, State University of New York.

Lalanne M., Tibère L., 2008, Quand les enfants font craquer les modèles alimentaires des adultes, *Enfance*, vol. 6, n° 3, p. 271-279.

Landolt P., 2001, Salvadoran economic transnationalism: embedded strategies for household maintenance, immigrant incorporation, and entrepreneurial expansion, *Global Networks*, vol. 1, n° 3, p. 217-242.

Lieba F., 2009, *Intimate encounters: Filipina migrants remake rural Japan*, Berkeley, University of California Press.

Light I., Bhachy P. (dir), 1993, *Immigration and entrepreneurship. Culture, capital and ethnic networks*, London, Transaction Publishers.

Light I., Sabagh G., Bozorgmehr M., Der-Martirosian C. 1992, Los Angeles : l'économie ethnique iranienne, *Revue européenne des migrations internationales*, vol. 8, n° 1, p. 155-169.

Martiniello M., Rea, A., 2013, *Une brève histoire de l'immigration en Belgique*, Bruxelles, Enschedé/Van Muysewinkel SA.

Matta R., 2010, La construction sociale de la cuisine péruvienne. Une histoire de migration et d'échanges culinaires, *Hommes et migrations*, n° 1283, p. 96-107.

Mennella J. A., Johnson A., Beauchamp G. K., 1995, Garlic ingestion by pregnant women alters the odor of amniotic fluid, *Chemical Senses*, vol. 20, n° 2, p. 207-209.

Mescoli E., 2015, Les recettes de l'Autre. De la transmission des savoirs (et savoir-faire) féminins en contexte migratoire, *Hommes & Migrations*, n° 1311, p. 53-61.

Ming P. G., 1992, The structure and societal functions of Korean immigrant churches in the United States, *International Migration Review*, vol. 26, n° 4, p. 1370-1394.

Morgenstern A., Debras C., Beaupoil-Hourdel P., Mené M. L., Caët S., Kremer-Sadlik T., 2015, L'art de l'artichaut et autres rituels : transmission de pratiques sociales et alimentaires dans les dîners familiaux parisiens, *Anthropology of Food*, n° 9. <https://doi.org/10.4000/aof.7836> [consulté le 10 novembre 2019].

Ochs E., Pontecorvo C., Fasulo A., 1996, Socializing taste, *Ethnos: Journal of Anthropology*, vol. 61, n° 1-2, p. 7-46.

Parreñas R. S., 2005, *Children of global migration. Transnational families and gendered woes*, Californie, Stanford University Press.

Peraldi M. (dir.), 2001, *Cabas et containers, activités marchandes informelles et réseaux migrants transfrontaliers*, Paris, Maisonneuve et Larose, Maison méditerranéenne des sciences de l'homme.

Poulain J.-P., Tibère L., 2008, Alimentation et précarité, *Anthropology of Food*, n° 6, <https://doi.org/10.4000/aof.4773> [consulté le 15 novembre 2019].

Puzenat A., 2008, Le vécu de la mixité conjugale chez les couples franco-maghrébins et la transmission identitaire aux enfants, *Diversité urbaine*, vol. 8, n° 1, p. 113-128.

Santelli E., 2016, *Les descendants d'immigrés*, Paris, La Découverte.

Séraphine G., 2012, Introduction, « Familles et rites », *Recherches familiales*, n° 9, p. 3-7.

Shields-Argelès C., 2010, Mastering French cuisine, espousing French identity, *Anthropology of Food*, n° 7, <https://doi.org/10.4000/aof.6616> [consulté le 3 mai 2020].

Singla R., 2015, *Intermarriage and mixed parenting, promoting mental health and wellbeing, Crossover love*, Basingstoke, Palgrave.

Simon P.-J., 1994, Ethnicité, *Pluriel recherches*, n° 2, p. 14-20.

Statbel, 2019, *Population par commune selon la nationalité et le sexe depuis 1992*, Bruxelles, Office belge de statistique (Statbel), <https://statbel.fgov.be/fr/themes/population/structure-de-la-population#panel-12> [consulté le 20 novembre 2019].

Statbel, 2020, *Les femmes sur le marché du travail: deux sur trois ont un emploi*, Bruxelles, Office belge de statistique (Statbel), <https://statbel.fgov.be/fr/nouvelles/les-femmes-sur-le-marche-du-travail-deux-sur-trois-ont-un-emploi> [consulté le 25 mars 2020].

Tichit C., 2012, L'émergence de goûts de classe chez les enfants de migrants, *Politix*, n° 3, p. 1-77.

Treps M., 2000, Transmettre : un point de vue sémantique, *Ethnologie française*, vol. 30, n° 3, p. 361-367.

Weller D. L., Turkon, D., 2015, Contextualizing the immigrant experience: the role of food and foodways in identity maintenance and formation for first- and second-generation Latinos in Ithaca, New York, *Ecology of Food and Nutrition*, vol. 54, no 1, p. 5773.

Unterreiner A., 2015, *Les enfants de couples mixtes. Liens sociaux et identités*, Rennes, Presses universitaires de Rennes.

Unterreiner A., 2014, La transmission de la langue du parent migrant au sein des familles mixtes : une réalité complexe perçue à travers le discours de leurs enfants, *Langage et Société*, vol. 147, n° 1, p. 97-109.

Unterreiner A., Chave F., 2018, Introduction, dossier « Normes sociales et socialisation alimentaire », *Revue des politiques sociales et familiales*, n° 129-130, p. 3-5.

Varro G., 2003, *Sociologie de la mixité. De la mixité amoureuse aux mixités sociales et culturelles*, Paris, Belin.

Varro G., 1984, *La femme transplantée : une étude du mariage franco-américain en France et le bilinguisme des enfants*, Lille, Presses universitaires de Lille.

Yount-André C., 2018, Empire's leftovers: Eating to integrate in secular Paris, *Food and Foodways*, vol. 26, n° 2, p. 124-145.