UNIVERSITÉ DE TOURS

ÉCOLE DOCTORALE : Sciences de la Société : Territoires, Economie et Droit - SSTED

UMR 7324 CITERES

THÈSE présentée par :

Marie SIGRIST

soutenue le : **25 février 2021**

pour obtenir le grade de : **Docteur de l'université de Tours**

Discipline/ Spécialité : Anthropologie

Dynamiques alimentaires transnationales.
Alimentation des immigrés brésiliens en France (Lyon) et des immigrés français au Brésil (Salvador)

THÈSE dirigée par :

Mme BIANQUIS Isabelle	Professeur, Université de Tours

RAPPORTEURS :

Mme CAVIGNAC Julie	Professeur, Université Fédérale do Rio Grande do Norte, Brésil
Mr SANTIAGO Jorge	Professeur, Université Lumière Lyon 2

JURY :

Mme BIANQUIS Isabelle	Professeur, Université de Tours
Mme CAVIGNAC Julie	Professeur, Université Fédérale do Rio Grande do Norte, Brésil
Mme CRENN Chantal	Maître de conférences-HDR, Université Bordeaux Montaigne
Mme KATZ Esther	Chargée de recherches, Museum National d'Histoire Naturelle
Mr MICHAUD Maxime	Research Group Leader, Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse
Mr SANTIAGO Jorge	Professeur, Université Lumière Lyon 2

Président du jury :

Mr SANTIAGO Jorge	Professeur, Université Lumière Lyon 2

Résumé

Dynamiques alimentaires transnationales.
Alimentation des immigrés brésiliens en France (Lyon) et des immigrés français au Brésil (Salvador)

Cette thèse porte sur les représentations et les stratégies alimentaires en contexte migratoire. La méthodologie a consisté en une approche comparative via la réalisation de deux ethnographies conduites en 2018 et 2019 auprès des Brésiliens en France (Lyon) et des Français au Brésil (Salvador). Le contexte migratoire offre un laboratoire d'analyse des dynamiques alimentaires confrontées à l'altérité. Les enquêtés des deux groupes partagent des représentations similaires sur ce qui différencie les modèles alimentaires des deux pays (Brésil et France). Si les deux groupes ont aussi en commun la recherche de l'alimentation de leur pays d'origine, les motivations divergent. C'est ainsi qu'apparaissent par exemple la notion de *saudade* pour les Brésiliens ou encore la perte de contrôle sur l'alimentation pour les Français, ce qui les conduit à des logiques d'approvisionnement différenciées. Au-delà d'accéder à l'identification des modèles alimentaires de la France et du Brésil, cette recherche vient souligner les modalités socio-culturelles qui structurent les dynamiques alimentaires transnationales.

Mots-clés : Alimentation – Immigration – Brésil – France – Anthropologie

Abstract

Transnational food dynamics.
Food practices of Brazilian immigrants in France (Lyon) and French immigrants in Brazil (Salvador)

This thesis focuses on representations and food strategies in a migratory context. The methodology consisted of a comparative approach, through the realization of two ethnographies conducted in 2018 and 2019 among Brazilians in France (Lyon) and French in Brazil (Salvador). The migratory context offers a platform for the analysis of food dynamics when confronted with the otherness. The respondents from both groups share similar representations of what differentiates the food models of the two countries (Brazil and France). Although the two groups both share the search for food from their country of origin, the motivations differ. For example, the notion of 'Saudade' appeared for the Brazilians or the loss of control over food for the French, which led them to different food sourcing approaches. In addition to identifying the food models of France and Brazil, this research highlights the socio-cultural modalities that structure transnational food dynamics.

Keywords : Food - Immigration - Brazil - France – Anthropology

Para quem quer me seguir eu quero mais
Tenho o caminho do que sempre quis
E um saveiro pronto pra partir
Invento o cais
E sei a vez de me lançar

Milton Nascimento

À mon papy, Gilbert Sigrist, qui m'a transmis le goût de la musique brésilienne et m'a donné l'envie de découvrir ces contrées…

Remerciements

Quelques lignes ne suffiraient à témoigner ma gratitude envers celles et ceux qui ont participé, de près ou de loin, à me permettre de réaliser cette thèse.

Tout d'abord, je remercie les personnes enquêtées, Brésilien(ne)s et Français(e)s qui ont accepté ma présence, mes observations et mes questions, malgré des agendas souvent bien remplis. Leur générosité et leur confiance ont été une richesse pour garder la foi dans mon travail de recherche.

Ensuite, je remercie les rapporteurs, Julie Cavignac et Jorge Santiago, ainsi que les évaluateurs, Chantal Crenn et Esther Katz, pour leurs éclairages et critiques qui permettront d'élever la qualité de ce travail.

Je souhaite aussi remercier les personnes et entités qui ont rendu possible, sur les plans matériels, financiers et intellectuels, la réalisation d'une telle recherche en France et au Brésil. Mes remerciements s'adressent ainsi tout particulièrement à mes encadrants de thèse et à leurs structures respectives, Isabelle Bianquis (UMR 7324 Citeres) et Maxime Michaud (Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse), d'une part pour leurs orientations dans mon cheminement réflexif, leurs conseils de lecture et écriture et l'accompagnement professionnel ; d'autre part pour l'équilibre qu'ils m'ont permis de trouver entre le cadre professionnel de la Cifre et le contexte universitaire des sciences sociales qui m'était si précieux. Mes remerciements s'adressent aussi aux financeurs de cette recherche : le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse, la Fondation G & G Pélisson, l'ANRT, l'UMR 7324 Citeres et la MSH Val de Loire. Je remercie aussi Agnès Giboreau qui, au-delà de m'impliquer dans des projets et tâches liées au cadre professionnel de la Cifre, m'a permis de fortifier le caractère international de mon parcours académique. Trois ans passés majoritairement au Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse ont permis de faire de belles rencontres et de passer des moments de détente dans cette période de questionnements incessants, de doutes et de travail intensif. Je remercie ainsi tout particulièrement Fairley, Rafael et Sonia – les doctorants « KSOC » – pour l'amitié qu'ils m'ont accordée, leur regard vif sur les questions de société, les moments heureux et les soutiens sans faille qu'ils m'ont donnés. De même, je suis reconnaissante des moments passés avec ma « binôme de Cifre » Erika, avec Marine, Kenza, Anastasia, Adriana, Camille et Abigail (les relectrices de mes résumés en anglais tout au long de doctorat), Morgane, Jérémy, Clara, Jad et

Lola, ainsi qu'avec les encadrants des équipes de recherche, l'équipe R&D et l'équipe administrative.

Enfin, je ne saurais exprimer l'immense gratitude que je ressens envers Arthur, qui m'a encouragée et soutenue dans ce travail. Il a souvent eu la patience pour écouter les « *desabafos* », trouvé les mots pour me calmer dans la tempête ou m'inciter à ramer dans le creux des vagues. Et mes parents, comment les remercier pour leur soutien au fil de toutes mes années d'études ? Sans eux, je n'aurais sans doute pas trouvé la force de me lancer dans un doctorat. Je souhaite aussi remercier quelques amies, comme Anne-Gaël qui au-delà d'être un modèle de femme anthropologue a toujours su trouver les mots justes pour me donner la foi en la recherche ; Alexandra et Hélène qui m'ont écoutée, confortée et qui, comme ma mère, ont aussi mis leurs qualités de correctrices de la langue française dans la dernière ligne droite de mon travail.

Enfin, mes remerciements vont pour celles et ceux, amis, membres de ma famille et connaissances, qui ont fait de chaque rencontre un rayon de soleil au cours de ces trois années.

Agradeço enormemente todas e todos vocês!

Table des matières

Résumé **4**
Abstract **6**
Remerciements **12**
Table des matières **14**
Lexique portugais **18**
Liste des figures **24**
Liste des tableaux **26**
Liste des Annexes **28**
Introduction générale **30**
I. Contexte initial de la thèse 30
II. S'alimenter en contexte globalisé : état de la littérature 32
II.A. De l'alimentation à la culture alimentaire 32
II.B. Culture alimentaire en contexte globalisé 36
II.C. Les flux humains au cœur de la globalisation 40
II.D. L'alimentation des immigrés « invisibles » : un intérêt pour la recherche 50
II.E. Les terrains multiples : les ethnographies comparées en contexte globalisé 53
III. Problématique et méthodes 56
III.A. Question de recherche et problématique 56
III.B. Ethnographier l'alimentation de deux groupes immigrés, chacun dans le pays de l'autre : méthodes d'enquêtes et d'analyse 57
III.C. Des petits morceaux de carton au puzzle unique : procédés analytiques et rédaction 73
IV. Annonce du plan de thèse 78
Partie I. Brésiliens en France et Français au Brésil : au croisement des situations sociales et des imaginaires **80**
Chapitre 1. Des lieux et des personnes : contextualisation **80**
I. Lyon et Salvador : les métropoles des terrains de recherche 80
II. Les enquêtés : informations élémentaires 83

Chapitre 2. De la migration à l'installation durable dans un autre pays 87
I. Approche causale de l'immigration brésilienne en France et française au Brésil ... 92
I.A. Des pays d'opportunités : s'installer pour développer sa carrière 95
I.B. Des choix de cœur : s'installer en France ou au Brésil par la raison du cœur . 104
II. L'acquisition d'un document pour la résidence durable 119
III. Conclusion comparative du chapitre..... 123
Chapitre 3. Profil et perceptions socio-économiques des enquêtés Brésiliens et Français.....125
I. Activités professionnelles des enquêtés : des différences notables entre les Français et les Brésiliens..... 125
II. Perceptions divergentes sur la place socio-économique dans le nouveau pays d'immigration..... 131
II.A. Le Français au Brésil : valorisation du *gringo* et intégration de la classe sociale favorisée 132
II.B. Migrer du Brésil vers la France : la sensation d'un déclassement..... 142
III. Rapport aux concitoyens du pays d'origine..... 146
III.A. Les enquêtés brésiliens : le sentiment de faire communauté..... 146
III.B. « Pas envie de me retrouver avec la communauté française ! » : la préférence de petits groupes..... 150
IV. Conclusion comparative de chapitre..... 158
Partie II. De la perception de modèles alimentaires différents à l'émergence de problèmes alimentaires 160
Chapitre 4. Regards croisés sur les modèles alimentaires brésiliens et français 161
I. Des ingrédients et préparations caractéristiques de chaque pays 163
I.A. La culture alimentaire brésilienne : au-delà du duo riz-*feijão* et de la *feijoada*163
I.B. La culture alimentaire française : principales représentations des enquêtés 195
II. Des perceptions communes entre Français et Brésiliens sur les façons de consommer en France et au Brésil : l'expression de la différence..... 201
II.A. La quantité consommée lors des repas : de la perception d'une antinomie . 202

II.B. Des contextes alimentaires très éloignés : de l'auto-service à la « bureaucratie des repas » 206

III. Conclusion comparative de chapitre 212

Chapitre 5. Des problèmes alimentaires apparents pour les deux groupes d'enquêtés ……...216

I. La *saudade* ou le problème du manque du Brésil dans l'alimentation à Lyon 217

I.A. *Saudade*, éléments de compréhension 217

I.B. L'expression de la *saudade* dans l'alimentation des immigrés brésiliens à Lyon ……...219

II. Les Français et l'alimentation à Salvador : triple tension 224

II.A. Le problème de l'alimentation issue de l'industrie agro-alimentaire 226

II.B. Le problème de l'alimentation de « rue » 240

II.C. Le manque d'équilibre : la tension diététique perçue par les enquêtés français ……...267

III. Conclusion comparative de chapitre 279

Partie III. Les réponses aux problèmes alimentaires dans le pays d'immigration : des stratégies communes, des objets divergents 282

Chapitre 6. La recherche de l'alimentation du pays d'origine : une stratégie commune entre les deux groupes mais des pratiques divergentes 283

I. Brésiliens à Lyon : de la recherche de préparations alimentaires brésiliennes à la construction d'un système d'approvisionnement associé au Brésil 283

I.A. Se procurer des ingrédients pour les cuisiner ensuite 285

I.B. La solution privilégiée pour trouver le goût brésilien : mobiliser des femmes brésiliennes cuisinières 303

II. Français à Salvador : modes de consommation socialement valorisées en France.....335

II.A. Acheter des produits dans les supermarchés d'importation : une pratique à l'appréciation relative 337

II.B. Le Bio et les circuits alternatifs : une entrée en dissidence ? 347

III. Conclusion comparative de chapitre 371

Chapitre 7. L'évitement alimentaire : une stratégie partagée 374

I. Se protéger de la déception : l'évitement des restaurants brésiliens à Lyon 374

I.A. L'ethnicisation de l'environnement restaurateur 375

I.B. Perte de quantité et de goût : vers une nourriture « brésilienne » francisée ? .. 377

II. Se protéger du risque alimentaire : une réponse à la méfiance ressentie par les Français à Salvador 380

II.A. L'évitement de certains produits dans les supermarchés ou la matérialisation de l'évitement de l'agro-industrie brésilienne 381

II.B. Éviter l'alimentation de rue : l'informalité en question 392

III. Conclusion comparative de chapitre 400

Chapitre 8. Ajuster l'alimentation locale à l'alimentation d'origine : des solutions d'ouverture 402

I. Hybrider les échanges alimentaires : dynamiques communes aux deux groupes .. 403

I.A. Vendre des « entre-deux » alimentaires : le défis des entrepreneurs brésiliens à Lyon.. 404

I.B. Ouverture des Français vers l'approvisionnement traditionnel : de la vigilance à la pratique de l'exotisme 414

I.C. Conditions à l'approvisionnement traditionnel (de rue) : la vigilance 425

II. Ouverture à la cuisine locale : compromis diététiques et mélanges de saveurs 430

II.A. Ouverture culinaire des Français à Salvador : compromis diététique et héritage africain 430

II.B. De l'art de contenter ses clients : hybridation culinaire par les entrepreneurs brésiliens : le mélange en cuisine 458

III. Conclusion comparative de chapitre 462

Conclusion 464

Bibliographie 472

Annexes 504

Lexique portugais

Les termes qui figurent dans ce lexique font référence à des mots ou expressions portugaises plusieurs fois mobilisés dans cette recherche ou ayant une importance significative pour le sujet de la présente thèse.

Acarajê	Beignet à base de pâte de haricot (*feijão fradinho),* frit dans de l'huile de *dendê* et accompagné de crevettes et d'un mélange de piment, tomates, oignons ainsi que de *vatapá.*
Açaí	Petite baie, fruit de palmier *Euterpe oleracea.*
Aipim	Manioc (*Manihot esculenta).*
Agroecológica	Agroécologique.
Agrotóxico	Pesticide.
Angú	Accompagnement composé de farine de maïs, eau et sel.
Ao kilo / a quilo	Diminution de « *restaurante ao kilo* ». Lieu de préparation et consommation alimentaire composés d'un buffet où le client se sert lui-même et dont le prix de son repas dépend du poids la nourriture servie dans son assiette.
Banana da terra	Banane plantain (*Musa ×paradisiaca).*
Batata palha	Pomme paille.
Beijinho	Friandise à base de lait concentré sucré, enrobée de copeaux de noix de coco.
Beijú	Galette à base de tapioca.
Bobó de camarão	Plat à base de crevettes, lait de coco et purée de manioc.
Boteco	Petit bar ou lieu de restauration rapide ou proposant des plats du jour.
Brasileiro / Brasileira	Brésilien / Brésilienne.
Brigadeiro	Friandise à base de lait concentré sucré et cacao, enrobée de copeaux de chocolat (il s'agit aussi d'une pâte servant de garniture dans les pâtisseries).
Buscar	Chercher / Récupérer.

Café da tarde / lanche da tarde	Moment de prise alimentaire en fin d'après-midi au Brésil.
Camelô	Vendeurs d'appareils électroniques ou objets en tout genre, vendant souvent de façon informelle dans la rue.
Camelôdromo	Espace au sein duquel officient les *camelôs* (définition ci-avant).
celo orgânico	Label biologique.
Comida de rua	Nourriture de rue.
Condomínio	Espace privé habité et délimité dont l'accès n'est réservé qu'aux habitants et invités.
Combinar	Se mettre d'accord / planifier un rendez-vous.
Cajuzinho	Friandise à base de pâte de noix de cajou sucrée.
Coxinha	Préparation sous forme de goutte, frite dans l'huile, garnie de poulet assaisonné enrobé d'une pâte de farine de blé (famille des *salgados*).
Churrasco	À la fois mode de cuisson (viande sur le grill) et festif.
Churrascaria	Lieu de préparation et de consommation alimentaire spécialisé dans le *churrasco*.
Couve	Chou cavalier *(Brassica oleracea).*
Cuzcuz	Préparation à base de farine de maïs, eau et sel.
Delicatessen	Magasin d'alimentation de type épicerie fine (emprunt à la langue allemande : *delikatessen*, lui-même utilisé pour ce même type de commerce dans les pays anglo-saxons).
Dendê	Huile de palme très utilisée dans la cuisine de l'État brésilien de Bahia.
Empregada de casa	Employée de maison.
Entrega	Livraison / remise.
Farofa	Farine de manioc (ou maïs) passée dans la graisse, complétée parfois par d'autres ingrédient.
Favela	Lieu de vie des personnes les plus pauvres au Brésil, souvent traduit par « bidonvilles » en français.
Faxineira	Femme de ménage, voir aussi : *empregada de casa*.
Feijão	Haricot commun (*Phaseolus vulgaris).*

Feijão tropeiro	Plat *mineiro* à base de *feijão*, riz, saucisse calabraise, œufs brouillés *couve* et aromates.
Feijoada	Plat brésilien à base de *feijão*, riz, couve, oranges et viande mijotée.
Feira	Foire / marché de rue.
Feira agroecológica	Marché agroécologique.
Frango com quiabo	Plat à base de poulet et gombos.
Gilô	Aubergine africaine (*Solanum aethiopicum).*
Goiabada	Gelée de fruits de goyave.
Gringo/a	Étranger issu d'Europe ou des États-Unis/
Guaraná	Fruit de l'arbuste *Paullinia cupana* originaire d'Amazonie brésilienne.
Jaca	Fruit du jacquier / pomme jacque *(Artocarpus heterophyllus).*
Lanchonetes	Point de vente de restauration rapide.
Mamão	Papaye.
Maracujá	Fruit de la passion *(Passiflora edulis).*
Marmita	Voir : *quentinha.*
Moqueca	Ragoût à base de poisson ou de crevettes, piment malagueta, ail, coriandre, oignons, citrons tomates, huile d'olive, *dendê.*
Negro/a	« Noir/e » (catégorie raciale).
Nordeste	L'une des cinq grandes régions géographiques du Brésil, comprenant les États de Alagoas, Bahia, Ceará, Maranhão, Paraíba, Piauí, Pernambouc, Rio Grande do Norte et Sergipe.
Orgânico/a	Issu(e) de l'agriculture biologique.
Orla	Littoral, front de mer.
Paçoca	friandise à base de pâte d'arachide sucrée.
Padaria	Boulangerie.
Pão de queijo	Petite boule à base d'amidon de manioc et de fromage (originellement du *queijo Minas*), intégrant la famille alimentaire des *salgados*.

Pamonha	Préparation sucrée ou salée, à base de pâte de maïs cuite, emballée dans une feuille de palmier.
Pastel	Beignet en forme de rectangle ou chausson, frit dans l'huile, garni d'une préparation assaisonnée avec viandes, crevettes ou légumes (famille des *salgados*).
Picanha	Morceau de viande de bœuf (pointe de rumsteck) coupée selon une technique particulière au Brésil.
Pirão	Bouillie à base de manioc et de l'eau de cuisson de poisson.
Polvilho	Amidon de manioc.
Pousada	Petit hôtel prenant la forme d'un gîte.
Prato feito (PF)	« Plat fait ». Il s'agit de plat du jour vendu dans des cantines de rue, restaurants à bas coûts ou cuisiniers / cuisinières informelles.
Queijo	Fromage.
Quentinha	Plat préparé transportable, souvent emballé dans des récipients en plastique ou polystyrène ou aluminium (idem *marmita*).
Quibe	*Salgado* à base de panure de blé concassé, viande et condiments (originaire de la cuisine du Moyen – Orient).
Real / reais	Devise monétaire au Brésil.
Roça	Campagne.
Rodízio	Mode de service en restauration à travers lequel les serveurs viennent tour à tour à la table du client proposer des aliments différents.
Rúcula	Salade de type *Eruca sativa.*
Salgados	Catégorie de préparations salées à base de pâte de blé, maïs ou de manioc, parfois garnie de viande ou fromage, se mangeant avec la main et consommées comme « en-cas ».
Saudade	Sentiment de souffrance physique ou morale due à un éloignement.
Sertão	Zone géographique semi-aride à l'intérieur des États du *Nordeste* suivants : Alagoas, Bahia, Ceará, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Norte e Sergipe.
Shopping	Grand centre commercial au Brésil (emprunt à la langue anglaise : *shoping centers*).
Soteropolitano/a	Soteropolitain (gentilé de Salvador).

Sudeste	L'une des cinq grandes régions géographiques du Brésil, comprenant les États fédérés de Espírito Santo, Minas Gerais, Rio de Janeiro et São Paulo.
Sul	L'une des cinq grandes régions géographiques du Brésil, comprenant les États du Paraná, Santa Catarina et Rio Grande do Sul.
Tempero	Catégorie alimentaire comprenant les aromates et condiments.
Tipo	Type / genre.
Vatapá	Préparation dont la texture se situe entre la purée et une sauce épaisse, à base de lait de coco, d'huile de palme, de pain et d'arachides broyées).
Visto temporário	Visa temporaire.

Liste des figures

Figure 1 : Enquêtés sur les deux terrains 84

Figure 2 : Motifs d'immigration des enquêtés dans le pays croisé (N=52) 94

Figure 3 : Effectifs des enquêtés français par quartier de résidence à Salvador (N=25) 136

Figure 4 : Effectifs des enquêtés brésiliens par arrondissement lyonnais ou commune de l'agglomération (N=27) 144

Figure 5 : *Feijoada* (Préparation de Cacilda) (Lyon) 175

Figure 6 : *Pães de Queijo* 177

Figure 7 : *Coxinhas* 178

Figure 8 : Présentoir de *salgados* dans un lanchonete (Salvador) 179

Figure 9 : Friandises et gâteaux à base de *brigadeiro* (Salvador) 181

Figure 10 : Bouteilles de *dendê* (marché São Joaquim, Salvador) 185

Figure 11 : Dérivés de manioc (Marché Sete Portas, Salvador) 187

Figure 12 : Étal de crevettes (Marché Sete Portas, Salvador) 189

Figure 13 : Moqueca de crevettes (Boipeba) 190

Figure 14 : *Acarajê* avec crudités, crevettes et *vatapá* (Salvador) 191

Figure 15 : Stand d'*acarajê* (Pelourinho, Salvador) 194

Figure 16 : Vente d'œufs – Commerce « de rue » (Graça, Salvador) 242

Figure 17 : Vendeur de fruits - Commerce "de rue" (Pelourinho, Salvador) 243

Figure 18 : Shella avec ses produits et équipements – Commerce « de Rue » (Ile de Itaparica) 246

Figure 19 : Josilene, vendeuse de fruits - Commerce "de rue" (Barra, Salvador) 248

Figure 20 : Alcôve de vente de *tempero* (Marché Sete Portas, Salvador) 250

Figure 21 : Stand de manioc (Marché São Joaquim, Salvador) 250

Figure 22 : Vendeurs de Fruits (Marché São Joaquim) 251

Figure 23 : Vendeur de *beijú* (Ferry-Boat, Salvador-Itaparica) 253

Figure 24 : Ruelle du marché São Joaquim (Salvador) 262

Figure 25 : Manioc (racines et farines) à l'Africa store et au Madras Bazar (Guillotière, Lyon) 290

Figure 26 : Étagère réservée aux produits brésiliens 296

Figure 27 : Préparations de *coxinhas* et *empadas* dans la cuisine de Gisele (Lyon) 312

Figure 28 : Commande de *brigadeiros* remise par Sandra (Lyon) 318

Figure 29 : *Post* facebook (Capture d'écran) 319

Figure 30 : *Post* de Cacilda pour promouvoir son travail culinaire 320

Figure 31 : *Entrega* de *Feijoada* (préparée par Cristina, à gauche) et *doces* (préparée par Cacilda, à droite) (Lyon) 333

Figure 32 : Rayon "Saveurs du Monde" (Périni Graça, Salvador) 341

Figure 33 : Marché agroécologique (2 de julho, Salvador) 359

Figure 34 : Produits au marché agroécologique (2 de julho, Salvador) 360

Figure 35 : Poulet sans hormone au supermarché Walmart (Barra, Salvador) 388

Figure 36 : Étal de bananes au supermarché Walmart (Barra, Salvador) 390

Figure 37 : Stands de viandes (marché São Joaquim, Salvador) 395

Figure 38 : Coupe de viande (Marché São Joaquim, Salvador) 395

Figure 39 : Affiches pour le commerce d'Alice (Facebook) 408

Figure 40 : Devanture du magasin de Nino (Lyon) 409

Figure 41 : Achat d'avocats et de bananes par Danièle (Marché Sete Portas, Salvador) 416

Figure 42 : Buffet de Plats préparés au restaurant au kilo (Graça, Salvador) 438

Figure 43 : Moment de la pesée du plat de Charlotte au restaurant au kilo (Graça, Salvador) 439

Figure 44 : Préparations de patate douce et de papaye pour le petit-déjeuner (domicile de Morgane, Salvador) 451

Figure 45 : Beijú préparé par Charlotte (Domicile de Charlotte, Salvador) 453

Figure 46 : Découpe et ouverture de la pomme jacque par Armand (Domicile de Morgane, Salvador) 455

Liste des tableaux

Tableau 1 : Profil des enquêtés (hors enquêtés annexes) (N=52) 83

Tableau 2 : Motifs migratoires et modalités de résidence des brésiliens en France 90

Tableau 3 : : Motifs migratoires et modalités de résidence des Français au Brésil 91

Tableau 4 : Activités des enquêtés brésiliens à Lyon..... 126

Tableau 5 : Activités des enquêtés français à Salvador 127

Tableau 6 : Synthèse des modèles alimentaires à partir des représentations des enquêtés 214

Tableau 7 : Principales tensions liées à l'alimentation pour chaque groupe d'Enquêtés 280

Liste des Annexes

Annexe 1 : Progression de la thèse 504

Annexe 2 : Arborescence des enquêtés sur les deux terrains 505

Annexe 3 : Guides d'entretien 506

Annexe 4 : Nombre d'enquêtés par terrain et selon approche méthodologique..... 508

Annexe 5 : Situation géographique de la France et du Brésil 508

Annexe 6 : Situation géographique des villes de terrain 509

Annexe 7 : Peinture murale (Pelourinho, Salvador)..... 510

Annexe 8 : Concert de MPB (Lyon) 510

Annexe 9 : Magasin asiatique (Guillotière, Lyon) 511

Annexe 10 : Rayon de produits brésiliens (commerce de Nino, Lyon)..... 511

Annexe 11 : Post d'une cuisinière sur sa page Facebook à l'issue d'un entretien (capture d'écran) 512

Annexe 12 : Gondole de fromages au supermarché Périni (Graça, Salvador)..... 512

Annexe 13 : Magasin Viva o Grão (Barra, Salvador) 513

Annexe 14 : Schéma illustrant le fonctionnement d'un restaurant au kilo à Graça (Salvador) (Carnet de terrain) 513

Introduction générale

I. Contexte initial de la thèse

L'alimentation répond à des besoins biologiques mais aussi sociaux et culturels de tout individu (Poulain, 2002). Le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse a pour vocation de questionner l'ensemble des composantes de la vie humaine au sujet de l'alimentation (cognitives, biologiques, sociales, économiques). L'une des volontés particulières de cette entité est notamment de développer les recherches sur les dimensions culturelles. La présente thèse répond à un projet conjoint entre le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse et l'UMR 7324 Citeres de l'Université de Tours, dans le cadre d'une Cifre[1]. Dans le cadre de ce contrat, je devais répondre à une commande, celle de réaliser une recherche visant à questionner la notion de cultures alimentaires dans une approche comparative et à travers une multiplicité de terrains. Il était aussi attendu que la recherche se déroule sur un calendrier de trois années. Le projet proposé, auquel j'ai répondu, figurait ainsi : « Dynamiques alimentaires mondiales. Étude comparative des pratiques alimentaires dans trois pays (France, États-Unis, Mexique) ». Toutefois, ce sujet n'était pas figé. Il était justement attendu de mes entités d'attache que je co-construise le projet, en fonction de mes intérêts personnels, en fonction des intérêts scientifiques qui émergeraient au fil de la phase de l'état de la littérature et aussi en fonction des opportunités de financement des terrains. Compte tenu de cette dernière éventualité, une certaine souplesse dans le choix définitif des terrains était donc requise.

La première phase de ma thèse a d'abord consisté à se demander ce qu'était une culture alimentaire et comment cette dernière peut s'observer. J'ai donc procédé à une étude bibliographique générale, ciblant les thématiques de l'alimentation et de la globalisation[2], investie par les sciences sociales, au croisement des aires géographiques européennes et américaines. Cette première phase a permis de souligner l'intérêt de l'étude des points de contact de populations pour observer les cultures alimentaires. L'étude des flux touristiques est intéressante pour étudier les cultures alimentaires, étant donné que le tourisme génère des

[1] Conventions Industrielles de Formation par la Recherche.

[2] Dans la littérature ou dans le discours commun, il est aussi courant d'utiliser le terme de « mondialisation ». Toutefois au fil de cette thèse, c'est le terme « globalisation » qui sera le plus souvent utilisé, ce dernier ajoutant à la dimension circulatoire des flux internationaux, les questions d'ancrages et de circulations sur les territoires.

situations de rencontre culturelle. Dans le cadre de mon mémoire de master, j'avais notamment eu l'opportunité d'étudier ces dimensions à travers une étude sur la patrimonialisation de l'alimentation et le rapport au tourisme dans la ville de Quito (Équateur). À travers cette étude, j'avais pu observer que la rencontre dans le cadre touristique entrainait toutefois une importante « mise en scène ». L'étude des rencontres dans le contexte de la migration apparaît comme un autre moyen d'observer les dynamiques culturelles, comme l'alimentation, notamment au sujet des populations immigrées dans les grandes métropoles. Compte tenu des flux migratoires en augmentation entre la France et le Brésil et des dynamiques alimentaires qui émergent dans la littérature au sujet de ces deux pays, ce sont ces lieux qui ont été retenus pour les enquêtes de terrain. Par ailleurs, l'entreprise – le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse – s'est montrée intéressée par une étude sur le Brésil. Tout d'abord, cela irait dans le sens de consolidation des partenariats futurs avec les entités de recherche brésiliennes et les écoles de gastronomie brésiliennes. Le choix de ces deux terrains, au-delà de l'intérêt que j'y portais, permettrait aussi une immersion facilitée sur les terrains de par mes compétences linguistiques et mes connaissances préalables sur ces deux pays.

Poursuivant ma revue de la littérature sur l'immigration, j'ai constaté que les couples transnationaux - c'est-à-dire les couples composés d'un individu immigré (allochtone) et d'un individu natif du territoire étudié (autochtone) – apparaissaient pertinent à observer, compte tenu des lacunes sur ces populations dans la littérature, et de surcroît sur leur alimentation. Après un premier terrain exploratoire auprès des couples franco-brésiliens à Lyon, j'ai toutefois fait le choix d'élargir la cible des enquêtés à la population immigrée brésilienne dans la métropole. Il me semblait en effet plus efficace d'interroger le/la membre brésilien(ne) du couple pour avoir accès aux modèles alimentaires du Brésil et de la France car, au cours des premiers entretiens, j'ai constaté que le/la conjoint(e) brésilien(ne) du couple connaissaient souvent les modèles alimentaires en France et au Brésil alors que le/la conjoint(e) français(e) n'était pas forcément familière de la culture brésilienne. D'autre part, une occurrence de mention et d'insistance des enquêtés brésiliens sur leur besoin de nourriture brésilienne et sur les façons d'y accéder m'a semblé trop importante pour ne pas m'y intéresser. J'ai alors respecté un précepte important de l'ethnographie tel que C. Levi-Strauss l'expliquait à ses disciples au sujet du terrain : se laisser porter par ce qui s'étale devant ses yeux (Héritier & Kirsch, 2008). J'ai donc choisi de donner plus d'importance aux lieux et aux façons de s'approvisionner des enquêtés brésiliens tout en écartant, pour les raisons précitées, les Français de mon étude sur le terrain à Lyon. Ce changement de cible m'a d'ailleurs permis un accès plus fort à la

communauté brésilienne. Parallèlement à ce premier terrain exploratoire, les contraintes économiques ont été levées, rendant possible la réalisation d'un terrain éloigné. Je choisis alors de réaliser un terrain au Brésil avec, pour comparaison, l'équivalent symétrique de ma recherche en France : les immigrés français dans la ville de Salvador.

La revue de la littérature expose l'intérêt des catégories de population et espaces géographiques choisis pour l'étude des cultures alimentaires. Elle expose aussi la pertinence de l'approche comparatiste. Elle permettra ainsi au lecteur de saisir en quoi le sujet « Dynamiques alimentaires transnationales. Alimentation des immigrés brésiliens à Lyon (France) et des immigrés français à Salvador (Brésil) » est pertinent pour l'étude des cultures alimentaires.

II. S'alimenter en contexte globalisé : état de la littérature

Le sujet initial a fortement évolué au fil de la thèse[3], en cohérence avec les éléments récoltés au fil de l'état de la littérature.

II.A. De l'alimentation à la culture alimentaire

Une première phase bibliographique a consisté à parcourir les travaux en anthropologie et sociologie de l'alimentation. Au cours de l'histoire de l'anthropologie, plusieurs théories ont avancé des déterminants aux façons de faire et de penser des individus, autrement dit au sujet de leurs pratiques et de leurs perceptions sur leur société et ce qui les entoure. La théorie de l'évolutionnisme (développée par L.H. Morgan) a positionné la technique (donc la pratique) dans une hiérarchie évolutive avec le temps où l'ultime stade de développement serait celui des sociétés occidentales (Weber, 2015). Cette théorie, grandement critiquée et largement dépassée à cause de son caractère essentialiste et ethnocentriste, positionne les sociétés occidentales comme le modèle de progrès que les autres sociétés doivent atteindre et leurs pratiques comme dépassant, sur l'échelle de la réussite, celles des sociétés autochtones (Detienne, 2009; Weber, 2015). L'écologie culturelle (développée par J. Stewart), quant à elle, a avancé que l'écosystème dans lequel un groupe social évolue peut déterminer ses choix et pratiques (notamment alimentaires). Aujourd'hui, le postulat de l'écologie culturelle est largement

[3] Cf. Annexe 1.

dépassé car en sont exclues les dimensions sacrées, esthétiques et morales des groupes sociaux (Descola, 2005). Les théories du déterminisme culturel considèrent que la culture oriente les pratiques (théorisé par M. Mead). Là aussi, des précautions sont à prendre car la culture d'un seul groupe ne pourrait suffire à définir ses pratiques et relations à l'environnement. Les influences extérieures au groupe social d'un individu, notamment les autres groupes sociaux, ne participent-ils pas aussi à influencer les façons de vivre des individus ? Ce serait sans compter sur la globalisation et les influences extérieures aux groupes sociaux qui lui sont inhérentes. Un parcours de la littérature anthropologique de ces trente dernières années permet de rendre compte des différents déterminants possibles des pratiques et perceptions alimentaires.

La culture, en tant qu'ensemble des traits et comportements (Garine, 1979) et manières de penser et de sentir (Rocher, 1997), oriente les relations des individus d'un même groupe à leur environnement par une organisation et une classification des éléments en systèmes et sous-systèmes, modelée par des règles explicites ou implicites (M. Douglas, 1979; Fischler, 2001). L'anthropologue qui s'intéresse à la culture d'un groupe social ne peut déroger à la question de l'alimentation (Klein & Watson, 2016). Cette dernière constitue en effet une porte d'entrée à la compréhension des structures, relations et modes de vie des individus et des sociétés (Klein & Watson, 2016; Lévi-Strauss, 1964). En observant l'alimentation d'un groupe social, des étapes de la sélection de l'aliment à celle sa consommation (Poulain, 2012), il est possible de saisir les normes et valeurs du groupe sur son alimentation, telles que la comestibilité d'un aliment (M. Douglas, 1979; Fischler, 2001), sa pureté (régie par les tabous alimentaires) (Fischler, 2001) ou la catégorisation alimentaire (Lévi-Strauss, 1964). De la sorte, on accède, bien au-delà de la simple sphère de la nourriture, aux représentations, classifications, symboles, règles qui organisent la vision du monde dans le temps et dans l'espace du groupe social observé (Maciel, 2004; Poulain, 2012) et connaissances technologiques accumulées de génération en génération (Poulain, 2012). Plus spécifiquement, en s'intéressant à la façon dont les aliments sont préparés dans une société et aux raisons de cette préparation, l'altérité des relations, significations et classifications de la culture d'un groupe social - ce que C. Levi Strauss (1964) conceptualise par le « triangle culinaire » - nous est révélée. On accède ainsi à la structure symbolique et factuelle de ce groupe et donc plus largement à sa culture. Certains choix alimentaires apparaissent positifs sur le plan de la culture car ils augmentent la cohésion et l'identité au sein du groupe, alors qu'ils sont négatifs ou neutres sur le plan biologique (exemple : aliments rares,

aliments « poisons ») (Garine, 1979). Ce débat laisse entrevoir l'alimentation comme un liant de la nature à la culture, sans dichotomie existante entre ces deux entités (Descola, 2005).

Chaque individu se prévaut de la culture d'un ou de groupe(s) (Collet & Santelli, 2012). De ce fait, il agit (via des pratiques), selon des règles explicites ou implicites (Fischler, 2001; Lorcy, 2011), souvent inconscientes (Certeau et al., 2010; Cuche, 2013), transmises principalement par les ascendants (Fischler, 2013) et constamment réactualisées. Autrement dit, ce sont les manières de « se tenir » (Certeau et al., 2006) ou les « protocoles imposés par la société » qui normalisent les pratiques de la vie quotidienne et festive d'un individu (Certeau et al., 2006; Poulain, 2002). Il existe dans toute société des règles alimentaires : celles qui orientent le goût et les mœurs alimentaires, la propriété extrinsèque (contexte de prise alimentaire) ou encore l'exclusion ou l'inclusion des aliments (ex : ne pas mélanger le salé et le sucré) (Fischler, 2001). La transgression de ces règles peut prendre un sens social et entraîner des sanctions explicites ou implicites comme la non-identification du consommateur au groupe qui détient ces règles (et donc sa culpabilité) ou la marginalisation de ce dernier (Fischler, 2001). Les pratiques alimentaires d'un individu dépendent donc du ou des groupes de références de ce dernier. Le groupe en question peut être la classe sociale, en tant qu'entité regroupant des individus partageant des dimensions de conditions d'existence et de trajectoire sociale semblable (Bourdieu, 1980). Il existe également une culture alimentaire de classe. Elle peut influencer la consommation de certains aliments ou certaines pratiques. Une hiérarchie sociale des aliments existe ainsi (C. Grignon & Grignon, 1980) dans laquelle les aliments des cultures de classes populaires se voient parfois dévalorisés (Lentz, 1991). Toutes ces caractéristiques participent à l'apparition de contradictions, tensions et conflits connectés avec la différenciation de classes (Bourdieu, 1979; Goody, 1982) et la construction du prestige social (Pulici, 2012; Regnier et al., 2015). L'alimentation apparaît ainsi comme un facteur de différenciation sociale (P. Cardon & Garcia-Garza, 2012). Un autre groupe de référence pour un individu peut aussi être celui où les individus partagent les mêmes origines géographiques ou territoriales (Ramos, 2006; Regnier et al., 2015), les mêmes expériences de vie, de contacts, les mêmes luttes ou les mêmes aspirations. C'est pourquoi l'approche de l'anthropologie, qui confère une dimension nationale, communautaire ou ethnique à la notion de culture (Collet & Santelli, 2012), est à considérer. L'anthropologie considère la culture du groupe, autant qu'elle prend en compte la « culture ordinaire » (Certeau et al., 2006) soit la dimension de l'univers domestique (Collet & Santelli, 2012). Pour comprendre les pratiques d'un individu, l'anthropologie va s'arrêter sur les points communs que celui-ci partage avec les autres individus de ce groupe. Par le sentiment

d'appartenance à un groupe (Cuche, 2013; Varro, 1995), par la reconnaissance d'un héritage de pratiques du passé (P. Cardon & Garcia-Garza, 2012; Laplantine & Nouss, 2009), par la perception d'oppositions symboliques et de la différence à d'autres groupes lors d'interactions avec d'autres individus (F. Barth, 1969; Cuche, 2013), par le souci des représentations que les autres peuvent avoir de soi (Varro, 1995) et par la sélection de traits culturels de son groupe et l'affirmation de ces derniers (Cuche, 2013; Laplantine & Nouss, 2009), l'individu développe des manières de faire – soit des pratiques – qui sont communes aux autres individus du groupe d'appartenance. Si l'identité est certes construite par l'individu lui-même, elle se fait à l'intérieur de cadres majeurs – sa ou ses cultures - qui déterminent la position de l'individu dans le groupe social (Cuche, 2013). Les représentations et les pratiques qu'un individu partage avec un groupe social lui permettent de s'y assimiler, manifestant son appartenance à travers une identité culturelle commune. L'identité culturelle souligne ainsi l'appartenance d'un individu à un groupe social ; l'individu adhérant, consciemment ou non, aux spécificités culturelles de ce groupe, à savoir aux spécificités d'organisation des rapports à l'environnement (le différenciant des autres groupes).

Chaque groupe social est donc susceptible d'avoir et d'affirmer sa propre alimentation (« tradition culinaire particulière ») (M. Douglas, 1979). De la sorte, l'individu s'identifie au groupe dont il éprouve les pratiques alimentaires, goûts et dégoûts (Philippe Cardon et al., 2019). On parle ainsi de « culture alimentaire » ou « modèle alimentaire »[4].

Au-delà de la culture alimentaire du groupe auquel se rattache un individu, des particularismes alimentaires existent (Fischler, 2013), la montée de ces derniers pouvant donner l'impression d'une progression de l'individualisme dans certaines sociétés. Le « ça-va-de-soi culturel » (Fischler, 2013) est toujours présent mais apparait plus ou moins détourné selon les individus. Ils réalisent leurs choix alimentaires aussi selon leur histoire personnelle, leur état de santé ou leurs goûts (Fischler, 2013). Autrement dit, l'identité individuelle est ponctuée tout autant des particularismes que des caractéristiques de l'identité culturelle du groupe social d'appartenance. L'identité d'un individu peut donc imbriquer autant des particularismes que des caractéristiques culturelles de différents groupes sociaux. Elle peut mobiliser, s'approprier (et aussi faire évoluer) des traits d'identités culturelles de plusieurs groupes sociaux (ex : traits culturels des

[4] Dans le langage commun, on entend aussi souvent « gastronomie » comme synonyme de culture ou modèle alimentaire. S'il est vrai qu'en anglais, « *Gastronomy* » est à entendre dans ce sens, en français il renvoie aussi souvent à une partie « haut de gamme » et élitiste de la cuisine nationale.

supporters de football, de la classe populaire, du Brésil, etc.). Il s'agit là de la multidimensionnalité de l'identité, c'est-à-dire de tenir compte du fait qu'« aucun individu n'est enfermé a priori dans une identité unidimensionnelle » (Cuche, 2013). Plusieurs identités culturelles ou sociales se combinent chez un même individu et déterminent ses pratiques alimentaires. Ainsi, les pratiques répondent à des normes inhérentes au(x) groupe(s) de référence (classe, pays, région, communauté, etc.) ainsi qu'à des choix individuels. La pratique d'un individu n'entre pas nécessairement exclusivement dans l'une de ces catégories mais peut être au carrefour des identités collectives de plusieurs groupes de référence. D'autre part, les modèles alimentaires ne sont pas figés dans le temps et dans l'espace (Poulain, 2002). La littérature en anthropologie de la globalisation, au croisement de la thématique de l'alimentation, s'attache à démontrer ces évolutions.

II.B. Culture alimentaire en contexte globalisé

À la lecture des sources évoquées précédemment, il est possible de souligner le constat suivant : les cultures alimentaires d'un groupe sont identifiables au contact de l'altérité. Pour étudier les dynamiques liées au rencontres des altérités, dans le contexte contemporain, il m'a donc fallu explorer les sources en anthropologie de la globalisation, entendue comme contexte d'interconnexion croissante dès le dernier quart du XXe siècle à l'échelle mondiale (Held & McGrew, 2003) de flux de capitaux, travail, marchandises, informations, images et humains (Abélès, 2008; A. Appadurai, 1996; Lash & Urry, 1994). Le constat partagé par de nombreux auteurs est que la globalisation, par ces rencontres et échanges, impacte l'alimentation des groupes sociaux (Arjun Appadurai, 2015; Bérard, 2011; Fischler, 2013; Sansone, 2008; Suremain & Katz, 2008). Il est aujourd'hui inconcevable de penser le système alimentaire – c'est-à-dire le système d'action, composé de structures technologiques et sociales, qui permet à un aliment d'arriver de son milieu d'origine au consommateur (Poulain, 2002) - comme figé, imperméable aux interconnexions précitées.

Des transformations territoriales se sont accélérées dans les dernières années, quels que soient les continents, à travers d'importants mouvements d'exode rural et d'urbanisation (Augé, 2010). Avec cette dernière s'est intensifié le secteur tertiaire et se sont développés les réseaux de transports (Janoschka, 2002; Suremain & Katz, 2008). La majorité des individus travaillent aujourd'hui dans le secteur tertiaire suivant un rythme collectif de masse (heures de pointe,

vacances scolaires, etc.), avec des efforts physiques amoindris par la baisse des tâches manuelles et la locomotion en transports. Ce modèle de « civilisation de bureau » concerne la plupart des territoires urbains ou péri-urbains (Polese, 1988). Cette globalisation « nouvelle » (Sansone, 2008), car fortement accélérée depuis la Seconde guerre mondiale (Gatley, 2016), s'inscrit dans ce que A.Giddens (1994) appelle la « modernité », soit l'industrialisation massive de certaines sociétés, leur production en masse et l'étendue de leurs modèles de production à de nombreuses autres sociétés.

Si le champ de l'alimentation a mis du temps à intéresser les sciences humaines, il a fini par s'imposer depuis 20 ans comme un domaine à part entière, générant de nombreuses publications dans des disciplines variées (Klein & Murcott, 2014), y compris les sciences sociales longtemps réticentes à le considérer comme suffisamment sérieux pour être digne d'intérêt. Avec la globalisation, le champ de l'alimentation est en effet apparu comme un prisme d'observation pertinent pour comprendre les dynamiques des rencontres entre groupes différents. Les systèmes alimentaires sont confrontés depuis plusieurs décennies à des changements accélérés et profonds (Suremain & Katz, 2008) liés à la globalisation (Fumey, 2007), particulièrement avec l'internationalisation de la production et de la distribution alimentaire, le marketing et la standardisation (Gatley, 2016; Suremain & Katz, 2008) et le fort développement des modes de restauration uniformisés (*fast-food* à l'américaine ou cuisine internationale) dans le contexte urbain (Suremain & Katz, 2008). L'industrie agro-alimentaire joue aujourd'hui un rôle important dans l'alimentation et apparait comme l'un des vecteurs de transformation rapide des modèles alimentaires traditionnels, principalement dans les sociétés d'Afrique, d'Asie ou d'Amérique du Sud (les sociétés européennes et nord-américaine ayant quant à elles connu ces transformations au milieu du XXe siècle) (Jacobs & Richtel, 2017; Renner, 2012; Suremain & Katz, 2008). Le Brésil, notamment, connaît une évolution rapide des modèles économiques et politiques durant ces vingt dernières années (Aubertin, 2012; Brazidec, 2010; Pereira Leite & Wesz, 2013), participant à des changements importants dans l'économie alimentaire (Labarthe, 2016). En effet, l'industrie agroalimentaire s'est intensifiée fortement (Belik, 1999) de même que la consommation des produits qui en sont issus (Martins et al., 2013)[5]. L'appétence pour les produits industrialisés est perceptible, surtout chez les consommateurs à faible revenu (Jacobs & Richtel, 2017; Renner, 2012). La simplicité de préparation – voire l'absence de préparation – de ces produits est perçue comme un atout dans des journées où le temps quotidien

[5] Par exemple, entre 2002 et 2009, la consommation de produits transformés est passé de 20,8 % à 25,2 % (Martins et al., 2013)[5].

dédié à la cuisine relève de la contrainte (Fischler, 2001) lorsque tiraillé entre le temps de travail et les temps passés dans les transports. Aussi, « la préparation culinaire ou pré-culinaire se déplace de plus en plus de la cuisine à l'usine » et permet de décharger le consommateur (Sylvander, 1989). Les aliments et boissons du secteur agro-alimentaire sont donc consommés en plus grande quantité, remplaçant ainsi la consommation d'aliments locaux, surtout chez les personnes les moins économiquement favorisées (Bessière, 2006; Suremain & Katz, 2008). Certains auteurs avancent ainsi que ces facteurs ont gommé les limites de production et de consommation liées à la saisonnalité des aliments (Fischler, 2001) et que par conséquent, les identités alimentaires sont assujetties à des transformations constantes et à une recréation continue (Maciel, 2004).

Nous venons de le voir, la globalisation, à travers notamment l'essor de l'industrie agro-alimentaire, joue un rôle dans les changements des pratiques alimentaires mais ceux-ci résultent aussi de multiples juxtapositions de mélanges de cuisine, de contextes de cuisine (James, 1994) et de l'intégration d'éléments alimentaires extérieurs à la tradition locale des sociétés (Fischler, 2001). Les denrées alimentaires proviennent ainsi de lieux et d'univers culturels de plus en plus éloignés (Pelto & Pelto, 1983). L'addition d'éléments supplémentaires tenant des rôles différents ou nouveaux (par contact ou brassage culturel lorsque plusieurs communautés vivent en voisinage direct) ou encore la diversification sont résultantes de ces juxtapositions de modèles culinaires distincts. Dans ce cadre, des transformations des structures alimentaires (approvisionnement, préparation des aliments, consommation, etc.) peuvent avoir lieu (Fischler, 2001).

Si les sociétés contemporaines connaissent des processus de globalisation semblables, la nature des impacts de ces processus sur l'alimentation fait débat, entre questionnements sur des possibles fragilisation des modèles culturels (Fischler, 1979) ou homogénéisation des pratiques alimentaires (Ritzer, 1993). Certaines sources dans la littérature anthropologique, datant de quelques décennies principalement, comme I. Garine (1979) ou M. Douglas (1979), arguent la disparition des modèles alimentaires « traditionnels », et les risques d'uniformisation mondiale de l'alimentation causés par la globalisation. S'il s'avère en effet que les pratiques alimentaires se sont fortement modifiées avec les dynamiques liées à la globalisation, surtout dans les pays occidentaux (Bessière, 2006; Fischler, 2001; Jacobs & Richtel, 2017; Poulain, 2008), la nature et les conséquences des transformations des systèmes alimentaires sont à nuancer. En effet, les réflexions sur les ancrages identitaires ou processus de patrimonialisation sont multiples (e.g.

Chevrier & Bienassis, 2015), de même que celles sur les processus d'hybridation dans l'alimentation comme ceux opérés par des chefs de cuisine en Sibérie (Bianquis & Borissova, 2016) ou les processus de réappropriation de la pizza à travers les frontières (Sanchez, 2009). Ces études démontrent à quel point les sociétés ne sont pas passives dans la globalisation et sont au contraire des ensembles dynamiques. Des différences existent d'une culture à l'autre, d'un pays à l'autre, d'une famille à l'autre voire d'un individu à l'autre (Fischler, 2013). D'autre part, les transformations alimentaires se font à une vitesse variable car les nouveaux produits sont pliés aux besoins, fondés sur des diététiques, religions, outillages et techniques, disponibilités, échanges, désirs ou rejets (Fumey, 2007). D'autre part, les groupes sociaux, via l'affirmation de leur identité collective, n'acceptent pas toutes les transformations. Et lorsqu'ils les acceptent, ces acceptations ne sont pas uniformes pour tous les groupes sociaux : des mélanges s'opèrent. Il s'agit là de choix (James, 1994). Les peurs d'uniformisation des pratiques alimentaires, associées à la globalisation (Bessière et al., 2013; Fumey, 2007), peuvent justement susciter en réaction une affirmation de l'identité alimentaire locale (Bérard, 2011; Bessière et al., 2013; James, 1994), intensifiée par une nostalgie d'une « culture culinaire clairement identifiée et identifiante » (Poulain et al., 1997). Plusieurs exemples d'affirmation des cuisines locales, à travers les phénomènes de valorisation régionale, de mise en tourisme, de patrimonialisation, sont ainsi observables, comme le montrent E.Woortmann et J.Cavignac (2016) au sujet de la boisson de cajou, des produits de Minas Gerais ou des pratiques commensales des *quilombolas* au Brésil par exemple. L'émergence des cuisines nationales ou les inventaires des savoirs culinaires en Amérique latine (Pérou, Mexique, Venezuela) s'inspirent du concept de gastronomie française en les adaptant aux particularismes régionaux (Suremain & Katz, 2008). En France, en effet, le poids des modèles alimentaires régionaux et les initiatives de patrimonialisation sont fortement installés (Bérard, 2011; UNESCO, 2010) et s'ancrent dans des représentations positives et des associations entre santé-alimentation-identité nationale (Gatley, 2016). D'autre part, individuellement, les représentations entre le global et le local sont variables. James (1994) soulignait ainsi que l'identité globale homogénéisée représentée dans les *fast-food* pouvait être ressentie comme locale car la consommation du produit, bien que ce dernier soit uniformisé (le même vendu dans les fast-food de la même chaine), se faisait dans des contextes culturels différents. De la même sorte, J. Katz (2001) explique que des combinaisons innovantes dans la consommation, particulièrement dans la cuisine, font interagir de façon dynamique les produits disponibles bien au-delà du vécu culturel et de l'éducation culinaire familiale transmise dès la naissance. Chaque individu reçoit donc les influences de la globalisation à sa façon, selon sa culture, son passé, sa sensibilité. Les

représentations négatives au sujet de la globalisation (pratiques uniformisées, ultra-standardisation, perte d'identités particulières, etc.) se heurtent ainsi dans la littérature anthropologique aux propos sur la continuité, l'adaptabilité ou la sélectivité dans l'existence des modèles alimentaires.

II.C. Les flux humains au cœur de la globalisation

Le développement des moyens de communication et de transport, inhérent à la globalisation, facilite la rencontre de personnes qui étaient autrefois moins mobiles (Varro, 1995). Les déplacements des hommes d'un lieu à l'autre existent de par la fluidité des conditions géographiques de l'existence (Simmel, 1999, p. 662). Il existe des migrations d'un groupe entier, en tant que forme essentielle de nomadisme ou lors de mouvements de grandes invasions (Simmel, 1999, p. 662). D'autres migrations concernent davantage une fraction d'un groupe social sédentaire (Simmel, 1999, p. 662). Avec le rapprochement physique, les rencontres entre cultures augmentent (Dedeire & Tozanli, 2008), surtout dans les grandes métropoles qui apparaissent comme des lieux de réception des vagues de migration des individus (Althabe, 1984; Appadurai, 1996). Nous avons vu précédemment qu'avec la globalisation, des transformations apparaissent dans l'alimentation des individus, notamment avec le développement de l'industrie agro-alimentaire et l'urbanisation. Aussi, nombreux sont les auteurs à s'être intéressés aux évolutions de l'alimentation provoquées par les rencontres des migrations humaines.

II.C.1. Nuances étymologiques

La migration se traduit par un mouvement entre le territoire de vie de l'individu et un autre territoire. Dans le langage courant, les confusions entre « migrant », « émigré », « immigré » sont fréquentes. Ces trois termes font référence au caractère mouvant de l'individu et ont en commun la représentation de l' « étranger », soit la forme sociologique de l'individu qui pérégrine et se fixe à l'intérieur de cercles géographiques donnés (Simmel, 1999, p. 663) autres que ceux dont il se sent issu (Paul, 2010). Tous effectuent une migration, c'est à dire une trajectoire, un mouvement, une mobilité (Dedeire & Tozanli, 2008; Simmel & Joly, 2019) d'un point A à un point B. Ce mouvement peut prendre plusieurs formes qui reflète le voyage de l'individu entre différents lieux (Ramos, 2006). Tout au long de ce travail de thèse, je choisis

d'appeler le point le départ ou point A par « pays d'origine » ou « territoire d'origine », celui-là même que les interrogés ont pris comme point de référence de départ de leur migration, tout en considérant que les origines d'un individu ne suffisent pas à se rattacher nécessairement, uniquement et éternellement à un seul pays (Ramos, 2006). Quant au point B, je choisis de l'appeler « pays de résidence » ou « nouveau territoire de résidence ». La migration porte aussi un sens de détachement. De par sa mobilité, le migrant s'inscrit dans une distance avec le territoire d'origine (Dedeire & Tozanli, 2008). Cette distance est peut-être physique (séparation avec son territoire d'origine) ou cognitive (se détacher de représentations ou pratiques liées à l'identité culturelle du pays d'origine pour mieux être accepté dans le pays d'accueil (Dedeire & Tozanli, 2008)). De la sorte, un individu qui migre ou est immigré a été ou est émigré puisqu'il a quitté à un moment donné son territoire d'origine. Les migrations peuvent avoir lieu sur des échelles variables : interurbaines ou interrégionales (e.g. Abélès, 1980), internationales (e.g. Durand et al., 2001; Reyniers, 2016) ou intercontinentales (e.g. Agergaard & Botelho, 2014; McDonald, 2019). Une migration est internationale (et possiblement intercontinentale si les pays en question sont sur des continents différents) lorsque l'individu effectue un franchissement de la frontière d'un Etat, soit du territoire sur lequel vit une société politiquement organisée et encadrée par des institutions reliées à une souveraineté nationale (Abélès, 2010), aussi souvent nommé « pays » (Rémi-Giraud et al., 1996, p. 21). L'appartenance juridique la plus forte d'un individu à ce pays est la nationalité (Larousse, 2018; Neveu, 1989). Sous cet angle, la frontière nationale est abordée par les services publics de chaque Etat comme une limite ou une ligne infranchissable pour les personnes qui ne sont pas rattachées par une appartenance juridique, soit la nationalité, avec cet Etat (Perrier, 2019). Dans l'acception qu'en font les sciences sociales, la frontière est un aussi un lieu de voisinage ou de coopération (Perrier, 2019), d'évènement psychique ou sociologique qui participe à la dimension identitaire d'un individu en lien direct avec des entités nationales, infra nationales ou supra nationales (Truc, 2005). Un individu peut ainsi par exemple invoquer sa nationalité (ex : « je suis français(e) », « elle est brésilienne »), sa région (ex : « je suis breton », « je suis carioca ») ou son continent (ex : « je suis sud-américain ») comme constitutif de son identité. Des champs de représentations apparaissent ainsi dans la définition de l'identité nationale d'un individu. Ces représentations sur l'identité territoriale sont binaires : il y a ainsi le champ des représentations officielles, valorisées et portées par les institutions étatiques ou régionales (symboles, drapeau, hymne, institution, etc.) et le champ des représentations officieuses (imaginaire, marques, préjugés largement diffusés, etc.) (Varro, 1995). Il faut souligner que l'acceptation de la nationalité, comme de ses représentations, est très mobile, dynamique et

constamment recomposée, du fait même non seulement des définitions multiples de « nation », mais aussi de la malléabilité même de la construction de l'identité d'un individu (Khellil, 2005). Le champ des représentations nationales officieuses n'est pas forcément matérialisé mais sert d'identification à certains migrants, autant qu'il peut être mobilisé par les personnes des autres groupes pour les identifier. L'alimentation rejoint ce champ d'appartenance nationale officieux. En effet, comme nous l'avons vu précédemment, chaque groupe social est susceptible d'avoir et d'affirmer sa propre alimentation (« tradition culinaire particulière » (M. Douglas, 1979)). Au-delà de la caractéristique du mouvement, la migration est indissociable de la création de contacts interculturels. Le passage de frontières nationales suppose la confrontation à l'altérité par la perception d'autres cultures (Audebert & Doraï, 2010; Faist, 2000).

Certains individus choisissent d'arrêter, pour un court ou long terme, leur mouvement. C'est à partir de ce moment que s'établit la différence entre le « migrant » d'une part et l' « immigré » ou « émigré », d'autre part. Les migrants se trouvent dans une situation d'entre-deux, effectuant une mobilité d'un pays à l'autre ou résidant dans un pays temporairement dans l'attente de rejoindre un autre pays pour s'y installer durablement, comme il en va par exemple des migrants à Calais en France, dans l'attente de rejoindre le Royaume-Uni (Reinisch, 2015). Les termes d' « émigré » et « immigré » portent en leur définition la notion de durabilité sur le territoire d'installation (Larousse, 2020a). Si le premier donne plus d'importance à l'attache au territoire de départ, « immigré » implique davantage le futur, la vie sur le territoire de l'installation. Dans le cas d'un pays, « immigré » peut donc désigner un individu qui envisage de rester dans ce pays voire même d'en acquérir la nationalité sans pour autant contrarier l'appartenance à la population d'origine (Jacques Barou, 2002). Tout étranger reste un temps sur un territoire (Simmel & Joly, 2019). Parfois, l'individu s'installe au sein d'un groupe, qui originellement n'est pas le sien, sans avoir l'intention de quitter ce groupe (Simmel & Joly, 2019). De cette façon et avec une vision à long terme sur le territoire de résidence, l'individu va devoir effectuer les démarches administratives qui lui permettront de faciliter – au regard de la loi du nouveau pays de résidence – sa vie quotidienne (Spire, 1999). L'individu passe donc de « migrant » à « immigré ». Le migrant, lorsqu'il choisit d'être dans le « in », de prendre place sur un territoire et de s'y installer devient immigré (Spire, 1999; Tarrius, 1993). Cette installation implique la projection future dans ce nouveau territoire (Varro, 1995), projection qui oblige à des ruptures et réappropriations (Rautenberg, 1989), du fait même du frottement à l'altérité et aux contacts interculturels (Tarrius, 1993). L'installation durable peut être accidentelle (non planifiée sur une longue durée) ou contrainte – autant que peut l'être la migration car ce sont les expériences

de vie qui déterminent la durée (Varro, 1995). Néanmoins, dans l'acception que je garde du terme « immigré » dans cette recherche, réside la décision de migrer ou au moins le fait de consentir à la migration : les migrants prennent une décision libre d'être en mouvement, de quitter leur pays et d'effectuer des mouvements, en traversant ou conquérant des territoires autres que ceux de leurs origines puis de s'installer dans l'un de ces derniers.

Ainsi, parce que mes terrains ont eu lieu dans les territoires d'installation post-migration de la cible d'enquêtés (et non leur territoire d'origine), parce qu'ils projettent leur futur sur ce même territoire, parce que certains se sont définis ainsi, j'utiliserai le terme d'« immigré », plutôt que « émigré », lorsque je désignerai les enquêtés qui ont quitté leur pays d'origine pour s'installer dans un autre pays.

II.C.2. S'alimenter dans son nouveau pays de résidence

La migration met en contact des groupes sociaux aux modèles culturels différents (Dedeire & Tozanli, 2008). Dès la rencontre des individus, une phase d'intégration des pratiques locales (Bronnikova & Emanovskaya, 2010) et de (re)composition des pratiques peut avoir lieu (Suremain & Katz, 2008).

Le contact à la culture du pays récepteur[6] provoque des dynamiques dans les perceptions et pratiques culturelles du migrant (Dedeire & Tozanli, 2008). La question identitaire se pose donc inévitablement (Bronnikova & Emanovskaya, 2010). Par la rencontre avec d'autres groupes sociaux, il va vivre l'expérience de l'altérité et, via le processus identitaire, affirmer certaines origines au détriment d'autres ou assembler des origines composites pour se créer une identité de façon à mieux vivre le changement de situation. Il va soit valoriser les traits culturels associés au territoire d'où il est parti, soit des traits liés à d'autres lieux : il fait de ces traits ses origines (Ramos, 2006). Il peut aussi valoriser et s'approprier dans le futur les traits du pays récepteur, qui pourront aussi devenir ses origines. Cette « invention des origines », soit ce processus de construction identitaire du migrant, s'exerce sous différentes formes et intensités selon le vécu migratoire de l'individu (Ramos, 2006). Elles apparaissent notamment dans le champ alimentaire (James, 1994). La relation du migrant (ou immigré) à l'alimentation ou à tout autre objet culturel a souvent été perçue, notamment dans les sciences sociales des années 80, dans

[6] « Pays récepteur » désigne de le pays dans lequel les individus s'installent après la migration (parfois nommé « pays d'accueil »).

une dualité entre le pays d'origine et le pays récepteur, plaçant les individus soit dans une continuité soit dans une discontinuité alimentaire, alors qu'en réalité ils sont des acteurs à la fois attachés aux pratiques alimentaires mais aussi ouverts au changement (Crenn et al., 2010). Les situations de déplacement et de contacts entre sociétés initient en effet un processus de déconstruction puis de ré-imagination et reconstruction alimentaire sur les nouveaux territoires de résidence, en convoquant des ressources économiques, matérielles ou des symboliques alimentaires (Crenn et al., 2010; Juteau, 1999). Chacune des dimensions du système alimentaire d'origine du migrant sur le territoire récepteur peut alors être questionnée et reconfigurée : la vision que les migrants ont de leur cuisine nationale de par la confrontation aux représentations de la société d'accueil à leur égard (Bronnikova & Emanovskaya, 2010), les formes et types de lieux d'approvisionnement (Bronnikova & Emanovskaya, 2010), les modes de préparation et cuisson, la répartition des tâches, le rythme et la durée des repas, les règles d'hospitalité, etc. (Regnier et al., 2015). Les transformations des pratiques alimentaires ne sont pas homogènes et semblables : certaines se voient abandonnées, d'autres amplifiées ou d'autres recomposées et resignifiées (Regnier et al., 2015). La ré-imagination de l'alimentation varie en effet d'un individu à l'autre selon le vécu de sa migration (Crenn et al., 2010). L'étude des pratiques alimentaires des immigrés se positionne ainsi au carrefour des modèles alimentaires du territoire d'origine du migrant et du territoire où ils s'installent, sans omettre les pratiques alimentaires globalisées externes à ces territoires et qui y transitent sur ces derniers. Un parcours de la littérature en anthropologie sur le croisement entre migration et alimentation permet de se rendre compte des principales dynamiques alimentaires dans ce contexte.

II.C.2.a. Se détacher du pays d'origine : métissage et suppression de certaines pratiques du pays d'origine

Un « détachement » (Ramos, 2006) ou « déracinement » (Dos Santos Silva, 2013) peut avoir lieu lorsque l'individu immigré est dans la société d'accueil. Il s'agit d'une stratégie développée par les individus qui ne projettent pas de migrer dans un autre territoire que celui où ils ont déjà immigré. Dans ce cadre, le lieu de vie actuel est envisagé comme celui où l'individu vivra les étapes constitutives de sa vie ou le lieu où il la finira probablement (Ramos, 2006). Cet ancrage au nouveau territoire passe par la réduction de la distance culturelle avec les habitants de ce nouveau territoire de résidence. Ils vont ainsi chercher à s'adapter (Dos Santos Silva, 2013). Il s'agit là de l'ancrage territorial. Il peut prendre des formes variables suivant la représentation du territoire par les immigrés dans la société d'accueil (Dedeire & Tozanli, 2008).

Une première forme de cet ancrage est de chercher à maintenir un contact avec la culture d'origine tout en essayant de connaitre et d'appartenir au pays récepteur, ce que M. Dos Santos Silva (2013) définit par la « spontanéité » (Dos Santos Silva, 2013). Cette « spontanéité » ne serait-elle pas ce que beaucoup d'auteurs qualifient de « mélange » ou métissage ? Si les ethnologues du XIXe siècle ont préféré considérer les modèles culturels comme des survivances du passé, héritées du postulat évolutionniste (Detienne, 2009), écartant la possible alliance entre deux groupes sociaux différents (de surcroît Occidentaux - autochtones) et considérant le métissage comme un phénomène qui altérait la « pureté originelle et qui gênait le travail du chercheur en brouillant les pistes » (Cuche, 2013), l'étude anthropologique contemporaine dans le contexte de la globalisation ne peut ignorer la question du métissage. Avec le mouvement, le contexte humain et social est mis en valeur (A. Appadurai, 1996). Il est désormais démontré que ce sont les individus qui se déplacent, et non la culture en soi, et que ces derniers sont amenés à s'adapter et faire émaner des nouvelles élaborations culturelles (Cuche, 2010). Ainsi, les individus, en déplaçant des aliments et des pratiques associées, soit des artefacts culturels, ne déplacent pas des entités immuables mais des entités perméables et reconfigurables dans la rencontre avec d'autres éléments culturels (Cook & Crang, 1996). Toute migration suppose donc un métissage (Laplantine & Nouss, 2009), c'est-à-dire une rencontre de deux modèles culturels différents ou identités culturelles différentes qui découle sur une médiation. En cela, il n'y a pas une identité métisse mais autant de métissages possibles que de rencontres entre deux individus aux identités culturelles différentes. Certaines pratiques alimentaires du pays d'origine sont ainsi transformées au contact des autres cultures alimentaires dans le pays récepteur (Barou, 2010). O. Bronnikova et M. Emanovskaya (2010) ont par exemple montré que l'alimentation des migrants russes ou turques en France révèlent l'existence d'un métissage culinaire, de même que H. Soyturk (2010) au sujet des migrants turcs en France dans la région de l'Alsace. Les adaptations des pratiques alimentaires du pays d'origine de l'individu à celles du pays de résidence se traduisent par différents processus. Fischler (2001) identifie les transformations de la structure dans le contexte de la globalisation, qui peuvent être appliquée plus spécifiquement à la migration, notamment le moment de la prise alimentaire. Cette dernière peut être concentrée (Fischler, 2001), déstructurée (Fumey, 2007; Poulain et al., 1997) ou déritualisée (Herpin, 1988) par rapport à la forme qu'elle avait avant la migration. Toutefois, les transformations peuvent aussi concerner les éléments alimentaires (ingrédients, plats, lieux d'approvisionnement, etc.).

Un autre type d'ancrage observé par les immigrés avec la société d'accueil est celui de manifester le détachement aux modèles culturels du territoire d'origine. Si cette dynamique peut recouvrir une stratégie développée par les immigrés sur le territoire d'accueil lorsqu'ils s'y sentent bien et qu'ils ont un motif pour y rester, elle peut aussi signifier une peur de la stigmatisation. En effet, il est important de préciser que la pluralité des cultures s'exprime en termes de classification : chaque individu classe l'un ou l'autre groupe positivement ou négativement (Cuche, 2013). Une hiérarchisation a donc lieu (Cuche, 2013) provoquant des rapports de force et de luttes pour la domination (Varro, 1995). Au travers de cette hiérarchisation, le processus identitaire est fortement mobilisé car, induisant la différenciation et donc la position dans l'espace social par rapport à « l'autre », il structure les priorités des échanges entre les groupes sociaux. Une hiérarchisation sociale des caractéristiques culturelles des individus peut alors s'opérer (Varro, 1995), surtout dans les sociétés qui se considèrent rationnelles et dualistes et où s'exerce fortement la séparation et la classification des traits culturels (Laplantine & Nouss, 2009). Dans ce cas, la médiation - et donc le métissage – entre le migrant et la société d'accueil est difficile. En effet, « le métissage est loin d'être toujours et partout valorisé » (Laplantine & Nouss, 2009). La pluralité se voit alors défiée et les conduites dominantes exclusives sont développées (Laplantine & Nouss, 2009), de même que les pratiques négatives envers l'étranger. L'individu identifié à un groupe minorisé peut ainsi souffrir des représentations péjoratives ou négatives à son égard (Varro, 1995) ou avoir l'impression que ses pratiques sont insignifiantes (Certeau et al., 2010). Il connait ainsi des préjugés négatifs à son égard, c'est-à-dire une croyance péjorative précipitée sur une catégorie de personne (Taguieff, 1987). Pour cette raison, comme pour d'autres plus liées à une volonté d'intégrer la société d'accueil (amour pour le pays, passion pour la culture locale, etc), les migrants ou immigrés, lors de leur passage ou installation dans un autre pays, peuvent délaisser certaines pratiques alimentaires qu'ils associaient à leur pays d'origine et qu'ils opéraient dans celui-ci (Calvo, 1982). Des aliments ou des ustensiles peuvent ainsi être supprimés pour être substitués par des éléments plus couramment mobilisés dans le nouveau territoire de résidence (Calvo, 1982). C. Crenn (2006) reconnait l'occurrence de détachement des pratiques alimentaires de la culture d'origine par l'immigré mais nuance toutefois ces propos : ce détachement ne signifie pas pour autant qu'ils se détournent des pratiques alimentaires de leur groupe d'origine.

II.C.2.b. Chercher le pays d'origine par l'alimentation : convocation, affirmation et ethnicisation de certaines pratiques alimentaires

Une autre dynamique alimentaire, relatée par certains anthropologues qui s'intéressent à l'alimentation en contexte migratoire, est antagoniste à la dynamique précédente. Il s'agit de retrouver les pratiques du pays d'origine. La séparation ou le départ d'un territoire peuvent donner naissance à la nécessité pour l'individu de se dire originaire de ce territoire (Ramos, 2006). Ce territoire significatif fréquenté par l'individu avant sa migration, et tous les autres lieux qui ont donné de l'importance à l'individu dans son passé, peuvent ici être recherchés car ils ont un caractère affectif fort pour l'individu. Ces lieux sont les « origines inventées » de l'individu car il les a choisis lors de son processus identitaire (Ramos, 2006). Ils représentent l'individu et ses expériences (Dedeire & Tozanli, 2008). Là encore, la distance physique avec ces lieux, de fait, n'est pas comblée lorsque l'individu a pour pays d'origine un pays qu'il a quitté. Toutefois, par la recherche de traits lui rappelant ce pays – les repères - l'individu va réduire la distance symbolique avec ce territoire d'origine. Cette recherche de contact avec la culture d'origine ne signifie pas pour autant une fermeture à la culture d'accueil et n'empêche pas de connaître et d'appartenir à son nouveau pays (Dos Santos Silva, 2013). En se représentant un espace comme symboliquement ou culturellement proche de son territoire d'origine, l'immigré réduit la distance qui le sépare de son territoire d'origine, même s'il en est physiquement distant. Il se raccroche « à quelque chose », il va réaliser une « mise en racines » sur le territoire d'accueil (Dos Santos Silva, 2013). Là encore la convocation des repères peut prendre des formes, intensités et fréquences variables selon chaque individu. Quoiqu'il en soit, des éléments de l'alimentation du pays d'origine peuvent apparaître comme des repères qui aident à mieux vivre sur le pays récepteur. En tant que culture, l'alimentation constitue un lieu d'habitation (Gibson, 2007) et le souvenir gustatif confirme l'existence d'un « chez soi » (Ramos, 2006). L'alimentation pourrait porter la métaphore d'une caravane, une sorte d'habitat mobile en somme. Les relations individu – produit ou individu – pratique sont détachables du territoire d'origine et permettent à l'individu de tisser un territoire social mobile (Dedeire & Tozanli, 2008) pour supporter l'éloignement (Dedeire & Tozanli, 2008; Ramos, 2006).

Une affirmation des pratiques du pays d'origine peut ainsi avoir lieu sur le territoire récepteur (Dedeire & Tozanli, 2008). Certains auteurs observent que le rapprochement physique des populations culturellement différentes, notamment de pays différents, n'exclut pas un éloignement social (Varro, 1995). Un refus de connaître et de s'intégrer à la société du nouveau

pays de résidence peut se produire lorsque la migration est forcée, non choisie, mal vécue ou que les codes culturels du nouveau pays ne sont pas lisibles ou accessibles à l'individu (Dos Santos Silva, 2013; Ramos, 2006). La crainte de l'inconnu peut susciter un renfermement sur soi-même et peut se traduire par la crainte des aliments ou pratiques alimentaires de l'autre (Dedeire & Tozanli, 2008), ce que C. Fischler nomme « néophobie » (2001). La crainte de l'inconnu, le mauvais vécu dans la migration ou l'affirmation de l'identité rattachée au territoire d'origine peuvent ainsi conduire à un « non-déracinement » (Dos Santos Silva, 2013), soit à ce que l'individu cherche au maximum à rester ancré au modèle culturel de la société d'origine. Cet ancrage à distance peut s'opérer via la reproduction des pratiques alimentaires que l'individu associe à son pays d'origine. Si manger les produits attachés au territoire d'origine ou manger comme dans ce dernier ne suffit pas à assurer une continuité culturelle avec le pays, cela contribue à manifester la volonté de conserver un lien avec ceux qui sont restés au pays. D. Cuche (2010) parle ainsi d'un processus identificatoire par la manifestation d'une fidélité au territoire, le « là-bas », ou à ceux restés « là-bas ». Nous avons vu précédemment que l'alimentation est un champ de représentation nationale (Douglas, 1979). Suivant ce raisonnement, chaque individu peut marquer son appartenance à un groupe social quelconque par l'affirmation des spécificités alimentaires de son pays d'origine (Fischler, 2001). La consommation de plats ou produits que les représentations attachent à un territoire sur ce même territoire (*in situ*) et par les individus qui eux aussi s'associent à ces territoires alimente fortement le processus identitaire. Il s'exerce ainsi des liens entre plats / produits et territoire, entre territoires et personnes et donc entre personnes et plats / produits. Tous ces éléments réunis constituent le terroir (Bérard, 2011; Dedeire & Tozanli, 2008). Ce dernier est donc mobilisé lorsque l'individu de la société A, ayant migré sur le territoire B, consomme des produits associés au territoire A ou avec les personnes qu'il identifie au territoire A.

Les immigrés peuvent aussi affirmer la culture alimentaire de leur pays d'origine en exerçant des pratiques que les autres populations qui résident sur le pays récepteur (population native et autres populations immigrées) se représentent comme typiques de ce pays d'origine. Il arrive ainsi que les immigrés connaissent la stéréotypisation de certains de leurs traits culturels. Plus précisément, certains individus classent les immigrés à travers des représentations figées, issues du grossissement et de la généralisation de caractéristiques culturelles du groupe d'origine de ces immigrés. Les stéréotypes naissent de la confrontation de deux groupes (Flecheux, 2000). Les individus migrants sont souvent confrontés aux stéréotypes qui leur sont associés dans leur processus d'intégration (Dos Santos Silva, 2012). La manière dont ils vont chercher à s'intégrer

avec cette image au sein du pays récepteur va varier d'un individu à l'autre (Dos Santos Silva, 2012). Par exemple, en Europe, les Brésiliens se voient stéréotypés quant à leurs pratiques festives (issues de leur tradition du Carnaval), sportives (issues de la renommée de certains joueurs de football professionnels brésiliens) (Dos Santos Silva, 2013; Laplantine, 2001), et de sexualisation des corps, surtout pour les femmes (Dos Santos Silva, 2013; Piscitelli, 2008). L'alimentation renvoie aussi à une représentation de l'étranger défini par ses habitudes alimentaires (Regnier et al., 2015), autant qu'elle peut identifier le pays d'un individu (M. Douglas, 1979). Ces représentations peuvent être mobilisées et accentuées par les immigrés eux-mêmes dans le pays récepteur. On parle alors d'ethnicisation de l'alimentation (Garnier, 2010). Plusieurs sources traitent ainsi des reconstitutions de plats ethniques (e.g. Calvo, 1982) ou des restaurants de cuisine nationale ou ethnique qui mettent en scène les cuisines du pays d'origine, jouant parfois sur les authenticités vraies et fausses et les articulant avec les goûts de la société d'accueil (e.g. Garnier, 2010; e.g. Hassoun, 2014). Le restaurant ethnique suggère ainsi la mobilité imaginative par le fait de manger en son sein (Gibson, 2007). Ces dynamiques révèlent ainsi que les immigrés ne sont pas des acteurs passifs qui luttent pour leur adaptation alimentaire mais aussi des passeurs de goûts dans les sociétés d'émigration (Crenn et al., 2010). Quelques études, plus rares, ont aussi démontré que le secteur alimentaire peut constituer un espace de survie, via l'acquisition de ressources économiques, pour les immigrés dans leur nouveau pays de résidence (Jacques Barou, 2010b; Crenn, 2003).

Il est important de préciser que toutes les dynamiques observées ci-avant (transformations ou métissages de celles-ci, suppression des pratiques, affirmation ou ethnicisation) ne sont pas exclusives entre elles. Elles peuvent être combinées, un même individu métissant certaines pratiques, en délaissant d'autres ou insistant sur certaines, comme elles peuvent être alternées, cet individu affirmant à un certain moment des pratiques qu'il délaissera ensuite. En effet, les origines et leurs manifestations sont modulables dans le temps et dans l'espace. Elles peuvent recouvrir des lieux que l'individu retient pour s'identifier parce qu'il les juge représentatifs de son existence et/ou de son évolution dans la société et/ou de ses ancêtres (Ramos, 2006). Les origines choisies pour s'identifier sont multiples (pas de provenance unique) (Urry, 2005) et leur détermination peut varier tout au long de la vie de l'individu selon ses expériences de vie (nouvel carrière, déménagement, décès de personnes chères, naissance, rencontres, etc…). Elles peuvent ainsi être soulignées à une période donnée mais être écartées à une autre.

II.D. L'alimentation des immigrés « invisibles » : un intérêt pour la recherche

Les recherches sur ces processus d'évolution des pratiques alimentaires en contexte migratoire ne sont pas rares en sciences sociales, comme nous avons pu l'apercevoir dans l'exposé ci-avant. Les dynamiques alimentaires en contexte migratoire ont souvent été observées au sujet de population spécifiques, telles que les populations stigmatisées ou associées à des contextes de crispations collectives (Hammouche, 2009) comme les demandeurs d'asiles (e.g. Reinisch, 2015), les travailleurs non déclarés (Jacques Barou, 2002), les ouvriers ou employés non qualifiés (e.g. Toronjo, 2010), les étudiants (e.g. Giraud, 2010) ou encore les femmes (e.g. Puech, 2006). Nombreuses sont aussi les études qui ciblent les populations immigrées numériquement les plus importantes sur un territoire (Diminescu, 2003). En France, ces populations sont celles issues des pays nord-africains et limitrophes européens (principalement Espagne, Italie, Portugal) (Insee, 2020; Lillo, 2014; Théry, 2009). L'intérêt porté par l'anthropologie aux populations immigrées semble être proportionnel à leur importance numérique. En effet, si on observe les études sur les populations immigrées en France, ce sont les populations venues d'Afrique qui semblent susciter le plus d'études (Barou & Verhoeven, 1997; Lioré, 2010), notamment celles issues du Maghreb (Crenn, 2006; Mescoli, 2015; Poinsot & Hal, 2010; Rovillé-Sausse et al., 2002). A l'opposé, certaines populations ont fait l'objet de moins d'études, attestant d'une invisibilité et d'une possible marginalisation (Diminescu, 2003; Mozere, 2004). Certains auteurs ont ainsi alerté l'opinion sur l'invisibilité des populations sud-américaines en Europe (Gonzalez, 2007; Mozere, 2004; Quiñones & Supervielle, 2016). Les immigrés sud-américains représentent moins de 6% de la totalité des immigrés en France (Insee, 2020)[7] et les études sur ces populations sont rares dans le champ des sciences humaines et sociales.

En parcourant la littérature, en anthropologie de la globalisation, sur les flux internationaux des individus, je me suis aperçue que les flux migratoires des pays du Sud (Amérique latine, Asie, Afrique) vers les pays du Nord[8](États-Unis et Europe principalement) ont fait l'objet de beaucoup d'études, ou plus récemment celles sur les flux Nord-Nord (Lillo, 2014; Terrier,

[7] La part d'immigrés issus des pays des Amériques et de l'Océanie est de 6% (Insee, 2020).
[8] L'utilisation de ces catégories fait référence à la ligne imaginaire développée par Independent Commission on International Development Issues & Brandt (1983) qui sépare symboliquement sur la mappemonde les pays selon leurs inégalités de développement, les pays au Nord de cette ligne suivant une tendance à être économiquement plus développés que ceux du Sud.

2009) ou Sud-Sud (e.g. Cavalcanti et al., 2019). Les flux Nord-Sud, quant à eux, ont été surtout étudiés par les sciences sociales lorsqu'ils s'inscrivent dans le contexte touristique (Evrard, 2006; Régi, 2014). En revanche, les flux migratoires du Nord vers le Sud sont, eux, peu explorés. Observer les flux de l'Europe vers les pays du Sud peut paraître une « gageure », « une provocation », dans le contexte de crise migratoire des Syriens et de fermeture des frontières européennes aux populations extra-européennes (Bredeloup, 2016). Cela peut aussi prendre la forme d'« un pari fou », compte tenu de la difficulté à comptabiliser les émigrés européens dans les pays du Sud. Les mouvements migratoires du Nord vers les Sud relèvent le plus souvent des initiatives individuelles, discrètes, très mobiles et peu visibles dans l'espace public (Bredeloup, 2016), alors que les regards des institutions, de l'aide internationale, des médias sont plus tournés vers les populations stigmatisées et celles pour lesquelles la migration est rendue plus difficile (Galitzine-Loumpet, 2018). Aussi très rares sont les études qui portent sur les migrations des Européens dans les pays sud-américains et d'autant plus sur le sujet de l'alimentation. Pourtant les pays européens connaissent des départs migratoires qui sont significatifs, surtout dans le contexte de crise économique rencontrée par plusieurs de ces pays et parallèlement aux temps de croissance économique affichés par les pays du Sud (Bredeloup, 2016). Les émigrés des pays du Nord vers ceux du Sud présentent aussi une hétérogénéité de profils (Bredeloup, 2016). Or l'anthropologie n'a-t-elle pas justement comme but premier « d'analyser et d'interpréter les différences » ? (Lévi-Strauss, 2010).

Dans ce contexte de rareté des études sur les immigrés sud-américains en Europe et sur les migrations européennes en Amérique du Sud, deux populations ont mobilisé mon attention, en tant que doctorante en anthropologie : les émigrés brésiliens et les émigrés français. Pourquoi ces deux populations et leurs deux pays d'accueil respectifs – la France pour les Brésiliens et le Brésil pour les Français – ont elles un intérêt particulier dans l'étude des migrations ? L'histoire des relations franco-brésiliennes est constituée de migrations croisées, s'intensifiant ou diminuant au fil des conjonctures politiques dans chacun des deux pays (Hammouche, 2009). Les flux migratoires entre les deux pays ont augmenté au fil des décennies de l'après Seconde guerre mondiale. En France, les phases de migration sud-américaine ont été importantes en Europe sous motif politique majoritairement (Freitas & Godin, 2013; Morales La Mura, 2014). La France apparaît comme un pays de refuge pour les plus grands groupes d'opposants au régime militaire sous la dernière dictature brésilienne[9] (Chirio, 2005). Au Brésil, c'est davantage dans les deux dernières décennies que le pays devient un territoire d'immigration

[9] De 1964 à 1985.

(Cavalcanti et al., 2019; Uebel & Rückert, 2017). Si les migrations du Brésil vers la France ne sont pas autant sous les projecteurs que lors de l'époque de la dictature brésilienne et si elles n'atteignent pas les chiffres des populations d'immigrations majoritaires actuelles, elles ne sont pas pour autant inexistantes. L'immigration brésilienne en Europe a suivi la dynamique des demandes d'asile en provenance des pays d'Amérique du Sud vers l'Europe du dernier quart du XXe siècle (Rosenfeld et al., 2009). Les périodes d'intensification de l'émigration brésilienne apparaissent dans les années 1980 et 2010, deux périodes durant lesquelles instabilités politique et économique sont combinées (Alves Amorim, 2009; OIM, 2009; Théry, 2017). Parallèlement, les accords bilatéraux entre les deux pays ont été nombreux (Bustani, 2010). Ce qu'il faut retenir de ces faits est que depuis deux décennies, les flux entre les deux pays respectifs – France et Brésil – ne cessent d'augmenter (Schwartzman & Schwartzman, 2015; Théry, 2009). A titre indicatif, en France, les immigrés brésiliens étaient 14 000 en 1999 (Chamozzi, 2009) alors qu'ils étaient 50 000 individus en 2016. Il est aussi important de souligner que, parmi les pays d'Amérique latine, c'est au Brésil (après l'Argentine) que l'on trouve la plus grande population d'émigrés français (Ambassade de France au Brésil, 2013).

Dans chacun de ces deux pays, la population d'immigrés de l'autre pays respectif est minoritaire (Brésiliens en France et Français au Brésil). La population d'immigrés brésiliens en France, en 2016[10], était de 49 217 sur un total de 6 227 469 personnes immigrées, soit 0,7 % de la population immigrée totale (Insee, 2020). Quant à la population française au Brésil, elle représente moins de 2% de la totalité des immigrés (Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères, 2020b; Uebel & Rückert, 2017), très minoritaire comparée aux populations venant d'Haïti (39% du total des immigrés en 2018) ou du Venezuela par exemple (14,7% du total des immigrés) (Cavalcanti et al., 2019). Ces deux populations d'immigrés (français et brésiliens) dans les pays respectifs n'ont été que très peu investies par l'anthropologie de la migration. Si quelques travaux se sont penchés sur la présence des Français au Brésil, comme ceux de J.Dumont (2009), T.Loloum (2018) ou A.Piscitelli (2004), ils portent soit sur les mobilités pionnières de cette population durant les deux siècles derniers, soit sur leurs mobilités touristiques ou d'investissement immobilier. Les travaux sur les Brésiliens en France, quant à eux, portent davantage sur des catégories d'activité investies par ces populations en France – comme par exemple le milieu du football professionnel (Piraudeau, 2009) ou le milieu universitaire (Vieira, 2008) – ou sur la diffusion des imaginaires artistiques venus du Brésil

[10] Il s'agit là des données quantitatives de l'INSEE les plus récentes. Celles de 2017 et 2018 n'ont pas encore été analysées par l'INSEE.

(e.g. Fléchet, 2013; Laplantine, 2001; Rivas, 2017). Rares sont en revanche les travaux qui s'intéressent à l'alimentation de ces populations[11].

L'analyse de l'articulation entre les transformations des modèles alimentaires et des recompositions sociales apparaît comme un objectif de l'anthropologie de l'alimentation actuelle (Suremain & Katz, 2008). L'étude de l'alimentation au prisme de l'anthropologie a longtemps été laissée de côté au Brésil (Maciel, 2004), ouvrant une brèche académique à explorer. La France est renommée à l'international pour ses traditions gastronomiques et ses pratiques culinaires qui, tout en ayant diminué dans le temps, ont gardé une place importante dans la vie quotidienne (De Saint Pol & Ricroch, 2012). Toutefois, l'implantation du fast-food à la fin des années 1990 et l'ouverture du répertoire de recettes à de nombreux produits et plats considérés comme « exotiques » (Regnier et al., 2015) montrent que la France n'échappe pas aux influences extérieures et connaît des dynamiques notables. Quant au Brésil, l'agro-business s'est fortement développé au cours de ces trente dernières années, notamment à travers l'agriculture et l'élevage intensifs pour la production d'ingrédients à destination de l'agro-industrie (Belik, 1999). Parallèlement, la consommation de produits alimentaires industriels a fortement augmenté (Mendonça & Dos Anjos, 2004), attestant d'évolutions dans les pratiques alimentaires des populations brésiliennes.

II.E. Les terrains multiples : les ethnographies comparées en contexte globalisé

« Il n'y a rien que l'esprit fasse si souvent que des comparaisons » expose Marcel Detienne dans son essai « Comparer l'incomparable » (Detienne, 2009, p. 9). Certes, si je pense aux comparaisons que j'ai faites en ce jour d'écriture de Mai, je dois reconnaître qu'elles sont nombreuses : « le ciel de Lyon est plus ensoleillé que celui de ma contrée de naissance » ; « les röstis que j'ai cuisinés ce midi sont bien meilleurs que ceux du mois dernier » ; « Pépa (mon cochon d'Inde) est plus grosse que Olive (mon autre cochon d'Inde) » ; « mon appartement actuel est plus sombre que le précédent ». Bref, voilà en effet un jour où, comme beaucoup d'autres, je n'ai pas arrêté de comparer des éléments les uns aux autres. Pourtant, comparer deux groupes sociaux, est-ce là bien légitime ? Le risque de tomber dans des écueils ethnocentristes, en valorisant ou dévalorisant un groupe par rapport à l'autre, et de classer les

[11] Notons qu'il existe bien une recherche menée par V.K. Asunção (2011) sur l'alimentation des émigrés brésiliens mais celle-ci s'intéresse aux résidants de la ville de Boston aux États-Unis.

cultures existe dans un processus de comparaison. Il est d'autant plus marqué lorsque les deux groupes comparés ont un héritage de rapports coloniaux : l'Europe d'un côté, ce continent qui a tant colonisé et l'Amérique latine de l'autre, continent qui a tant été colonisé, portant aujourd'hui beaucoup de stigmates de cette période). D'ailleurs, si l'on s'intéresse à la naissance de l'ethnologie avec les premiers ethnologues, l'on s'aperçoit que c'est l'échelle évolutionniste, soit la comparaison de valeurs entre les sociétés de la plus primitive à la plus moderne, qui a servi de précepte à la discipline (Detienne, 2009). D'autre part, l'imaginaire collectif de la comparaison est souvent « une appréciation, une estimation, un jugement d'allure, très vite un premier jugement de valeur » (Detienne, 2009, p. 9). Au-delà de la limite de jugement de valeur qui est souvent associée au procédé de comparaison, une autre limite existe d'un point de vue de la méthodologique en sociologie. Pour la discipline, il est difficilement envisageable de comparer des groupes d'individus qui ne partagent pas la même classe d'âge, le même genre, la même classe économique, par exemple. Une rencontre avec un sociologue à Tours, dont je souhaite partager l'extrait de notre échange, me permis d'en prendre la mesure :

> Le sociologue : « *Mais attendez, vous étudiez deux groupes mais…ils sont dans la même classe d'âge ?* »
>
> Moi : « *Non, non, cela va de 18 à 70 ans environ.* »
>
> Le sociologue : « *Mais ils sont bien dans la même classe sociale par contre ?* »
>
> Moi : « *Pas vraiment. Le groupe des immigrés brésiliens est assez varié, avec une tendance à la précarité assez marquée. Celui des français est plus dans la classe moyenne, haute je dirais* ».
>
> Le sociologue : « *Mais là, ça va pas aller votre affaire. Il faut qu'il y ait des paramètres sociaux communs pour étudier vos populations.* »
>
> Moi : « *Oui. Mes critères de sélection des enquêtés en commun sont justement le fait qu'ils soient immigrés, chaque groupe résidant dans le pays de l'autre groupe, et que les individus partagent la même nationalité au sein de chacun des deux groupes.* »

Le regard du sociologue, habitué aux questions de classes, en dit long sur les doutes que peuvent inspirer le comparatisme de populations nationales dans les sciences sociales.

Ces limites existantes, pourquoi malgré tout le comparatisme prend sens dans la démarche anthropologique ? Tout d'abord, parce que se détacher des typologies et choisir des catégories qui justement subissent l'épreuve de la dissonance, de la comparaison au plus loin, voilà « qui ravive au mieux l'œil comparatiste » dit Marcel Detienne (2009, p. 173). L'auteur explique que ce qui est pertinent dans la comparaison, « c'est de se promener librement, déambuler les mains dans les poches, aller çà et là » (2009, p. 173). « Déambuler », « ça et là », voilà qui fait magnifiquement penser à ce « laisser faire le terrain » que préconise C. Levi-Strauss (Héritier & Kirsch, 2008). C'est en partie en cela que l'anthropologie n'est pas sociologie. La comparaison dans l'anthropologie autorise, et encourage, le dépassement de l'échelle nationale et se doit même de feindre l'obstacle du fait national (Detienne, 2009, p. 62). Comparer, ce n'est pas voir ce qui est « plus » ou ce qui est « moins », contrairement à ce que je craignais initialement, mais c'est voir ce qui se rapproche ou ce qui s'éloigne. Comparer, c'est surtout voir ce qui dans la similarité diffère et ce qui dans la différence est en fait un invariant, soit la perception d'un rapport existant dans les structures de plusieurs groupes sociaux différents mais pouvant être traité de différentes manières selon les sociétés (Héritier, 1996). Comparer, c'est « observer ici et là des manières de faire du territoire, de faire son trou ou de se dire autochtone avec le poids et la force terrienne de celui qui affirme qu'il est né de la terre même où il est » (Detienne, 2009, p. 119). G.E. Marcus (1995) disait de la méthode ethnographique qu'elle permettait de rendre compte des phénomènes de circulation des sociétés.

Cette circulation des sociétés, et plus largement des entités et objets qui s'y rapportent, voilà qui prend d'autant plus sens dans l'approche comparative en contexte globalisé. Le regard de l'anthropologue, d'autant plus dans le contexte globalisé, est justement de s'intéresser au « ça » et « là » entre des échelles spatiales et temporelles hétérogènes dans l'éloignement entre local et global (Abélès, 2008). Ainsi, les terrains multisitués, consistant souvent à suivre un objet d'étude (populations, objets, pratiques) dans les lieux parcourus par ce dernier, sont devenues plus nombreux (Grosjean & Vidal, 2016). L'étude des migrations a ainsi été approchée par les méthodologies de terrains multisitués. En effet, par la mise en contact des populations situées initialement dans des espaces nationaux distincts (Bidet, 2018), l'intérêt pour l'anthropologue de se rendre dans ces lieux distincts s'est avéré nécessaire. Observer comment un individu parvient à « faire son trou », à « penser à aménager la portion d'espace vital dont il a besoin ou croit avoir besoin pour exister » est un moyen privilégié pour la démarche comparative (Detienne, 2009, p. 118). Observer les immigrés, c'est observer les différences entre le mode de vie inhérent à la société d'origine et celui de la société d'accueil (Dos Santos Silva, 2012).

En effet, les immigrés maintiennent de multiples relations entre leur pays d'origine et leur nouveau pays de résidence (Glick-Schiller et al., 1995). C'est en effet dans le changement de forme, couleur, consistance ou évidence que l'on perçoit le mieux les façons de penser (Detienne, 2009, p. 158).

Plusieurs anthropologues se sont intéressés à suivre les populations immigrées dans le parcours migratoire entre plusieurs régions ou États, comme I. Lacrampe-Camus (2018) qui, après un premier terrain en Espagne auprès des immigrés équatoriens, a réalisé un autre terrain en Angleterre où certains d'entre eux choisissent de s'installer pour s'émanciper ou avoir de meilleures conditions économiques et professionnelles. A. Perraudin (2016), quant à elle, soulève l'intérêt d'étudier les migrations de retour, suivant ainsi les immigrés dans leur pays de résidence et dans leur pays d'origine où ils effectuent leur réinstallation. Les terrains multisitués sont pertinents dans la discipline de l'anthropologie car ils permettent de comparer des études conduites soit au même endroit à des moments différents, soit à des endroits différents dans un laps de temps restreint. Toutefois plus rares sont les comparaisons d'ethnographie réalisées par un même chercheur qui abordent un même sujet, sur des populations différentes.

III. Problématique et méthodes

III.A. Question de recherche et problématique

La revue de la littérature a permis de montrer que chaque groupe social a sa culture, qui recouvre des pratiques et des représentations communes et que les individus, lorsqu'ils migrent, rencontrent les cultures alimentaires d'autres groupes. Au contact de l'altérité, la définition de l'identité devient possible et ainsi les contours des cultures alimentaires de chaque groupe apparaissent davantage. Par ailleurs, la rencontre prolongée entre individus de groupes sociaux différents, via la migration, suscitent des dynamiques sur leur alimentation entre des adaptations à l'alimentation du nouveau pays de résidence et des affirmations des pratiques alimentaires du pays d'origine. Si ces questions ont déjà fait l'objet de quelques études sur les populations immigrées, elles se sont peu intéressées aux populations d'immigration minoritaires d'une part, et encore moins à celles qui suivent les flux des pays du Nord vers les Sud, alors que ces dernières impliquent tout autant des processus de confrontation culturelle mais avec moins de précarité. D'autre part, on constate un accroissement des flux migratoires entre la France et le

Brésil depuis plusieurs années. En outre, les études sur l'alimentation en contexte migratoire se sont le plus souvent intéressées à une population dans un pays ou à une même population dans plusieurs pays mais il existe peu de travaux comparant les cultures alimentaires en une même étude.

En prenant pour terrain la France et le Brésil et pour populations les immigrés brésiliens en France et les immigrés français au Brésil, la thèse vise à étudier les cultures alimentaires en contexte migratoire, tout en portant l'intérêt sur les populations immigrées minoritaires dans les deux pays et à la fois, au moins en partie, sur les individus qui ne sont *a priori* pas en situation de précarité (les immigrés français au Brésil). La présente thèse s'attachera ainsi à répondre à la problématique suivante : de quelle manière l'immigration influence-t-elle l'alimentation des individus sur le territoire de résidence ? Que révèlent les représentations des immigrés sur l'alimentation de leur pays d'origine et de leur pays d'accueil, ainsi que leurs pratiques alimentaires sur leur territoire de résidence, sur les cultures alimentaires tant de leur pays d'origine que de leur nouveau pays de résidence ? En approchant ces ensembles plus restreints, via la méthode ethnographique, il sera possible d'accéder aux pratiques et représentations de ces populations marginales et peu étudiées par les sciences sociales, permettant ainsi de mieux rendre compte des dynamiques alimentaires dans chaque localité, d'une part, mais aussi de dessiner les contours des cultures alimentaires de ces groupes. Il sera possible d'aborder d'autres rapports au processus d'immigration et d'apporter des réponses au champ émergeant d'études sur les flux des Nord vers les Sud. Enfin, par le choix de deux populations d'étude, chacune dans le pays de l'autre, la thèse répond à l'approche de la multiplicité de terrains qui figurait dans la commande initiale, tout en ajoutant une approche symétrique, saisissant les mises en regard, qui se veut originale et pertinente.

III.B. Ethnographier l'alimentation de deux groupes immigrés, chacun dans le pays de l'autre : méthodes d'enquêtes et d'analyse

Afin de mener cette recherche et d'obtenir les matériaux pour répondre à la problématique, la méthode ethnographique a été privilégiée. L'avantage de cette démarche méthodologique est d'obtenir des informations au plus près des situations naturelles des individus étudiés (Olivier de Sardan, 1995). Dans le contexte de la migration, qui concerne particulièrement les deux cibles de la présente thèse (immigrés brésiliens en France et immigrés français au Brésil) il s'agit de restituer l'articulation entre le local et le global pour comprendre la manière dont les

groupes hors de leur territoire d'origine pratiquent et se représentent le rapport à ce dernier mais aussi le rapport à leur nouveau territoire de résidence (Abélès, 2008). L'objectif est ainsi de saisir les perceptions et pratiques des individus au sujet de leur alimentation, tout en les comparant. Deux terrains ont ainsi été réalisés. Le premier terrain, en France, dans la ville de Lyon, s'est déroulé de Août 2018 à Janvier 2019. Le second, de Février à Mai 2019, a eu lieu dans la ville de Salvador au Brésil[12].

III.B.1. Le choix de l'ethnographie en symétrie : saisir les mises en regard

À travers le parcours de la littérature, nous avons pu voir l'intérêt que présente l'étude des populations immigrées sur un territoire, ainsi que l'intérêt de comparer plusieurs ethnographies sur un même objet. Dans ce cadre, l'observation des façons de vivre et de penser des uns dans la culture des autres – et inversement - est judicieux pour comprendre toutes ces cultures. L'expérience migratoire des populations cibles pour cette recherche – les immigrés brésiliens et les immigrés français - s'inscrit dans le transnationalisme, soit dans la migration entre deux pays, deux nations (Kearney et al., 1997), où les individus établissent des champs sociaux qui dépassent les frontières géographiques, culturelles et politiques (Glick-Schiller et al., 1995). Dans ce contexte de rencontres entre cultures française et brésilienne, F. Laplantine attire l'attention sur la nécessité de saisir la « tension métisse », soit ce qui se compose dans la contradiction, dans ce « couple dépareillé, constitué de deux sociétés qui n'ont pas du tout la même histoire ainsi que la même dimension et n'avancent pas au même rythme » (2001). L'approche comparative est donc ici à entendre ni dans le sens évaluatif ou sociologique mais plutôt dans le sens anthropologique, en tant que saisie des divergences et convergences dans les pratiques et modes de représentations. Dans tous les cas, il s'agit de veiller à effectuer la comparaison sans superposer les réalités brésiliennes aux réalités françaises, ou inversement, mais en analysant ces réalités dans leur action de « s'entre-tenir » (Laplantine, 2001).

La présente recherche souhaite aussi ajouter à cet entendement anthropologique l'acception de la comparaison en tant que perspective de double mise en regard. Par la symétrie des deux terrains de recherche – qui consiste à observer deux populations, chacune résidant dans le territoire de l'autre - l'on accède aux regards des individus sur eux-mêmes, hors de leur contexte d'origine, et sur ces « autres », les natifs du territoire de résidence et inversement. Appliquée

[12] Le choix de ce lieu de terrain est détaillé ci-après (cf. Introduction, III.B.1.).

aux populations choisies pour l'étude, l'approche comparative consiste donc à accéder d'un côté au regard des Brésiliens sur leur propre culture et la culture des Français (leurs « autres ») et d'un autre côté, à saisir le regard des Français sur leur culture mais aussi sur celles des Brésiliens. Par l'usage de cette méthode que je désigne de comparaison en symétrie, je souhaite donc observer les perceptions des immigrés brésiliens en France, non seulement sur leur culture alimentaire au sens large et plus spécifiquement sur l'alimentation dans leur nouveau pays de résidence, la France, et symétriquement, il s'agit d'étudier les représentations des immigrés français sur l'alimentation en France et aussi au Brésil. Pour les deux populations et sur les deux terrains, l'étude consiste aussi à observer les pratiques alimentaires de chaque groupe et de les mettre en perspective avec les mises en regard de chaque groupe et ce afin de mieux cerner les évolutions de ces dernières dans le contexte de l'immigration. La méthode comparative en symétrie est donc le fil conducteur de cette recherche pour saisir les dimensions de l'alimentation en contexte globalisé.

III.B.2. Du choix des métropoles à la recherche des immigrés en leur sein

III.B.2.a. Choix de deux métropoles

Dans un premier temps, soucieuse de réaliser un terrain en France au sujet des immigrés brésiliens dans une métropole, tout en respectant les contraintes matérielles de ma thèse, je choisis de procéder à un premier terrain exploratoire dans la métropole de Lyon auprès de couples franco-brésiliens. Le choix de cette ville a aussi été déterminé par les contacts de Brésiliens résidents en son sein dont je disposais déjà en amont du terrain. Très vite, j'ai vu la pertinence d'élargir ma recherche à la cible de la population brésilienne immigrée (en situation de couple transnational ou non). Simultanément, j'ai obtenu les conditions économiques pour la réalisation ultérieure d'un second terrain, plus éloigné celui-ci. Dans le respect de la visée comparatiste de ma thèse et surtout de l'approche symétrique pour laquelle j'avais opté, il me fallait donc choisir une ville au Brésil pour étudier l'alimentation des immigrés français.

Les comparables ne sont jamais immédiatement donnés et se construisent (Detienne, 2009). C'est en choisissant des catégories d'entrée, ni trop générales ni trop spécifiques d'une seule culture, puis en les démontant de façon logique que l'on peut déceler les articulations entre deux ou trois éléments pour ensuite pouvoir alors comparer (Detienne, 2009, p. 52). Il s'agit du processus de « comparaison constructive » (Detienne, 2009, p. 46). Le territoire est l'une des

entrées de comparaison privilégiée pour une approche constructive pertinente (Detienne, 2009). Pour m'approcher de cette construction, j'ai fait en sorte que les deux villes de terrain portent des similitudes. Comme Lyon, Salvador est l'une des principales métropoles du pays, capitale de région, un pôle de tourisme national et international sans être pour autant la destination principale du pays et une ville dans laquelle réside une population cible (immigrés français) suffisante pour l'étude. Ce choix s'est aussi avéré pertinent au vu de la littérature parcourue sur l'alimentation au Brésil (Bahia a en effet un modèle alimentaire qui a une importance singulière dans le champ culinaire au Brésil)[13]. D'autre part, ce qui a contribué à choisir Salvador a été le fait que je disposais déjà d'un contact résidant dans cette ville qui me permettrait de m'immiscer plus rapidement sur le terrain, de par ses contacts avec d'autres potentiels enquêtés (méthodologie explicitée ci-dessous).

III.B.2.b. Rencontrer les immigrés dans la métropole

L'une des difficultés de la méthode ethnographique, d'autant plus sur un territoire vaste, telle une métropole comme Lyon ou Salvador, où tous les individus du territoire ne se connaissent pas et ne se côtoient pas forcément directement, est d'entrer en contact avec la population ciblée et de pouvoir rencontrer, pour ensuite interroger et observer, les individus qui composent cette population. Au premier abord, chercher des Brésiliens à Lyon ou des Français à Salvador, deux populations minoritaires et invisibles[14] équivalait à « chercher une aiguille dans une botte de foin ». Pour surmonter ces difficultés, deux procédés de rencontres des enquêtés ont été mobilisés : l'approche « boule de neige » et la sollicitation digitale. Les schémas d'arborescence permettent de suivre le cheminement de rencontre des enquêtés et des procédés de mise en relation[15].

L'approche « boule de neige » (Mercké, 2004; Olivier de Sardan, 1995) consiste à mobiliser les réseaux d'interconnaissances des enquêtés pour parvenir à avoir les contacts des potentiels futurs enquêtés. Autrement dit, le premier enquêté conduit à d'autres enquêtés et ainsi de suite. Dans la perspective de ma recherche, j'espérais ainsi que ma rencontre avec un individu brésilien sur le terrain français me permettrait d'avoir accès à ses relations immigré(e)s brésilien(ne)s, de même que le/la premier(e) français(e) interrogé(e) me permettrait l'accès aux

[13] Le modèle culinaire bahianais est explicité dans le chapitre 4, I.A.3.
[14] Cf. Introduction, II.D.
[15] Cf. Annexe 2.

autres français.es sur le terrain brésilien. Les premiers interrogés sur le terrain doivent ainsi être des « informateurs privilégiés » (Olivier de Sardan, 1995) avec lequel l'anthropologue a des affinités personnelles, une bonne connaissance de ces personnes et des capacités de communication facilitées. Au début de chaque terrain, j'ai mobilisé les relations que j'entretenais moi-même, préalablement à l'enquête, avec des individus réunissant mes deux principaux critères de sélection des enquêtés, à savoir « de nationalité brésilienne (pour le terrain français) ou de nationalité française (pour le terrain brésilien) » et « immigré », auquel s'ajoutait un critère non obligatoire mais privilégié « résidant dans l'agglomération privilégiée pour le terrain (Lyon pour le terrain français et Salvador pour le terrain brésilien) ». À Lyon, ces deux informateurs de départ étaient mon conjoint (Felipe[16]), lui-même brésilien, rencontré sept ans auparavant lors de ma mobilité universitaire au Brésil ; et une amie brésilienne (Flávia), rencontrée durant mon master en France. J'ai, grâce à eux, pu avoir accès à d'autres immigrés brésiliens. Chacun me mit ensuite en contact avec certaines de leurs connaissances brésiliennes (des Français en couple avec des Brésiliens, conformément à ma cible de départ, ou des Brésiliens)[17]. Au Brésil, mon interlocutrice privilégiée pour démarrer l'enquête, était Camille une connaissance avec qui j'avais été mise en réseau par le service de mobilité internationale de ma première université, préalablement à mon premier voyage au Brésil (celui-là même où j'ai rencontré mon compagnon)[18]. Cette femme et moi étions partie un semestre, dans le cadre de nos études universitaires, elle dans la ville de Salvador (Bahia) et moi dans la ville de Belo Horizonte (Minas Gerais). Contrairement à moi, Camille s'est durablement installée dans la ville de cette mobilité mais nous sommes restées en contact. À chacun de ces trois informateurs privilégiés, j'ai demandé s'il connaissait d'autres concitoyens – Brésiliens à Lyon et Français à Salvador – et s'il pouvait me mettre en contact avec lui/elle. J'ai procédé de la même façon à chaque nouvel individu interrogé. De la sorte, les interrogés deviennent des passeurs, médiateurs ou portiers ouvrant la voie vers d'autres-acteurs (Schwartz & Jacobs, 1979). C'est ainsi que certaines rencontres ethnographiques, apportant de nouvelles informations confirmées ensuite par d'autres entretiens, ont été pour moi des pivots car elles ont contribué à faire évoluer le sujet, à le resserrer ou au contraire à l'élargir. Ce fut par exemple le cas de Bruna, immigrée brésilienne à Lyon, qui m'a éclairée sur l'importance numérique des femmes qui cuisinaient et vendaient des préparations alimentaires ; de Valentina ou Felipe qui m'ont donné accès à plusieurs nouveaux contacts. Il est aussi arrivé à plusieurs reprises que des enquêtés différents

[16] Les noms des individus ont été changés afin de respecter les contraintes d'anonymisation.
[17] Cf. Annexe 2.
[18] Cf. Annexe 2.

me transmettent des mêmes contacts. C'est ainsi, par exemple que le nom de Sofia est souvent revenu dans mes entretiens et que son contact téléphonique m'a été transmis par trois interrogés différents sur le terrain français ou que le nom du directeur de l'Alliance Française à Salvador est souvent apparu dans mes entretiens, ce dernier ayant été un canal de contacts auprès d'autres enquêtés. Grâce la mobilisation de l'approche « boule de neige », je n'ai eu que de rares refus de la part de potentiels interrogés. Il est arrivé deux fois que des enquêtés refusent de me transmettre le contact de Français qu'ils connaissaient et dont ils avaient parlé lors de l'entretien. L'explication était le fait que ce contact vivait caché au Brésil pour fuir les autorités européennes. L'échange que j'ai eu avec Stéphane illustre ce refus :

> Moi : « *Stéphane, accepterais-tu de me transmettre le contact du Français dont tu m'as parlé et qui travaille à Salvador dans l'import – export de fruits ? »*
>
> Stéphane (FR) : « *Ah ! [rires]. Ah non, non, non [rires]. Lui, je peux te dire qu'il vaut mieux pas. Là…non, il va pas être content si je fais ça. Disons que c'est un peu le mec qui vit caché quoi. Il se traine quelques merdes derrière lui. Non, je ne peux pas te mettre en contact avec lui, désolé ».*

Les propos de Stéphane soulignent le caractère essentiel du lien tissé entre enquêteur et enquêté dans l'ethnographie : la confiance. À part ce type de refus, j'ai eu plutôt de la facilité à être mise en contact avec des individus recommandés par les enquêtés. L'enquête fonctionne grâce au lien de confiance que l'anthropologue parvient à établir au fil de l'entretien. Il est évident qu'à sa première rencontre avec moi, Stéphane ne pouvait me mettre en relation avec son ami, au risque de l'exposer. Après tout, ce ne serait pas la première fois qu'un(e) anthropologue serait considéré(e) comme un(e) espion(ne) ou employé(e) des services de sécurité (Price, 2013). Après son entretien, l'individu enquêté devient un vecteur de la relation de confiance qu'il a eu avec l'anthropologue auprès des individus qu'il recommande à ce dernier, à condition bien sûr que l'entretien se soit bien passé. Alors qu'au début de l'entretien, la relation pouvait être cordiale ou distante, à la fin de celui-ci, ma relation avec l'interrogé était toujours plus aisée et il n'était pas dur d'obtenir d'autres contacts, notamment très proches de mes interrogés. D'autre part, l'approche « boule de neige » permet en effet d'avoir accès aux personnes qui sont difficiles à localiser (Mercké, 2004), tel est le cas des populations minoritairement numériques et invisibles dans les deux métropoles de terrain. Dans le cadre d'une thèse Cifre, limitée à trois années, le temps du terrain est extrêmement compté. Grâce à cette méthode, j'ai donc bénéficié d'une mise en relation rapide avec les potentiels interrogés.

L'approche « boule de neige » comporte toutefois une limite : le caractère homophile qui peut apparaitre dans le groupe social enquêté. Les individus ont tendance à entretenir des relations avec les personnes dont ils partagent des proximités, qu'elles soient liées au lieu de résidence, au parcours de vie, aux centres d'intérêts, aux valeurs. Cette tendance sociale est appelée « homophilie » en sociologie (Bidart, 1997). L'approche « boule de neige » facilite considérablement l'obtention des contacts pour l'anthropologue sur le terrain tout en lui permettant la rencontre d'un groupe cohérent, les individus étant interconnectés entre eux par la tendance comportementale de l'homophilie. L'usage de cette méthode explique d'ailleurs pourquoi plusieurs enquêtés ont des caractéristiques socio-culturelles similaires tels que les niveaux sociaux, opinions politiques ou quartiers de résidence[19].

Une autre méthode dont j'ai fait usage pour avoir le contact des interrogés est ce que j'ai nommé « sollicitation digitale ». Me laissant porter par le terrain, j'avais pris soin de noter, au cours des premiers entretiens, les noms de professionnels dans le secteur de l'alimentation brésilienne à Lyon. Ces derniers possédant parfois des sites internet professionnels ou des pages professionnelles sur le réseau social Facebook, j'ai pu trouver aisément leur contact pour leur proposer une rencontre. D'autre part, au cours des premiers entretiens toujours, j'ai aussi pris connaissance de pratiques de transfert d'informations culinaires ou de vente alimentaire sur la page Facebook des immigrés brésiliens à Lyon (groupe Facebook *Brasileiros em Lyon-Oficial*[20]). Ce groupe, riche de nombreux *posts*[21] d'annonces alimentaires associées au Brésil, me laissant ainsi entrevoir des individus pourvoyeurs d'alimentation brésilienne, eux même brésiliens, et donc potentielles personnes à enquêter. J'ai ainsi pris l'initiative de les contacter directement via l'application Messenger de Facebook. Par ce moyen, je suis entrée en contact avec 9 personnes[22] qui ont ensuite accepté d'être interrogées dans le cadre d'entretiens qualitatifs[23]. Cette méthode a surtout été utilisée pour accéder aux professionnels de l'alimentation brésilienne à Lyon, eux-mêmes brésiliens, mais je l'ai aussi pratiquée à Salvador, via la page Facebook des Français y résidant (Groupe *Franceses Soteropolitanos*[24]), pour accéder aux Français. La sollicitation digitale s'est montrée plutôt efficace. Toutefois, certaines demandes sont restées sans réponses. Je justifie cette absence de réponses par la maitrise

[19] Les caractéristiques des profils des interrogés seront largement détaillées dans la partie I.
[20] Traduction : « Brésiliens à Lyon – officiel »
[21] Le *post* est le terme anglais, communément utilisé en français, pour évoquer la publication d'un contenu sur une page Facebook.
[22] Elles sont reliées à un ordinateur par des flèches dans le schéma d'arborescence (cf. Annexe 2).
[23] La méthode d'enquête par entretien qualitatifs est exposée ci-après (Introduction, III.B.4.).
[24] Traduction : « Français soteropolitains » (« soteropolitain » étant le gentilé en français pour les habitants de Salvador).

aléatoire de l'application Messenger, les messages n'étant parfois pas visibles dans la rubrique d'affichage. D'autre part, certains vendeurs brésiliens hors des cadres légaux (travail informel) à Lyon ont possiblement préféré ignorer mes demandes par volonté de discrétion. La sollicitation digitale a aussi pris une seconde forme sur le terrain brésilien. La première semaine de terrain à Salvador, mon informatrice privilégiée (Camille) étant indisponible pour me rencontrer et me mettre en relation avec ses contacts, et moi-même anxieuse à l'idée de commencer les entretiens, j'ai fait le choix de publier une annonce sur le groupe Facebook des immigrés français de Salvador. L'annonce était la suivante :

> *« Bonjour les français de Salvador ! Je suis Marie, doctorante à l'Université de Tours et au Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse. Je suis à Salvador pour mon terrain de recherche sur le thème migration - alimentation. Je cherche à rencontrer des Français résidant à Salvador ou alentours. La forme de la rencontre est un entretien individuel (durée : une heure, une heure trente max) au cours duquel nous échangeons sur l'installation au Brésil et l'alimentation, entre autres. Cette recherche s'inscrit dans la compréhension des dynamiques alimentaires en contexte transnational. Votre participation m'aidera grandement ! Si vous êtes d'accord pour me rencontrer dans ce cadre ou pour toute information supplémentaire, s'il vous plait, envoyez - moi un message privé ou via Messenger. Merci à vous d'avance et au plaisir de vous rencontrer ! ».*

Cette annonce a suscité plusieurs contacts et a donné suite à la rencontre de cinq enquêtés. Via la mobilisation de l'approche « boule de neige », ils m'ont eux-mêmes mise en contact avec d'autres enquêtés.

À chaque individu contacté, je proposais une rencontre pour un entretien, méthode privilégiée dans le cadre de l'ethnographie[25].

III.B.3. Une « fausse brésilienne » sur les terrains

Puisque l'anthropologie a pour essence même la comparaison (Weber, 2015), il faut avant tout se mettre « soi-même en perspective » (Detienne, 2009, p. 111). De langue maternelle française et parlant couramment portugais ; de nationalité française mais mariée à un Brésilien ; résidant en France depuis ma naissance mais ayant vécu l'équivalent d'un an au Brésil et sept ans dans

[25] Détails ci-après (introduction, III.B.4.).

un contexte permanent de transculturalité franco-brésilienne (de par la vie dans un même foyer avec mon compagnon brésilien) ; ayant voyagé dans divers États au Brésil comme dans diverses régions en France, je me sentais autant légitime pour aborder les deux groupes d'enquêtés que je me sentais confuse sur la façon de me présenter auprès d'eux. Devais-je dire que j'étais française d'abord ou définir en priorité ma proximité avec le Brésil ? Et comment définir cette dernière sans relater ma vie aux interrogés de prime abord ? Je me sentais suffisamment dotée de connaissances culturelles élémentaires de chaque pays. Cependant, la posture de l'anthropologue sur le terrain ne va pas de soi. Elle n'est déjà pas aisée lorsque l'on va sur un terrain éloigné où il faut découvrir l'autre, ce que F. Weber (2015, p. 15) qualifie d'ethnographie « par familiarisation ». Elle l'est encore moins sur un terrain auquel on se sent appartenir et où il faut davantage témoigner sur soi et surmonter la proximité avec ces « indigènes » qui nous sont si familiers, soit l'ethnographie par « distanciation » (Weber, 2015, p. 15). Comment agir alors lorsque l'on doit à la fois découvrir l'autre (brésilien) sur son terrain à soi (France) mais en même temps témoigner sur soi (français) sur le terrain de l'autre (Brésil) ? En d'autres mots, je devais ethnographier un groupe de Brésiliens dont j'étais à moitié familière (de par les relations que j'avais avec cette population depuis sept années) et un groupe de Français dont j'étais parfaitement familière (moi-même française) sur un terrain relativement lointain (le Brésil). La difficulté résidait dans ce jeu constant de distanciation et familiarisation. Ethnographiant une épicerie portugaise à Lyon, en tant que lieu d'approvisionnement des Brésiliens, j'ai vécu la situation suivante. Je me suis présentée à Madalena, une vendeuse portugaise, tout en lui demandant un renseignement dans un portugais du Brésil clairement apparent. Elle s'est alors tournée vers son patron, portugais lui aussi et s'écria en portugais : *« João ! Il y a une fausse Brésilienne qui demande si on voit beaucoup de Brésiliens ici ! »*[26]. Si cette phrase, non sans humour, a raisonné ensuite longtemps dans mon esprit, non sans inquiétude sur le regard que je pourrais susciter auprès de mes interrogés, elle m'a démontré au contraire que j'avais là la chance d'être légitime sur les terrains. Si pour les lusophones, je n'étais pas tout à fait brésilienne, j'étais toutefois en mesure de les comprendre de par mes connaissances et mon vécu culturel en lien avec le Brésil. Quant aux Français à Salvador, je n'étais pas immigrée comme eux mais j'étais toutefois à même de les comprendre aussi, la distanciation de la France sur le terrain et le partage de la même nationalité nous rapprochant. Cette double casquette, cet effort de positionnement permanent entre distanciation – ces « deux pas de côté […] pour observer les autres et commencer à s'observer par ce détour initial »

[26] Ces propos, comme la grande majorité de ceux tenus par des Brésiliens ou des Portugais au cours des terrains, résultent d'une traduction personnelle du portugais vers le français.

(Detienne, 2009, p. 111) – et familiarisation m'obligeaient à trouver des capacités d'adaptation de posture et de discours formidables auprès de chaque interrogé.

Cette incarnation d'un peu de brasilianité dans le regard des individus m'a permis un accès légitimé et facilité aux immigrés brésiliens de Lyon, en manque d'évoquer leurs contrées ou leurs cultures. Une réflexion sur ma posture vis-à-vis du contexte politique brésilien a aussi été de mise. Au début du terrain, le contexte politique et social brésilien était fragile, et l'est encore plus maintenant. En effet j'ai démarré mon terrain durant la campagne présidentielle au Brésil, avec un déchirement idéologique très fort de la population : une partie soutenant le candidat à la fois libéral et d'extrême-droite Jair Bolsonaro et une partie s'y opposant fermement. Les personnes interrogées au cours de mon terrain en France se divisaient elles aussi entre ces deux opinions, certaines exprimant des prises de position anti-Bolsonaro, d'autres un appui à l'élection de ce candidat. Il me fallait donc, pour gagner la confiance de mes interrogés, me positionner. J'étais au fond de moi toujours contre l'arrivée de ce candidat – aujourd'hui président – mais je devais parfois faire comme si cela ne me dérangeait pas. Me tenir loin des polémiques avec les enquêtés favorables à l'élection de ce candidat comme adopter une posture critique des mesures du gouvernement brésilien ont été deux postures qui ont permis d'asseoir la confiance des enquêtés. De même, à Salvador, partager des conversations sur la France, quel que soit le sujet (politique, social, personnel, etc.) m'a permis aussi d'établir une proximité avec les enquêtés. L'empathie reste en effet une posture nécessaire pour s'imprégner et s'intégrer au groupe étudié (Olivier de Sardan, 1995).

Lorsque l'on se place dans une approche utilitariste de l'étude des pratiques alimentaires, il est difficile d'expliquer l'adoption d'un produit en tant qu'aliment (Michel et al., 1998). Il est préférable d'adopter deux approches : l'approche émique qui permet de comprendre les données observées d'un point de vue interne à la culture étudiée et l'approche étique, qui consiste à se placer extérieurement à une culture donnée pour faire apparaitre des universaux (Ibid.). Lors de mon terrain, il a ainsi été nécessaire que je me place sans cesse à l'extérieur de chaque culture, française et brésilienne, faisant des allers-retours entre la culture brésilienne et française mais aussi entre elles, afin de toucher au plus près au sens de la comparaison.

III.B.4. Interroger ceux qui sont loin de leur pays d'origine : entretiens qualitatifs et échanges informels

Les entretiens qualitatifs sont des situations d'interactions prolongées entre le chercheur et les individus des populations enquêtées (Olivier de Sardan, 1995). Ils visent à la production de données que l'observation ne suffit à acquérir (A. Garcia, 2009). Par les entretiens, les individus sont amenés à faire appel aux savoirs, souvenirs, représentations qui servent au chercheur à la compréhension des enjeux et dynamiques sociaux du groupe étudié (A. Garcia, 2009). J'ai donc utilisé cette méthode, dans la lignée de ma discipline, pour produire des connaissances contextualisées.

Dans un premier temps, il m'a donc fallu concevoir un guide d'entretien. Dans la perspective du terrain à Lyon, un premier guide a été conçu, s'intéressant d'une façon générale à l'alimentation des couples transnationaux franco-brésiliens, conformément à la cible initiale d'enquêtés. À l'issue du premier mois de terrain, avec le changement de ma cible d'enquêtés, le guide a fait l'objet de modifications de façon à se concentrer sur l'alimentation des immigrés, ôtant ainsi les questions destinées aux conjoints français[27]. C'est ce même guide qui a ensuite été adapté à la cible d'enquêtés des Français au Brésil lorsque j'ai su qu'un terrain au Brésil aurait lieu. Soucieuse d'appliquer la même méthodologie sur les deux terrains, j'ai fait en sorte de garder le même guide d'entretien tout en veillant à rester ouverte aux particularités de chaque terrain. Je n'excluais donc pas des ajustements dans le guide d'entretien au fil des terrains. Par ailleurs, un deuxième guide d'entretien a été conçu pour le terrain français, spécialement pour les immigrés brésiliens professionnels de l'alimentation. Le guide reprenait ainsi certains éléments du premier guide d'entretien pour les immigrés brésiliens mais comportait en plus des questions sur l'activité de vente alimentaire[28]. Dans le même souci d'adaptation et au fur et à mesure du terrain brésilien, j'ai aussi ajouté quelques questions dans le premier guide d'entretien pour des immigrés français à Salvador. J'ai par exemple choisi d'inclure des questions sur le rapport à l'informalité commerciale des enquêtés, consciente de la préoccupation des Français interrogés sur cette thématique mais aussi soucieuse de comparer les réalités d'échanges alimentaires observées sur le terrain français à celles sur le terrain brésilien. Lorsque les enquêtés français n'évoquaient pas eux-mêmes la thématique de l'informalité commerciale alimentaire, je leur posais donc la question : « est ce que cela vous

[27] Cf. Annexe 3 (a).
[28] Cf. Annexe 3 (b).

arrive d'acheter à des vendeurs de rue ? ». Pour chaque guide d'entretien, je me suis attelée à bien sûr poser toutes les questions qui y figuraient, mais je ne me suis pas restreinte uniquement à celles-ci. En effet, un guide d'entretien suivi trop directement ou ayant un cadre trop étroit tend à conduire à une inhibition des interlocuteurs (Olivier de Sardan, 1995). Il faut chercher au contraire à réduire au maximum l'artificialité de la situation d'entretien et les normes communicationnelles perturbantes (Olivier de Sardan, 1995). J'ai aussi cherché le plus souvent possible à me détacher de mon guide, gardant les questions à l'esprit, alternant ainsi les questions du guide d'entretien et la conversation, dans l'objectif d'établir un discours qui ait du sens pour les enquêtés, tout autant qu'il me prodigue des données utiles à ma recherche. D'autre part, se détacher du guide a aussi permis de tisser des relations plus sincères, en respect à la parole des immigrés. Il s'agit là de sources précieuses pour comprendre les situations traversées, souvent difficiles et déchirantes (A. Garcia, 2009).

Les échanges dans le cadre de l'enquête étaient de deux sortes. Certains étaient précédés d'une prise de rendez-vous pour leur réalisation, auquel cas l'individu était informé de l'objectif de notre rencontre et de son déroulement et je suivais alors ma grille d'entretien préparée en amont du terrain. Il s'agissait là des entretiens qualitatifs semi-directifs, souvent appelés « entretiens formels » dans les sciences sociales. Ces derniers étaient toujours enregistrés, à l'aide d'un dictaphone et avec l'accord de l'interrogé, lui garantissant l'anonymisation. À la fin des entretiens, je laissais l'opportunité aux enquêtés de revenir sur les thématiques ou questions de leur choix puis je demandais l'autorisation à l'individu de le prendre en photographie. L'objectif était non seulement de m'aider à me souvenir de la personne postérieurement à l'entretien mais aussi de réaliser des illustrations de mes interrogés lors des valorisations de ma recherche. Précisant cette démarche, aucun refus n'a été opéré. Pour ces entretiens, je laissais le choix à mes enquêtés du lieu de rendez-vous (domicile ou lieu de travail de l'interrogé, café, parc, plage, etc). Quelques entretiens, très minoritaires, ont été réalisés hors des lieux de terrains définis du fait des nécessités de déplacements de certains interrogés. Je m'étais par exemple déplacée sur une île dans l'État de Bahia pour rencontrer un enquêté pertinent pour ma recherche ou j'ai aussi par exemple réalisé deux entretiens formels par Skype lors du terrain français (étant moi-même à Lyon et les interrogés à Paris ou São Paulo). En effet, conformément aux dynamiques mondiales et usages des moyens de communication, il a été possible et méthodologiquement pertinent d'utiliser ces moyens, les enquêtés les utilisant eux-mêmes fortement dans leurs interactions sociales. Or aujourd'hui l'enquête en anthropologie doit tenir compte des contextes d'interactions du monde global (Augé, 2013).

En dehors des entretiens formels, d'autres échanges ont eu lieu, prenant davantage la forme de conversations ou échanges verbaux non programmés à travers lesquels je cherchais à saisir des informations utiles à ma recherche. La mobilisation de ce type d'échange rejoint la logique de triangulation, à la base de toute enquête, qu'elle soit policière ou ethnographique et qui permet la vérification des informations émanant d'une personne, considérant qu'un individu n'est pas dépositaire du savoir entier d'une société. Cela permet de croiser les informations et de rechercher des discours contrastés (Olivier de Sardan, 1995). Pour ce type d'échange, je n'ai pas utilisé pas le guide d'entretien mais, gardant en mémoire les questions de ce dernier, j'ai taché d'approfondir ces thématiques lorsqu'elles étaient abordées.

La prise de notes inhérente aux échanges avec mes interlocuteurs a été essentielle sur le terrain. Durant les entretiens formels, comme juste après les échanges non programmés, je prenais soin d'annoter sur mon carnet de terrain des propos ou réflexions émanant des échanges et qui m'avaient semblé pertinents. C'est ainsi que la rue, la plage, les bus ou taxis, les restaurants ou le bateau constituèrent autant de lieux de travail et de réflexions que la chambre que je louais dans le quartier de Barra (Salvador), mon domicile, mon bureau au Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse ou les bibliothèques universitaires. Certains interrogés ont fait l'objet d'entretiens informels complémentaires plusieurs mois après les entretiens formels ou d'échanges numériques afin de préciser certaines données ou informations. En effet, les entretiens permettent toujours de formuler des nouvelles questions ou d'en reformuler des anciennes (Olivier de Sardan, 1995).

Les entretiens ont été réalisés dans la langue de choix des individus. Lorsque mes interlocuteurs étaient immigrés, la plupart du temps nous parlions dans leur langue maternelle. Dans le cas du terrain à Lyon, la plupart des échanges avec les enquêtés ont donc eu lieu en portugais et à Salvador, auprès des immigrés français, en français. Toutefois certains interrogés, une grande minorité, a préféré réaliser l'entretien dans la langue officielle du terrain (français en France, portugais au Brésil). C'est ainsi que Flávia, Brésilienne à Lyon, m'a demandé de faire l'entretien en français et que Armand, français de Salvador, a commencé l'entretien en français pour ensuite le poursuivre en portugais sans s'en rendre compte. Quant aux échanges avec les natifs du terrain (vendeurs de rue, spécialistes), la langue privilégiée a été le français à Lyon et le portugais à Salvador. Bien que nécessitant une certaine concentration et adaptabilité, ce jonglage entre les deux langues n'a pas été un problème pour moi, le français étant ma langue maternelle et le portugais faisant l'objet d'une bonne maitrise.

À travers ces échanges, formels ou non, j'ai pu rendre compte des parcours de migration et des points de vue des individus sur l'alimentation, des représentations, des pratiques et de ce qu'elles signifient pour eux. Il est utile de préciser ici que le nombre d'enquêtés n'a pas été défini préalablement aux enquêtes. J'ai utilisé la méthode de la saturation pour définir le nombre d'enquêtés. Il s'agit du moment où les entretiens et observations liés au problème questionné mettent en lumière des pratiques et représentations semblables entre enquêtés. La saturation est obtenue lorsque le nombre de données qui répondent à un problème, et issues des entretiens et observations, se répètent ou sont semblables au cours du terrain et lorsque les nouvelles données, toujours liées à ce problème, diminuent dans le temps du terrain (Glaser & Strauss, 1967). Cela permet de déterminer autant ce qui est constitutif d'un groupe social que de souligner les variations individuelles (Wita, 1985).

Lorsque l'on pense à l'alimentation, on n'imagine pas forcément que le sujet va heurter certains interrogés et susciter des émotions qui peuvent être désagréables comme de la mélancolie, de la tristesse ou du désarroi. Pourtant, il est arrivé durant trois entretiens que des interrogés se sentent émus ou se mettent à pleurer en répondant à certaines de mes questions. Si l'alimentation n'était pas directement responsable de ces émotions difficiles, c'était davantage les questions inhérentes à la perception des lieux d'origine ou de résidence qui suscitait de telles réactions. Lors de ces moments, je me sentais extrêmement mal à l'aise, me trouvant coupable de susciter un tel désagrément. Un enquêté s'est ainsi mis à pleurer au souvenir de sa fille, enfant, restée en France après qu'il ait suivi sa nouvelle femme, brésilienne, à Salvador. Une autre interrogée s'est émue me relatant une situation d'inégalité sociale qu'elle avait vécu quelques mois auparavant. Face à ces situations, il m'a fallu faire preuve de compassion et aider la personne à comprendre ses émotions pour ensuite reprendre le fil de l'entretien. Interroger des personnes loin de leur pays d'origine ne peut se faire sans consacrer un peu de temps aux émotions inhérentes à la situation d'immigration.

III.B.5. Observer la vie dans le nouveau pays de résidence

Parallèlement aux entretiens, j'ai réalisé des observations, autres composantes importantes de l'ethnographie. Les observations sont des données compilées par le chercheur sur le terrain à partir de ce qu'il a observé ou à partir de ses interactions avec les individus dont il cherche à comprendre les pratiques et les représentations (Olivier de Sardan, 1995). Elles font l'objet toutes deux d'imprégnation (Olivier de Sardan, 1995). Pour compiler les informations de

terrain, j'ai utilisé deux objets fondamentaux : le carnet de notes et la prise de photographies à partir de mon téléphone portable. Deux carnets de terrain, lieu où s'opère la conversation des observations en données traitables (Sanjek, 1991), m'ont permis de compiler les observations par écrit. Les photographies, quant à elles, servent autant à comprendre des réalités qu'à illustrer des pratiques relatées. Au total, environ 440 photographies et captures d'écran (dont près de 230 sur le terrain français et 210 sur le terrain brésilien) et 2 vidéos ont été prises au sein des lieux fréquentés par les interrogés et permettant d'identifier leurs façons de s'alimenter. Ce sont donc les lieux de consommation de rencontre, de festivités ou de produits recherchés qui ont fait l'objet de photographies.

J'ai en effet procédé à des observations dans les lieux où il était possible d'obtenir des produits alimentaires recherchés par les interrogés. Beaucoup d'observations ont donc eu lieu postérieurement aux échanges avec les enquêtés, après qu'ils m'aient informée de leurs lieux de consommation. D'autre part, j'ai aussi réalisé des observations participantes, c'est-à-dire des moments d'implication et de participation aux pratiques du quotidien des enquêtés. Par exemple, sur le terrain français, j'ai été parfois invitée à participer à des évènements de la communauté brésilienne à Lyon comme des manifestations contre le gouvernement Bolsonaro[29], des *rodas de samba* ou des soirées brésiliennes chez certains enquêtés. Sur le terrain brésilien, j'ai par exemple accompagné certains enquêtés pendant leurs courses ou j'ai été invitée à prendre des repas chez certains d'entre eux. Lors de ces moments, je veillais à noter, ultérieurement, les interactions des enquêtés. Par exemple, en déjeunant avec une interrogée française à Salvador, j'ai pris soin de noter certaines de ses réactions avec une serveuse qui se sont avérées pertinentes pour ma recherche. J'ai aussi réalisé moi - même des achats de produits mentionnés par les enquêtés sur leurs lieux d'approvisionnements ou auprès des acteurs associés sur les deux terrains, autant pour observer les pratiques d'échanges que pour dédommager, d'une certaine façon, les acteurs que j'avais sollicités.

Un autre lieu, et à la fois moyen, de réaliser des observations a été l'espace digital. Les sites internet et pages de groupes Facebook relatifs aux deux terrains n'ont pas seulement permis d'avoir des contacts d'enquêtés[30]. Ils ont aussi été des lieux de terrain. J'ai ainsi procédé à de l'ethnologie digitale. L'ethnologie digitale comprend tous les supports numériques utilisés par

[29] Jair Bolsonaro, actuel président du Brésil, était en campagne électorale lorsque j'étais sur le terrain à Lyon. Plusieurs manifestations ont été organisées dans le centre-ville de Lyon, comme dans beaucoup d'autres villes dans le monde entier, par des opposants brésiliens à sa candidature.
[30] Cf. Introduction, III.B.2.b.

la population enquêtée. Ces supports sont des espaces d'interactions sociales à part entière, au même titre d'un espace physique, d'autant plus qu'ils sont massivement utilisés par mes enquêtés (surtout Brésiliens). À cet égard, l'ethnographie digitale sur les espaces internet est totalement légitime. En effet, dès les premières visites sur ces pages de groupe Facebook des immigrés brésiliens à Lyon, j'ai commencé à observer avec la plus grande attention les pratiques d'interactions des usagers, en parcourant les *posts*, en relevant les commentaires utiles pour l'avancée de ma recherche, en réalisant des captures d'écran en guise de photographies de terrain, en échangeant par WhatsApp avec les enquêtés dans le cadre d'observations participantes. Initiée sur le terrain de Lyon, l'ethnographie digitale a aussi été mise en place sur le terrain de Salvador, en observant dans un premier temps le réseau social Facebook, notamment la page « *Franceses soteropolitanos*[31] » ou certains groupes WhatsApp de Français dans lesquels j'avais été ajoutée peu après mon arrivée.

III.B.6. Les enquêtés en chiffre

Je peux distinguer les enquêtés des terrains selon trois catégories de cible ou besoin dans l'avancée des ethnographies. Il y a tout d'abord ceux que j'ai nommés *« particuliers »*[32]. Il s'agit des immigrés brésiliens à Lyon et français à Salvador qui n'exercent pas une activité professionnelle liée à la production ou la vente alimentaire. Ils sont au nombre de 40 au total (14 sur le terrain lyonnais et 26 sur le terrain de Salvador). Parmi eux, 33 ont fait l'objet d'entretiens qualitatifs semi-directifs[33].

Il y a ensuite les enquêtés que je qualifie de *« professionnels »*. Il s'agit d'immigrés qui exercent une activité de production culinaire ou de vente de produits alimentaires liée à leur pays d'origine en échange de rémunération et à destination d'une clientèle qui leur est principalement concitoyenne. Cette catégorie a émergé à Lyon, voyant l'importance accordée par les premiers enquêtés brésiliens à ces acteurs brésiliens du secteur professionnel de l'alimentation. Cette catégorie ne concerne d'ailleurs que 13 enquêtés, tous sur le terrain lyonnais. En effet, à

[31] « *Soteropolitano* » est le qualificatif des habitants de Salvador en langue portugaise.
[32] L'écriture en italique de ce terme sert à distinguer la catégorie d'enquêté de l'adjectif commun.
[33] Cf. Annexe 4.

Salvador, aucun équivalent dans le groupe des Français n'est apparu[34]. 12 personnes de la catégorie *professionnels* ont fait l'objet d'entretiens qualitatifs semi-directifs[35].

Une dernière catégorie est celle que je qualifie d'interrogés *« annexes »*. Les interrogés *annexes* n'intègrent pas les catégories précédentes car ils ne se considèrent pas comme immigrés sur le terrain ou parce qu'ils sont des natifs de ces terrains, résidant donc dans leur pays de naissance. Ce sont des Français sur le terrain français ou des Brésiliens sur le terrain brésilien. Toutefois, ils ont fait l'objet d'entretiens et d'observations car ils présentent une importance pour la compréhension des dynamiques alimentaires de la cible des enquêtés (les deux catégories ci-dessus). Il s'agit par exemple de la directrice brésilienne d'une entreprise basée au Brésil, spécialisée dans la fabrication de matériel culinaire utilisé par certain(es) interrogé(es) *professionnels* ou du fils d'une enquêtée *professionnelle*. Sur le terrain brésilien, ils étaient par exemple la conjointe française d'un Français expatrié pour une durée de trois ans, un Brésilien conférencier et activiste de l'agriculture familiale à Bahia ou encore un chef cuisinier spécialiste de la gastronomie bahianaise. L'interrogation des informateurs *annexes* entre dans le principe de triangulation[36]. Au total, 13 individus intègrent cette catégorie, dont 9 à Lyon et 4 à Salvador. Dans cet ensemble, la moitié a fait l'objet d'entretiens qualitatifs semi-directifs[37].

Au total, ce sont 66 personnes qui ont été concernées dans cette phase de recherche : 36 à Lyon et 30 à Salvador. Toutes ont fait l'objet d'échanges et d'observations (notamment participantes et/ou digitales) mais 52 ont fait l'objet d'entretiens qualitatifs semi-directifs formels[38], dont 26 sur le terrain lyonnais et 26 sur le terrain de Salvador[39].

III.C. Des petits morceaux de carton au puzzle unique : procédés analytiques et rédaction

La même méthodologie d'analyse a été appliquée ultérieurement aux deux terrains. En parallèle et à l'issue de chaque terrain, je me suis attachée à l'itération avec la littérature qui se rapportait aux thématiques abordées lors de celui-ci. Par exemple, en parallèle du terrain français, j'ai

[34] Il y a certes des français qui travaillent dans le secteur professionnel alimentaire parmi les enquêtés français de Salvador mais leur activité ne s'inscrit pas dans la préparation d'aliments qu'ils définissent comme français et n'est pas non plus destinée en priorité à la clientèle française.
[35] Cf. Annexe 4.
[36] Cf. Introduction, III.B.4.
[37] Cf. Annexe 4.
[38] Cette méthode a été largement exposée en Introduction, III.B.4.
[39] Cf. Annexe 4.

exploré les thématiques du commerce informel et en parallèle du terrain à Salvador, les thématiques des peurs alimentaires. Quant à la durée, le terrain brésilien a été un peu plus court que le terrain français car il s'est opéré sans interruption. À Lyon, je sentais la nécessité de me distancier du terrain car me trouvant moi-même trop proche de celui-ci (de par ma vie à Lyon, mon quotidien avec mon conjoint brésilien). Or les périodes de distanciation du terrain sont essentielles car elles offrent un recul analytique (Olivier de Sardan, 1995; Weber, 2015). D'autre part, ayant déjà vécu au Brésil et ayant ainsi effectué des observations flottantes lors de mes cinq précédents voyages, convoquant toujours ma passion pour les cultures locales et ma soif de découverte, je n'ai pas eu la nécessité d'effectuer un terrain exploratoire comme cela peut s'avérer indispensable sur des terrains méconnus. En revanche, lorsque j'étais à Salvador, j'ai souvent cherché à me consacrer, entre deux escapades ethnographiques, à l'analyse des matériaux du terrain français. Je voulais en effet profiter de la distance géographique avec Lyon pour progresser dans ce recul sur soi et les autres, si indispensable et préalable à la tâche analytique en anthropologie.

Après l'obtention des données de terrain vient le temps de l'analyse , autrement dit à l'opération de ce « montage d'un film » (Olivier de Sardan, 1995) où il s'agit de placer les entretiens, descriptions, études de cas. Pour ma part, j'utiliserai la métaphore du puzzle pour exposer le déroulé de cette phase. Mais comment faire ce puzzle ?

L'objectif est, en amont de la rédaction, de faire en sorte que les données de terrain mutent en données traitables (Sanjek, 1991). Avant d'assembler chaque pièce l'une à l'autre, il faut donc déjà avoir en sa possession les pièces. Il faut transformer le carton brut en petites pièces modelées et emboitables. Au total, les deux terrains m'ont donné 52 enregistrements d'entretiens, 440 photographies et deux carnets de terrain remplis de lignes irrégulières, de papier froissé par le vent ou la pluie, de tâches d'huile de *dendê*[40] et de schémas difficilement compréhensibles par un œil extérieur. J'ai fait le choix de retranscrire les enregistrements des entretiens manuellement, refusant ainsi les retranscriptions automatiques à l'aide de logiciels spécifiques ou la délégation de la tâche de retranscription à des tierces personnes (stagiaires ou étudiants) comme cela peut parfois se faire en sciences sociales. Les raisons d'une telle individualité de la tâche étaient d'abord de ré-entendre personnellement les propos recueillis, pour la plupart du temps en langue portugaise. Moi-même bilingue et ayant réalisé les

[40] Huile de palme très utilisée dans la cuisine de l'État brésilien de Bahia où se trouve Salvador. Elle sera abordée plus en profondeur dans le chapitre 4, I.A.3.

entretiens, j'ai considéré que la tâche de conduite d'entretien et celle de la retranscription étaient indissociables pour la bonne compréhension du sens des propos. D'autre part, retranscrire, c'est aussi revivre l'entretien. C'est confronter les données observées aux données écoutées. C'est aussi déjà comprendre, catégoriser et analyser. En effet, les analyses les plus pertinentes que j'ai pu réaliser me sont apparues à la réécoute des entretiens. Lors de ces moments, j'ai pris soin de prendre note des particularités de pratiques ou de représentations évoquées par les interrogés, de préciser une récurrence de pratique ou de représentation avec un entretien précédant, de formuler des questions à creuser. Bref, en retranscrivant, j'analysais déjà. Il aurait été dommageable de me séparer de cette tâche, certes chronophage puisque j'avais au total près de 50 heures d'enregistrement, mais on ne peut plus nécessaire et indispensable à l'analyse anthropologique. J'ai aussi donné un code à chaque entretien. De même, j'ai encodé puis décrit chacune des photographies réalisées. Enfin, j'ai recopié chaque note de terrain relevant des observations ou des échanges informels avec des individus dans un fichier Word.

Une fois que j'avais ces petites pièces, il s'agissait de les mettre dans la boite d'emballage du puzzle pour que le futur joueur puisse disposer de ce contenu de façon présentable et organisée. Il arrive que les pièces soient d'ailleurs rangées dans un petit sac en plastique transparent, évitant leur éparpillement. Pour cette partie d'organisation, j'ai cherché à créer deux sacs dans un premier temps, soit un pour chaque terrain. Pour comparer deux ensembles et remettre en question ce qui semble « évident », il s'agit avant tout de réaliser des analyses internes, soit un « scanner complet » (Detienne, 2009, p. 173). Il fallait ainsi d'abord faire l'analyse ethnographique de chaque terrain pour plus tard faire leur analyse anthropologique, c'est-à-dire la comparaison des deux ethnographies. Pour cette phase d'analyse de chaque terrain, j'ai utilisé trois outils : des schémas d'arborescence, des tableaux Word et le logiciel de traitement qualitatif NVivo 12. Lors du terrain, à l'issue de chaque entretien ou interaction informelle avec des individus pertinents pour ma recherche, j'insérais le nom de l'interrogé dans une bulle dans un schéma d'arborescence. J'ai ainsi réalisé deux schémas, un pour chaque terrain[41]. D'autre part, au fil des jours de terrains, j'ai intégré les pratiques ou perceptions abordées lors des échanges avec les enquêtés ou observés dans des tableaux Word (un pour Lyon et un pour Salvador) intitulés « premiers points dégagés ». Les deux tableaux étaient divisés selon les thématiques du guide d'entretien (lignes) et des numéros de codes que je donnais manuellement aux matériels ethnographiques (une colonne). Ils comportaient plus ou moins les mêmes thématiques puisque les mêmes guides d'entretiens ont été mobilisés sur les deux terrains (à

[41] Cf. Annexe 2.

quelques différences près)[42]. Après chaque entretien ou journée d'observation, j'insérais une nouvelle ligne dans le tableau pour chaque pratique ou perception non encore apparue dans l'enquête et je faisais correspondre dans la colonne le code du fichier correspondant (entretien retranscrit, notes de terrain, photographie, etc). Si la pratique ou perception avait déjà été mentionnée dans un élément ethnographique précédant, elle figurait alors déjà dans le tableau. Je n'avais donc plus qu'à ajouter dans la colonne correspondante le code du fichier en question. De la sorte, j'ai vu très vite que certaines lignes comportaient beaucoup de codes : il s'agissait des pratiques ou perceptions très récurrentes dans le groupe enquêté. Au contraire, celles qui ne comportaient qu'une occurrence de code étaient plus particulières à un individu. Peu à peu se dessinait ainsi la direction à prendre pour répondre à ma problématique. À l'issue du terrain, j'ai aussi mobilisé le logiciel NVivo 12. J'ai seulement utilisé ce programme d'aide au traitement de l'information qualitative pour ses fonctions de surlignage des textes et d'encodage des éléments. Chaque fichier Word de retranscription d'entretien et de notes de terrain étaient chargés dans le logiciel. Ensuite je pouvais surligner et classer les propos des enquêtés (phrase ou paragraphe) ou mes notes de terrain dans plusieurs rubriques et les retrouver facilement. Par exemple, lorsque je souhaitais travailler sur la thématique des « *salgados*[43] », je retrouvais ceux-ci à la fois dans la rubrique « *lanchonetes*[44] », dans celle « spécialités brésiliennes » ou dans « écœurement des Français à la graisse ». D'autre part, quand je cliquais sur l'onglet d'une rubrique, par exemple celle de « achat dans magasin exotique » puis sous-rubrique « asiatiques », je voyais ainsi les citations de Iris, Nino, Toni et mes notes d'observations participantes dans le magasin du Madras Bazar à Lyon. J'ai ainsi constitué deux fichiers sur NVivo, l'un pour le terrain à Lyon et l'autre pour Salvador. Ce logiciel m'a permis de gagner un temps précieux lors du traitement des *verbatim* et de leurs insertions dans le plan de ma thèse.

Imaginons à présent la joueuse-anthropologue – qui est aussi cette même fabricante des pièces ! - assise sur le sol de son salon avec face à elle les 1500 pièces d'un puzzle qu'elle va devoir monter. Comment procéder ? Trier les pièces est un bon processus. J'avais à présent face à moi deux petits sacs de pièces bien taillées et modelées, l'un correspondant à l'analyse du terrain brésilien, l'autre à celle du terrain français. Je souhaitais les assembler pour obtenir le puzzle, soit la thèse, en respectant l'idée de comparaison. Selon le comparatiste Marcel Detienne, la

[42] Cf. Annexe 3.
[43] Catégorie de produits alimentaires au Brésil (elle sera abordée dans le chapitre 4, I.A.2).
[44] Type de lieu de vente alimentaire au Brésil (il sera abordé dans le chapitre 4, I.A.2.).

meilleure approche pour parvenir à comparer est l'approche contrastive, c'est-à-dire « faire saillir un détail, un trait qui échappait à l'intelligence de l'interprète et de l'observateur » (2009, p. 43). J'ai ainsi d'abord procédé à l'identification des pièces qui se ressemblaient ou qui au contraire n'avaient aucune ressemblance selon leurs thématiques, m'inscrivant ainsi dans la lignée de l'analyse comparative que je cherchais. Pour cela les tableaux « premiers points dégagés », bien qu'ils puissent sembler relever du bricolage, ont été d'une aide sans égale. À l'issue des deux terrains, en mettant les deux tableaux côte à côte, j'ai pu voir non seulement les perceptions communes aux enquêtés de chaque groupe ainsi que les similitudes de pratiques ou perceptions entre les groupes d'enquêtés (celles auxquelles étaient associés le plus de codes). Par exemple, dans la thématique « plats/ingrédients typiques du Brésil », au niveau de la ligne du plat « *feijoada*[45] », le nombre de codes a été très important autant dans le tableau sur le terrain brésilien que celui sur le terrain français, révélant ainsi l'importance du plat dans les représentations sur la typicité de l'alimentation brésilienne des deux groupes d'enquêtés. Grâce à l'observation des occurrences de code, ligne par ligne et entre chaque tableau, j'obtenais ce que M. Detienne nomme « plaques de cohérence » (2009, p. 54), soit des axes de réflexion, pour aborder et argumenter la comparaison des deux groupes d'enquêtés.

Une fois les pièces de puzzle organisées, il convient de les emboîter. Vient alors la constitution du plan de la thèse et de sa rédaction. Pour cela, j'ai d'abord procédé à l'anonymisation de mes données, condition que j'avais d'ailleurs précisée à mes enquêtés au début de chaque entretien. Cette pratique d'analyse anthropologique permet d'assurer une confidentialité dans la construction de la relation d'enquête (Schwartz, 2012). Elle demande toutefois de réfléchir aux modalités d'anonymisation en cherchant des équivalents symboliques (Béliard & Eideliman, 2008; O. Schwartz, 2012). Dans le cas présent, anonymiser la ville n'était pas pertinent puisqu'il me fallait conserver le contexte de grandes métropoles, comme lieu de vie des populations immigrées. Au Brésil, mais surtout en France, le nombre de villes de la sorte est restreint. Il aurait donc été difficile d'anonymiser les lieux d'enquête. Afin de garder une cohérence avec l'origine géographique et sociale des enquêtés, j'ai utilisé des prénoms portugais (lorsque les interrogés étaient brésiliens) et français (lorsque ceux-ci étaient français), adaptés à la classe générationnelle de leur prénom d'origine. J'ai aussi choisi de ne pas divulguer leur lieu de vie d'origine mais de mentionner parfois leur quartier de résidence, cette information étant un indicateur du niveau social des interrogés. Aussi, il fut nécessaire de conserver leur activité professionnelle véritable car les thématiques de profession des interrogés constituent des points

[45] Ce plat fait l'objet de définition dans le chapitre 4, I.A.2.

centraux dans ma recherche, surtout pour les individus exerçant des activités professionnelles en lien avec l'alimentation. Notons que ce puzzle est un peu particulier. Puisque j'avais dans ma boîte deux petits sacs de pièces, j'ai d'abord réalisé deux puzzles, un pour chaque sac. Autrement dit, j'ai rédigé intégralement l'analyse du terrain français d'une part, puis l'analyse du terrain brésilien d'autre part. Début 2020, je me suis donc trouvée face à ce dilemme : me faut-il faire une thèse avec une partie « Analyse du terrain français : alimentation des immigrés brésiliens à Lyon » puis une seconde « Analyse du terrain brésilien : alimentation des immigrés français à Salvador » ? Cela aurait été plus aisé, j'en conviens. Mais j'aurais fait là une thèse comprenant deux ethnographies, avec pour conclusion quelques lignes résumant les convergences ou divergences en guise de comparaison. Comme j'avais fait le choix de l'étude comparative, en symétrie, je pris le défi de prendre ces deux puzzles, d'en détacher les pièces et de les retrier pour faire un seul puzzle : la présente thèse que le lecteur est en train de parcourir. Autrement dit, chaque partie de cette thèse aborde des thématiques comprenant des données comparées entre les deux terrains. Je prends le risque que tout au long de sa lecture, le lecteur soit balloté d'un pays à l'autre, d'un continent à l'autre. Mais est-il possible de parler d'immigration sans ressentir, de près ou de loin, des ballotements ? C'est après tout ce que ressentent les immigrés, à la fois dans deux cultures, à un moment tirant plus sur l'une que sur l'autre. Toutefois comme les immigrés font appel à des entités pour compenser ces sensations de ballotements (associations culturelles, évènements, moyens de communications, voyages au pays), je veillerai à soigner l'argumentation comme l'écriture, de sorte que le lecteur pâtisse le moins possible de ce potentiel inconfort.

IV. Annonce du plan de thèse

Puisque l'anthropologie s'intéresse aux hommes et à leurs façons de vivre et penser en société, elle induit des rencontres entre l'anthropologue et les enquêtés. Une première partie visera donc à familiariser le lecteur avec les deux groupes d'enquêtés de part et d'autre de l'océan Atlantique. Au-delà d'exposer comment ils se définissent, quelle est leur position sociale et l'activité qu'ils occupent dans leur ville de résidence et quelles interactions ils entretiennent avec leurs concitoyens, cette première partie aidera le lecteur à comprendre ce qui a poussé les enquêtés brésiliens et français à quitter leur pays d'origine pour venir s'installer respectivement en France et au Brésil. Les rencontres que l'anthropologue réalise avec les enquêtés sont aussi

des moments durant lesquels ces derniers ouvrent leurs perceptions. Ainsi, les imaginaires des enquêtés liés à leur pays d'origine comme à leur actuel pays de résidence, seront abordés.

De l'imaginaire du pays à l'imaginaire de l'alimentation de ce pays, il n'y a qu'un pas. Aussi, la deuxième partie de la thèse traitera de la façon d'aborder les modèles alimentaires qu'un individu se représente et de détailler les représentations des enquêtés, Brésiliens et Français, sur l'alimentation dans ces deux pays. Nous verrons ainsi les différences entre ce qui est représenté comme « brésilien » ou « français » par les interlocuteurs avec les modèles alimentaires respectifs.

La troisième partie s'intéressera à une dimension saillante apparue sur les terrains parcourus : la recherche de l'alimentation du pays d'origine. À travers l'étude de la recherche de caractéristiques inhérentes à l'alimentation du pays d'origine par les enquêtés, il sera possible de voir en quoi les deux groupes partagent une même dynamique alimentaire en contexte d'immigration. Parallèlement, cela permettra de faire le constat des divergences qui apparaissent entre les deux groupes dans l'existence de cette dynamique, tant dans les objets alimentaires recherchés que dans les formes de la recherche de l'alimentation du pays d'origine. Dans cette partie, l'accent sera mis à la fois sur les stratégies mises en place par les enquêtés pour faire face aux tensions qu'ils identifient dans l'alimentation du pays de résidence et pour retrouver un peu de repères dans leur alimentation.

Enfin, la dernière partie sera consacrée aux stratégies développées par les enquêtés de façon à limiter les tensions abordées dans la partie précédente. En l'occurrence, l'accent sera mis sur la recherche d'aliments du pays d'origine, les évitements de certains aliments associés au territoire de résidence et les pratiques d'hybridation.

Partie I. Brésiliens en France et Français au Brésil : au croisement des situations sociales et des imaginaires

Cette première partie a pour objectif de contextualiser les terrains et populations sur lesquels se penche la présente recherche. Pourquoi les individus immigrés sont venus s'installer sur ces lieux[46] et comment y vivent-ils au moment de ces enquêtes ?

Chapitre 1. Des lieux et des personnes : contextualisation

I. Lyon et Salvador : les métropoles des terrains de recherche

Dans les médias et les représentations collectives, Lyon (France) et Salvador (Brésil) apparaissent comme des villes singulières. Cette singularité prend racine dans le parcours historique des deux villes, jonché de phases d'émancipation, tantôt politiques, tantôt économiques, les conduisant à figurer parmi les plus importantes métropoles dans leur pays respectif. La première, « capitale des Gaules », ville puissante dès l'Antiquité s'affirme davantage tout au long de la Renaissance grâce à ses activités de marché et de négoce. Dans un premier temps, c'est à travers l'activité de soierie – le roi de France, François 1er ayant donné le privilège de la fabrication de tissus à deux négociants italiens installés à Lyon – que la ville va forger sa puissance tant marchande que banquière. La continuité économique de la ville, les siècles suivants, s'opérera dans l'industrie textile. De cet essor nait ensuite la chimie lyonnaise grâce aux innovations techniques de la teinture et de l'apprêt et l'industrie photographique et cinématographique. Au cours des deux derniers siècles, c'est l'industrie chimique et pharmaceutique, ainsi que l'industrie des transports qui assoient la puissance économique de Lyon (Authier et al., 2010, p. 9-12). La situation géographique de Lyon, positionnée dans l'Arc Sud européen, a influé sur les activités précitées tout au long de son histoire. À la fois « carrefour de voies fluviales, la ville est aussi carrefour des voies de terre – passage des Alpes

[46] Cf. Annexe 5.

et du massif Central » (Authier et al., 2010, p. 25) aussi proche des frontières Suisses et Italiennes[47].

La position géographique de Salvador a aussi fortement contribué à son essor politique et économique. Placée sur le littoral de l'actuel État de Bahia[48], Salvador a constitué un port privilégié pour la couronne portugaise, lorsque le Brésil était colonie du Portugal[49]. Avant la découverte de l'or et des pierres précieuses de l'intérieur du Brésil (au XVIIe siècle), les colons portugais se sont concentrés sur leur installation autour de terres agricoles, notamment de la canne à sucre. Un « embryon de société » s'établit ainsi du Portugal vers Salvador au cours du XVIe siècles. Le développement des cultures de canne à sucre requérant de la main d'œuvre, les exploitants tentèrent d'enrôler les populations amérindiennes, sans succès. Ils mobilisèrent la traite d'esclaves africains (D. Ribeiro, 2016, p. 250; Vasconcelos, 1995). Salvador, de par sa position littorale et à plus courte distance maritime entre les colonies portugaises africaines et le Brésil, constitue une place de choix pour le développement des activités coloniales portugaises au Brésil. En effet, Salvador devient le principal lieu d'arrivée des populations d'esclaves emmenées de force par les Portugais, non pas dans le cadre du commerce triangulaire, alors en vigueur à l'époque, mais dans le cadre d'une liaison directe entre les ports des anciennes colonies portugaises d'Afrique (comme Angola, Benguela, Guinée) et Salvador (Joao José Reis, 1992; D. Ribeiro, 2016, p. 102; Vasconcelos, 1995). L'Etat de Bahia a été le plus riche du Brésil pendant plusieurs années (avant la découverte de l'or au XVIIe siècle) (Fajans, 2012, p. 20), si bien que Salvador fut la première capitale administrative du Brésil de 1549 à 1763 (Vasconcelos, 1995). La ville cesse ensuite d'être capitale du Brésil (au profit de Rio de Janeiro au XVIIIe siècle) mais poursuit son essor économique avec l'industrie pétrochimique, le commerce maritime (import-export) (Almeida, 2010) puis à la fin du XXe siècle avec l'essor touristique. Ce dernier prend place dans tout l'État de Bahia – principalement autour des dynamiques de tourisme durable (Clerc-Renaud et al., 2019; Puppim de Oliveira, 2005). Toutefois, Salvador se démarque par un tourisme culturel, entre ses liens historiques à l'Afrique (Bastide, 2000; Ickes, 2013) et l'héritage architectural portugais. Certains de ses

[47] Cf. Annexe 6.
[48] Cf. Annexe 6.
[49] Le Brésil a été une colonie du Portugal de 1500 à 1822. Parmi toutes les nations occidentales qui ont tenté de coloniser le Brésil, le Portugal est celle qui a eu la plus grande emprise sur le Brésil et en a fait sa plus grande colonie, du début du XVIe siècle (l'arrivée des premiers navires portugais vers les côtes remonterait à 1500 mais l'emprise de colonisation et d'organisation administrative du Brésil n'aurait démarré qu'une trentaine d'années plus tard) à la première moitié du XIXe siècle (la date de la proclamation d'indépendance étant 1822) (Ribeiro, 2016).

quartiers figurent ainsi sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco[50]. Un tourisme balnéaire est aussi avéré à Salvador, de par la position maritime de la ville et l'essor des complexes immobiliers du *Nordeste*[51] (Perreault, 2005) et un tourisme festif, Salvador briguant la place du Carnaval le plus important au monde[52]. Dans une moindre mesure, Lyon apparait aussi comme aussi comme une destination touristique nationale et internationale, principalement basée sur la culture, de par ses festivals de musique, de danse et ses musées d'Art, d'une part (Authier et al., 2010, p. 111) mais aussi son point commun avec Salvador : la patrimonialisation de son quartier historique du Vieux Lyon (Unesco, 2020). Les deux villes partagent aussi l'image d'une gastronomie locale marquée : Salvador pour sa cuisine Bahianaise aux influences africaines prononcées (Bastide, 2000)[53] et Lyon pour la cuisine servie dans les restaurants « bouchons lyonnais » influencée par les figures des tenancières et cuisinières de restaurants traditionnelles du XIXe siècle (les « mères lyonnaises »), et pour le lien à certains chefs cuisiniers de renom (tels que Paul Bocuse).

Les deux villes ont donc connu leur essor par leurs activités économiques tout au long de leur histoire et de par leur position géographique. Ces essors se sont accompagnés d'un développement démographique qui, comme la plupart des grands pôles urbains, redéfinit les connexions interurbaines. C'est en aire urbaine qu'il convient donc de considérer les deux territoires : la métropole de Lyon en tant que « Grand Lyon », regroupant 59 communes et 1 402 326 habitants (Grand Lyon, 2020) et celle de Salvador, en tant que « région métropolitaine de Salvador » avec ses 13 communes et ses 3 929 209 habitants (Ciidade Brasil, 2020) [54]. L'agglomération lyonnaise apparait ainsi la seconde plus importante de France depuis plusieurs années (Authier et al., 2010, p. 47-52) et celle de Salvador la huitième du Brésil (et 5e ville du Brésil stricto sensu).

Pôles importants dans chacun de leur pays, capitales administratives régionales (Lyon pour la région Auvergne Rhône-Alpes et Salvador pour l'Etat de Bahia), ces villes ont donc vu s'installer ces dernières années des Brésiliens pour la première et des Français, pour la

[50] Le centre historique de Salvador est inscrit sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco depuis 1985 (https://whc.unesco.org/fr/list/309/).
[51] Le Brésil est divisé en cinq grandes régions géographiques. Parmi elles, le *Nordeste* compte les États de Alagoas, Bahia, Ceará, Maranhão, Paraíba, Piauí, Pernambouc, Rio Grande do Norte et Sergipe.
[52] Le Carnaval de Salvador est celui qui attire le plus de touristes au Brésil depuis la dernière décennie et est l'un des plus importants au monde (http://carnaval.salvador.ba.gov.br/o-carnaval/cidade-da-musica/).
[53] Nous aurons l'occasion de revenir de façons plus approfondie sur les caractéristiques de la cuisine Bahianaise dans le chapitre 4, I.A.3.
[54] La ville de Lyon, *stricto sensu*, comptait 516 092 habitants lors du dernier recensement de 2017 (Insee, 2019b) et celle de Salvador, *stricto sensu*, 2 675 656 habitants lors du dernier recensement de 2020 (IBGE, 2020).

seconde[55]. Pour amorcer la recherche auprès de ces populations enquêtées dans ces villes, il convient d'abord de situer leur contexte migratoire dans les territoires associés.

II. Les enquêtés : informations élémentaires

Avant d'aborder les raisons qui ont poussé les immigrés brésiliens et français de notre enquête à s'installer dans le pays croisé et d'observer leur profil socio-économique, il convient de donner quelques informations générales à leur sujet.

TABLEAU 1 : PROFIL DES ENQUETES (HORS ENQUETES ANNEXES) (N=52)

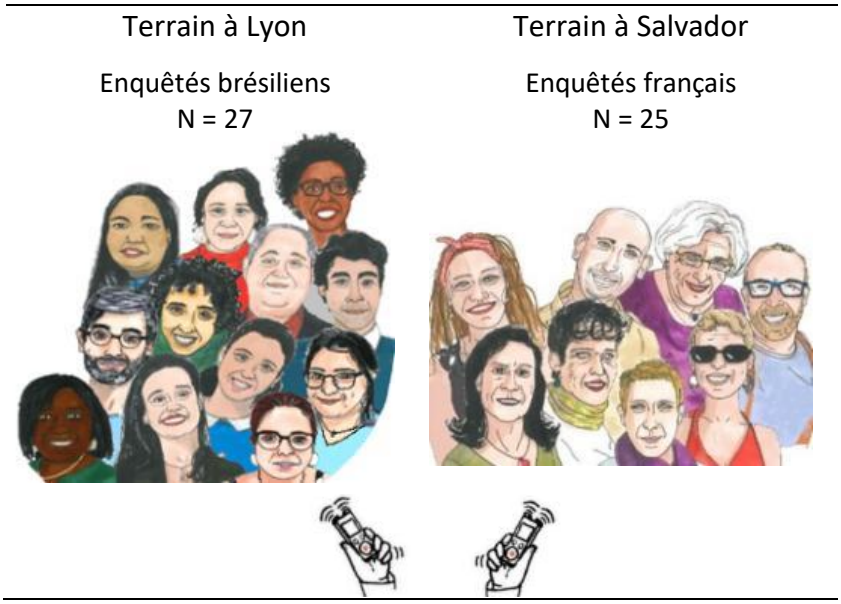
Enquêtés Brésiliens à Lyon (N=27)			
Nom	*Genre*	*Age*	*Durée de résidence en France*
Alfonso	Homme	30 ans	7 années
Alice	Femme	32 ans	8 années
Amanda	Femme	43 ans	16 années
Anabela	Femme	41 ans	6 mois
Anna	Femme	31 ans	6 années
Bruna	Femme	49 ans	27 années
Cacilda	Femme	47 ans	11 années
Cristina	Femme	38 ans	2 années
Érico	Homme	55 ans	34 années
Felipe	Homme	30 ans	5 années
Flávia	Femme	27 ans	3 années
Gisele	Femme	47 ans	15 années
Helena	Femme	37 ans	11 années
Íris	Femme	30 ans	2 années
Jaína	Femme	30 ans	2 années
Leandro	Homme	55 ans	33 années
Maria	Femme	37 ans	8 années
Ney	Homme	44 ans	9 années
Nino	Homme	43 ans	4 années
Priscila	Femme	25 ans	4 années
Sandra	Femme	30 ans	7 années
Sofia	Femme	44 ans	5 années
Stela	Femme	35 ans	6 années
Taís	Femme	35 ans	9 années
Tánia	Femme	31 ans	5 années
Toni	Homme	42 ans	4 années
Valentina	Femme	34 ans	7 années

Enquêtés français à Salvador (N=25)			
Nom	*Genre*	*Age*	*Durée de résidence au Brésil*
Amandine	Femme	25 ans	2 années
Andréa	Femme	18 ans	7 années
Armand	Homme	46 ans	9 années
Bertrand	Homme	67 ans	25 années
Camille	Femme	36 ans	5 années
Charlotte	Femme	28 ans	4 années
Christine	Femme	60 ans	14 années
Danièle	Femme	52 ans	7 années
Denis	Homme	42 ans	6 années
Dominique	Femme	70 ans	41 années
Emma	Femme	22 ans	8 mois
Florian	Homme	35 ans	9 années
François	Homme	44 ans	7 années
Isabelle	Femme	54 ans	11 années
Jean	Homme	68 ans	40 années
Marielle	Femme	34 ans	18 années
Martine	Femme	55 ans	32 années
Morgane	Femme	36 ans	9 années
Paul	Homme	51 ans	24 années
Pierre	Homme	57 ans	18 années
Raphaël	Homme	33 ans	2 mois
Sophie	Femme	43 ans	6 mois
Stéphane	Homme	51 ans	13 années
Sylvie	Femme	61 ans	13 années
Théo	Homme	37 ans	2 années

[55] Ces installations s'inscrivent dans des dynamiques semblables à d'autres métropoles dans chacun des deux pays.

Les enquêtés ciblés par la présente recherche sont au nombre de 52[56] : 27 Brésiliens en France dans l'agglomération de Lyon[57] et 25 Français dans l'agglomération de Salvador au Brésil.

FIGURE 1 : ENQUETES SUR LES DEUX TERRAINS



(Illustrations : M. Sigrist)

Ils sont tous « immigrés » selon la définition donnée dans l'introduction générale de cette recherche[58]. Ils ont en commun de rapporter leurs origines au Brésil ou à la France, d'avoir choisi à un moment de leur vie de rejoindre l'autre pays - la France pour les originaires du Brésil ou le Brésil pour les originaires de la France – et de projeter leur vie future dans cet autre pays. Cette projection semble ne pas avoir de point de fin :

> *« Le Brésil ? Euh... pour moi c'est un autre...c'est un nouveau pays de vie quoi. C'est pas un lieu de vacances ni un lieu d'expérimentation. Je m'y projette à long terme »* (Armand, FR[59]) ;

> *« On s'est dit 'écoute, on va voir où ça nous mènera' et aujourd'hui…voilà, on a des enfants qui sont nés en France* [rires] *! On est installé et on ne veut pas…enfin au moins*

[56] Hors informateurs *annexes* (cf. définition dans l'introduction, III.B.6.).
[57] La plupart des enquêtés résident actuellement dans l'agglomération lyonnaise. Deux femmes résident dans la périphérie parisienne, l'une étant en cours de déménagement de Lyon à Paris au moment de l'enquête, l'autre soit disposant de liens très forts avec la ville de Lyon dans le cadre de notre enquête. Pour ces deux raisons, elles ont été inclues au groupes des enquêtés brésiliens à Lyon.
[58] Cf. Introduction, II.C.1.
[59] Les abréviations « BR », « FR » ou « *annexe* » sont apposées après les noms entre parenthèse associés aux citations pour aider le lecteur à identifier si l'interrogé est un immigré brésilien en France (« BR »), français au Brésil (« FR ») ou interrogé en qualité d'informateurs annexe (« annexe »).

pour l'instant, on n'a pas l'intention de retourner au Brésil » (Alice, BR, au sujet de son installation en France, avec son conjoint brésilien).

Au moment de ma rencontre avec les enquêtés, ces derniers présentent des durées de résidence dans les pays récepteurs très hétérogènes, allant de deux mois à 41 années. Le Brésilien le plus récemment installé en France était arrivé 6 mois avant notre rencontre alors que celui qui y était installé depuis le plus longtemps y cumulait 34 années de résidence. Du côté des Français à Salvador, leur durée de résidence variait de deux mois à 41 années de résidence. L'âge des enquêtés varie de 18 à 70 ans (de 25 à 55 ans pour le groupe des Brésiliens et de 18 à 70 ans pour le groupe des Français).

Les deux groupes présentent plus de femmes que d'hommes (20 femmes et 7 hommes dans le groupe des Brésiliens de Lyon, 14 femmes et 11 hommes dans le groupe des Français de Salvador). Ce déséquilibre dans la répartition femmes / hommes s'expliquent par deux raisons. Tout d'abord, il réside un déséquilibre d'effectifs de genre dans le total des enquêtés puisque sur ce total, ce sont plus de 65% des enquêtés qui sont des femmes. D'autre part, et c'est là le déséquilibre le plus saillant, le nombre de femmes enquêtées est presque trois fois plus élevé que celui des hommes dans le groupe des enquêtés brésiliens de Lyon. Pourquoi de tels déséquilibres ? Plusieurs raisons peuvent être avancées. Au sujet du premier déséquilibre observé, il se peut que les hommes soient moins enclins à se rendre disponibles pour répondre à des questions sur leur alimentation que les femmes. En commentaire de l'annonce que j'avais posté sur le groupe Facebook des Français de Salvador[60], un homme a répondu, sans pour autant manifester un accord pour être enquêté, ayant visiblement peu de choses à dire sur le sujet *: « Y a pas de magret de canard voilà ! »*. Le « voilà ! » mettait un point final à la possibilité d'interroger cet individu. Les préoccupations sur les thématiques nourricières sont plus largement accaparées par les femmes (Certeau et al., 2006; Sluys et al., 1997). Il se peut que les hommes contactés se soient sentis moins légitimes pour parler du sujet ou moins intéressés par ce dernier. À l'inverse, les hommes qui ont accepté de participer à mes enquêtes portaient tous un intérêt, ne serait-ce que minime, pour la cuisine ou la gastronomie. Ensuite, et pour expliquer le large déséquilibre entre femmes et hommes enquêtés sur le terrain lyonnais, il convient d'avancer l'existence de tel déséquilibre au niveau national. En effet, en France, la majorité des immigrés provenant des pays de l'hémisphère sud sont des femmes (Boyajean, 2013), fait qui s'applique aussi à la donnée nationale sur les immigrés brésiliens : en 2016, 34556 femmes

[60] Cf. Introduction, III.B.2.b.

brésiliennes immigraient en France alors que 27874 étaient des hommes (Insee, 2019a). Une seconde raison qui peut contribuer à ce déséquilibre est le biais inhérent au profil de l'anthropologue. Étant moi-même de genre féminin, il est possible que j'aie eu un accès plus facilité auprès des interrogées se revendiquant du même genre. En effet, j'ai constaté qu'avec la méthode « boule de neige »[61], lorsque je demandais des contacts d'autres Brésiliens à Lyon aux femmes interrogées, c'était rarement avec des hommes qu'elles me mettaient en relation. Les rares hommes interrogés, quant à eux, me fournissaient plus volontiers des contacts d'hommes comme de femmes mais cela n'était pas suffisant pour se rapprocher du nombre de femmes enquêtées. Comme l'expose M. Blondet (2008), être une femme sur le terrain peut parfois entraver l'accès à certains milieux masculins. Un jour de terrain, lorsque j'ai demandé à l'une des interrogées si elle avait des contacts d'hommes brésiliens, elle me regarda interloquée et agacée puis me lança : « *Tu veux pécho*[62] *du Brésilien toi !* ». Voilà alors que je portais l'image, malgré moi, d'une séductrice orientée sur les hommes issus du Brésil. Cette représentation à mon égard prenait aussi son importance dans leur connaissance de mon union avec un homme brésilien. La suspicion qui peut exister à l'égard de l'ethnologue (Golde, 1970), ou la méfiance mise en place par certains individus pour faire face à son intrusion, indiquent le décalage entre les attitudes attendues par la population étudiée et l'attitude du chercheur sur les comportements associés au féminin (Blondet, 2008). Cet évènement passé, j'allais cesser de chercher à obtenir des contacts masculins pour éviter tout écueil sur ma personne. Du côté du terrain brésilien, comme nous pouvons le constater, le nombre des femmes interrogées est très proche et légèrement supérieur à celui des hommes. Pourtant, ce sont le plus souvent des hommes qui prennent part aux migrations Nord vers Sud, bien que les femmes occupent une place croissante dans ces mouvements (Bredeloup, 2016; Loloum, 2018). Là encore, il se peut que ma position d'anthropologue femme ait interféré dans le recrutement des interrogés.

[61] Cf. Introduction, III.B.2.b.
[62] « Pécho » (dialecte du français « verlan ») signifie « choper » dans le sens de « séduire quelqu'un ».

Chapitre 2. De la migration à l'installation durable dans un autre pays

La France et le Brésil sont des territoires d'immigration importants pour les populations qui proviennent des pays qui leur sont géographiquement proches, tels que ceux de l'aire méditerranéenne et nord-africaine (Insee, 2020) pour la France et sud-américaine pour le Brésil (Cavalcanti et al., 2019; Uebel & Rückert, 2017). Ce dernier est aussi la destination de flux importants en provenance du Portugal et dans une moindre mesure des Caraïbes et de la Chine (Cavalcanti et al., 2019; Uebel & Rückert, 2017).

Les migrations des Brésiliens vers la France et celles des Français vers le Brésil semblent anodines dans l'ensemble des flux migratoires mondiaux, tant quantitativement, que sur l'intérêt qui leur est porté[63]. Pourtant, si l'on se penche sur la France et le Brésil, nous pouvons constater que les flux croisés entre ces deux pays ont toujours existé au fil des dernières décennies, avec plus ou moins grande intensité (Hammouche, 2009). Dans les années 60 et 70, la France a par exemple constitué une destination privilégiée d'accueil des exilés politiques brésiliens, fuyant le régime militaire[64] (Chirio, 2005). C'est en effet dans ces décennies que remontent les phases de migration sud-américaine les plus importantes en Europe pour motif politique majoritairement (Freitas & Godin, 2013; Morales La Mura, 2014). L'immigration brésilienne en Europe est donc relativement récente (Rosenfeld et al., 2009) et a suivi une dynamique croissante au fil des années. En 1999, ils n'étaient encore que 14 000 en France (Chamozzi, 2009). Au cours de ce début du XXIe siècle, le Brésil a, quant à lui, vu arriver en son sein, parallèlement aux flux les plus courants précités, des populations provenant de pays d'Afrique, du Liban, du Japon d'Europe de l'Est et notamment d'Europe occidentale (Fajans, 2012).

Les chiffres exacts des mobilités entre France et Brésil sont difficiles à obtenir, surtout du côté des migrations françaises vers le Brésil. En effet, d'une façon générale, il existe bien les chiffres des flux d'émigration des Français mais une absence de mention dans les débats publics est constatée et le détail des lieux de migration reste souvent flou (Legoux & Orain, 2014).D'autre part, le nombre de Français dans les pays du Sud est souvent sous-estimé (Bredeloup, 2016), ce

[63] Cf. Introduction, II.D.

[64] La dictature brésilienne, soit le régime militaire, a démarré par un coup d'état militaire en 1964 et a pris fin via une phase de transition du régime dictatorial-militaire (de 1985 à 1989) vers un régime libéral-démocratique (Codato, 2005).

que suggère mon entrevue avec Elie, diplomate en charge des relations internationales entre la France et le Brésil à Salvador, qui me dit au sujet du nombre de Français au Brésil : *« Il y a un chiffre officiel et un chiffre officieux. Je peux vous donner le chiffre officiel des Français ici mais il est bien plus petit que la réalité* [cherche dans ses fichiers] ».

Toutefois, quelques estimations sont disponibles concernant les deux sens de flux. Ce sont approximativement 49 217 Brésiliens qui y résident (Insee, 2020) et 30 000 Français au Brésil (Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères, 2020b). En proportion, les immigrés brésiliens représentent 0,7 % de la population immigrée en France (Insee, 2020). Au Brésil, la proportion pour les immigrés Français atteint 2% (Uebel & Rückert, 2017). Il s'agit de la deuxième plus importante population française d'Amérique latine après l'Argentine (Ambassade de France au Brésil, 2013). Sur les lieux de terrains investis, ils sont encore moins nombreux. En France, Paris est la ville où l'on rencontre le plus d'immigrés brésiliens, comme pour les populations d'immigrés plus largement (Insee, 2016a). Au Brésil, les immigrés français résident principalement dans les grandes métropoles du *Sudeste*[65] (Rio de Janeiro et São Paulo) (Consulado-Geral da França no Rio de Janeiro, 2015). À elle seule, Rio de Janeiro est la ville de résidence de plus d'un tiers des Français résidents au Brésil. Lyon et Salvador ne sont pourtant pas désertées des enquêtés qui nous intéressent dans cette recherche. La « cité des gaules », comme elle est surnommée, est en effet la seconde métropole de France à compter parmi elle le plus de Brésiliens. Dans un article de journal[66], j'ai observé qu'elle en compterait entre 4000 et 5000, étudiants inclus (Desgrand, 2019). Ces chiffres sont à envisager à la baisse lorsque l'on s'intéresse aux Brésiliens qui sont immigrés (excluant ainsi les étudiants qui n'envisagent pas de rester vivre en France à l'issue de leurs études). Quant au nombre d'immigrés français à Salvador, Elie prend soin de me préciser : *« 529 ! C'est le nombre de Français inscrits au registre consulaire. Mais y en a bien plus ! »*. Il convient de mentionner que les deux populations ne sont pas invisibles aux yeux des populations locales des pays investis. J'ai pu avoir plusieurs interactions avec des Français à Lyon qui m'ont conduite vers ce constat au sujet des Brésiliens :

> « *Ah ! Mais tu ne connais pas Carla ? Elle est brésilienne, elle est DJ ici !* » (un commerçant du centre de Lyon) ;

[65] Le *Sudeste* est l'une des cinq grandes régions géographiques du Brésil. Elle comprend les États fédérés de Espírito Santo, Minas Gerais, Rio de Janeiro et São Paulo.
[66] Journal hebdomadaire « Tribune de Lyon »

> *« Ah j'ai un ami à Lyon, sa femme, elle est brésilienne ! Si jamais, ça t'intéresse ? »* (un collègue de travail).

À Salvador, les Français semblent tout aussi visibles par les natifs brésiliens :

> *« Je vois pas mal d'étrangers ici mais j'ai l'impression qu'il y a plus de Français, tu sais… […] Y en a pas mal…Pas beaucoup mais il y a une colonie ici, si, si !* […] *Ils ont une famille et ils restent »* (un chauffeur de taxi) ;

> *« Ah tu viens de France ! Aaaaah ! Chez moi, dans le* Nordeste*, il y a pas mal de Français…A Fortaleza, Recife, Salvador. Il y a toute une histoire avec la France ! […] Je sais pas trop tout ça mais les Français et les Portugais, ils se sont bien disputés là-bas pour avoir des morceaux de terre hein !*[67] » (Brésilien de Recife[68]).

Pourquoi ces deux populations ont décidé un jour de venir s'installer dans le pays croisé (France pour les Brésiliens et Brésil pour les Français) ? Quelle modalité leur permet de réaliser leur choix de vie dans ce pays ? Les tableaux ci-après donnent un aperçu de ces caractéristiques qui seront détaillées au fil de ce chapitre.

[67] L'historiographie portugaise nomme « invasion française » cette époque de « disputes ». Dans la seconde moitié du XVIe siècle, des tentatives d'implantation française, davantage religieuses et commerciales via des initiatives privées de marchands et armateurs français, sont effectuées dans le *Nordeste du Brésil*, alors peu occupé par les colonisateurs portugais. Ils s'installent ainsi dans le Ceará (où se situe Fortaleza) mais parviennent difficilement à s'étendre à cause de l'avancée des portugais venant du Sud (L. Vidal, 2000).

[68] Recife est la capitale de l'État fédéré de Pernambuco. Il s'agit aussi du pôle économique le plus important du *Nordeste.*

TABLEAU 2 : MOTIFS MIGRATOIRES ET MODALITES DE RESIDENCE DES BRESILIENS EN FRANCE

Nom (H/F)	Motif de l'installation en France	Modalité administrative en France
Alfonso (H)	Socio-économique [études] [1]	Carte de séjour étudiant
Alice (F)	Conjoint(e) [étranger] [1]	Carte de séjour membre de famille de citoyen de l'U.E.
Amanda (F)	Conjoint(e) [natif] [1]	Carte de résident – motif travail
Anabela (F)	Conjoint(e) [natif]	Carte de résident – union ou regroupement familial
Anna (F)	Socio-économique [activité économique] [1]	Carte de séjour - salarié
Bruna (F)	Socio-économique [études]	Détention de la nationalité française
Cacilda (F)	Socio-économique [activité économique]	Carte de séjour - salarié
Cristina (F)	Conjoint(e) [étranger]	Récépissé d'attente de régularisation
Érico (H)	Socio-économique [activité économique]	Carte de résident –union ou regroupement familial
Felipe (H)	Conjoint(e) [natif]	Carte de séjour étudiant
Flávia (F)	Socio-économique [études]	Carte de séjour étudiant
Gisele (F)	Socio-économique [activité économique]	Carte de résident –union ou regroupement familial
Helena (F)	Conjoint(e) [étranger]	Carte de séjour travailleur citoyen de l'U.E. (détention de la nationalité portugaise)
Íris (F)	Agrément[1]	Récépissé d'attente de régularisation
Jaína (F)	Socio-économique [études]	Carte de résident –union ou regroupement familial
Leandro (H)	Conjoint(e) [natif]	Détention de la nationalité française
Maria (F)	Autre raison[1]	Carte de résident –union ou regroupement familial
Ney (H)	Socio-économique [activité économique]	Carte de résident –union ou regroupement familial
Nino (H)	Socio-économique [activité économique]	Carte de séjour travailleur citoyen de l'U.E. (détention de la nationalité portugaise)
Priscila (F)	Socio-économique [études]	Carte de séjour étudiant
Sandra (F)	Conjoint(e) [natif]	Récépissé d'attente de régularisation
Sofia (F)	Socio-économique [activité économique]	Carte de résident –union ou regroupement familial
Stela (F)	Conjoint(e) [étranger]	Carte de séjour travailleur citoyen de l'U.E. (détention de la nationalité portugaise)
Taís (F)	Socio-économique [études]	Détention de la nationalité française
Tánia (F)	Socio-économique [activité économique]	Carte de séjour étudiant
Toni (H)	Agrément	Détention de la nationalité française
Valentina (F)	Conjoint(e) [natif]	Carte de résident –union ou regroupement familial

[1] Socio-économique [activité économique] = installation dans le pays pour développer une activité économique et professionnelle.
Socio-économique [études] = installation dans le pays pour suivre des études à visée professionalisante.
Agrément = installation dans le pays pour le plaisir de vivre dans celui-ci.
Conjoint(e) [natif] = installation dans le pays pour vivre dans le pays du conjoint qui en est issu (natif du pays d'accueil).

TABLEAU 3 : : MOTIFS MIGRATOIRES ET MODALITES DE RESIDENCE DES FRANÇAIS AU BRESIL

Nom (H/F)	Motif de l'installation au Brésil[1]	Modalité administrative au Brésil[2]
Amandine (F)	Conjoint(e) [natif]	*Visto temporário - reunião familiar*
Andréa (F)	Autre raison	*Visto temporário - reunião familiar*
Armand (H)	Conjoint(e) [natif]	*Visto temporário - reunião familiar*
Bertrand (H)	Agrément	*Visto temporário - reunião familiar*
Camille (F)	Socio-économique [études]	*Visto temporário - reunião familiar*
Charlotte (F)	Agrément	*Visto temporário - reunião familiar*
Christine (F)	Socio-économique [activité économique]	*Visto temporário - realização de investimento*[3]
Danièle (F)	Conjoint(e) [natif]	Détention de la nationalité d'un pays de la zone MERCOSUR (autre que le Brésil)
Denis (H)	Conjoint(e) [natif]	*Visto temporário - reunião familiar*
Dominique (F)	Conjoint(e) [natif]	*Visto temporário - reunião familiar*
Emma (F)	Socio-économique [études]	*Visto temporário – estudo*[3]
Florian (H)	Conjoint(e) [natif]	*Visto temporário - reunião familiar*
François (H)	Conjoint(e) [natif]	*Visto temporário - reunião familiar*
Isabelle (F)	Agrément	*Visto temporário - realização de investimento*
Jean (H)	Socio-économique [activité économique]	*Visto temporário - reunião familiar*
Marielle (F)	Socio-économique [activité économique]	Détention de la nationalité brésilienne
Martine (F)	Conjoint(e) [natif]	*Visto temporário - reunião familiar*
Morgane (F)	Socio-économique [études]	*Visto temporário - reunião familiar*
Paul (H)	Socio-économique [activité économique]	*Visto temporário - reunião familiar*
Pierre (H)	Conjoint(e) [natif]	*Visto temporário - reunião familiar*
Raphaël (H)	Conjoint(e) [natif]	*Visto temporário - reunião familiar*
Sophie (F)	Socio-économique [études]	*Visto temporário – estudo*
Stéphane (H)	Socio-économique [activité économique]	*Visto temporário - reunião familiar*
Sylvie (F)	Agrément	*Visto temporário - realização de investimento*
Théo (H)	Conjoint(e) [natif]	*Visto temporário - reunião familiar*

[1] Socio-économique [activité économique] = installation dans le pays pour développer une activité économique et professionnelle.
Socio-économique [études] = installation dans le pays pour suivre des études à visée professionalisante.
Agrément = installation dans le pays pour le plaisir de vivre dans celui-ci.
Conjoint(e) [natif] = installation dans le pays pour vivre dans le pays du conjoint qui en est issu (natif du pays d'accueil).

[2] *Visto temporário - reunião familiar* = visa de residence pour motif familial.
Visto temporário - realização de investimento ou de atividade com relevância econômica = visa de résidence pour investissement ou activité économique.
Visto temporário – estudo = visa pour études.

I. Approche causale de l'immigration brésilienne en France et française au Brésil

S'installer dans un autre pays que celui où nous naissons ou auquel nous rattachons nos origines n'est pas anodin et ne tient pas du hasard. Plusieurs raisons peuvent motiver un individu à changer de pays pour s'y installer durablement. Quelles sont celles qui ont poussé les enquêtés, à un moment de leur vie, à concevoir leur avenir dans l'autre pays et à s'y installer ? Bruna, une Brésilienne installée à Lyon énumère les motifs d'installation de ses concitoyens brésiliens à Lyon :

> *« Il y a ceux qui sont venus comme des réfugiés économiques, ceux pour les études, des gens qui se sont mariés et qui sont venus ici parce qu'ils se sont mariés à un Français ou parce que le mari travaille dans une entreprise qui l'a envoyé ici. Voilà, y a de tout »*.

Si ces motivations concernent en effet les Brésiliens, nous verrons qu'elles s'étendent aussi aux Français qui s'installent dans le pays d'origine de Bruna. Les rares études sur la mobilité des Français vers les pays du Sud, hors tourisme et voyage d'affaire, avancent que la raison du départ de ces derniers vers l'étranger est souvent liée à une rupture dans le cycle familial ou professionnel (Bredeloup, 2016; Loloum, 2018). Les questionnements entre rupture et continuité jalonnent l'étude des flux migratoires quels qu'ils soient (Rosental, 1990). Dans les motifs de migration comme dans leur parcours, ce sont souvent des continuités qui sont présentées par les enquêtés brésiliens et français de cette recherche, non seulement dans l'évolution de leurs motivations mais aussi dans le parcours géographique.

Au sujet de l'installation des Français au Brésil, Stéphane (FR), avoue :

> *« Y a beaucoup de...de Français un peu cachés...ou qui ont fait des grosses bêtises ou qui viennent...euh… qui viennent ici pour faire que des grosses bêtises. C'est un peu glauque. C'est un peu glauque. Donc y a...y a beaucoup de Français ici euh...soit ils ont fait une grosse connerie en France et ils sont cachés. Des anciens gangsters...Y en a même qu'ont fait des casses ! »*.

S'il est vrai que les motivations de tranquillité poussent certains individus mis en cause ou inquiétés par la justice à s'installer au Brésil – tout comme le motif du tourisme sexuel (Piscitelli, 2004) – pour des raisons évidentes de discrétion, ce ne sont pas ces individus que

j'ai rencontrés. Bien d'autres motivations expliquent l'immigration des Français, à Salvador. Stéphane (FR) tient d'ailleurs à s'exclure lui-même de cette typologie :

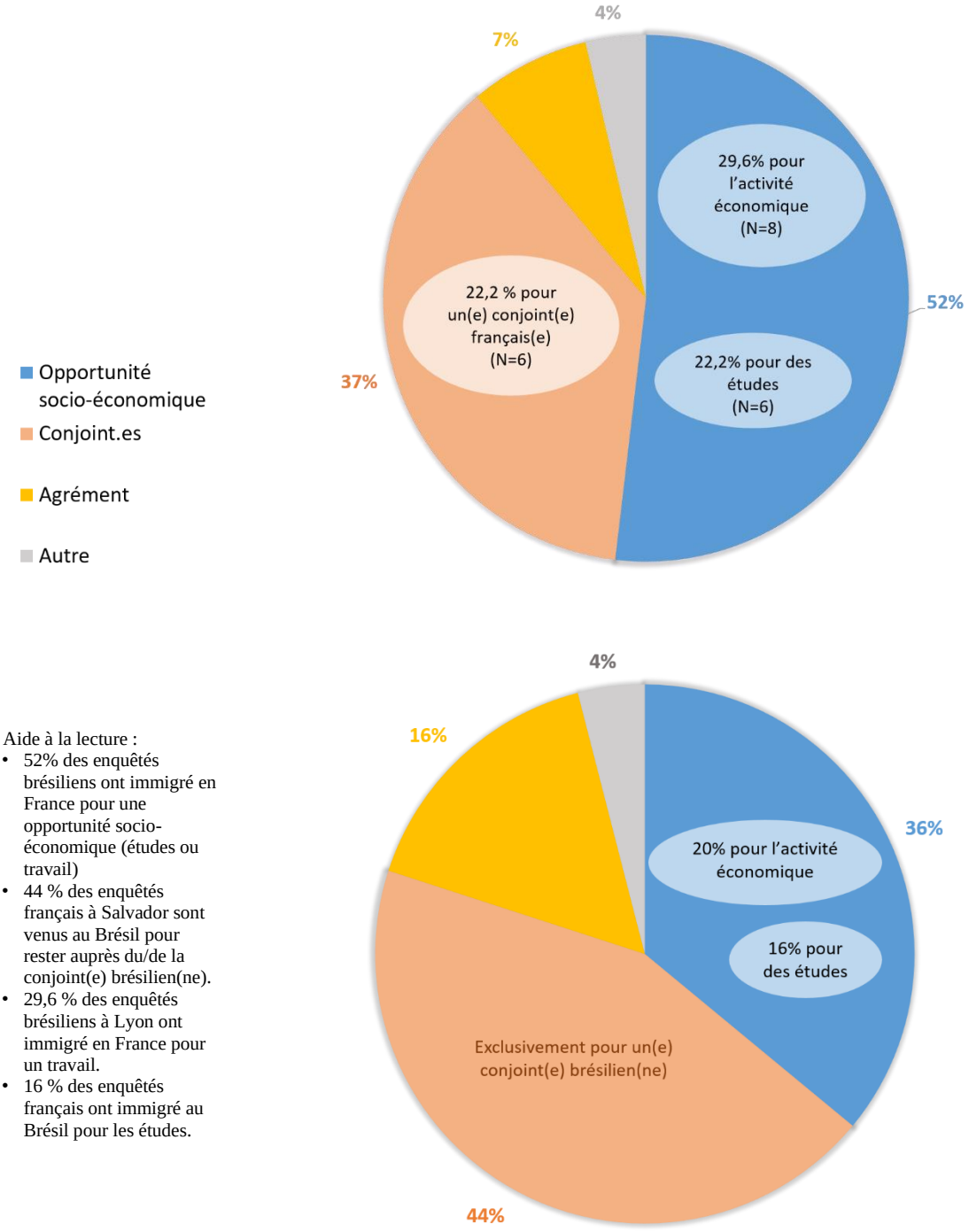
> *« C'est pas dans mon état d'esprit ! Je ne suis pas venu au Brésil pour fréquenter la prostitution, je suis pas drogué, je suis pas dans la fête, je suis pas...je suis pas venu ici pour ça* ».

Il est donc question dans cette partie d'approfondir les véritables raisons qui ont poussé les enquêtés à s'installer en France ou au Brésil. Andréa, jeune française de 18 ans s'est installée au Brésil lorsqu'elle était mineure, suivant ainsi la migration de sa mère française dont elle était sous la responsabilité. Maria, quant à elle, est partie du Brésil pour fuir une situation dangereuse liée à son travail. Alors mariée à un Français, le couple a trouvé refuge dans le pays de ce dernier.

En dehors de ces motifs de mobilité, très minoritaires dans les groupes d'enquêtés, nous verrons que la plupart rejoignent principalement l'un des trois motifs d'installation suivants : la recherche d'opportunités de carrière (professionnelles, étudiantes ou économiques), l'installation pour motif d'agrément et enfin l'installation pour suivre le/la conjoint(e).

Il est important de préciser que le motif d'installation associé à chaque enquêté n'est pas exclusif. Un enquêté peut s'installer dans un pays pour plusieurs motifs à la fois. Toutefois, il apparait qu'un motif est souvent plus mis en avant par les enquêtés. C'est à ce motif principal que renvoient les explications et données de cette partie.

FIGURE 2 : MOTIFS D'IMMIGRATION DES ENQUETES DANS LE PAYS CROISE (N=52)



Aide à la lecture :

- 52% des enquêtés brésiliens ont immigré en France pour une opportunité socio-économique (études ou travail)
- 44 % des enquêtés français à Salvador sont venus au Brésil pour rester auprès du/de la conjoint(e) brésilien(ne).
- 29,6 % des enquêtés brésiliens à Lyon ont immigré en France pour un travail.
- 16 % des enquêtés français ont immigré au Brésil pour les études.

(M.Sigrist)

I.A. Des pays d'opportunités : s'installer pour développer sa carrière

« Ici, c'est un des meilleurs pays pour étudier » affirme Jaína, brésilienne immigrée à Lyon. A la question sur la raison de l'installation en France ou au Brésil, plusieurs sont les enquêtés à avoir mentionné la recherche du développement de carrière dans le pays croisé, soit à travers la poursuite d'études professionnalisantes, comme Jaína, soit à travers la recherche d'une activité économique. Dans les deux dernières décennies, plusieurs coopérations ont été initiées sous l'impulsion des présidents Lula[69] et Jacques Chirac[70] puis poursuivi par leurs successeurs respectifs Dilma Roussef[71] au Brésil et Nicolas Sarkozy[72] et François Hollande[73] en France. Ces coopérations, sous la forme scientifique et universitaire, comme le CAPES-COFECUB, les bourses « *Ciências sem fronteiras*[74] » ou les coopérations inter-universités, ont stimulé les mobilités étudiantes entre les deux pays (Théry, 2011). Des installations durables, issue des rencontres lors de ces mobilités ont ainsi pu s'opérer ensuite, comme il en va des parents des « bébés Erasmus » (Green, 2014) qui sont restés vivre dans le pays de leur mobilité étudiante en Europe. Les coopérations France-Brésil ont aussi pris la forme de partenariats commerciaux ou industriels, facilitant ainsi les investissements commerciaux réciproques (Bustani, 2010; Droulers & Raimbert, 2010) et suscitant des migrations professionnelles dans les deux pays.

I.A.1. La France : l'espérance d'une ascension sociale pour les Brésiliens ?

Lors d'un entretien formel sur le terrain lyonnais, Carla (BR), une interrogée *annexe* résidant à São Paulo, évoque la raison selon laquelle les Brésiliens viennent vivre en France, et plus largement en Europe *: « Les Brésiliens, en Europe, ils sont pas trop nombreux mais ils viennent surtout pour le motif économique ».* Au fil de l'Histoire, les raisons de l'immigration brésilienne en Europe, notamment en France, sont principalement de deux ordres : socio-économiques ou juridico-institutionnelles (Rosenfeld et al., 2009). Plusieurs sources suggèrent ainsi une corrélation entre crises économiques et politiques au Brésil et vague d'émigration (Chirio, 2005; Patarra, 1994; Rosenfeld et al., 2009). Les périodes d'intensification de l'émigration brésilienne semblent ainsi apparaitre comme les années 1980 et 2010 (actuellement), deux

[69] Luiz Inácio Lula da Silva, dit « Lula », du Parti des Travailleurs (mouvement politique d'inspiration socialiste), a été Président de la république du Brésil de 2003 à 2011.
[70] Président de la République française de 1995 à 2007.
[71] Successeuse de Lula, Dilma Rousseff, du même parti politique, a été à la tête du pays de 2011 à 2016.
[72] Président de la République en France de 2007 à 2012.
[73] Président de la République en France de 2012 à 2017.
[74] Traduction : « Sciences sans frontière ».

périodes durant lesquelles instabilité politique et économique sont combinées (Alves Amorim, 2009; OIM, 2009; Théry, 2017). La crise actuelle, existante depuis 2008, a plongé le Brésil dans un affaiblissement économique, à laquelle s'ajoute dès 2013 une crise politique et sociale (Gatinois, 2019; Théry, 2017). Une forte inflation a ainsi lieu durant toutes ces années, surtout sur les produits alimentaires de base, ainsi qu'une hausse du chômage et de la dette publique (Gutman, 2016).

Les émigrés brésiliens fuyant ainsi les crises économiques, politiques et sociales avec l'espoir de l'amélioration de leurs conditions économiques (Bréant et al., 2018; Margolis, 2008; Patarra, 1994) ont choisi les pays moins impactés par les crises tels les États-Unis ou le Japon (ASUNÇÃO, 2011 ; MARGOLIS, 2008) ROSENFELD *et al.*, 2009). Toutefois, les pays d'Europe sont aussi devenus des terrains propices à l'immigration, surtout dans les deux dernières décennies (Freitas & Godin, 2013; Théry, 2017). Même si la plupart des Brésiliens occupent un emploi peu qualifié et mal payé et aux tâches peu attractives dans les secteurs de la restauration, agriculture, construction civile ou nettoyage, les salaires restent un motif important du projet migratoire en Europe pour la moitié des migrants brésiliens (Rosenfeld et al., 2009). Les enquêtés brésiliens à Lyon n'échappent pas à ces motivations. Ils sont en effet 14 (sur 27)[75] à être venus s'installer en France pour la recherche d'opportunités socio-économiques[76]. Huit d'entre eux sont venus pour développer une activité économique, en plus de pouvoir bénéficier de droits sociaux garantis par l'État (éducation, santé). Après avoir émigré du Brésil, Nino (BR) a vécu plusieurs années au Portugal, puis s'est installé en France dans l'espérance de meilleures conditions économiques :

> « *Au Brésil, c'était pas terrible et c'est encore pire maintenant. Bon, ben j'ai pensé que la France pouvait être une bonne ouverture à l'époque parce que le Portugal, ça n'allait pas trop non plus, tu vois ? Donc je me suis dit...entre rester au Portugal et rentrer au Brésil… les deux ça va pas ! Donc je me suis dit que j'allais tenter la France parce que j'avais déjà des amis ici* [à Lyon] *qui étaient venus les premiers et ils pouvaient me trouver un petit boulot en arrivant ».*

Le choix du pays, relié au motif économique peut être influencé par la présence de réseaux de relations déjà installées dans un pays (Abélès, 2008; Gonzalez, 2007; G. L. Ribeiro, 1998).

[75] Partie I, tableau 2.
[76] Il s'agit des opportunités permettant l'accroissement de la situation économique ou une ascension sociale, à travers l'occupation d'une activité professionnelle, économique ou la poursuite d'études à vocation professionalisante.

Comme Nino, deux autres enquêtés témoignent d'une installation au Portugal préalablement à leur installation en France. Le Portugal présente en effet une porte d'entrée dans l'Europe pour les Brésiliens en raison des facilités linguistiques et de la proximité culturelle, due aux liens post-colonialistes entre les deux pays (Ferreira, 2010; Pereira-Ramos, 2004; Rosenfeld et al., 2009), mais aussi en raison des facilités administratives d'immigration. Le gouvernement portugais concède la nationalité portugaise à tout Brésilien ayant un ancêtre de premier ou second degré portugais (Consulado Geral de Portugal, 2020). Néanmoins, ces deux dernières décennies, les opportunités économiques que recherchaient les Brésiliens au Portugal se sont amoindries. Anna (BR) présente un motif de migration en France similaire à celui de Nino :

> « *Je suis venue par manque de travail au Portugal. A l'époque, il y avait une crise là-bas. J'avais déjà ma fille. Donc, comme je ne pouvais pas rester sans travailler, j'ai cherché…Ma sœur était déjà en France avec son époux et leur fils* ».

Lyon, bien que composée de deux fois moins de populations étrangères qu'à Paris - les populations étrangères y sont les plus nombreuses en France (Sette et al., 2011; Théry, 2009) - , est une ville qui attire les populations étrangères, notamment les Portugais dans la seconde moitié du XXe siècle principalement (Authier et al., 2010, p. 63) répondant aux besoins de l'industrie lyonnaise (Authier et al., 2010). L'implantation de réseaux lusophones depuis plusieurs décennies à Lyon, peut être un facteur d'installation des Brésiliens, après un séjour au Portugal.

Le motif de la mobilité universitaire pousse aussi de nombreux jeunes Brésiliens à venir en Europe, notamment en France, second pays européen à accueillir des étudiants brésiliens dans la deuxième partie des années 2000 (Muñoz, 2009). Ils rejoignent surtout des villes universitaires conséquentes, comme les capitales nationales ou régionales (Alves Amorim, 2009). Très lié au désir de développer de meilleures conditions économiques pour l'avenir, plusieurs enquêtés expliquent être venus en France pour étudier, dans l'espérance de faire valoir un parcours universitaire international dans leur future insertion professionnelle d'une part, et de bénéficier du marché de l'emploi en France d'autre part. 6 enquêtés sont dans ce cas.

> « *Je suis venue en France pour faire mon master. J'avais envie de voyager et j'avais une bonne image de la France* » (Jaína, BR) ;

> « *Je suis venue faire un échange en 2014...euh...j'étais censée rester un an et après j'ai voulu rester, j'ai postulé à la fac et voilà* [rires] » (Priscila, BR).

La migration pour motif socio-économique vers la France s'accompagne de virages dans le parcours de l'installation. Elle est rarement directe chez les individus interrogés. Sur les 27 Brésiliens rencontrés, moins sont ceux à s'être établis directement à Lyon après avoir quitté le Brésil (12 individus) que ceux à avoir résidé temporairement dans une tierce ville en France (Paris bien souvent) ou au Portugal (15 individus). Certains sont venus en France puis retournés quelques mois au Brésil avant de revenir en France durablement. C'est le cas de Érico, Gisele ou encore Flávia. A la question : « *Cela fait combien de temps que tu es en France du coup maintenant ?* », cette dernière répond : « *Alors...en tout ça va faire 3 ans, mais j'ai fait 2 ans de suite à Paris. Et je suis rentrée pendant une année...Et je suis revenue il y a un en Septembre* ». Certains immigrés ont d'abord vécu quelques années en région parisienne, avant de s'installer en région lyonnaise. Par exemple, Sandra est restée quatre années à Paris, avant de s'installer à Lyon en 2015. Leandro (BR) témoigne de l'attractivité de Lyon, au détriment de Paris, pour les Brésiliens :

> « *À Paris, y en a pas mal* [des Brésiliens], *mais je te le dis…beaucoup se précipitent hors de Paris et vont vers des villes sympas comme Lyon, Bordeaux, ou se barrent de Paris…parce qu'à Paris, il y en a déjà beaucoup des Brésiliens. À Lyon, c'est plus facile à connaitre, vite fait tu vois. Ouais. Voilà. Paris c'est…Puis à Paris, pour trouver du boulot, c'est tout bouché ! Paris est devenu saturé hein. Il y a beaucoup, beaucoup plus de Brésiliens à Paris. Les personnes ont découvert Lyon petit à petit, les gens sont arrivés* ».

Les propos de Leandro témoignent fortement du motif socio-économique justifiant la venue des Brésiliens à Lyon. Ils s'inscrivent aussi dans la logique comparative existante entre Lyon et la capitale nationale. Lyon apparait en effet souvent en opposition à Paris dans les représentations collectives (Authier et al., 2010, p. 18).

Le motif socio-économique – la recherche de développement de carrière (hausse de salaires, opportunités estudiantines ou professionnelles) - apparait donc comme le motif principal d'installation en France pour 14 enquêtés brésiliens à Lyon, soit près de 52% des enquêtés de la cible du terrain lyonnais[77]. Nous allons voir, ci-après, que ce motif n'est pas exclusif aux Brésiliens de Lyon mais qu'il concerne aussi certains enquêtés français à Salvador et qu'il n'est pas l'unique motif de migration pour les deux groupes.

[77] Cf. Tableau 2 : Motifs migratoires et modalités de résidence des brésiliens en France

I.A.2. Le Brésil : imaginaire d'un nouvel Eldorado pour les Français ?

Exposant les flux de migration des Nord vers les Sud, S. BREDELOUP (2016) met en avant l'exil des jeunes européens pour la recherche d'emploi « en Angola, au Brésil, en Équateur, en Argentine, au Viêt Nam, au Maroc ou au Mozambique… souvent anciennes terres d'émigration ». Les enquêtés de cette recherche ont des âges hétérogènes lors de leur installation au Brésil et ne sont pas forcément ces « jeunes Européens ». Toutefois, plusieurs partagent cet « exil pour la recherche d'emploi » et s'établissent au Brésil avec un projet de carrière, réfléchi en amont, professionnel ou étudiant, visant le développement socio-économique. Ce motif de migration n'est donc pas exclusif au 51,8% d'enquêtés Brésiliens à Lyon. Ils sont 9 Français à aussi évoquer ce motif comme raison principale de leur installation, soit 36% des Français enquêtés à Salvador[78].

La migration des Français vers le Brésil pour ce motif s'accompagne d'un imaginaire : celui du Brésil comme un possible « Eldorado ». Plusieurs raisons contextuelles et historiques participent à la construction de cet imaginaire. Tout d'abord, les représentations de l'immensité du Brésil et ses ressources naturelles en font une terre qui a souvent été perçue au fil de l'Histoire comme un lieu de nouveauté et donc de développement d'opportunités (Laplantine, 2001). Paul (FR) détaille cette immensité qu'il perçoit :

> « *Alors ici, c'est un mélange d'insouciance et en même temps...euh...de conscience du potentiel aussi parce qu'il y a un potentiel gigantesque, on le sait. C'est quand même un pays…malgré l'insécurité, c'est quand même un pays stable…qui est gigantesque hein, puisqu'il fait 16 fois et demi la France mais on est catholique du Nord au Sud avec tout, bien entendu, toutes les versions possibles et imaginables du catholicisme et des autres religions. Mais quand même, on a une autre religion de base qui est la même. On a une langue...on se comprend du Nord au Sud, d'Ouest en Est, on n'a pas de catastrophe naturelle, on a des terres fertiles, on a de l'eau 'en veux-tu, en voilà'. Bref. On a...on a...on a tous les climats. On n'est pas surpeuplé. On est que 200 millions d'habitants, ce qui n'est pas grand-chose par rapport...à la superficie du pays. Et donc...y a ce potentiel qui est là, qui est latent* ».

[78] Cf.

Tableau 3 : : Motifs migratoires et modalités de résidence des Français au Brésil

F. Laplantine (2001) mentionne le concept « chronotopies » pour traiter des altérités de représentations au sujet de la relation espace - temps en France et au Brésil : les Français se représentent le Brésil comme une immensité de territoire avec une Histoire courte alors que les Brésiliens se représentent la France comme un petit territoire avec un temps long. En effet, « l'imaginaire européen, et en particulier l'imaginaire français tient beaucoup à ces images d'un Brésil – il s'agit en fait surtout de l'Amazonie – où tout est disproportionné. La nature, tellement exubérante, n'est pas à l'échelle du 'Vieux Monde' » (Laplantine, 2001). Parallèlement, l'Histoire montre des dynamiques de migration pionnières des pays développés vers le Brésil à plusieurs reprises. Dès le début du XIXe siècle, le Brésil voit s'installer des populations allemandes, italiennes et portugaises sur les plateaux méridionaux des grandes régions du *Sul*[79] et *Sudeste* avec l'objectif d'un développement foncier et agricole (Uebel & Rückert, 2017). Après l'abolition de l'esclavage, les exploitations requièrent davantage de travailleurs et les propriétaires terriens font appel à une main d'œuvre étrangère. Parallèlement, São Paulo devient le principal moteur de l'économie brésilienne et la principale destination des émigrés italiens, portugais et espagnols à la fin du XIXe siècle (Souchaud, 2009). Une autre ville attire grandement les émigrés dès le début du XXe siècle. Il s'agit de Rio de Janeiro. Sa population compte un quart d'immigrants étrangers (Souchaud, 2009). L'immigration italienne s'intensifie à cette même époque puis sera dépassée en nombre par l'immigration japonaise répondant au rapprochement diplomatique du Brésil avec ces pays respectifs mais aussi à un manque de main d'œuvre. Ensuite, dans les années 2000, le Brésil a bénéficié d'une période de croissance économique sur la base de coalition internationale et d'un nouveau modèle de développement, impulsé par les gouvernements du président Lula (de Castro Neves & Reis, 2016). Il a d'ailleurs rejoint le groupe de conférence diplomatique des pays de puissances émergentes, nommés BRICS[80] (Nölke, 2010; Visentini & Silva, 2010).

Le potentiel de développement du pays, souligné dans le résumé historique ci-dessus, apparait aussi dans les représentations de certains interrogés :

> *« Pour moi, qu'est-ce que c'est le Brésil...c'est...c'est un peu difficile à définir mais je crois que...y a toujours chez moi cette notion de Nouveau Monde, je crois...c'est...c'est toujours vivant. Même si ça l'est un petit moins parce que on...on a un rapport beaucoup plus...mûr après autant d'années. Je veux dire euh...c'est fini la carte postale. Là, on est*

[79] « Sud » - Région du Brésil composée des États fédérés du Paraná, Santa Catarina et Rio Grande do Sul.
[80] Groupe des cinq pays réunis lors d'un sommet annuel de coopération internationale : Brésil, Russie, Inde, Chine, Afrique du Sud.

derrière quoi [rires]. *Mais ce que je veux dire, c'est que...ça...ça a un rapport comme ça : se lever le matin et puis...euh...on a tout à faire quoi. C'est cette sensation d'avoir des choses à faire, de participer...On sait pas trop à quoi d'ailleurs mais...au fond, c'est la construction d'une société, d'un pays tout jeune qui se cherche, qui n'est pas un pays facile. Euh...mais qui a ce potentiel de...de développement...qui a.…voilà. Je crois qu'au Brésil, tout est possible, dans tous les sens du terme. Alors, qu'en Europe, dans cette vieille Europe, je crois qu'on peut plus faire grand-chose. Et puis ici il y a la conscience sans vraiment le savoir qu'on est quand même dans un pays assez exceptionnel qui pourrait euh...qui pourrait être une des grandes puissances de la planète »* (Paul, FR).

L'idée de la mobilité des projets professionnels et une flexibilité de la part des pouvoirs publics est aussi évoquée :

« Ben...ben déjà, je pense que...Ben, monter une affaire c'est assez facile, ça ne fait pas peur. Ce n'est pas comme en France où la France me fait peur parce que apparemment, c'est très compliqué de monter une affaire. Et après on ouvre une affaire et déjà, les impôts qui nous rattrapent et ça ne donne pas envie. Le risque, il est trop grand alors qu'ici, on peut monter une petite affaire, si ça ne fonctionne pas, on...on a le droit, on se doit de la fermer et on peut remonter. On n'est pas...on n'est pas grillé tout de suite. On peut rebondir » (Stéphane, FR).

Les migrations européennes d'individus professionnellement qualifiés et spécialisés ont ainsi cru durant les années 2000 et 2010 pour répondre aux exigences de main d'œuvre des industries brésiliennes (Uebel & Rückert, 2017). À ce sujet, Paul (FR) se rappelle la considération à son égard lors de son arrivée au Brésil : « *Et...y avait une fascination comme ça, on vous déroulait le tapis rouge quasiment quoi* ».

S. Bredeloup (2016), au sujet de Français qui ont migré vers l'Afrique du Nord pour y développer un commerce ou une petite entreprise, fait référence au processus d'activation d'un préjugé néocolonial, selon lequel tout est encore possible, avec l'idée d'un « marché vierge » sur le plan économique. Il est intéressant de voir que ce processus est aussi apparent dans les discours des enquêtés précités.

Quelle forme revêt cette migration pour motif socio-économique des Français à Salvador ? Si T. Loloum (2018) met en avant la reconversion professionnelle, les enquêtés présentent davantage une installation avec un projet professionnel réfléchi. Ce dernier n'est pas forcément en rupture avec l'activité en France mais apparait plus comme une continuité dans des valeurs

recherchées. L'évolution de carrière peut aussi prendre la forme d'une perspective d'enrichissement liée au développement d'une activité commerciale. Christine a eu un coup de cœur pour le Brésil avec son mari lors de premières vacances. Elle souhaitait développer une *pousada*[81] et a jugé bon de monter le projet au Brésil.

> *« Pour notre premier voyage [avec son mari], on est allé à Madagascar où j'ai vécu pendant pas mal d'années avant, mais après, euh...ben j'ai voulu que ça se colle un peu à ce qui avait intéressé mon mari [intérêt sur les religions africaines]. Donc on est venu à Salvador. Et notre premier truc, c'était de voir une cérémonie de candomblé dans le pays même. Et on a tellement adoré, que donc…bon…je suis tombée enceinte, on a fait un petit stop et on est revenu avec le bébé. Et on est revenu, on est revenu et on a adoré Salvador. On revenait toujours dans le même quartier. […] Moi j'avais envie d'avoir un gite ou des chambres d'hôte déjà en France. On a trouvé la maison et ça nous a donné l'idée de faire une* pousada *parce qu'on avait trouvé une maison avant qui était petite et c'était plutôt le restaurant. Là, ça a été la* pousada *et c'était le potentiel quoi »* (Christine, FR).

La *pousada* de Christine et de son mari se trouve dans le quartier historique et patrimonialisé de Salvador. Ce dernier, datant du XVIe siècle, d'architecture coloniale portugaise contraste avec les ensembles urbains modernes et contemporains du reste du Brésil. Cette conservation patrimoniale, réminiscence d'un passé lointain, combinée à sa position littorale, en fait une destination touristique majeure du Brésil (Perreault, 2005). Le *Nordeste* fait d'ailleurs l'objet depuis les années 2000 d'importants investissements internationaux liés au tourisme, notamment de la part de petits entrepreneurs qui ont connu le Brésil à l'occasion d'un voyage ou par l'intermédiaire de proche, qui murissent un projet professionnel et s'y installent ainsi quelques années plus tard (Loloum, 2018). A travers le développement de résidences secondaires ou complexes hôteliers, le Nordeste connait un accroissement de la fréquentation des touristes nationaux et internationaux (Loloum, 2018). (Loloum, 2018). « *Tous les Brésiliens venaient à Salvador justement en vacances pour profiter des plages* » affirme Stéphane, propriétaire d'une *pousada*-restaurant sur le front de mer du quartier balnéaire de Barra[82]. Le tourisme a ainsi particulièrement transformé la ville, tant au fil des aménagements dans le quartier historique que du développement des quartiers de la *Orla*[83] où se situent les plages, de

[81] Petit hôtel prenant la forme d'un gîte.
[82] Quartier littoral et balnéaire de Salvador. Avec le centre historique, il est l'un des quartiers les plus touristiques de la ville, en raison de ses plages, son phare et de ses lieux de sorties nocturnes ou activités nautiques. Il est aussi l'un des quartiers les plus favorisés de la ville de Salvador (cf. chapitre 3, II.A.1.).
[83] Littoral, front de mer.

quoi constituer un argument pour l'installation de certains Français venus au Brésil pour le motif professionnel ou économique. Stéphane s'est rendu pour la première fois au Brésil dans le cadre de son travail en tant que responsable Amérique du Sud pour une entreprise basée en Polynésie.

> « *J'ai pas eu le coup de foudre sur le Brésil, non. Mais...j'ai vu l'intérêt euh...Je me suis dit 'si un jour, il arrive un problème en Polynésie, évidemment, je viendrai au Brésil', parce que franchement c'était pas cher. Y avait encore beaucoup de choses à faire dans le tourisme et...et puis l'immobilier, tout, ce n'était absolument pas cher. Donc euh...j'avais un œil sur le Brésil, au cas où. Parce que la France pour moi, c'est...c'était déjà trop tard hein. Personne ne m'attend en France. Tout est trop cher. Donc j'avais un œil sur le Brésil* » (Stéphane, FR).

Une fois installé à Salvador, il a cherché à développer son commerce hôtelier :

> *« Alors, comme je disais, c'était deux maisons à l'abandon ici. Et donc euh...j'ai vu...que ce serait un endroit très stratégique pour mon affaire. Je me suis dit que vu l'endroit, ça pouvait être agence de voyage et pousada et donc...j'ai misé sur ça […]. Ça a très très bien marché dans un premier temps* » (Stéphane, FR).

Paul, quant à lui, est venu pour développer son activité professionnelle dans le secteur du tourisme en Amérique latine :

> « *J'ai circulé dans toute l'Amérique du Sud parce qu'en réalité j'étais guide accompagnateur en Amérique du Sud. Donc je faisais les saisons. J'étais basé au Brésil mais j'ai fait les saisons, voilà...donc la Bolivie, l'Équateur, les Galápagos, Argentine, Patagonie, Chili...pendant...pratiquement 15 ans. 13 ans à temps plein...enfin à temps plein..., non, je circulais tout le temps, je faisais que ça. Après, j'ai un petit peu...j'ai un petit peu fait autre chose. Je me suis posé au Brésil* » (Paul, FR).

Pour Christine, Paul et Stéphane, l'installation au Brésil - respectivement en 2004, 2005 et 2006 - coïncide avec la période d'émergence économique du Brésil dont nous parlions ci-avant.

Précédemment, nous avons vu qu'une forme de migration pour motif socio-économique était celle des activités estudiantines à visée professionalisante[84]. Certaines enquêtées françaises sont aussi concernées par cette activité. Les françaises Morgane, Camille, Sophie et Emma sont

[84] Évoqué précédemment (Cf. chapitre 2, I.A.2).

venues au Brésil avec un projet universitaire, désireuse d'acquérir un titre universitaire de second degré sur les thématiques qu'elles affectionnent, en lien avec le Brésil. Il s'agit là davantage d'opportunité universitaire, et donc d'une ascension socio-économique future que d'une ascension économique rapide (les bourses doctorales au Brésil n'étant pas plus nombreuses qu'en France). Morgane avait le désir d'étudier les thématiques sociales des pays en voie de développement. À l'issue d'un voyage au Brésil, elle décide d'y monter son projet universitaire :

> *« Je suis venue en vacances au Brésil en 2010, début 2010. Je fais les choses assez rapidement dans ma vie. C'est assez impulsif. Donc en janvier 2010, je suis venue ici à Salvador. J'étais avec une pote à moi, c'était un peu par hasard. Et euh...on est venu à Salvador parce que...je sais plus, je crois que les billets d'avion étaient moins chers, un truc comme ça. […] Et donc du coup, j'ai regardé les études qu'il y avait à la fac et j'ai vu qu'il y avait un master en sécurité alimentaire à la UFBA […] Et puis je l'ai tenté quoi »* (Morgane, FR).

Jean, quant à lui, n'est ni venu pour des motivations économiques ni pour une ascension sociale après des études mais pour développer un projet professionnel en conformité avec ses valeurs sociales et religieuses.

> « *Alors je suis venu pour fonder une communauté de vie chrétienne avec un brésilien qu'on avait rencontré dans ma communauté...donc...à l'époque où la communauté qui n'existe plus actuellement et qui s'appelait 'Betânia' s'était installée en France. Et c'est moi qui avait été indiqué comme je parlais l'espagnol et j'en avais manifesté le désir quoi, enfin j'en avais accepté la proposition qui m'avait été faite oui »* (Jean, FR).

Ces mobilités réfléchies et programmées, sous le motif socio-économique, s'accompagne parfois d'une motivation amoureuse en second plan. Nous allons voir à présent que pour certains enquêtés, français comme brésiliens, c'est au contraire la motivation amoureuse (pour le pays ou une personne) qui arrive au premier plan.

I.B. Des choix de cœur : s'installer en France ou au Brésil par la raison du cœur

Nous avons vu précédemment que certains enquêtés sont venus dans le pays croisé (France pour les enquêtés brésiliens et Brésil pour les enquêtés français) pour accroitre leur statut socio-

économique ; soit pour occuper une activité professionnelle prodiguant des revenus soit pour réaliser des études dans l'espérance d'une ascension sociale future. Toutefois cette motivation n'existe que pour un peu plus de 44% d'entre eux (14 Brésiliens et 9 Français sur les 52 enquêtés des deux terrains)[85]. Une autre raison majeure est avancée : le motif par « choix de cœur » et qui se définit par l'installation dans le pays croisé, soit pour l'attrait pour ce dernier en tant qu'agrément (amour pour le pays et non pour des motifs économiques ou de développement de carrière), soit pour vivre auprès d'un conjoint lié à ce pays (motivation amoureuse). Parmi les 52 enquêtés, 15 français ont évoqué un « choix du cœur » pour s'installer au Brésil et 12 Brésiliens pour s'installer en France[86] ; soit presque 40,4% des interrogés. Au sein de cette catégorie de motivation, nous pouvons distinguer les enquêtés qui se sont installés dans le pays pour motif d'agrément et ceux qui s'installent pour vivre auprès de leur conjoint.

Tout comme la migration pour motif de développement socio-économique, la migration par choix de cœur s'accompagne d'un imaginaire et peut prendre plusieurs formes. Il est question de les aborder ci-après.

I.B.1. Migration d'agrément : une réalité des enquêtés français principalement

Une des premières formes de migration par « choix de cœur » est la recherche d'agrément dans le pays choisi. La motivation de migration pour l'attrait du pays – hors raison professionnelle – est plus mentionnée par les enquêtés français que brésiliens. En effet, sur l'ensemble des enquêtés qui manifestent cette motivation (6 individus), les 2/3 sont français[87]. J'ai été marquée, au fil des entretiens, par la récurrence des propos sur l'imaginaire tropical et social perçu sur le Brésil. Souvent, ces propos ont d'ailleurs été avancés pour justifier, au moins en partie, les raisons de la venue dans le pays croisé pour certains interrogés. Au contraire, ce sont d'autres représentations qui ont poussé les Brésiliens à venir s'installer en France[88]. C'est pourquoi il sera davantage question de donner la parole aux enquêtés français dans les paragraphes suivants.

[85] Cf. Figure 2 : **MOTIFS D'IMMIGRATION DES ENQUETES DANS LE PAYS CROISE (N=52)**
[86] Cf. Tableau 2 : Motifs migratoires et modalités de résidence des brésiliens en France

Tableau 3 : : Motifs migratoires et modalités de résidence des Français au Brésil.
[87] Cf. Figure 2 **: MOTIFS D'IMMIGRATION DES ENQUETES DANS LE PAYS CROISE (N=52)**.
[88] Elles ont été abordées dans ce chapitre, I.A.1.

I.B.1.a. Imaginaires exotiques

S. BREDELOUP (2016) exposait qu'une motivation existante pour justifier l'installation des Français dans les pays nord-africains était le climat, l'attrait pour le littoral, les ambiances urbaines, la proximité géographique ou encore l'attirance culturelle (Bredeloup, 2016). Ce sont là autant de facteurs qui sont de l'ordre de la plaisance ou de l'agrément. Beaucoup d'enquêtés français ont mentionné rechercher cette « altérité exotique » dont parle J. LE GOFF (1994) : un monde tropical fantasmé et teinté d'un fort exotisme. Il s'agit là de retrouver les images communément véhiculées dans l'imaginaire collectif, sous forme d'imaginaire de valeurs, d'imaginaire médiatique ou d'expériences relatées, qui se structurent entre une société et une autre, que l'on nomme préjugé ou stéréotype, pouvant parfois recouvrir des assertions ethnocentriques (Fernandez, 2003). Les stéréotypes convoqués autour du Brésil sont multiples dans l'imaginaire collectif autant qu'ils le sont dans les représentations des enquêtés. Il y a d'une part ceux qui portent sur l'exotisme et la tropicalité et d'autre part ceux qui portent sur l'ouverture sociale du peuple brésilien. Nous pourrions penser que ces imaginaires, porteurs de stéréotypes, n'existent qu'en amont de la migration. Toutefois, ces représentations sont celles d'individus qui vivent au Brésil depuis quelques semaines voire plusieurs dizaines d'années et avec l'intention d'y rester. Il s'agit donc d'imaginaires toujours existants.

I.B.1.a.1. Bahia du Brésil : entre représentations de tropicalité et d'exotisme

Les imaginaires associés au Brésil portent beaucoup sur le climat tropical et les éléments naturels qui y sont rattachés comme la mer, le soleil, l'huile, le café et le soja (Fajans, 2012). Plusieurs interrogés ont convoqué une partie de ces éléments dans leurs représentations sur le Brésil.

> *« Là, à froid, j'ai la mer, j'ai le soleil... Aaah ! Y a tant de choses que...je sais pas euh...des...Si je dis la plage et le sable, ça va être très cliché hein, mais c'est ça !* » (Emma, FR)

> « *Moi je dirais...ce que représente le Brésil pour moi, surtout ici, du fait d'habiter à Salvador, ce serait le climat tropical...donc...la chaleur et l'abondance de ce que j'aime...la végétation, la nature. On dit qu'au Brésil...ayant travaillé avec des agriculteurs aussi...il y a des choses on dit 'Il n'y a pas besoin de le planter, ça pousse tout seul'. C'est un peu cette profusion ou disons tout pousse à une allure folle parce*

que vous avez...ça pousse...c'est abondant. La dimension Brésil, sur tous les points de vue. C'est...oui...des dimensions différentes de celles de l'Europe, au niveau géographique mais aussi au niveau de...de l'accélération de vie…De la nature, des plantes euh...de la production, de la multiplicité des fruits, des odeurs, des goûts, de...de tout ça. Tout cela, ça fait partie disons de...la nature. Je vois, en même temps les fleurs, les fruits... et tout en abondance ! » (Dominique, FR) *;*

« *Ici, tout est à l'extrême, alors évidemment le climat hein euh...t'as passé une partie de ton été ici, t'as vu comme il fait chaud, et cætera. Donc euh...c'est exigeant. Euh...donc effectivement, la nature elle est exubérante aussi hein euh...avec ses bons et ses mauvais côtés, donc euh...Effectivement, je prends plus le bon, hein le soleil toute l'année, et cætera, les paysages. Bon effectivement, tu vis aussi au milieu des insectes, et cætera* » (François, FR).

Les représentations de l'exotisme des terres lointaines (par rapport à l'Occident), sont aussi récurrentes :

« *Ben pour moi, c'est la culture quoi, c'est à dire euh...le fait que j'ai beaucoup de relations avec les cultures afro-descendantes quoi, comme on dit, culture indigène. Pour moi, ça me nourrit et je me reconnais quoi* [rires]. *Je ne sais pas si dans une autre vie, j'ai été un africain ou un indien*. » (Bertrand, FR) :

« *Et euh...la deuxième chose, je pense, c'est une énergie, chose qu'on retrouve je pense dans beaucoup de pays d'Afrique et qu'on retrouve ici. C'est difficile à expliquer mais quand on sort dans la rue, enfin moi, quand je sors dans la rue euh...je n'en reviens jamais la même. Donc euh...soit parce que j'y vois, soit par le contact avec les gens. Bon, j'ai la chance d'avoir la mer à côté aussi. Donc, j'ai le coucher du soleil par exemple tous les jours qui m'est offert. Et bon, les gens. Se dire...bon, voilà. C'est un univers où je me sens bien* » (Sylvie, FR).

« *Dans toute la région de Bahia, jusqu'au Recôncavo*[89]*, tout est intimement lié à la question afro-bahianaise* » (Paulo, BR)

Les interrogés français ont admis l'identité afro-brésilienne comme caractéristique majeure de la région et surtout de Salvador. « *À Salvador, surtout, l'identité afro, elle est super forte. Elle en fait partie* » me dit Camille. J. REIS (1992) établit que près de 8000 esclaves venus d'Afrique

[89] Région géographique allant du littoral de la Baie maritime *Bahia de todos os Santos* à l'intérieur des terres de Bahia.

débarquaient à Bahia, principalement à Salvador, chaque année. Il explique aussi que le nombre de la population noire ou métisse s'élevait à 75% de la ville à la fin du XIXe siècle. Cette contextualisation historique est nécessaire car la période esclavagiste au Brésil a conduit au fort développement de la population afro-brésilienne au Brésil, principalement dans le *Nordeste*. C'est en effet dans cette région que la population s'auto-définit le plus comme noire. Le dernier recensement de la population de l'IBGE[90] établissait à 76,2% le nombre de personnes s'auto-définissant comme noire (*preto*) ou métisse (*pardo*) parmi la population Bahianaise (IBGE, 2019). Dans la ville de Salvador, ce nombre atteint 79,4% de la population (IBGE, 2019). Les réminiscences du passé historique noir, associé à l'esclavagisme, sont courants dans la ville de Salvador. Par exemple, le quartier historique de Salvador porte le nom de *pelourinho,* pilier qui était autrefois positionné au centre de l'une des places de ce même quartier, utilisé pour attacher et battre les esclaves refusant les tâches qui leur étaient ordonnées (Fajans, 2012, p. 20). Cette expression de l'Histoire esclavagiste est d'ailleurs véhiculée tant dans l'héritage musical, alimentaire que religieux (Port, 2007). L'ensemble de ces activités se retrouvent tant dans des évènements culturels que dans le quotidien des Bahianais. Il n'est pas rare en effet de voir des clubs de capoeira dans certains bâtiments ou des groupes s'entrainer sur la plage ou dans les lieux plus fréquentés. Des traces des caractéristiques culinaires africaines sont aussi très présentes à Salvador alors qu'elles sont très rares, voire plus confuses, dans d'autres régions du Brésil[91] . En faisant une sortie avec Camille dans le vieux Salvador, quartier de *Pelourinho,* le soir, nous passons devant certains dessins muraux. L'un d'eux représente plusieurs personnes noires devant un maître de *capoeira* et une femme tenant une cage à oiseaux dans laquelle est prisonnier le mot « *Liberdade*[92] »[93]. Les propos des enquêtés attestent de ce fort passé esclavagiste et de la culture afro-brésilienne qui en découle :

> « *C'est très compliqué de généraliser parce Bahia c'est aussi un État qui a la taille de la France, c'est très grand Bahia mais il y a une suprématie de la culture « afro », africaine à Salvador et le pourtour de la baie. Dès qu'on s'éloigne à plus de 100 km, on retrouve une culture qui n'est plus du tout africaine. C'est les caboclos qu'on appelle, c'est plutôt un mélange blanc et d'indien* » (Paul, FR).

[90] *Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística* (Institut Brésilien de Géographie et Statistiques).
[91] Cf. chapitre 4, I.A.3.
[92] Traduction : « Liberté ».
[93] Cf. Annexe 7.

Cette culture africaine, très présente à Bahia, prend une tournure d'exotisme « authentique » pour les Français. Ils l'apprécient fortement car elle suscite en eux des sensations de dépaysement quotidien qu'ils recherchent.

> « *C'est une énergie, chose qu'on retrouve je pense dans beaucoup de pays d'Afrique et qu'on retrouve ici. C'est difficile à expliquer mais quand on sort dans la rue, enfin moi, quand je sors dans la rue euh...je n'en reviens jamais la même* » (Sylvie, FR) ;

> « *J'ai toujours adoré l'Afrique. Et...Giulio [son mari], quand je l'ai rencontré, il s'intéressait déjà s'était intéressé beaucoup au candomblé qui est le rituel brésilien, le syncrétisme entre le vaudou et le christianisme. Et pour notre premier voyage, donc on est allé à Madagascar où j'ai vécu pendant pas mal d'années mais après, euh...ben j'ai voulu que ça se colle un peu avec ce qui l'avait intéressé là-bas à mon mari. Donc on est venu à Salvador* » (Christine, FR).

La culture afro-brésilienne à Salvador existe aussi à travers les luttes identitaires afro-descendantes. Les souffrances et injustices ressenties par les populations d'esclaves et leurs descendants et les mouvement indépendantistes ont participé à l'affirmation de ces cultures (D. Ribeiro, 2016, p. 102-108; Vasconcelos, 1995). Les pratiques culturelles à Salvador, apparentées à l'afro-brasilianisme sont d'autant plus porteuses de revendications identitaires dans un contexte de racisme où elles sont stigmatisées, tout comme les populations afro-descendantes (Fajans, 2012; Port, 2007).

> « *Elle* [la culture africaine] *est même...elle a même été un peu récupérée...Elle est récupérée par...Au départ, c'est venu d'un mouvement afro dans les années 70 mais quand tu regardes aujourd'hui qui est-ce qui, qui est-ce qui chante la musique Axé, c'est pratiquement que des chanteurs blancs. Qui c'est qui...qui est à la tête de ces institutions souvent, c'est quand même des personnes blanches* » (Camille, FR).

Si la constatation des injustices raciales est omniprésente dans le discours de Camille, c'est en partie ce thème qui l'a motivée à s'installer à Salvador :

> « *Moi j'ai l'impression que nos cultures populaires et nos diversités, elles ont déjà été effacées en France, trop...elles ont déjà été récupérées par les institutions et qu'il faudrait fouiller pour les* resgatar[94] *et les faire sortir, alors qu'ici, elles sont encore en*

[94] Traduction : « sauver ».

débat, en lutte en fait. […] Il y a un mouvement de lutte et de questionnement qui sont super riches en fait » (Camille, FR).

Bahia, de par sa situation géographique[95],est porteuse d'un climat tropical qui plait fortement aux enquêtés français et qui correspond aux descriptions qu'ils en ont fait en réponse à la question « Qu'est-ce que le Brésil représente pour vous ? »[96]. La combinaison mer, plage et chaleur tropicale ne représente qu'une partie du Brésil : celle du littoral. Bahia, bien qu'elle soit plus largement composée d'une large région semi-aride appelée « Sertão », partagée aussi avec d'autres États du Nordeste, comporte aussi une partie littorale, où se trouve la capitale de l'État de Bahia, Salvador. Plusieurs enquêtés mettent en avant cette caractéristique littorale :

« *J'ai pris la décision de venir spécialement à Bahia parce que...j'aime beaucoup Bahia. J'ai...par exemple...ben Salvador, c'est un petit peu Marseille et...Morro de São Paulo*[97]*, c'est un petit peu euh...Ibiza*[98] *en haute saison et à deux heures...deux heures vingt de bateau. Après Morro de São Paulo, c'est Boipeba*[99]*, ça ressemble un peu à Port-Croz*[100] *dans l'ambiance maritime. Et derrière y a Barra grande*[101]*que j'adore ! La péninsule ! où là, on se retrouve vraiment en Polynésie. Et derrière la péninsule, il y a Itacaré*[102] *où c'est vraiment Hawaï et quand on en a un petit peu marre de...du bord de mer, on va dans la Chapada Diamantina*[103] *et donc...euh...ben sur l'Etat de Bahia, moi j'ai trouvé mon compte. Pas besoin de prendre l'avion et traverser le monde pour découvrir...et le climat*… !» (Stéphane, FR) ;

« *Bon, j'ai la chance d'avoir la mer à côté de chez moi aussi. Donc, j'ai le coucher du soleil par exemple tous les jours qui m'est offert* » (Sylvie, FR).

Les Français sont venus s'installer à Salvador spécifiquement parce que des contacts ou proches Brésiliens leur ont recommandé cette ville, souvent pour les arguments précités. Nombreux sont les Brésiliens qui apprécient cette région. Avant mon départ sur le terrain, plusieurs Brésiliens d'autres régions, enquêtés ou relations personnelles, m'ont témoigné leur attachement à Bahia.

[95] Cf. Annexe 6.
[96] Cf. Annexe 3.
[97] Village sur l'ile de Tinharé (Bahia).
[98] Ile méditerranéenne espagnole à la réputation balnéaire et festive.
[99] Ile intégrant l'État de Bahia.
[100] Ile méditerranéenne française classée Parc naturel national.
[101] Ville côtière de l'État de Bahia.
[102] Village de pêcheur sur la côte bahianaise.
[103] Parc naturel national dans l'État de Bahia.

« *Ça va te plaire Salvador c'est magnifique ! ça va beaucoup te plaire. Si tu as l'occasion, va dans des cérémonies de candomblé, voir des groupes de capoeira* » (Felipe, BR) ;

« *Le Carnaval de Salvador ! Sincèrement c'est le plus important et le plus beau du Brésil ! Salvador c'est vraiment autre chose. Les plages là-bas, la mer…* » (Maria, BR).

Cette admiration conduit les Brésiliens eux-mêmes ou des étrangers qui connaissent la ville à motiver les Français désireux de s'installer au Brésil à choisir en particulier Salvador. Isabelle (productrice musicale) cherchait un endroit où vivre et qui pouvait ressembler à La Havane, lieu où elle rêvait de s'installer, tant en raison du climat que de la culture afro-sud-américaine. Un Brésilien, à qui elle avait exposé son rêve, lui dit : *« Mais va à Salvador ! Salvador, c'est quand même ce qu'il y a de plus proche !' »*. Elle confie alors : *« Je me suis dit que oui, dans le sens où j'y connaissais personne donc c'était très bien. Donc voilà, je suis arrivée là et j'ai jamais bougé »*. Parfois, les Brésiliens qui ont motivé les Français à s'installer à Salvador sont les conjoint(e)s de ces derniers, admirateurs de la capitale Bahianaise.

« *Moi je connaissais juste São Paulo avant de venir ici. Mais juste un mois. Je suis vite parti* [rires] ! *Nan, parce que ma femme [brésilienne], elle avait déjà...elle avait déjà un travail de prévu, elle m'a dit 'Viens à Salvador, il fait beau, il fait chaud, y a des vagues et au moins, si tu ne fais rien au début, tu vas pouvoir surfer. Excellent prétexte* [rires] *!* » (Florian, FR) ;

« *En fait, Joâna [sa femme], elle est née à Rio. Ses parents sont venus ici à Salvador. Donc elle habitait ici. Elle a fait ses études ici et euh...pas mal de gens, brésiliens, m'ont dit 'Ouais, c'est beaucoup plus sympa, c'est plus calme' et du coup euh...ben c'était l'occasion de tenter quoi. Après, j'ai regardé un peu...la vie est quand même moins chère qu'à Rio, puis en plus t'as le côté assez sympa quoi* » (Raphaël, FR).

I.B.1.a.2. L'image d'un peuple avenant

En dehors des représentations liées au climat tropical et à l'identité afro-brésilienne de l'État de Bahia, les enquêtés français sont aussi nombreux à porter des perceptions similaires sur le peuple brésilien de Salvador ou des autres régions. Le caractère avenant du peuple brésilien apparait ainsi fortement dans les discours. Les explications qui conduisent à souligner ce trait sont multiples.

Tout d'abord, l'imaginaire collectif à l'extérieur du Brésil se rapporte souvent aux activités culturelles collectives très médiatisées et effervescentes, telles que le football, le carnaval, la samba. Certains enquêtés se souviennent des stéréotypes qu'ils portaient sur le Brésil avant leur immigration :

> *« Pour moi, le Brésil avait le côté euh...vraiment tu vois euh...foot, carnaval. C'était très stéréotypé. Mon image du Brésil était très stéréotypée. J'ai jamais été vraiment intéressé par le Brésil donc je n'en avais que l'image euh...des jolies filles sur la plage, du foot et...des...des grandes plages quoi. C'est à peu près tout »* (Théo, FR, au Brésil depuis 2 années).

Ces activités participent à percevoir les Brésiliens comme dotés de capacités relationnelles positives, témoignant d'une bienveillance et d'un sens de l'accueil développé (Fajans, 2012; Laplantine, 2001) et font du Brésilien une figure avenante et sentimentale (Laplantine, 2001), en témoignent les propos de Raphaël (FR), arrivé de France deux mois auparavant :

> *« Et en arrivant ici, j'ai découvert une autre culture, des gens qui sont plutôt agréables à vivre et euh...enfin, je recommande, je recommande de faire ce voyage-là. C'est ultra dépaysant, les gens sont sympas ».*

Si ces représentations du Brésil sont « stéréotypées » selon Théo, nous pourrions toutefois nous attendre à ce qu'elles s'estompent au fur et à mesure des années de résidence sur le pays, par le contact avec la réalité sociale et culturelle routinière. Au contraire, l'image avenante des Brésiliens marque tous les discours des enquêtés, sans exception, qu'ils aient émigré récemment ou qu'ils soient installés à Salvador depuis des dizaines d'années :

> « *La première chose à laquelle je pense sur le Brésil...Les gens sont chaleureux, accueillants. Ils t'aident dans la rue, n'importe où, tu peux demander quelque chose, ils t'accompagnent, ils t'emmènent, et cætera »* (Martine, 32 années de vie au Brésil) ;

> « *Les gens sont gentils ! Les gens chantent dans la rue. Des trucs comme ça. J'aime bien des trucs comme ça. C'est la chaleur humaine. […] Il y a une espèce de...ici à Salvador, les gens sont hyper chaleureux. C'est pas pour ça que t'as beaucoup d'amis mais dans la rue, dans le contact, et cætera, j'aime beaucoup* » (Danièle, 6 années de vie au Brésil).

Ce chant dans la rue qu'évoque Martine fait référence à une autre représentation contemporaine des interrogés sur le peuple Brésilien, très liée à celle de son caractère avenant : le sens de la fête. Danièle (FR) continue toujours de s'étonner :

> « *Ici t'oublie tout quand t'es à une fête ! T'oublie que t'as un rendez-vous, que…ce n'est pas grave ! Ça continue, la vie continue, on fait la fête et...Et moi je dis...Le carnaval de Salvador, c'est vraiment impressionnant. Je ne connais pas beaucoup de Carnaval...Mais...le carnaval à Salvador est impressionnant, où tu as des milliers de gens dans la rue qui sont serrés comme des sardines et ça se passe...globalement ça se passe bien. […] Cette espèce de façon d'être ensemble et de faire la fête ensemble. C'est impressionnant moi je trouve. C'est vraiment un savoir-faire ça. Ce n'est pas donné à tout le monde ça* [rires]. *Ils savent faire la fête ! C'est sûr !* ».

Comme Théo qui pense aux « jolies filles sur la plage », Christine trouve au Brésil « une chaleur dans tous les sens du terme » notamment une « chaleur humaine » non empreinte d'un certain « piquant ». Les propos de Théo ou Christine, entre autres, rejoignent le champ de représentation stéréotypée des corps brésiliens, tel que perçus hors du Brésil et en tant que vecteur d'une hypersexualisation principalement féminine (Novaes & Rossi, 2018; Oliveira Roman (de), 2007).

Les perceptions des Français immigrés à Salvador rejoignent le constat que faisait F. Laplantine (2001) au sujet des stéréotypes que l'on porte lorsque l'on est étranger sur le Brésil : « On ne retient généralement qu'un Brésil toujours en transe et perpétuellement en fête, bruyant et braillard, avec soleil, chaleur, samba et ciel bleu garanti » (p.251). En réalité, la littérature brésilienne donne un tout autre ton au Brésil que celui de la fièvre tropicale, relatant davantage les contrastes sociaux et les infimes graduations de la société (Laplantine, 2001).

Il apparait en tout cas que les enquêtés français, sans exception, avancent les représentations d'un imaginaire tropical et d'un peuple brésilien avenant et festif – soit comme point positif dans le fait de vivre au Brésil, soit comme justification de venue dans le pays, surtout pour ceux qui ont choisi de vivre dans le pays par agrément.

I.B.1.b. Choisir de vivre dans le pays de ses vacances ou dans le pays rêvé : la migration par agrément

Sur l'ensemble des immigrés enquêtés sur les deux terrains, 6 ont choisi de s'installer dans le pays par agrément, autrement dit parce qu'ils aimaient le pays. Parmi ces derniers, seuls deux intègrent le groupe des Brésiliens à Lyon, comme Íris qui a fait le choix de venir après des vacances en Europe qui l'ont enchantée :

> *« Quand je suis venue la première fois, j'étais ici en ballade. J'étais venue avec ma tante. J'ai visité quelques villes en France, en Espagne, au Portugal et en fait, je suis tombée amoureuse de Lyon ! Quand je suis revenue au Brésil, j'ai dit 'Maman, je veux vivre en France' [rires] »* (Íris, BR).

Ce motif de migration concerne toutefois plus de Français[104]. O. Dehoorne (2002) a montré que la relation entre tourisme et migration n'est pas à voir comme une dichotomie. Les interrelations entre tourisme et migration sont aujourd'hui redessinées et participent à un même système de mobilité. Dans les flux migratoires des pays des Nord vers ceux des Sud, certaines migrations ont pour point d'arrivée un pays porteur de représentations d'une meilleure qualité de vie quant au climat et dont le motif s'apparente au tourisme ou à l'agrément à la différence que l'installation est réalisée à plein-temps ou à temps partiel, ce que O. Benson et K. O'Reilly (2009, p.2) qualifient de « *lifestyle migration* ».

Parmi les quatre enquêtés français dont l'installation à Salvador relève du champ de l'agrément, Sylvie et Charlotte inscrivent leur parcours de migration dans la continuité de leur activité touristique au Brésil.

> *« Au début, j'ai fait un circuit complet sur le Brésil, pour connaitre toutes les régions et les villes. Et après je suis revenue toute seule. Je me suis...j'ai voulu visité un peu plus Rio*[105]*, Paraty*[106] *et Salvador. Et puis là, je me suis fait une amie. Et puis, après, je suis revenue pour le Carnaval plusieurs fois. Et après, j'ai arrêté pendant 20 ans. Et puis bon… ma passion ça a toujours été les voyages. Et je suis revenue en 2006 pour y vivre* » (Sylvie, FR).

[104] Cf.

Tableau 3 : : Motifs migratoires et modalités de résidence des Français au Brésil

[105] Rio de Janeiro.

[106] Ville coloniale figurant sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco, dans l'État de Rio de Janeiro.

Le récit de Sylvie rappelle l'étude de B. Le Bigot (2016) sur les Français adeptes du caravaning qui parcourent plusieurs destinations au Maroc avant de choisir de s'installer préférablement dans la première.

L'envie de s'installer dans le pays découle aussi de la recherche d'aventures dans des territoires encore méconnus. Deux enquêtés ont choisi de venir vivre au Brésil alors qu'ils n'y étaient jamais venus auparavant. Dans le cas présent, encore plus que lorsqu'elle fait suite à l'expérience touristique, l'imaginaire positif de la destination est amplement convoqué. Isabelle, faute de pouvoir s'installer à La Havane pour des raisons diplomatiques liées à son travail avec les États-Unis à l'époque, s'est tournée vers une destination recouvrant, pour elle, un imaginaire proche. Elle n'était pourtant jamais venue au Brésil avant son installation. Bertrand (FR), lui aussi, se souvient :

> « *J'étais un peu fatigué de la France et donc je voulais...je voulais continuer à voyager. J'avais passé trois ans en Nouvelle Calédonie, qui avait été une expérience très importante pour moi. Et...donc j'ai dit 'bon je repars'. Partir où ? Bon, y avait un peu le hasard, des rencontres euh...et finalement, c'est le Brésil* ».

Ces mobilités vers l'inconnu rappellent ce désir « de liberté et d'aventure, même bien bornée », moteur commun des individus en provenance d'Europe du Nord, dont fait état S. Bredeloup, (2016).

Certaines sources avancent que les retraités à la recherche de soleil et d'une meilleure qualité de vie font l'objet de mobilités d'agrément (e.g. Baron-Yellès, 2006; e.g. Le Bigot, 2016). Les enquêtés français concernés par cette raison de mobilité avaient entre 24 et 47 ans lorsqu'ils se sont installés dans le pays et étaient encore professionnellement actifs, tous ayant entrepris une activité professionnelle pour subvenir à leurs besoins après leur installation. Ils n'ont pas choisi le pays pour y passer des vacances mais parce qu'ils se sont imaginés vivre dans le cadre de celui-ci, cadre qui leur plaisait et était donc, par là-même un motif d'agrément.

I.B.2. Migration amoureuse : une raison partagée par les deux groupes

Pour 21 enquêtés, l'installation dans le pays récepteur est motivée principalement par leur conjoint(e)[107]. Cette motivation prend deux formes : soit le conjoint est natif du pays d'accueil

[107] Cf. Figure 2 : **MOTIFS D'IMMIGRATION DES ENQUETES DANS LE PAYS CROISE (N=52)**

et a impulsé la décision de l'enquêté de s'installer dans ce pays ; soit le conjoint est étranger au pays d'accueil mais a obtenu une opportunité professionnelle dans ce dernier, motivant l'enquêté à s'y installer aussi.

La première forme - l'installation dans le pays dont le conjoint est natif – est partagée par les deux groupes d'enquêtés. Ils sont ainsi 6 enquêtés Brésiliens à avoir fait le choix de s'installer à Lyon pour vivre dans le pays de leur conjoint(e) français(e) et 11 enquêtés français à avoir opté pour une vie dans le pays de leur conjoint(e) Brésilien(ne) à Salvador[108]. Toutefois, des différences dans cette forme sont à observer. Tout d'abord, pour quatre français, les premiers voyages au Brésil ont été l'occasion d'une rencontre amoureuse avec un(e) brésilien(ne) qui a déterminé leur installation au Brésil. A la question du motif de son installation au Brésil, Amandine répond : « *Bah pour un homme [rires] ! J'étais avec un Brésilien pendant deux ans à distance* ». Ils sont ainsi plusieurs à raconter ces premières vacances au Brésil, ponctuées d'une rencontre amoureuse qui les conduit à des aller-retour sous « visa touristique[109] » puis plus tard à une installation durable.

> « *La première fois que je suis venue au Brésil, je suis restée un mois. Je suis restée un mois...c'était en vacances en fait, et je suis revenue régulièrement euh...pfffff* [réfléchit]*...une à deux fois par an...même deux ou trois fois par an je dirais. 2015, 2016 ouais, et je restais à chaque fois trois semaines, un mois »* (Amandine, FR).

> « *En 2009, pour le premier voyage…qui était un voyage touristique, j'avais rendu visite à un ami qui était ici, qui était à la retraite et qui chaque année passait six mois de...six mois de l'année. […] Et puis euh...donc en 2009, ici, j'ai rencontré une fille et on a fait des allers-retours jusqu'en 2013. Quatre ans à distance, c'est long !* » (Denis, FR) ;

> « *Je suis parti au Brésil en promenade. En voyage...comme ça, touristique. Et puis, je suis rentré en France puis je suis revenu. J'ai rencontré ma femme assez tôt, la première année où je suis arrivé puis on est resté en relation et j'ai fini par me marier...en 1992 je crois* » (Pierre, FR).

T. Loloum (2018) a observé que l'investissement foncier de Français dans le *Nordeste* brésilien s'accompagne souvent d'une relation affective à long terme sur le lieu même des premières

[108] Cf. Tableau 2 : Motifs migratoires et modalités de résidence des brésiliens en France ;

Tableau 3 : : Motifs migratoires et modalités de résidence des Français au Brésil

[109] Il s'agit du terme communément employé pour parler de la période des trois mois en dessous de laquelle aucun visa spécifique n'est requis.

vacances. Dans le cas des enquêtés français de ma recherche, il semblerait que ce soit d'abord la relation affective sur le lieu des premières vacances au Brésil qui précède d'autres opportunités (d'investissements, professionnelles, etc.). En revanche, du côté du terrain lyonnais, la motivation de s'installer auprès d'un amoureux de vacances n'est avancée par aucun interrogé.

L'installation dans le pays dont le conjoint est natif existe aussi à l'issue d'une rencontre amoureuse hors de ce pays. Cette modalité est commune aux deux groupes d'enquêtés. Valentina, brésilienne sur le terrain lyonnais, explique avoir rencontré Jonathan lorsqu'il était touriste français dans la ville où elle vivait alors au Brésil : « *J'ai commencé à donner des cours à l'Alliance Française, j'ai connu Jonathan et je suis venue à Lyon pour y vivre* ». Jonathan vivait alors à Lyon depuis plusieurs années avec une situation professionnelle stable. Valentina a fait ses bagages pour vivre aux côtés de Jonathan à Lyon. Amanda a rencontré son mari français lors d'une mobilité professionnelle de ce dernier au Brésil puis elle s'est tournée vers la France :

> *« Je suis venue pour lui [son mari]. Je l'ai suivi. J'ai tout laissé. On est tombé amoureux, on s'est marié et j'ai tout laissé. J'étais très jeune quand je suis venue. J'avais 26 ans* » (Amanda, BR).

Telle situation, croisée, existe aussi dans le groupe des interrogés français à Salvador. Ils sont 7 à avoir rencontré leur conjoint(e) hors du Brésil et à l'avoir ensuite suivi(e) dans leur pays. Dominique a immigré au Brésil il y a quarante ans, à l'issue de ses études, pour suivre son compagnon brésilien, rencontré à Paris et qui devait partir au Brésil pour répondre à des engagements professionnels. Comme Dominique, Danièle s'est installée au Brésil pour un homme : *« Je suis venue retrouver mon amoureux, qui est franco-brésilien. Lui, ça fait 30 ans qu'il habite au Brésil ».* Si cette situation concerne surtout les femmes, quelques hommes la présentent aussi dans le groupe des français. Florian, Théo et Raphaël ont tous les trois un point commun : ils ont rencontré leur conjoint(e) brésilien(ne) dans le cadre de mobilité professionnelle ou étudiante dans des pays anglophones puis se sont installés au Brésil dans le pays de leur conjoint(e). Dans le récit de ces hommes, l'immigration au Brésil est souvent attachée au retour du / de la conjoint(e) brésilien(ne) au Brésil à l'issue de sa mobilité universitaire, parallèlement à une analyse de la conjoncture économique ou professionnelle :

> « *L'amouuuuuuuuur ! J'ai rencontré ma femme en Australie. Elle est franco-brésilienne et elle m'a dit 'Bah viens au Brésil', je suis venu puis voilà.* » (Florian, FR)

« *J'habitais à Londres pendant 6, 7 ans. Le Brexit est apparu. J'ai perdu tous mes clients. J'étais designer. Et je me suis retrouvé en l'espace de quelques mois quasiment sans boulot parce que quasiment tous mes clients étaient français. Donc euh...j'étais un peu dans l'attente de savoir quoi faire. Et avant ça...un an avant ça...J'ai rencontré mon mec, qui est maintenant mon mari, brésilien qui était en échange à Londres et qui était revenu en septembre. Et donc, suite à toutes ces déconvenues, je me suis dit que...pourquoi pas essayer au Brésil puisque de toute façon, il fallait que je recommence ma carrière d'une façon ou d'une autre. Euh prrrt....je suis venu ici.* » (Théo, FR) ;

« *Ouais, en 2018, début 2018, on était en France et...ben là j'ai bossé en tant qu'ingénieur et puis...ben, le boulot, il se passait plutôt bien mais j'avais quelques complications avec ma hiérarchie [rires]. Donc bon, après, j'ai décidé de tout arrêter et puis on a pris la décision de venir ici […] En fait, Joâna, elle est née à Rio. Ses parents sont venus ici à Salvador. Donc elle habitait ici. Elle a fait ses études ici et euh...on m'a dit 'Ouais, c'est beaucoup plus sympa, c'est plus calme' et du coup euh...ben c'était l'occasion de tenter quoi. Après, j'ai regardé un peu...la vie est quand même moins chère qu'à Rio, puis en plus t'as le côté assez sympa quoi* » (Raphaël, FR).

La deuxième modalité d'installation liée au conjoint – celle où le conjoint étranger est lui aussi, comme l'enquêté, étranger au pays d'accueil – ne concerne que 4 enquêté(e)s brésilien(ne)s. Aucun enquêté français n'apparait dans cette situation. Cristina (BR) confie être venue en France peu de temps après avoir connu son mari au Brésil, brésilien lui aussi :

« *Lui, il était déjà venu seul ici [en France] parce que des gens lui avaient dit que ce sera bon pour lui…pour les chantiers* [le mari de Cristina est ouvrier sur les chantiers] *…pour travailler. Du coup, quand je l'ai connu, il faisait déjà des aller-retour entre la France et le Brésil […] On est venu pour son travail* ».

L'installation dans le pays d'accueil du conjoint concerne très majoritairement les femmes brésiliennes parmi l'ensemble des enquêtés. Alors que 45% des enquêtés français qui s'installent au Brésil en raison de leur conjoint sont des femmes (au nombre de 5), ce sont exclusivement des femmes brésiliennes qui avancent cette même raison du côté du groupe des brésiliens à Lyon. Nous avons expliqué précédemment que les femmes brésiliennes étaient plus nombreuses que les hommes brésiliens en France[110]. Ces données rejoignent le constat d'une assignation des femmes à suivre les mobilités géographiques de leur conjoint (Boyajean, 2013;

[110] Cf. chapitre 1., II.

Lutz, 2008). Leandro, Brésilien immigré en France depuis plusieurs décennies a observé ce phénomène : « *Avant, c'était classique : le Français allait au Brésil et se mariait avec…avec une Brésilienne !* ». T. LOLOUM (2018) évoque toujours le point suivant : au Brésil, il est possible d'observer la présence de Français, déclassés sur le marché sexuel et matrimonial européen, à la recherche de solutions à ce déclassement. Certains Français, comme les conjoints de six femmes interrogées, reviennent ainsi en France avec une femme brésilienne, après leur voyage au Brésil.

II. L'acquisition d'un document pour la résidence durable

Si le statut juridique des étrangers dans un pays n'est pas le cœur de la présente recherche, il convient toutefois de l'aborder étant donnée l'omniprésence de ce sujet dans les discours des interrogés. En plus de constituer une question de premier ordre pour les immigrés, le sujet des difficultés administratives s'est révélé être le moyen de créer du lien avec l'enquêté. Nous allons voir ici que les enquêtés présentent autant une hétérogénéité de situations administratives que de ressentis autour de cette situation.

Dans l'imaginaire collectif, l'acquisition de la nationalité rattachée au pays d'accueil est le moyen le plus recherché par les étrangers qui y vivent. Les enquêtés rencontrés dans ma recherche au contraire sont très peu à mobiliser cette modalité administrative : seules 5 personnes sur les 52 enquêtés de la cible des immigrés sont binationaux français et brésiliens[111]. Cette acquisition leur a été possible de deux façons parmi celles possibles : soit par naturalisation (sur demande après plusieurs années de résidence dans le pays d'accueil), soit par filiation (Consulat général du Brésil à Paris, 2020; Légifrance, 2006). D'autres binationaux sont aussi à évoquer, portant l'une de ces deux nationalités, ainsi que celle d'un autre pays. Ils sont 7 enquêtés dans ce cas, 4 à Lyon et 3 à Salvador. Par exemple, Danièle est française mais étant née dans un pays d'Amérique du Sud (autre que le Brésil), elle dispose aussi de la nationalité de ce dernier, sa résidence étant facilitée par les accords MERCOSUR[112]. Du côté de Lyon, plusieurs enquêtés brésiliens détiennent la nationalité portugaise. Cette occurrence ne tient pas du hasard mais trouve son explication dans les accords postcoloniaux entre le Brésil

[111] Cf. Tableau 2 : Motifs migratoires et modalités de résidence des brésiliens en France ;

Tableau 3 : : Motifs migratoires et modalités de résidence des Français au Brésil

[112] Pour préserver l'anonymat de cette enquêtée, je fais le choix de ne pas préciser cette deuxième nationalité.

et le Portugal qui octroient la nationalité portugaise à tout Brésilien fils ou petit-fils d'un individu porteur de la nationalité portugaise (Consulado Geral de Portugal, 2020). Si un passeport d'un pays du MERCOSUR[113] ou de l'Union Européenne (comme le Portugal) suffit à séjourner pour une durée inférieure à trois mois en France ou au Brésil (Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères, 2020a), il est néanmoins nécessaire d'effectuer des démarches administratives pour vivre durablement sur ces territoires lorsque l'on est étranger. Il s'agit de la procédure de régularisation (Rosenfeld et al., 2009) qui permet à un individu de devenir un « résident », c'est-à-dire d'avoir un domicile principal dans le pays ou d'y avoir le centre de ses intérêts matériels (Insee, 2016b).

La grande majorité des enquêtés (40 enquêtés sur les 52) détient une seule nationalité, soit brésilienne (18 enquêtés), soit française (22 enquêtés)[114]. Une caractéristique commune entre ces mono-nationaux est la connaissance approfondie des différentes modalités pour rester sur le territoire récepteur. Les enquêtés porteurs uniquement de la nationalité de leur pays d'origine rencontrent des parcours administratifs complexes, parfois longs et sources de nombreuses préoccupations qui les poussent à devoir se renseigner sur les modalités existantes et possibles selon leur situation pour vivre dans les pays des terrains de cette recherche. Des préoccupations d'ordre juridique ou administratif apparaissent au premier plan dans les discours des enquêtés, surtout du côté des Brésiliens à Lyon.

> « *Il y a toujours des démarches administratives à faire. Maintenant...j'ai un rendez-vous, enfin dans pas longtemps, à la préfecture…Et on verra si ce sera prêt. C'est un peu le bazar en France. Enfin, c'est pas que c'est le bazar, mais en fait, faut vraiment beaucoup de documents. C'est beaucoup de dossiers à faire, mais bon, faut espérer que ça marche* » (Íris, BR).

> « *J'ai encore l'APS, l'autorisation provisoire de séjour. C'est compliqué...Il y a plusieurs options en France. Moi j'aimerais le "passeport-talent". Mais pour cela il faut que je prouve que je vais avoir du travail dans le futur en gagnant au moins 80% du SMIC. Il me faut une « promesse d'embauche ». Je l'aurai, mais faut voir*

[113] Communauté de partenariat économique composé de l'Argentine, du Brésil, du Paraguay, de l'Uruguay et du Venezuela et à laquelle sont aussi associés le Pérou, l'Équateur, le Chili et la Colombie.
[114] Cf. Tableau 2 : Motifs migratoires et modalités de résidence des brésiliens en France ;

Tableau 3 : : Motifs migratoires et modalités de résidence des Français au Brésil

comment…J'ai pas encore le dossier. Quand je devrai le faire, je l'enverrai. Donc voilà, je vais voir. Faudrait que je me marie avec quelqu'un plutôt [rires] ! » (Alfonso, BR).

Si les préoccupations sont notables pour les enquêtés Brésiliens à Lyon, c'est parce qu'ils sont plusieurs à ressentir une situation d'inconfort administratif en France. Huit Brésiliens à Lyon ont en effet exprimé de très fortes préoccupations quant à leur régularisation à court ou moyen terme. Trois d'entre eux possèdent un récépissé d'attente de régularisation au moment de l'entretien et 5 ont un **«** titre de séjour temporaire pour étudiant » [115] selon l'appellation officielle (Légifrance, 2016a) échéant à court terme. Ces deux situations sont inconfortables pour les enquêtés car ces derniers restent dans l'incertitude de voir se réaliser leur projet de vie durable dans le pays d'accueil. Bénéficier de la régularisation, autrement dit avoir un document officiel autorisant un séjour prolongé, voire indéterminé selon le document obtenu, permet des avantages conséquents. Non seulement, cela participe à amenuiser le degré d'insécurité juridique sur le territoire d'accueil et à maintenir la construction identitaire de l'individu (Chaïb, 2008) mais en plus, cela peut favoriser l'accès à un emploi déclaré[116], un salaire plus ou moins régulier et des droits sociaux qui facilitent la sortie des frontières (Rosenfeld et al., 2009). Or les documents que sont le visa étudiant ou le récépissé rendent difficiles voire impossibles ces droits. Ces préoccupations ne sont pas apparues dans les discours des Français interrogés à Salvador. C'est même au contraire une certaine légèreté qui était soulignée dans les discours, en témoignent par exemple les propos d'Amandine (au Brésil depuis deux années) au sujet de sa régularisation : *« J'ai pas eu de mal du tout ! C'était très facile. Mon compagnon était brésilien, donc c'était le regroupement familial en fait ».* Cette tranquillité apparente, récurrente dans les discours des Français à Salvador, peut s'expliquer par le fait qu'au moment des entretiens, ils étaient une majorité à posséder déjà un visa pour plusieurs années et renouvelable (seules deux interrogées possédaient un visa étudiant mais ne semblaient pas inquiètes de leur avenir dans le pays).

Comme Amandine, 17 autres interrogés français détiennent un *visto temporário*[117] pour motif de mariage ou regroupement familial[118] (permettant de résider pour une durée de 1 an, renouvelable ensuite pour 10 ans, et de nouveau renouvelable ensuite jusqu'à devenir

[115] Cf. Tableau 2 : Motifs migratoires et modalités de résidence des brésiliens en France
[116] Nous verrons dans le chapitre 6, I.B. que si la régularisation permet juridiquement un emploi déclaré et stable, elle ne le garantit pas.
[117] Traduction : Visa temporaire. Correspond à la carte de résidant en France.
[118] Appelé « *Visto temporário - reunião familiar"* (Presidência da República, 2017) ; Cf. Tableau 2 : Motifs migratoires et modalités de résidence des brésiliens en France

permanent dans certains cas (c'est pourquoi dans les discours il est parfois nommé « visa permanent ») (Presidência da República, 2017). C'est par exemple le cas de Stéphane (FR) :

> *« J'étais marié à une Brésilienne et j'ai deux enfants donc euh...à partir du moment où t'as un enfant brésilien, t'as automatiquement un document permanent. Donc je suis passé par ce biais parce que comme j'étais déjà père et marié...donc pour moi, c'était facile, donc je n'ai pas eu besoin de faire appel à un visa...d'investisseur ».*

L'équivalent de cette modalité de résidence en France, la carte de résident pour motif de mariage ou de regroupement familial (Légifrance, 2019b), concerne 8 individus brésiliens[119]. Le titre de résidence pour union ou regroupement familial en France est aussi accordé aux conjoints de ressortissants de l'Union Européenne. Alice bénéficie ainsi de ce titre par son union avec un italo-brésilien.

Un autre titre permettant de résider de façon durable dans le pays d'accueil est celui accordé par le motif professionnel. Le motif professionnel sur une durée de 5 ans donne aussi accès à la carte de résident longue durée (Service-public, 2020). Amanda, qui était venue en France pour le travail, résidant maintenant depuis plus d'une quinzaine d'années, bénéficie de ce titre. Toutefois, la plupart des enquêtés brésiliens en France pour motif professionnel détiennent soit une « Carte de séjour – salarié » (3 d'entre eux) soit une « Carte de séjour travailleur citoyen de l'U.E » (pour 3 Brésiliens qui ont la nationalité portugaise)[120]. Au Brésil ce motif professionnel prend aussi la forme du « *Visto temporário - realização de investimento ou de atividade com relevância econômica* »[121] et concerne 3 Français. Christine (FR), venue avec son mari, non brésilien, pour créer une *pousada* dans le quartier touristique de Salvador explique : *« Nous on a choisi de faire un visa d'entrepreneur, chacun. Donc je ne suis même pas dépendante de mon mari. J'ai mon visa d'entrepreneur. Il a le sien ».*

[119] Cf. Tableau 2 : Motifs migratoires et modalités de résidence des brésiliens en France
[120] Cf. Tableau 2 : Motifs migratoires et modalités de résidence des brésiliens en France
[121] Traduction : Visa temporaire – réalisation d'investissement ou d'activité d'intérêt économique

III. Conclusion comparative du chapitre

Dans cette première partie, il a d'abord été question de contextualiser l'immigration des enquêtés brésiliens en France et des enquêtés français au Brésil, populations d'étude de la présente recherche. Nous avons ainsi observé que trois principales raisons d'installation dans l'autre pays sont partagées par les deux groupe d'enquêtés : le motif socio-économique par la recherche d'activités professionnelles ou la poursuite d'études à visée professionalisante, le motif d'agrément par la passion portée au pays en question et enfin le motif de vie auprès du/de la conjoint(e) dans ce pays. Des variations sont toutefois observables entre les deux groupes au sujet de ces motifs. Il apparaît, en proportion au nombre d'enquêtés de chaque groupe, que les Brésiliens sont plus nombreux à immigrer en France pour des raisons socio-économiques que les Français au Brésil. La moitié du groupe des Brésiliens, à elle seule, manifeste cette raison de mobilité. La raison principalement avancée par les Français pour s'installer au Brésil est celle de l'installation auprès d'un(e) conjoint(e) brésilien(ne). Le motif d'installation pour agrément dans le pays croisé est minoritaire dans les deux groupes, bien qu'un peu plus important dans le groupe des enquêtés français. Il convient de rappeler que les motifs mis en évidence sont les plus importants aux yeux des interrogés mais ne sont pas exclusifs : plusieurs raisons conjointes peuvent pousser un individu à s'installer dans un autre pays. Après avoir effectué leur mobilité vers le pays croisé, les enquêtés ont dû réaliser des démarches administratives pour obtenir une autorisation de résidence sur le territoire. Une minorité possédait déjà la nationalité du pays d'accueil ou en a fait la demande. D'autres sont aussi venus dans le pays croisé avec la nationalité d'un pays membre d'une zone géographique de coopération avec le pays d'accueil. Si ces deux statuts facilitent la résidence dans le pays croisé, ils sont loin d'être les plus employés. En effet, sur le total des enquêtés des deux terrains, la moitié est titulaire d'un titre de résident (en France) ou *visto temporário* (au Brésil), valable un an puis renouvelable pour dix ans, et ainsi de suite jusqu'à la permanence, soit de type économique (professionnel ou investissement), soit de type conjugal ou familial. Ce dernier titre est acquis par une très grande majorité de Français (72%) et figure comme la modalité principale de résidence pour les deux groupes. Nous avons aussi pu observer que plus d'un quart des enquêtés brésiliens détient des documents à statut migratoire précaire (car échéant à court terme), comme les titres de séjour pour motif étudiant et les récépissés d'attente de régularisation. Les enquêtés français au Brésil dans cette situation ne sont que deux (sous visa étudiant). Ce premier chapitre permet donc de souligner que les raisons d'immigration dans le

pays croisé et les façons de résider administrativement dans celui-ci sont communes aux deux groupes mais que les Brésiliens s'inscrivent davantage dans des migrations économiques avec l'espérance d'une ascension sociale en France. Les Français, en migrant, cherchent plus l'union conjugale ou familiale et bénéficient par ce moyen d'un statut administratif de résidence moins précaire.

Chapitre 3. Profil et perceptions socio-économiques des enquêtés Brésiliens et Français

I. Activités professionnelles des enquêtés : des différences notables entre les Français et les Brésiliens

En échangeant avec les enquêtés des deux terrains sur leurs conditions de vie, des grands types d'activité apparaissent : les activités artistiques, de cuisine et de vente alimentaire, d'enseignement et de diffusion de la culture du pays d'origine, hôtelières, de développement socio-environnemental, de *care* et enfin d'études[122].

Les tableaux ci-après répertorient les activités pour chaque enquêté.

[122] J'ai choisi d'inclure les études dans cette catégorie car bien que n'étant pas rémunératrices, ces activités sont réalisées par les enquêtés concernés dans la perspective d'une profession future et apparaissent comme leur occupation principale.

TABLEAU 4 : ACTIVITES DES ENQUETES BRESILIENS A LYON

Nom	Activité principale [1]	Activité complémentaire	Position socio-économique estimée [2]
Alfonso	Activité artistique*	/	**
Alice	Cuisine / vente alimentaire	/	**
Amanda	Cuisine / vente alimentaire	/	*
Anabela	En recherche d'emploi	/	**
Anna	Cuisine / vente alimentaire	/	*
Bruna	Indépendante dans le secteur de la médiation	/	***
Cacilda	Cuisine / vente alimentaire	/	*
Cristina	Cuisine / vente alimentaire	/	*
Érico	Cuisine / vente alimentaire	/	**
Felipe	Activité artistique	/	**
Flávia	Études	Employée du secteur associatif	*
Gisele	Cuisine / vente alimentaire	/	*
Helena	*Care*	Cuisine / vente alimentaire	*
Íris	*Care*	Cuisine / vente alimentaire	*
Jaína	Études	Employée dans le secteur éducatif	*
Leandro	Activité artistique	/	**
Maria	Enseignement / développement de la culture brésilienne	/	**
Ney	Ouvrier de chantier	/	*
Nino	Cuisine / vente alimentaire	/	*
Priscila	Études	/	*
Sandra	*Care*	Cuisine / vente alimentaire	*
Sofia	Cuisine / vente alimentaire	/	*
Stela	*Care*	Cuisine / vente alimentaire	*
Taís	Études	/	*
Tánia	*Care*	/	*
Toni	Employé commercial	/	**
Valentina	Employée du secteur hospitalier	/	**

[1] Les professions occupées sont volontairement désignées par des champs professionnels, plus que par le nom des professions occupées, de sorte à respecter les conditions d'anonymisation.
[2] Plus le nombre de * est élevé, plus la personne occupe une positions socio-économique favorisée (selon l'activité occupée, les quartiers de résidence et les représentations de l'enquêté au sujet de sa position socio-économique).

TABLEAU 5 : ACTIVITES DES ENQUETES FRANÇAIS A SALVADOR

Nom	Activité principale [1]	Activité complémentaire	Position socio-économique estimée [2]
Amandine	Enseignement / diffusion culture française*	/	*
Andréa	Études	/	**
Armand	Développement socio-environnemental	/	**
Bertrand	Retraité	/	***
Camille	Enseignement / diffusion culture française	/	*
Charlotte	Enseignement / diffusion culture française	/	**
Christine	Hôtellerie / tourisme	/	***
Danièle	Consultante	/	***
Denis	Hôtellerie / tourisme / restauration	/	**
Dominique	Enseignement / diffusion culture française	/	***
Emma	Études	/	*
Florian	Enseignement / diffusion culture française	/	***
François	Cuisine / vente alimentaire	/	**
Isabelle	Indépendante dans le secteur artistique	/	**
Jean	Enseignement / diffusion culture française	/	**
Marielle	Enseignement / diffusion culture française	/	***
Martine	Enseignement / diffusion culture française	/	***
Morgane	Développement socio-environnemental	/	*
Paul	Hôtellerie / tourisme	/	***
Pierre	Cuisine / vente alimentaire	/	***
Raphaël	En recherche d'emploi	/	*
Sophie	Études	/	**
Stéphane	Hôtellerie / tourisme	Cuisine / vente alimentaire	**
Sylvie	Enseignement / diffusion culture française	/	***
Théo	Enseignement / diffusion culture française	/	**

[1] Les professions occupées sont volontairement désignées par des champs professionnels, plus que par le nom des professions occupées, de sorte à respecter les conditions d'anonymisation.
[2] Plus le nombre de * est élevé, plus la personne occupe une positions socio-économique favorisée (selon l'activité occupée, les quartiers de résidence et les représentations de l'enquêté sur sa position socio-économique).

Sur le terrain français, nous retrouvons les enquêtés brésiliens principalement dans les activités de cuisine et vente alimentaire (48, 1 %) et de *care* (18,5 %). Ce dernier se rapporte à des activités matérielles et de relations sociales dont le but est l'apport d'une réponse concrète aux autres, de soins à autrui ou d'aide au quotidien (Kergoat, 2016; A. Soares, 2016). Ces tâches

requérant peu de qualifications apparaissent souvent comme peu attractives dans les représentations collectives mais restent néanmoins mieux rémunérées et juridiquement mieux encadrées qu'au Brésil pour les mêmes activités réalisées (Rosenfeld et al., 2009). Un constat est à souligner : l'activité de cuisine et vente culinaire est souvent réalisée en complément de l'activité de *care*. En effet, presque la moitié des individus, toutes des femmes, qui réalisent une activité économique culinaire ou de vente alimentaire (soit 16% de la totalité des Brésiliens), effectue cette activité en complément d'une activité principale de *care* faute de revenus suffisants apportés par cette dernière. Sandra, en France depuis sept années, a pu bénéficier d'une formation conduisant à l'obtention d'un CAP pour s'occuper des enfants en bas âge. Toutefois, elle travaille aujourd'hui comme femme de ménage chez des particuliers pour avoir des horaires adaptés au rythme scolaire de ses deux enfants pendant que son mari travaille. Parallèlement, en dehors de son emploi principal et de ses activités domestiques, elle cuisine le soir ou le week-end et vend ses préparations pour gagner plus d'argent. Au total dans le groupe des Brésiliens à Lyon, six femmes doivent donc réaliser une activité complémentaire pour accroitre leur revenu principal. Cette situation atteste d'une précarité rencontrée par les enquêtées brésiliennes[123]. Au-delà des 4 femmes investies dans le travail culinaire, 2 étudiantes doivent travailler à côté de leurs études. Jaína, par exemple, œuvre comme assistante pédagogique dans un collège parallèlement à son cursus de master à l'université. A Salvador, dans le groupe des enquêtés français, seul Stéphane est contraint de réaliser une activité complémentaire à son activité principale. Sa *pousada*-restaurant rencontrant une baisse de fréquentation de la clientèle ces dernières années, il a décidé d'ouvrir un petit espace de restauration le soir, accroissant ainsi ses revenus :

> « *Et...à partir de là, j'ai compris qu'il fallait que je fasse autre chose, une autre activité pour payer les...les charges. Donc j'ai ouvert la...la pizzeria. Donc c'est moi le pizzaiolo !* [rires]. *Et ça marche très bien ! ça marche du feu de Dieu ! »* (Stéphane, FR).

Il est intéressant d'observer que deux catégories principales d'activité sont mobilisées par les enquêtés français à Salvador alors qu'elles sont presque inexistantes dans le groupe des enquêtés brésiliens à Lyon. Il s'agit des activités d'enseignement ou de diffusion de la culture du pays d'origine et de celles liées à l'hôtellerie ou tourisme. La première est d'ailleurs la plus investie par les enquêtés français : ils sont 40 % (soit 10 personnes) à enseigner le français ou

[123] Nous aurons l'occasion de revenir spécifiquement sur ces femmes cuisinières dans le chapitre 6., I.B.

à être en charge de la diffusion de la culture des pays issus de la francophonie[124]. Parmi cet effectif, 8 réalisent (ou ont réalisé à un moment donné) leur activité pour le compte de l'Alliance Française à Salvador[125], comme Dominique et Jean qui y donnent des cours particuliers de Français Langue Étrangère (FLE)[126] :

> *« A un moment, on n'a pas pu continuer et mon mari et moi, il a fallu se reconvertir* [ils travaillaient dans une coopérative agricole] […] *J'ai déposé ma candidature pour faire un* mestrado[127] *en linguistique appliquée à l'enseignement du FLE et par correspondance avec l'université de Grenoble, une maitrise FLE. Donc, une fois que...disons que je me suis sentie armée pour… disons…pouvoir être reconnue et dire 'non, j'enseigne le français parce que j'ai des compétences pour ça', je me suis lancée dans l'enseignement du français […]. J'ai travaillé à l'Alliance. J'ai été plusieurs fois remplaçante...comme ils disent ici '*substituta[128]*', autant à l'Université fédérale ici qu'à l'Université de Santana. […] Et des cours particuliers. Disons depuis 1994 jusqu'à aujourd'hui encore...je donne des cours particuliers »* (Dominique, FR) *;*

> *« L'Alliance…je suis entré pour la première fois en 80 si je ne me trompe...Et je suis sorti plusieurs fois, je suis revenu...donc euh...ça a été...l'Alliance, ça a été un peu comme une garantie sur le long terme, financièrement parlant, même si à d'autres moments, j'étais complétement engagé dans d'autres activités...de droit de l'Homme par exemple »* (Jean, FR) *;*

Théo, au Brésil depuis deux ans a connu des périodes moins fructueuses que d'autres au niveau économique. Ces dernières années, ce sont les cours de FLE à Salvador via l'Alliance Française et ceux donnés par Skype aux apprenants nord-américains qui ont permis à Théo de compenser ces fluctuations financières :

> *« Mon activité principale ici, c'est d'être prof de français. Euh...mais je ne donne que des cours sur Skype...à des Américains. Ça me rapporte plus d'argent d'être payé en dollar. Mais l'année dernière, j'étais prof à l'Alliance française parce que je cherchais*

[124] Cf.

Tableau 5 : Activités des enquêtés français à Salvador

[125] Organisation française, implantée dans plus de 150 pays dans le monde, qui a pour vocation d'enseigner le français et de promouvoir la culture française ou francophone hors de France.

[126] Il s'agit de l'enseignement du français pour les personnes n'ayant pas appris le français comme langue maternelle.

[127] Traduction : « titre de master (université) ».

[128] Traduction : « remplaçante ».

aussi du boulot ici. J'avais réussi à décrocher un boulot à l'Alliance Française dans lequel je suis resté un an » (Théo, FR).

Florian, quant à lui, a préféré créer sa propre structure d'enseignement linguistique et étend ses offres pour des prestations de traduction ou de médiation auprès de grandes entreprises internationales :

« On a un gros potentiel cette année pour organiser des cours de langue ailleurs qu'à Salvador. Donc on travaille déjà avec des grands groupes de construction français qui se développent ici à Salvador […]. On les a aidés à faire quelques services de technologies de l'information par exemple, et donc on faisait l'interprétation entre les exécutifs français qui venaient ici pour les projets de développement » (Florian, FR).

Sur le terrain lyonnais, seule une enquêtée brésilienne réalise une activité d'enseignement de sa langue maternelle, le portugais.

La deuxième catégorie d'activités développées par les Français à Salvador est celle de l'hôtellerie et du tourisme. Elle concerne 4 personnes. Alors que Denis est gérant d'une *pousada* sur une île proche de Salvador, Stéphane, Paul et Christine ont ouvert des *pousada* dans les principaux quartiers touristiques soteropolitains[129] : le centre historique et Barra. Si l'on rajoute à cet effectif les vendeurs de glace dans ces mêmes quartiers, Pierre et François, nous obtenons un ensemble important d'individus (près de 23 % des français enquêtés) qui réalisent une activité professionnelle liée au tourisme. Ce secteur n'est pas anodin car il offre de bonnes perspectives d'emploi et de développement économique pour les occidentaux (Loloum, 2018). Cette part importante d'enquêtés impliqués dans ces activités concorde avec les études menées sur les européens immigrés en Afrique qui investissent dans l'entreprenariat touristique et hôtelier (Bredeloup, 2016). Par ailleurs, T. LOLOUM (2018) remarquait que l'investissement dans l'hôtellerie est souvent perçu par les immigrés au Brésil comme le signe d'une migration positive et volontariste. « *En fait, j'ai une franchise, donc je ne produis pas mes glaces. Je les commercialise juste. Donc j'ai pas besoin d'être de la partie hein. C'était vraiment une simple opportunité de business en fait on va dire* » explique François (FR). Deux enquêtés français sont aussi engagés dans des activités de développement social. Bien qu'étant une minorité, leur importance n'est à pas à négliger sur le terrain[130].

[129] « Soteropolitain » est la traduction française de « *soteropolitano* », gentilé et qualificatif de l'appartenance à Salvador.
[130] Nous aurons l'occasion d'évoquer leur importance dans le chapitre 6, II.B.3.

« On travaille avec l'agriculture familiale […] Je travaille dans le développement rural et moi je suis formé en...plutôt en système d'information, cartographie. […] Je travaille avec mon épouse dans la consultoria[131] *sur l'agriculture familiale et durable quoi, l'agroécologie »* (Armand, FR).

Pour 34 enquêtés (16 Brésiliens et 19 Français), soit la majorité de l'ensemble des enquêtés, les activités occupées principales ou complémentaires dans leur actuel pays de résidence sont différentes de celles qu'ils effectuaient dans leur pays d'origine. Avant d'arriver en France, Amanda était avocate au Brésil : *« Tout change…les lois changent. Et puis bon…au bout d'un moment, tu lâches l'affaire. Il aurait fallu que je refasse toute une fac ici mais ça aurait été compliqué »* justifie-t-elle au sujet de son changement d'activité en France. Après avoir enchainé plusieurs « petits boulots », notamment dans le secteur de la restauration ou de la vente, elle ouvre son propre petit commerce de restauration et vente alimentaire à Lyon. Le parcours de Sylvie, enquêtée française à Salvador, témoigne aussi du processus de changement professionnel lorsqu'elle a choisi de s'installer au Brésil, il y a treize ans. Enchantée par plusieurs voyages dans le cadre de vacances, Sylvie a ensuite profité d'un changement de poste dans son entreprise en France pour démissionner. Désireuse de mieux connaitre les pays dans lesquels elle voyage, elle décide d'abord de s'installer quatre années en Polynésie puis rejoint le Brésil en 2006. Elle y tente une insertion professionnelle en tant que consultante pour l'hôtellerie mais faute de mener à bien son projet, elle enchaine plusieurs contrats temporaires dans le secteur associatif. Elle s'oriente ensuite vers l'enseignement de langues étrangères, d'abord dans une école, puis très vite uniquement en cours particuliers. Pour légitimer son activité et par intérêt pour les études, elle entreprend un master en didactique à distance, et fait son stage à l'Alliance française de Salvador. Aujourd'hui, elle donne des cours particuliers de français et d'anglais.

II. Perceptions divergentes sur la place socio-économique dans le nouveau pays d'immigration

« Le Brésilien quand il va en France, il a un poids négatif au-dessus de lui. Le regard de la société sur le Brésilien n'est pas un regard obligatoirement positif. Le regard de

[131] Traduction : « consultance ».

la société brésilienne sur un Français, c'est pas le même regard du tout. C'est un regard positif » (Pierre, FR).

Cette comparaison tenue par celui qui serait donc perçue positivement, pose la question de l'altérité dans le contexte de la migration et des rapports sociaux qui en découlent, notamment des représentations collectives qui ont trait au migrant. Si la dichotomie n'est pas toujours aussi prononcée et s'il est inexact d'essentialiser ces rapports à tous les Français et les Brésiliens, il convient toutefois de mentionner que nombreux ont été les témoignages consistant à exposer ces images sociales au sujet des Brésiliens et Français dans les pays croisés. Les observations concordent aussi avec ces constats. Les profils socio-économiques n'ont pas été un objet à questionner au démarrage de mes terrains. Les classes socio-économiques n'étaient d'ailleurs pas des critères de recrutement des enquêtés comme cela peut exister dans d'autres études en sciences sociales. Pourtant, la mention de la position socio-économique est abordée dans cette recherche, tant une différence entre les deux groupes apparait marquée et tant elle permet de contextualiser les deux groupes d'enquêtés et les deux terrains.

II.A. Le Français au Brésil : valorisation du *gringo* et intégration de la classe sociale favorisée

Sur le terrain brésilien, la question de la position socio-économique des enquêtés n'est abordable qu'une fois replacée dans le contexte sociétal brésilien. Au Brésil, les inégalités sociales, parmi les plus fortes du monde sont souvent liées aux appartenances raciales (Bento, 2003). Par « race » ou « racial », il convient d'entendre les catégories de classement et de traitement inégal des individus selon les différences fondées en nature et l'altérité qu'en perçoivent les acteurs sociaux qui les classent (Fassin, 2002). L'usage de ces termes, très banalisés dans les Amériques est important car il sert à naturaliser les inégalités résultant du colonialisme, telle que la domination coloniale puis l'exploitation économique et la ségrégation (après la décolonisation) (Fassin, 2002). Le terme de « race », notamment dans les sciences sociales brésiliennes, est souvent utilisé pour faire référence à des groupes qui sont racialisés ou ethnicisés (Cabecinhas, 2010) – soit classés et socialement traités selon l'explication ci-dessus - et non en son sens biologique (Guimarães, 2016). Dans la société si racialisée qu'est le Brésil, le terme de « race » a toute son importance pour donner un sens à la vie sociale parce qu'elle place les personnes dans des positions sociales (Guimarães, 2016). Une hiérarchie sociale, conditionnée en partie par l'appartenance raciale telle que définie ci-avant, apparait

dans les représentations communes, plaçant les objets et pratiques culturels européens ou nord-américains comme des modèles. L'opposition historique résultante du colonialisme, où les bourgeoisies locales s'opposaient aux peuples indigènes et aux esclaves (noirs) (Pulici, 2012), participe encore aujourd'hui à des représentations sociales hiérarchisées. Une caractéristique est à souligner dans la société brésilienne : ce qui vient de l'extérieur est souvent valorisé et bénéficie de perceptions positives, surtout lorsqu'il s'agit d'une origine Nord-américaine ou européenne (Oliven, 2001). Des exemples du quotidien témoignent de cette valorisation. Effectuer une pratique qui rappelle les cultures dites « *gringas*[132] » est ainsi fortement mis en avant au Brésil. Il s'agit d'une culture de l'image qui vise à donner la sensation d'une ascension sociale. Les classes supérieures au Brésil affichent des pratiques et représentations qui leur confèrent une identification à l'identité européenne (Pulici, 2012), comme en témoignent les propos suivants :

> « *Par exemple, si je vais à Barra*[133]*, ça va être un modèle, l'eurocentrisme* » (Camille, FR) *;*
>
> *« J'ai l'impression qu'il y a un petit snobisme tu vois de...de...de pouvoir avoir l'air gringo comme ils disent mais sans l'être »* (Isabelle, FR) *;*
>
> *« La première chose que font les pauvres quand ils ont de l'argent, ils vont au McDonald parce que...c'est...c'est...'je participe aussi...', 'je suis devenu...', enfin 'je deviens blanc' quoi, 'je deviens riche' quoi parce que 'je vais dans un restaurant de riche'. Alors, le McDonalds, c'est incroyable, est considéré comme un restaurant de riche* » (Paul, FR).

Le rapport entre position dans l'échelle sociale et races est apparu très présent dans les représentations des enquêtés.

II.A.1. Loger dans un *condomínio* dans un quartier de la *Orla* : caractéristique d'une position socio-économique avantageuse

L'occupation des espaces par les individus dans leur vie quotidienne précise leur position sociale (Pinçon & Pinçon-Charlot, 1988). En d'autres termes, les groupes socioprofessionnels se distribuent dans l'espace urbain selon les distances et oppositions qui les définissent socialement (Pinçon & Pinçon-Charlot, 1988). Ces constats sociologiques résultent d'études

[132] « *Gringo/a* » est un terme couramment employé en Amérique latine pour désigner un étranger issu d'Europe ou des États-Unis.
[133] Quartier de Salvador où vivent les classes les plus favorisées (cf. chapitre 3, II.A.1.).

menées en France dans les années 1980 mais sont transposables au Brésil. La distribution des classes sociales dans l'espace urbain au Brésil apparait encore plus clivante. Le type de logement occupé par les Français à Salvador et sa localisation permet de situer socialement ces individus dans l'échelle socio-économique brésilienne.

Il convient de rappeler ici que les clivages entre classes sociales – et donc entre races sociales puisque les deux sont liées – sont très marqués au Brésil et apparaissent dans tous types de domaines sociaux. Le logement en est un. J. FAJANS (2012) rappelle qu'à Salvador les *favelas*[134] sont les lieux où vivent les plus pauvres, souvent des personnes racialisées comme « *negros*[135] » ou métisses. Il est courant que ces derniers se rendent dans les quartiers des classes moyennes et supérieures, basés le long du littoral, pour y travailler en tant qu'employé domestique. Une scission existe ainsi à Salvador, accentuée par les logiques d'urbanisme horizontale : entre les quartiers de la baie (où résident plus les travailleurs pauvres) et la *Orla*, c'est-à-dire les quartiers du bord de mer, où sont établies les populations économiquement favorisées (Lourau-Silva, 2014). Les interrogés vivent majoritairement dans les quartiers dits de la « *Orla* ». En amont de mon terrain, cherchant à me loger à Salvador, j'avais demandé conseil à Camille pour trouver un logement. Camille (FR) prit le temps de m'expliquer :

> « *Tous ces quartiers sont plutôt tranquilles car de classe moyenne-haute...Après, le soir, Vitória est plutôt désert...Graça aussi...E Jardim Apipena, c'est carrément résidentiel, donc pas trop de monde dans les rues. Barra est bien coté car très touristique, du coup c'est bien fréquenté...il y a la plage...la piste cyclable...Ondina peut-être sympa aussi. En fait, ça dépend pas mal de l'endroit...des fois une rue est bien, et celle d'à côté bof. Si tu veux, envoie-moi les adresses si tu as des doutes. Mais Corredor da Vitória, c'est joli est bien centré aussi...c'est un des endroits les plus chics de Salvador !* […] *Tout dépend de ce que tu recherches. Mais Graça, c'est quand même beaucoup des vieux...c'est mort la nuit. Au moins, à Barra, tu auras quelques bars, toujours des gens qui te proposeront d'aller voir le* por do sol no Porto da Barra[136], *le weekend c'est piéton, y a des supermarchés.. Je crois même qu'il y a un marché bio !* ».

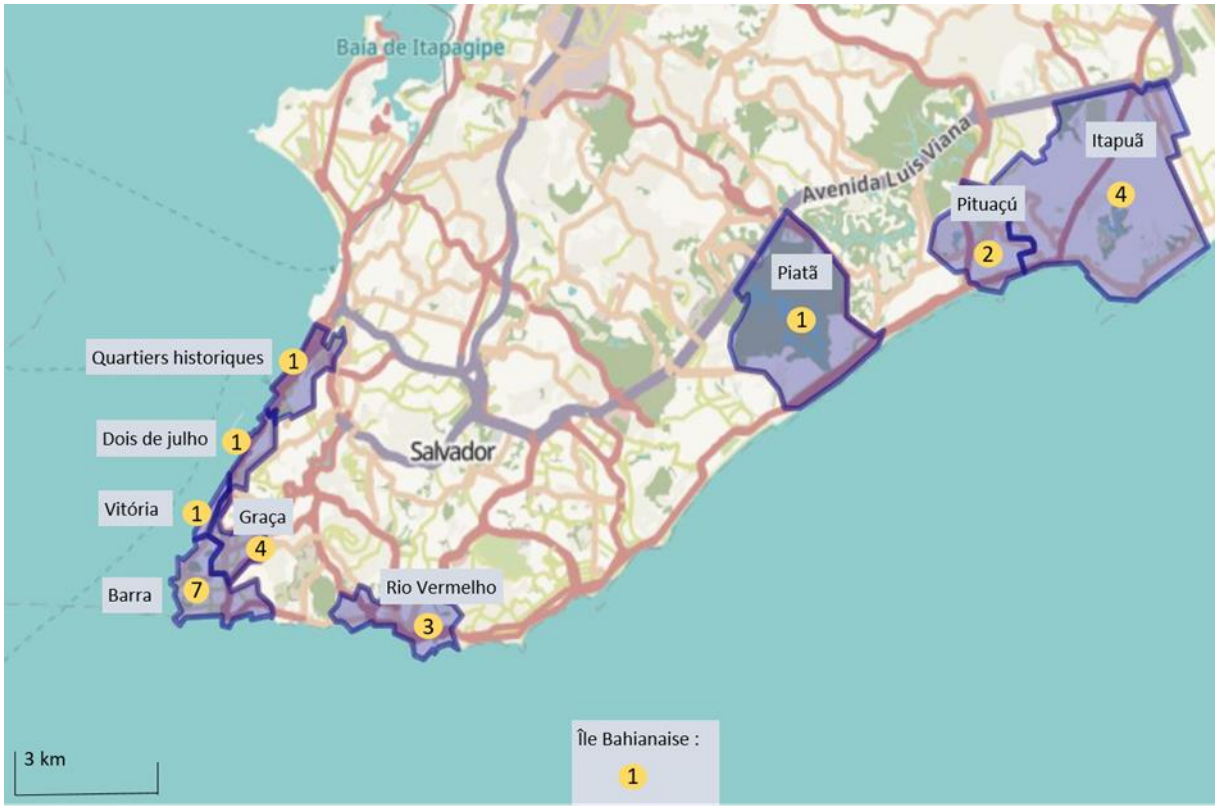
Tous ces quartiers de la *Orla* sont ceux qui ont vu, après les années 1960 les plus importantes transformations urbaines et spéculations immobilières (Magalhães, 2012), attirant davantage les populations à hauts revenus. Les quartiers de Barra, Graça ou Vitória sont d'ailleurs porteurs

[134] Il s'agit d'un regroupement de bidonvilles.
[135] Traduction : « noirs ».
[136] Traduction : « coucher de soleil au port de Barra ».

de fortes représentations de développement à logique libérale et de modernisme occidental et sont associés aux lieux de résidence des classes supérieures ou moyennes supérieures à Salvador (Magalhães, 2012; Moreira de Carvalho, 2006; Treuke, 2019). Les quartiers de Barra et Graça comptent d'ailleurs parmi les rentes familiales les plus élevées de la ville (Moreira de Carvalho, 2006; Treuke, 2019). Presque la moitié des enquêtés français vivent dans l'un de ces trois quartiers[137], dont la grande majorité dans celui de Barra. Ce dernier est aussi l'un des plus prisés de Salvador pour le tourisme balnéaire. Il s'agit d'un quartier composé de plusieurs plages, formant une pointe, avec un phare (le *Farol da Barra)*, l'un des symboles touristiques de la ville et un fort plus au Nord, entre lesquels se trouvent des plages, une route semi piétonne et des immeubles. Les routes du front de mer de Barra sont aussi les axes de défilé des blocs lors du Carnaval, l'un des plus importants du Brésil. Cette dernière décennie, Salvador a connu son expansion vers la municipalité de Lauro de Freitas (vers le Nord-Est) en développant de nouveaux quartiers littoraux (sur la *Orla* aussi) ou dans des zones de *Mata Atlântica*[138], attirant les promoteurs immobiliers (Lourau-Silva, 2014). Les quartiers de Piatã, Itapuã et Pituaçú (seulement une partie de ce quartier) entrent dans cette configuration, le premier intégrant d'ailleurs la liste des quartiers où résident les classes très favorisées de Salvador (Moreira de Carvalho, 2006; Treuke, 2019). Ils sont au total 7 français à résider dans l'un de ces trois quartiers. Enfin, ils sont trois à être établis dans le quartier de Rio Vermelho, positionné aussi sur la *Orla*, moins riche que les précédents mais à la gentrification par la classe moyenne et supérieure de plus en plus importante. À en observer la répartition géographique de la résidence des enquêtés, il est donc aisé de constater que la très grande majorité réside dans un quartier favorisé, souvent localisé sur la *Orla,* à Salvador.

[137] 12 enquêtés.
[138] Traduction : Forêt atlantique. Il s'agit de forêt tropicale humide le long de la côte littorale brésilienne.

FIGURE 3 : EFFECTIFS DES ENQUETES FRANÇAIS PAR QUARTIER DE RESIDENCE A SALVADOR (N=25)



(M. Sigrist)

Au-delà de la localisation, le type de logement est aussi un paramètre qui participe à la représentation que son habitant se fait de la place qu'il occupe dans la société brésilienne. Si J. FAJANS (2012) avance que les classes supérieures habitent dans des quartiers balnéaires, il convient de mentionner plus spécifiquement le type d'habitat en tant que *condomínio*[139]. Le *condomínio* reprend la forme des *gated community* aux Etats-Unis et existe beaucoup aussi en Amérique latine (Séguin, 2004). Il s'agit d'un espace privatisé, délimité par une limite physique, dans lequel se trouvent des habitations et où seuls les résidents ou personnes autorisées par ces derniers peuvent accéder (Blakely & Snyder, 1997; Séguin, 2004). En Amérique latine, les chercheurs qui s'intéressent à l'urbanisme élargissent aussi la définition aux tours de *condomínios* (Coy & Pöhler, 2002). Le terme de « condomínio » est d'ailleurs communément utilisé à Salvador pour évoquer les grands immeubles positionnés sur un espace privé, séparé de la rue par une barrière et surveillé par un poste de vigie ou conciergerie. Ainsi en évoquant le « *condomínio* », je fais ici référence autant aux quartiers résidentiels fermés qu'aux tours d'immeubles revêtant les mêmes services. Au-delà de témoigner de l'existence

[139] Au pluriel : *condomínios.*

d'une insécurité perçue et avérée au Brésil, l'existence des *condomínios* est une marque incontestable du clivage social. Plus le niveau de sécurité est élevé et plus les prestations sont multiples au sein du *condomínio* (espace verts entretenus, court de tennis, gardiennage, conciergerie, villas avec piscine privée etc.), plus les résidents sont des personnes bien situées dans l'espace urbain et plus elles se distinguent socialement des autres(Blakely & Snyder, 1997). Lors de mon terrain, j'ai pu me rendre au domicile d'une grande partie des enquêtés. Lorsque je me suis rendue chez Florian pour un entretien, dans le quartier de Piatã, j'ai d'abord remarqué de hautes palissades surmontées de fils électriques et de caméra de vidéo-surveillance qui entourent le condomínio. Pour y entrer, il faut se présenter, à pied ou en véhicule, devant la barrière d'entrée à côté de laquelle se trouve un poste de gardiennage et conciergerie. Il s'agit alors de s'annoncer et de montrer un document d'identité. Le gardien, à l'aide d'un talkie-walkie, entre en communication l'amphitryon puis indique le chemin pour rejoindre sa maison. Le taxi m'a alors conduit dans le *condomínio* à travers une route principale autour de laquelle se trouvent des maisons individuelles. Les espaces verts communs sont entretenus, çà et là se trouvent des aménagements décoratifs et de multiples cocotiers et palmiers symétriquement taillés. Chaque villa du condomínio est séparée des autres par une palissade végétale et comporte des espaces verts privatifs. Cette expérience de visite dans un *condomínio de luxe* a contrasté avec des visites dans d'autres *condomínios* où vivaient d'autres enquêtés. J'ai ainsi pu me rendre compte que les condomínios ont des formes et prestations hétérogènes. Toutefois, le clivage des *condomínios* avec d'autres types d'habitations (*favelas*, appartements dans des quartiers périphériques) est saisissant. S'il est difficile d'obtenir des chiffres sur la part de la population résidant dans les *condomínios* – ces quartiers résidentiels fermés ne portent pas une forme juridique très définie et répertoriée (Séguin, 2004) – il est toutefois possible d'observer que 14 enquêtés français vivent dans des *condomínios,* soit sous formes de tour d'immeuble encadrée soit sous forme de quartiers résidentiels fermés. Parmi eux, 4 vivent dans des condomínios de luxe, aux caractéristiques semblables à celui de Florian. Les autres, presque dans leur grande majorité vivent dans des *condomínios* d'appartements.

II.A.2. L'emploi d'une *empregada de casa* : un indicateur socio-économique

Une autre caractéristique qui témoigne de l'aisance économique d'un individu dans la société brésilienne – et donc en partie de sa position sociale - est la capacité à pouvoir s'offrir les

services une *empregada de casa*[140] ou *faxineira*[141]. Il s'agit d'une personne, le plus souvent une femme, chargée de réaliser le travail domestique dans les foyers comme les courses, la cuisine, le nettoyage (Fajans, 2012; D. Vidal, 2007). La question de l'emploi de telle personne ne faisait pas partie de ma grille d'entretien. Initialement, je n'imaginais pas aborder cette question. Toutefois, en posant la question de « *est-ce que vous cuisinez à domicile ?* », c'est la figure de l'*empregada de casa* qui est apparue dans les entretiens. Par exemple, Théo a tenu à évoquer cette figure : « *En fait, ce qui se fait souvent ici, c'est d'avoir des gens à la maison pour faire le ménage et cuisiner, des gens qui sont là en permanence* ». J'ai considéré essentiel d'aborder cette question. Si avoir une femme de ménage est une pratique existante aussi en France, la dynamique est toute autre au Brésil. Tout d'abord, l'heure de travail d'une *empregada de casa* semble couter peu cher aux enquêtés.

> *« Ça coute assez peu cher parce qu'elles sont quand même sous payées ces personnes. Ça coute entre 100 et 150 reais*[142] *pour la journée. Là, je pense qu'on a trouvé quelqu'un autour de 120 reais*[143] *et euh...donc elle va rester la journée, elle va faire tout le ménage, euh...de la cuisine...et voilà, tous les 15 jours. Et donc, tu vois, sur un mois, ça va coûter 250 reais*[144]*, c'est un budget qui n'est absolument pas...absolument pas dingue quoi. C'est bien moins cher...enfin quand tu penses à l'équivalent en France, c'est le prix de deux heures de ménage quoi […] Même pour nous, ce n'est pas...tu vois...c'est quelque chose qu'on peut s'offrir. »* (Théo, FR).

Certaines familles emploient ainsi une *empregada de casa* tous les jours de la semaine et sept à huit heures par jour. L'*empregada de casa* ne se limite pas au ménage, au jardinage, à la garde des enfants et des animaux : *« Mais en plus, les femmes de ménage, si tu leur demandes, elles peuvent aussi cuisiner »* ajoute Théo. Armand (FR) explique aussi :

> *« C'est l'employé de maison qui fait à manger et qui fait beaucoup de* congelamento[145]*. Donc euh...ils congèlent. Ils préparent les portions de repas et ils congèlent. Donc si t'as une femme de ménage qui cuisine bien, la famille va bien manger* ».

[140] Traduction : « employée de maison ».
[141] Traduction : « femme de ménage ».
[142] Le real est la devise monétaire au Brésil. Entre 100 et 150 reais équivaut en français : entre 23 et 34,5 euros (environ, en mars 2019).
[143] Environ 27,60 euros (en mars 2019).
[144] Environ 57,50 euros (en mars 2019).
[145] Traduction : « congélation ».

Ensuite, le travail domestique rémunéré au Brésil, bien qu'il s'inscrive désormais dans un cadre juridique (D. Vidal, 2007), réside dans des rapports plusieurs fois séculaires hérités de la période esclavagiste (Kofes, 2001), qui positionnent l'employée (souvent femme) de couleur, issue de classe populaire, en subordination à l'employeur de classe supérieure. Paulo, informateur *annexe*, militant et conférencier sur les cultures afro-descendantes au Brésil explique :

> *« Le travail à domicile, c'est en quelque sorte de la main d'œuvre esclave en fait hein. Tu ne reçois pas d'impôts hein…Mais ça, ça a un peu changé. Aujourd'hui, toi, si t'es* empregada de casa, *tu as un contrat de travail signé et tout ça. Et aussi, il s'est développé un autre type d'employée, pas moins précaire pour autant…hein…parce que ça c'est pas croyable. Il y a un immeuble qui se construit et dedans tu as des appartements pour les employés de maison et un ascenseur de service ! Donc, c'est incroyable comme ce monde est fou parce ces idées elles restent ».*

La ségrégation vis-à-vis des employés domestiques au sein des constructions immobilières, anciennes ou contemporaines est soulignée par plusieurs études en sciences sociales au Brésil (e.g. Lima & Toledo, 2018; e.g. Silva et al., 2017). Certains enquêtés, comme Armand, sont au fait de cette organisation spatiale dans le champ immobilier : *« ça se voit dans le...à disposition des...des maisons, les appartements, traditionnellement, la cuisine est totalement séparée du reste de la maison parce c'est l'employé qui est dedans, qui est là »*. Dans l'appartement où je louais une chambre, dans une tour de *condomínio* à Graça, il y avait en effet une petite chambre d'environ 3m² avec des toilettes intégrées, accolées à la buanderie et à la cuisine mais séparée des pièces fréquentées par les membres de la famille employeuse.

Sur l'ensemble des enquêtés français, quel que soit leur âge, un peu plus de la moitié (16 personnes) a recours à une *empregada* de casa. Pourtant, dans le pays d'origine de ces enquêtés, l'emploi d'une personne pour les tâches domestiques est marginal et concerne moins de 10% des ménages, étant d'ailleurs davantage le fait des seniors (Marbot, 2009). La fréquence et les activités demandées par les enquêtées aux *empregadas* varie ainsi.

> « *En fait, j'ai une femme de ménage qui vient une fois par semaine et elle me cuisine vachement de trucs quand elle vient. […] En fait, elle fait le ménage et elle cuisine. Elle va passer à peu près...elle va bien passer deux, trois heures en cuisine* » (François, FR).

> *« Je commence à en avoir un peu marre de cuisiner tout le temps, donc on est en train de chercher quelqu'un qui va nous cuisiner des repas une fois par semaine tu vois, qu'on*

va empaqueter. […] Parce que passer mes semaines à cuisiner, plus le week-end...euh...je commence à péter un câble, comme je travaille aussi. […] Elle viendra...non, je pense qu'on va faire une fois tous les quinze jours et elle va nous faire un gros plat, quelque chose, tu vois...Un ou deux plat genre...dix portions de quelque chose qu'on va mettre au congélateur et euh...que chacun va pouvoir prendre en petite portion pour le travail » (Théo, FR, s'apprêtant à recruter une *empregada*).

II.A.3. Être français au Brésil : la perception d'être valorisé

Le Français, en tant qu'Européen, et d'autant plus s'il est perçu comme « blanc », est un « *gringo* ». Par là-même, il bénéficie de ce « regard positif » dont parlait Pierre[146] et d'une certaine valorisation sociale au Brésil. Les interrogés semblent très au courant de cette valorisation et parviennent à se positionner dans l'échelle sociale brésilienne, observant notamment leur situation matérielle[147].

« Y en a peu des Français dans le milieu populaire ici hein, y en a peu. » (Isabelle, FR) *;*

« Je pense que …Tu le vois ici, nous les Français, on fait partie des gens riches avec les peu de moyens qu'on a » (Florian, FR) ;

« C'est à dire que par rapport à des Brésiliens, on vit quand même souvent mieux. Enfin moi par exemple, je vivais à Barra par exemple, c'est quand même un quartier hyper cher et tout tu vois » (Amandine, FR).

Paul associe, en partie, les opportunités socio-économiques des Français au Brésil avec la valorisation raciale dont ils ont bénéficié à leur arrivée. Il relate le parcours de deux immigrés français qu'il connait et qui travaillent dans le tourisme :

« *C'est des personnages mais qui sont un petit peu vides comme ça, qui n'ont jamais de conversations […] Mais en fait ces gens-là ont quitté la France parce qu'ils pouvaient rien faire en France quoi ! Mais au Brésil, ils sont arrivés à une époque où on est français, on est blanc, ben ils se sont trouvés des super boulots quoi ! Ils ont...ils baragouinent le portugais, ils se sont débrouillés, ils se sont mariés avec des Brésiliennes, enfin...mais au fond ils se sont formés en rien, bon ça c'est pas...ils pourraient être autodidactes, c'est pas grave. Mais on sent que...voilà quoi ! Ils ont*

[146] Cf. chapitre 3, introduction du II.
[147] Accès aux quartiers favorisés et à une *empregada de casa* notamment.

> *réussi parce qu'ils avaient un plus qu'ils n'auraient pas en France en étant français quoi : c'est d'être français quoi. Voilà. D'être européen quoi !* » (Paul, FR).

Ce « plus » « d'être européen », Paul témoigne en avoir aussi bénéficié à son arrivée il y 24 ans : *« Quand je suis arrivé ici, je me souviens...les portes étaient très ouvertes aux étrangers, surtout blanc européens, mais américains aussi. Et...y avait une fascination comme ça, on vous déroulait le tapis rouge quasiment quoi »*. Si le « tapis » se déroule peut-être un peu moins aujourd'hui, selon Paul, la valorisation de l'étranger, de surcroit blanc, est toujours existante *: « Mais ça reste encore un peu, surtout dans le Nordeste qui est resté quand même un petit peu en arrière. Il n'a pas beaucoup...il n'a pas avancé autant que le Sud, le Sudeste du Brésil »*.

Certains Français, conscients de leur valorisation sociale dans la société brésilienne, expriment un inconfort qui s'inscrit dans le souci post – colonial.

> « *On est dans un cocon comme ça en fait. On est le centre de...le premier monde tu vois ! Moi c'est quelque chose qui m'a choquée, beaucoup, quand je suis arrivée ici...comment on parlait de 'premier monde'...Je me l'étais jamais appelé moi mon monde tu vois ! Je parlais du 'tiers monde' pour ici. Et le fait d'avoir un regard…tu vois, ce changement de perspectives ?* (Camille, FR).

Camille confie aussi avoir ressenti des jugements d'étudiants de son université *: « je suis le vilain colon, ce n'est pas simple* ». Gêné du fait d'être blanc ou plus largement et simplement conscients d'intégrer les franges plus aisées de la société, les enquêtés intègrent donc les logiques socio-économiques locales, comme l'évoque Amandine : *« De toute façon, la société elle est tellement clivée au Brésil que de toute façon on rentre dans ce clivage. C'est difficile de ne pas y rentrer malheureusement* ».

Néanmoins, ce clivage est à nuancer. L'aisance économique et les acquisitions matérielles ou les accès à certains services décrits ci-avant concernent, nous l'avons vu, une bonne partie des interrogés mais n'est pas la situation de tous les enquêtés. S. Bredeloup (2016), au sujet des migrations des européens vers l'Afrique, mettait en évidence que les migrants sont rarement des élites mais plus souvent des classes moyennes précarisées ou issus des milieux modestes. Dans les perceptions des enquêtés, nous voyons que ce constat est le plus souvent à l'inverse. Mais dans la pratique, il faut toutefois nuancer la position socio-économique élevée mise en avant par les interrogés. Il est important de préciser tout d'abord que certains vivent dans des *condomínios* plus modestes (tels que Camille, Amandine, Jean par exemple) et/ou n'ont pas

d'*empregada de casa*. Pour Isabelle (FR), il s'agit plus d'un choix de vie que de limites économiques :

> *« Moi j'habite vraiment dans un quartier populaire où je... il n'y a pas d'étrangers. Tu dis la 'casa da gringa'*[148]*, t'arrive chez moi quoi !* [rires] […] *J'aime bien le côté authentique ».*

Pour d'autres, il s'agit davantage de difficultés financières. Vivre au Brésil suppose des coûts qui étaient alors inexistants en France : l'accès à l'éducation ou aux soins de base par exemple (Loloum, 2018). Camille, vivant seule, dispose d'un budget de moins de 2500 reais[149] par mois, devant payer son loyer et ses études à l'université.

> *« Ici, faut vraiment que tu aies déjà un bon salaire et que tu économises vraiment pour pouvoir euh...Parce que si tu as des enfants ici, tu leur paies la santé, l'école, tu paies tout »* (Martine, FR) ;

> *« J'ai vécu dans des conditions de...enfin disons de pauvreté, de simplicité. J'ai vécu en favela de 1981 à 1993 quand je me suis marié…au point même où quelque fois, mon voisin, qui était éboueur, ramenait ce que les supermarchés avaient jeté à une époque où on ne détruisait pas encore l'alimentation. C'était une alimentation qui venait de périmer et euh...donc je mangeais de ce type d'alimentation »* (Jean, FR) *;*

> *« Il y a des profs* [de français] *qui vivent dans des coins craignos à fond et euh...ouais je pense que...c'est compliqué pour eux parce que les profs...bah ils sont hyper précaires par exemple* » (Amandine, FR).

Nous constatons donc que les positions socio-économiques des enquêtés français à Salvador sont hétérogènes mais qu'une plus grande part a accès aux biens et services réservés à la frange favorisée dans la société brésilienne.

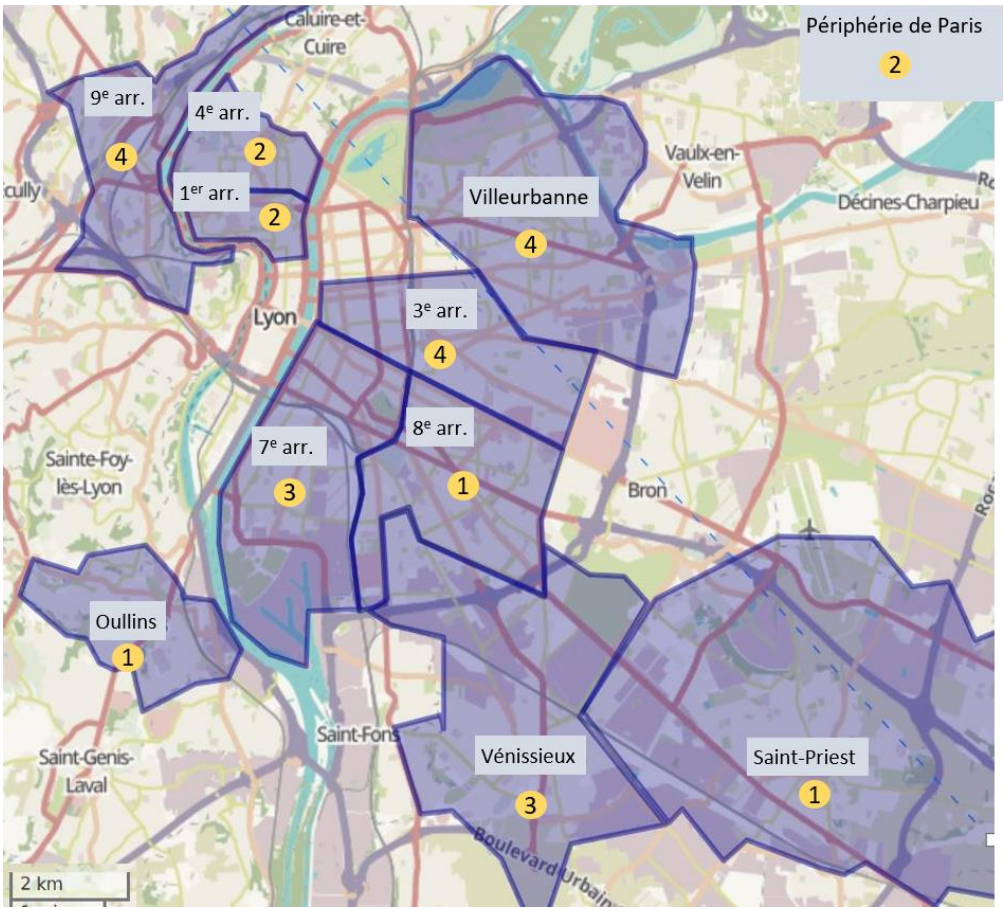
II.B. Migrer du Brésil vers la France : la sensation d'un déclassement

Les différences de perceptions des enquêtés sur leur propre position socio-économique apparaissent très fortes entre le groupe du terrain brésilien et celui du terrain français.

[148] Traduction : « Maison de la *gringa* ».
[149] Soit 430 euros (au 15/06/2020).

À la différence du terrain brésilien, le rapport entre inégalités sociales et raciales n'était pas explicite dans les entretiens et observations sur le terrain français. Et pour cause, en France, l'usage des mots « race » ou « racial » est perçu dangereusement en raison des renvois biologiques induits (Devriendt et al., 2018; Fassin, 2002). La question raciale en France et le terme de « race » dérangent et les questions des discriminations ont fait sans cesse l'objet de requalifications tout au long de l'Histoire (Fassin, 2002). Il est pourtant nécessaire de souligner qu'un rapport problématique existe entre la catégorie constituée du « national » et les catégories originaires de l'extérieur du territoire national, désignées comme « étrangers » ou « immigrés » (Fassin, 2002). En effet, une personne étrangère qui immigre en France risque d'occuper un emploi moins qualifié ou moins rémunéré par rapport au niveau d'étude acquis dans son pays d'origine (Chamozzi, 2009). À Lyon, il existe une concentration territoriale marquée selon les classes sociales : loin du centre-ville riche et fermé, les milieux populaires et plus défavorisés occupent les quartiers industriels et populaires des 8e arrondissement, 9e arrondissement, la partie nord du 3e arrondissement et dans les banlieues de l'Est lyonnais (Vénissieux, Villeurbanne, Vaulx-en-Velin, Saint-Priest) (Authier et al., 2010, p. 63-64). Dans ces quartiers, la moitié de la population occupe des emplois pas ou peu qualifiés, les habitants sont moins diplômés et ont des revenus médians plus faibles en comparaison aux autres zones de la ville (Maury & Gilbert, 2016). Il s'avère que ce sont surtout dans ces lieux que résident la plus grande part des immigrés (Authier et al., 2010, p. 63-64).

FIGURE 4 : EFFECTIFS DES ENQUETES BRESILIENS PAR ARRONDISSEMENT LYONNAIS OU COMMUNE DE L'AGGLOMERATION (N=27)



(M. Sigrist)

Dans le groupe des enquêtés brésiliens de Lyon, 19 enquêtés vivent dans les arrondissements ou communes les moins favorisées de l'agglomération lyonnaise[150]. Les conditions de logement dans ces quartiers sont parfois insalubres (Authier et al., 2010, p. 14). Bien souvent, les immigrés y résident dans les grands ensembles d'habitat social (Authier et al., 2010, p. 63-64), tels que les logements de type « HLM » très présents dans ces quartiers (Maury & Gilbert, 2016). Cristina évoque les différents lieux où elle a vécu depuis son arrivée en France :

> *« Quand je suis arrivée ici…Je vais te raconter. Je suis arrivée ici…on est allé dans un hôtel F1. On y est resté quelques mois. Mon mari, il a connu un Portugais qui lui a offert du travail ici et il nous a hébergé dans une chambre d'un hôtel à lui. Quand on est arrivé…mon mari, mon fils, la fille de mon mari et son bébé de 3 ans, on était tous là-dedans, dans la même situation. On s'occupait de nos papiers, on enchainait petit*

[150] Deux enquêtés résidant en région parisienne intègre le groupe du terrain en France de par les réseaux d'arborescence et l'intérêt qu'elles ont dans la présente recherche. Elles résident aussi dans des communes périphériques de Paris, socio-économiquement moins favorisée.

boulot derrière petit boulot, logement après logement. On n'avait pas de logement à cette époque » (Cristina, BR).

Le mari de Cristina a ensuite travaillé sur des chantiers, sans contrat de travail, en échange d'un hébergement dans un immeuble délabré appartenant à son patron.

« Horrible ! Je devais cuisiner dans la cave. Horrible ! Sans aération, sans chauffage en plus. Puis on a vu qu'il y avait plein de rats. Horrible ! Alors qu'est-ce que j'ai fait ? J'avais des petites plaques électriques. J'ai recouvert une table de papier alu, tout recouvert pour pouvoir cuisiner. Et je cuisinais tout dans cet endroit. Je lavais tout avant et tout après puis je montais la nourriture dans les chambres, pour pas attirer les rats en bas. J'allais dans cette cave cuisiner bien chaussée, bien habillée pour ne pas avoir aucun contact de peau avec les rats. Après ça, on a eu d'autres difficultés, on ne trouvait pas d'autres endroits où aller. Mon mari cherchait du boulot mais ne trouvait rien car les chantiers s'arrêtaient à cause de Noël, donc ils n'employaient pas » (Cristina, BR).

Le récit de Cristina témoigne des situations de pauvreté et de la difficile insertion professionnelle que les immigrés connaissent après leur arrivée. Aujourd'hui, les conditions de logement de Cristina se sont améliorées. Toutefois, elle et sa famille vivent dans un immeuble délabré de la commune de Vénissieux, où je me suis rendue pour la rencontrer. Elle espère pouvoir trouver bientôt de meilleures possibilités d'hébergement. Íris aussi vit à Vénissieux. Lorsqu'elle me reçoit pour l'entretien à son domicile, elle semble gênée. Lorsqu'elle ouvre la porte, elle me dit : *« Pardon, vraiment pardon, c'est très petit ici »*. Plus tard, lui demandant si je pouvais faire des photographies de sa cuisine, elle me dit : *« Oui, d'accord, mais à condition que ce soit pas diffusé. C'est vraiment très simple chez moi »*. Elle et ses deux filles se partagent un logement de trois pièces au rez-de-chaussée d'un petit immeuble dans un quartier ouvrier.

Les Brésiliens en France sont souvent issus des classes moyennes au Brésil mais connaissent parfois un déclassement à leur arrivée en France (Rosenfeld et al., 2009). Plusieurs sont les enquêtés à témoigner de difficultés économiques et des barrières rencontrées le marché du travail.

« Là t'arrives, tu vas faire les ménages. L'homme va sur les chantiers. Et la femme va faire le ménage. C'est nos seules possibilités […]. Ça a été difficile. Parce que t'arrives, tu trouves pas de travail…ou alors t'as pas encore un diplôme pour trouver du travail.

Ici ça change beaucoup, pour tout faut que tu aies un diplôme de quelque chose. Ça change beaucoup » (Cristina, BR).

Les immigrés sont ainsi plus exposés que les natifs au déclassement professionnel, même pour ceux qui ont un niveau d'instruction élevé. La non-équivalence de diplômes dans le nouveau pays, le manque de capital social ou de maitrise linguistique rendent difficile l'intégration sur le marché de l'emploi (Chamozzi, 2009). Amanda, avocate de formation au Brésil, n'est pas parvenue à obtenir une équivalence de diplôme : *« Je travaillais au Brésil, j'étais avocate là-bas. J'ai dû abandonner ce travail ici. Tout change, les lois changent. Il aurait fallu que je refasse une fac mais ça aurait été compliqué »*. Cette difficulté d'insertion professionnelle, liée à l'allochtonie sur un territoire conduit à des situations économiquement difficiles. La situation socio-économique des Brésiliens sera de nouveau abordée ultérieurement au sujet du travail culinaire des femmes brésiliennes (chapitre 6, II.B.).

III. Rapport aux concitoyens du pays d'origine

M. Abélès (2015) souligne que les liens entre individus issus d'un même territoire peuvent être particulièrement intensifiés dans les situations d'immigration. Nous allons voir que ce rapport est très différent selon le groupe d'enquêtés de cette recherche.

III.A. Les enquêtés brésiliens : le sentiment de faire communauté

L'emploi du terme « communauté » pour parler d'un groupe d'immigrés de même nationalité est courant dans la littérature en sciences sociales (e.g. Alves Amorim, 2009). Le terme de « réseau social » est lui aussi parfois employé (e.g. Tilly, 1990) mais peut porter aujourd'hui confusion avec les interfaces d'échange digitales sur internet. Une communauté d'immigrés peut ainsi être définie de la sorte : il s'agit d'un ensemble fluide dont les individus partagent une même appartenance à un territoire d'origine (Abélès, 2015; Tilly, 1990) et réalisent des interactions sociales et des dynamiques mémorielles en sélectionnant et reconstruisant les éléments identitaires de leur société d'origine (Lowenthal, 1998; Tilly, 1990; Woortmann, 2000) pour recréer une identité collective par-delà les frontières (Lovejoy, 2013). Avec l'existence d'une communauté d'immigrés, des « *ethnoscapes* » ou paysage ethniques peuvent être mobilisés (A. Appadurai, 1996). L'identité de groupe est ainsi projetée sous forme de

paysage aux individus qui le composent. Par exemple, en créant et participant à des évènements diffusant les styles musicaux du Brésil (*forró, samba, bossa nova,* MPB[151]), où figure aussi souvent le drapeau brésilien[152], les Brésiliens de Lyon affirment se retrouver en tant que communauté du Brésil. Il en va de même lorsqu'ils se réunissent entre Brésiliens pour déguster des plats qu'ils associent à leur pays ou pour manifester en France contre des faits politiques prenant place au Brésil. Ces exemples d'évènements supposent des connections et articulations entre individus issus d'un même territoire et partageant certaines valeurs communes qui sont le signe de la communauté (Alves Amorim, 2009; Asunção, 2011). En ce sens, la communauté participe ainsi à un meilleur vécu de ses individus dans la migration car elle diminue les risques et dangers liés au changement vers un nouveau territoire national (Tilly, 1990) et via la facilitation à l'insertion économique de ces nouveaux venus (Schiff, 2015). C'est pourquoi la socialisation initiale du nouvel arrivant sur un territoire se fait souvent de façon interne à son propre « segment ethnique » (G. L. Ribeiro, 1998) - soit à la communauté à laquelle il se sent appartenir.

Les réseaux d'entre-aide communautaire des immigrés, conformément à la définition que j'ai apportée ci-dessus, revêtent des formes hétérogènes : associations, familles, religion. En France, la légitimité que les Brésiliens accordent aux associations culturelles brésiliennes est encore faible et les autorités publiques n'y donnent pas toujours une grande importance ; les Brésiliens préfèrent s'entraider à partir d'autres canaux socialisateurs tel que les cercles familiaux, les amis, les églises (Rosenfeld et al., 2009). Ces trois dernières entités sont en effet fortement mobilisées par les immigrés brésiliens à Lyon mais un autre canal a une importance considérable dans les échanges d'informations et entraide communautaire brésilienne à Lyon : les réseaux sociaux d'internet, particulièrement Facebook, à tel point que ce dernier revêt lui-même explicitement le sens de communauté brésilienne pour les interrogés : *« Y a un esprit de...de communauté sur cette page Facebook en fait »* explique Toni (BR) au sujet de la page Facebook *« Brasileiros em Lyon-Oficial*[153] ». Aujourd'hui, les technologies digitales font partie intégrante du monde contemporain dans de nombreuses sociétés (Berry, 2012; Hine, 2000) et sont utilisées désormais quotidiennement, si bien qu'elles constituent de véritables outils dans la sociabilité des individus (D. Cardon, 2011). L'usage des réseaux sociaux sur l'interface

[151] Acronyme communément employé pour désigner le style de musique « Musique Populaire Brésilienne ».
[152] Cf. Annexe 8.
[153] Traduction : « Brésiliens à Lyon – Officiel ».

digitale est très important, ne cessant de croître dans le monde entier (Proulx, 2012; Raynaud, 2011), notamment au sein des communautés d'immigrés (Nedelcu, 2002; Proulx, 2008).

En m'installant à Paris en 2014 avec mon conjoint brésilien (il était alors nouvel immigré), j'ai pu observer qu'il ressentait le besoin d'établir des liens sociaux avec des Brésiliens. Il m'a alors fait part de sa recherche spontanée de Brésiliens via le réseau social numérique Facebook, et particulièrement à travers les pages de groupes dites « fermées », qui fonctionnent comme un blog et où l'accès au contenu est soumis à la demande à l'administrateur du groupe. Une fois la demande acceptée par l'administrateur, le demandeur peut parcourir le contenu de la page du groupe et lui-même « poster ses publications[154] » qui seront à leur tour visibles par les autres membres du groupe. Lorsque j'ai initié le terrain à Lyon, désireuse d'avoir des liens avec les Brésiliens et attentive aux évocations des annonces d'échanges alimentaires des premiers enquêtés, j'ai à mon tour tapé dans la barre de recherche de Facebook « *Brasileiros Lyon* ». Plusieurs pages sont ainsi apparues, dont, en première position dans la liste : « *Brasileiros em Lyon-Official* », suivis d'autres « *Portugueses em Lyon*[155] », « *Brasileiras em Lyon*[156] », « Brasileiros em Lyon » (2 autres), « *Brasileiros e portugueses em Lyon, divulgação*[157] », etc. Le premier groupe, « *Brasileiros em Lyon-Official* », est celui qui compte le plus de participants (plus de 9000 membres en octobre 2019). Pour intégrer numériquement ce groupe, nul besoin d'être de nationalité brésilienne et de vivre à Lyon, même si la plupart des participants qui interagissent via les publications, réunissent ces deux caractéristiques. Certains sont des Brésiliens étudiants ou touristes de passage dans la ville, d'autres sont Français, amateur de la culture brésilienne ou désireux de connaitre des Brésiliens dans leur ville : *« Ça peut intéresser n'importe quelle personne du Brésil qui peut venir en France »* selon Maria. Le groupe a une dynamique notable puisque qu'il compte plus de 10 publications par jour. Taís, lors d'un entretien me dit : *« Je me rends compte que…je vois que sur le groupe Facebook, ça bouge pas mal. Il y a pas mal de monde. Il y a tous les jours quelque chose ».*

Le succès du groupe Facebook « *Brasileiros em Lyon-Oficial* » est en effet important : il n'est pas un(e) brésilien(ne) interrogé(e) qui ne soit membre de ce groupe. Il apparait comme un moyen de rencontres et de connaissances entre immigrés brésiliens.

[154] Sur Facebook, les publications sont aussi appelées *posts* (anglicisme).
[155] Traduction : « Portugais à Lyon ».
[156] Traduction : « Brésiliennes à Lyon ».
[157] Traduction : « Portugais et Brésiliens à Lyon, diffusion ».

« Peu après mon arrivée, j'ai commencé…en entrant sur le groupe Facebook des Brasileiros em Lyon…j'ai réussi à me faire une amie comme cela », de même que Toni : *« Par exemple, il y a une communauté de Brésiliens à Lyon sur Facebook et y avait un garçon qui avait mis un poste et qui avait dit 'Est-ce qu'il y a des artistes à Lyon, des artistes brésiliens ?'. Et j'avais dit... 'Ben oui...y a moi !'. Et...euh...elle aussi parce qu'elle a fait des études en design. Donc elle baigne un peu aussi dans le milieu artistique et elle a dit 'Ben y a moi aussi'. Et...et il s'avère que le garçon il n'habitait même pas ici. Il a dit 'bah oui c'est parce que j'ai l'intention, peut-être...j'voulais savoir...' et donc on a dit...bon ben on va s'rencontrer nous et tant pis pour lui. Et c'est comme ça...et c'est comme ça qu'on s'est connu »* (Tania, BR)

« C'est en allant sur la page Facebook 'Brasileiros em Lyon' que j'ai découvert le nombre de Brésiliens qu'on était ici, qui pouvaient être amis, qui vendaient, ce que les gens disaient de la ville. Donc j'ai découvert ce groupe des Brésiliens à Lyon ! Hm…Et à ce moment-là, je voulais des amis. J'ai vu que les gens communiquaient beaucoup » (Helena, BR) ;

« Tout ce qui concerne la communauté brésilienne circule sur la page Facebook 'Brasileiros em Lyon', c'est marrant. Les gens qui disent j'ai pas Facebook ! J'aime pas la communauté', je leur dis 'tu perds beaucoup de bonnes choses' ! » (Sofia, BR).

Les réseaux sociaux d'internet, d'une façon générale, sont appréciés car il donne la sensation à leurs utilisateurs d'interagir avec « un groupe plus ou moins circonscrit de proches identifiables » (D. Cardon, 2011), exactement comme une communauté donc. Le groupe « fermé » sur Facebook décuple cette sensation car il restreint l'accès à ses membres et rend encore plus visible les critères identificatoires qui le restreignent. Le groupe Facebook apparait comme une bulle d'entraide entre immigrés brésiliens.

« *C'est bien d'avoir ce type de communauté pour s'aider et…c'est pour cela que je suis entrée dans ce groupe* » (Sandra, BR) ;

« *Genre tu as un petit doute, tu l'écris dans le groupe, et si quelqu'un est déjà passé par cette situation, il te donne direct l'information* » (Sofia, BR).

Les informations échangées peuvent porter sur des sujets variés, tels que les processus de démarches administratives ou sur des pratiques culturelles brésiliennes en France :

> « *Y a plein d'infos, plus ou moins utiles, c'est ça. Et souvent les gens…c'est genre 'Est-ce que vous connaissez le brushing brésilien ?', 'est-ce que vous connaissez quelqu'un qui fait des manucures brésiliennes' ?* [rires] *C'est ça, toujours !* » (Toni, BR).

Nous verrons ultérieurement qu'au-delà du décodage des normes culturelles françaises selon le point de vue brésilien, des informations pour l'insertion professionnelle en France, des soins corporels, des démarches administratives, les *posts* et échanges au sujet de l'alimentation sont aussi fréquents[158]. Comme tout *ethnoscape*, la mémoire du lieu d'origine du groupe social est activée sur le territoire d'accueil, suggérant des élaborations nostalgiques, notamment au travers les technologies de communication (A. Appadurai, 1996).

Si les Brésiliens à Lyon entretiennent des relations d'entraide, en partie via les réseaux sociaux d'internet, nous verrons que de telles logiques d'échanges communautaires ne sont pas transposables aux groupes des enquêtés français à Salvador.

III.B. « Pas envie de me retrouver avec la communauté française ! » : la préférence de petits groupes

Arrivant à Salvador, je pensais qu'un lieu privilégié d'interactions entre les Français serait l'Alliance Française. Pourtant, si cet endroit m'a permis quelques liens avec des Français, principalement des enseignants de leur langue maternelle, le lieu n'est pas privilégié pour ce motif mais plutôt pour les évènements cinématographiques, musicaux ou activités littéraires.

> *« Je fréquente pas les Français de Salvador alors je peux pas t'en parler.* […] *Mais euh...je connais...je fréquente l'Alliance française, donc je connais le directeur de l'Alliance française. Je vais aux évènements culturels, je vais euh...à la bibliothèque. Euh...mais sinon...je ne peux pas te parler de la communauté à Salvador »* (Danièle, FR).

Il est en effet important de rappeler que les missions des Alliances Françaises dans le monde sont de « développer l'enseignement et l'usage de la langue française », « favoriser la promotion et le rayonnement des cultures francophones » ou encore « contribuer à la diversité linguistique et culturelle » (Fondation af, 2020) mais ne sont pas de rassembler les Français entre eux. L'Alliance Française tisse toutefois des liens entre quelques enseignants qui y

[158] Ces échanges font notamment l'objet du chapitre 6, I.B.3.a.

travaillent. Mais l'envie de créer des relations en dehors n'est pas forcément revendiquée par tous. Une posture d'évitement des concitoyens français par les enquêtés apparait au fil des entretiens.

III.B.1. La posture de l'évitement des concitoyens : le cas des enquêtés français de Salvador

À Salvador de Bahia, les enquêtés français expriment ne pas se fréquenter. A la réponse à ma question « *Est-ce que tu connais d'autres Français ici à Salvador ?* » dans la perspective de la méthode « boule de neige »[159], Andréa prend un temps de réflexion, se montrant hésitante. Cette hésitation montre à quel point son cercle de relations françaises concerne peu de personnes ou du moins qu'elle les fréquente peu :

> *« Je ne sais pas. Parce que moi vraiment, les personnes...Ah si ! Je connais Gabrielle aussi. Gabrielle, c'est ma voisine. On s'est connu à 2 de julho*[160]*.Bon, on a vraiment eu des hauts et des bas mais c'est une Française. Elle habite ici avec sa mère Anne-Marie. Et Anne-Marie, elle est...elle est prof de français à l'Alliance française. Et donc elle, on était en contact très régulier. Bon, maintenant, on s'est un peu perdu de vue parce qu'on est dans des lycées différents. Enfin, c'est un peu...on a un peu suivi deux chemins différents. Mais je ne saurais pas te dire parce que je suis vraiment plus avec des Brésiliens* » (Andréa, FR).

Certains enquêtés ont la sensation qu'il n'existe pas de communauté française :

> « *Ben y a pas de communauté. Ou j'en fais pas parti, ça c'est sûr. Après, j'ai quelques connaissances, mais...ça s'arrête là quoi. Les Français de Salvador ont tendance à être isolés on va dire. Donc chacun sa vie et puis tout se passe bien »* (Florian, FR).

> « *Salvador, c'est vraiment des gens hyper différents, enfin...je pense que y en a beaucoup qui n'ont pas envie de se mélanger avec des Français, qui n'ont pas du tout envie d'avoir des contacts avec des Français, donc je ne parlerais vraiment pas de communauté. […] Enfin, j'ai l'impression qu'il n'y a pas de communauté pour moi. En tout cas, moi je l'ai pas ressenti* » (Amandine, FR).

[159] cf. Introduction, III.B.2.b.
[160] Du nom de la localisation de son lieu d'études.

Nous pourrions penser que la proximité résidentielle des enquêtés – nous avons vu qu'il existe une tendance des enquêtés à vivre dans la *Orla* de Salvador et parfois dans les mêmes quartiers[161] – participe à créer des liens de proximité entre Français à Salvador. Toutefois, ils vivent rarement dans les mêmes *condomínios*, espaces qui permettent de reconstituer l'esprit de communauté ou de voisinage et l'entretien d'une sociabilité de quartier.

Certains enquêtés vont jusqu'à adopter une posture d'évitement des autres Français. Bertrand hausse le ton et déclare ainsi : *« J'ai...j'ai aucun intérêt, aucun désir de...retrouver une communauté française à l'étranger, ça ne m'intéresse pas du tout ! »*. Quant à Camille, elle avait été invitée par d'autres français (via un groupe WhatsApp dont elle fait partie) pour supporter l'équipe de football française lors d'un match de la coupe du monde de football 2018. Elle a préféré refuser l'invitation. Je lui ai demandé si c'était parce qu'elle n'aimait pas le foot, ce à quoi elle a répondu : *« J'ai pas envie de me retrouver avec la communauté française »*. La volonté de se distinguer de la figure de l' « expatrié » peut expliquer telle posture d'évitement.

> « *Disons…les français, ils ont un peu le côté expat' tu vois ? Hein… Ils ont un peu le côté expat, qui vivent en groupe et qui parlent d'eux, qui...Enfin, j'ai un peu de peine et il m'arrive parfois d'être même...voire un peu agressive avec eux tu vois* » (Isabelle, FR).

Gaëlle, femme d'un expatrié français à Salvador, informatrice *annexe*[162], explique souffrir de la distance exprimée par les « autres », ces Français qui ont immigré :

> *« Les autres ne recherchent pas forcément le contact. Par exemple, quand je suis arrivée à l'école l'année dernière, je galérais un peu parce que je parlais pas du tout portugais. La maitresse* [d'école de ses enfants] *elle essayait de m'expliquer des choses et un moment, elle fait 'bon ben bouge pas', elle va chercher quelqu'un et c'était un papa, enfin un père d'enfant, qui est arrivé. Donc il m'a fait...Le mec était français, donc il m'a fait la traduction et puis après il m'a dit 'bon ben salut' et il est parti.' Bon ben salut !' Donc euh...tu vois ? Niveau contact, c'est pas ça quoi…oui, on sait qu'il y en a d'autres mais on ne les voit pas forcément »* (Gaelle, FR).

[161] Cf. chapitre 3, II.A.1.
[162] La catégorie des personnes interrogées *annexes* est définie dans l'Introduction, II.B.6.

Elle entretient à l'inverse des liens très proches avec les familles françaises expatriées comme la sienne. Ils se retrouvent ainsi dans les mêmes endroits socialisateurs ou organisent des évènements entre eux :

> *« On se voit...ben alors...ceux qui travaillent à l'aéroport se voient évidemment tous les jours. Euh...moi donc y en a une autre que je vois tous les jours parce que nos enfants sont à la même école et ont le même âge donc...on se dépanne aussi régulièrement avec les enfants. Et euh...ouais on se voit tous les quinze jours ou euh... […] Bon après, là, il se trouve qu'on est plusieurs à être arrivés en même temps et que...qu'on s'entend bien donc c'est...ça fait plaisir, c'est comme des copains, ça nous fait plaisir de se voir régulièrement »* (Gaëlle, *annexe*).

Les explications autour d'une meilleure intégration à la société brésilienne, de l'absence d'institutions ou encore l'argument essentialiste sont avancés pour justifier cet évitement :

> *« Pour des questions...linguistiques, du langage en fait. J'avais besoin d'apprendre rapidement, donc j'ai évité les groupes de Français […] Ici j'en ai rencontré deux ou trois. Donc...mais j'ai jamais essayé de me rapprocher vraiment* » (Théo, FR) ;

> : *« Alors, il fut un temps où il y avait un consul, ça a toujours été un consul honoraire. Donc il y avait...je suppose peut-être plus de moyens existants et au moins, au 14 juillet il y avait une invitation de la communauté française par le consulat. C'était l'occasion de revoir des gens euh...Voilà. Mais ça, ça n'existe plus. Alors, il y a eu plusieurs tentatives de différentes choses qui n'ont pas vraiment abouties. Il y avait l'idée d'une école pour les enfants français. Il y avait l'idée de...je ne sais pas moi...genre association de Français, et cætera »* (Dominique, FR) *;*

> *« Les Français ne se réunissent pas entre Français. Les Français sont, à mon avis, les gens...pas les seuls, mais c'est une nationalité qui s'intègre beaucoup dans la vie du pays dans lequel ils sont. Mais qui ne s'entraident pas. C'est à dire que… Il n'y a pas une maison de l'Italie comme la casa de Itália où t'as toujours les Ritals, dès que t'en as un qu'a un souci, t'en as toujours un autre, et cætera. C'est pareil pour les Espagnols, c'est pareil pour les Allemands. Les Allemands sont très regroupés, hein, les Portugais également. Mais les Français, non. Les Français sont beaucoup plus euh...Et ça, c'est...c'est...je crois que ça...c'est vraiment la...la mentalité française »* (Pierre, FR).

D'autre part, nous l'avons évoqué, certains Français ne souhaitent pas rencontrer d'autres Français par soucis de discrétion, craignant de révéler au grand jour leur passé pouvant être mis en cause par les autorités juridiques française ou brésiliennes[163]. Quelle qu'en soit la raison, cette posture d'évitement exprimée par les enquêtés a possiblement placé d'autres potentiels enquêtés en retrait de mon ethnographie. Bien que n'ayant jamais ressenti de difficultés à rencontrer des Français, j'ai vécu un moment ethnographique qui souligne les modalités d'accès aux Français pour une chercheuse Française dans ce contexte. Les échanges ci-après, résultant d'un entretien avec Pierre, exemplifient ce constat :

> Pierre (FR) : *« Moi, quand il y a des Français, il m'arrive de me cacher pour pas voir... parce que j'ai plus envie de...'Ah ouais, t'es d'où ? ça fait combien d'années ?' »*.
>
> Moi : *« OUUUUH j'ai de la chance de te voir alors ! »*
>
> Pierre (FR) : *« Nan, mais...mais...si tu veux...Je me suis demandé aussi, je me suis dit 'Bon, c'est...Allez ! Je fais ma B.A. ['bonne action'] ! Et puis après je retournerai me cacher' [rires] »*
>
> Moi : *« Bon, c'est gentil en tout cas. »*
>
> Pierre (FR) : *« Bon, si tu veux, je suis un peu rustre aussi comme les Français qui sont ici. Et je connais beaucoup de Français qui ne connaissent aucun étranger, qui vivent complétement immergés dans la culture brésilienne. »*

Cette dernière phrase de Pierre laisse toutefois apparaitre une contradiction car si Pierre connait ces Français, alors ces derniers connaissent de fait au moins un « étranger » (en tant que « non-brésilien ») : Pierre, lui-même. Ce paradoxe illustre un constat relevé au cours du terrain : l'évitement des Français est plus une posture affichée qu'une pratique avérée. En effet, s'ils expriment éviter d'autres Français, les Français se côtoient malgré tout.

III.B.2. La préférence aux petits groupes homophiles et à la proximité sociologique

La fréquentation des Français à Salvador prend la forme de petits groupes d'intérêts communs. En ce sens, les différences d'intérêts sont fortement mises en avant par les interrogés.

[163] Cf. chapitre 2, introduction du I.

« *Ce n'est pas parce qu'on est français… Je crois que ce n'est pas suffisant pour nous rassembler. […] Ce n'est pas parce qu'on est tous dans un pays qu'on doit tous s'entendre et marcher dans le même sens. Et donc là on se retrouve...y a des gens de gauche, y a des gens de droite, y en a des pauvres, y en a des riches...En fait, on n'a pas grand-chose en commun sinon qu'on est installé ici. […] Euh...mais c'est ça, voilà, on a des professions différentes. […] Les Français, ils viennent très souvent d'horizons différents* » (Paul, FR) ;

« On se connait, on se fréquente parfois. Euh...y en a avec qui évidemment, ça marche très bien. Et puis d'autres, ça marche du tout » (Stéphane, FR).

En effet, certains petits groupes de fréquentation sont identifiables, leur activité s'effectuant davantage en des cercles restreints et focalisés sur certains types d'activité. Ils ont aussi la particularité de se matérialiser par des groupes d'échanges via l'application mobile WhatsApp. Par exemple, il existe le groupe WhatsApp nommé « le groupe de la Pétanque » ou celui nommé « *Franceses Soteropolitanos*[164] ». J'ai eu l'occasion d'être ajoutée à ces groupes WhatsApp, d'y observer les échanges et d'y prendre part parfois. Le premier groupe, « le groupe de la Pétanque » a été développé par quelques hommes français résidant à Salvador. Il porte sur l'activité éponyme et sur des blagues à l'humour « potache » (qualificatif employé par l'un d'eux). Le groupe comprend une dizaine de personnes, surtout des Français mais aussi quelques Brésiliens et Italiens, conjoints de Françaises ou très liés à la culture française. Pierre fait partie de ce groupe qui se réunit chaque dimanche pour jouer à la Pétanque.

« Alors...le mec que t'as vu là passer, c'est mon voisin du dessus et euh...y a deux trois ans, on a.…on a monté un groupe de pétanque. On joue à la pétanque le dimanche matin. Et du coup, ça...ça m'a fait vivre tous les dimanches matins avec des Français. On est une quinzaine. Y a trois Brésiliens et des Français. Et donc là, on se rejoint comme Français » (Pierre, FR).

Pour rappel, Pierre exprimait pourtant précédemment qu'ils se cachaient lorsqu'il voyait des Français. L'autre groupe WhatsApp exemplifié, *Franceses Soteropolitanos* est géré par l'un des Français interrogés, Armand, engagé dans un parti politique français positionné à gauche. Il décrit ainsi : « *Y a un groupe de français, on est un peu dans le même truc, on a fait des...des...vivença*[165] *d'agroécologie, de permaculture* ». Il sélectionne consciencieusement les

[164] Traduction : « Français soteropolitains ».
[165] Ici, « *vivença* » prend le sens d'évènement.

membres du groupe, non pas selon leurs opinions politiques, mais selon les valeurs qu'ils défendent : l'écologie en premier lieu, la diffusion culturelle brésilienne, la décroissance ou les critiques des gouvernements actuels brésilien et français. Les intérêts et valeurs poursuivies par certains groupes ne conviennent pas à certains Français et inversement, tels qu'en témoignent les propos de Camille et Bertrand :

> *« Les Français, eux, sur le groupe,* [autre groupe que ceux exemplifiés ci-avant] *c'était tous 'ouais, qu'on vienne pas nous dire ça sur la France', donc ils avaient préparé plein d'arguments pour se défendre. Non, moi je suis désolée, si on me dit 'la France c'est un empire colonial ?', je dis 'oui'. Tu vois ? Donc c'est plutôt par rapport à ça. Je ne vais pas défendre la France coûte que coûte. C'est ça tu vois, du coup, moi en tout cas je la sens pas la communauté. Ou peut-être que moi, je m'en suis exclue parce que...par exemple...euh...pour la coupe du monde, ils se sont retrouvés ensemble pour regarder...Moi j'avais pas du tout, mais du tout envie d'y aller »* (Camille, FR) ;

> *« Je trouve ça souvent obscène certains groupes tu vois…dans le sens où ça palabre tu sais...c'est à dire que les gens ils parlent 'ah nous on est comme ça, eux ils sont comme ça'. Tu sais, y a vachement cette tendance hein, quand...entre immigrés ouais. Tu sais, les gens qui sont expat'. Euh...c'est un peu c'est tendance euh...on se retrouve entre nous, j'aime trop ça. Mais c'est peut-être un préjugé aussi en fait parce que...comme je n'ai jamais trop cherché euh...peut être que les gens sont pas du tout comme ça. Mais j'ai plus euh...ouais, j'ai un peu peur quoi ! [Rires] »* (Bertrand, FR).

On voit donc bien ici l'aspect homophile des relations entre Français à Salvador, qui prend le dessus sur le sens de la communauté. Ce morcellement de « communauté » s'explique aussi par les différences sociologiques. Précédemment, nous avons vu que nombreux ont été les enquêtés à exprimer une perception de leur situation socio-économique comme plutôt favorisée. Ce point a toutefois été nuancé puisque certains enquêtés, une minorité, sont dans des situations moins avantageuses économiquement parlant ou refusent de se voir dans ces positions favorisées[166]. Ces différences de perception et d'appartenance à une classe sociale participent à rapprocher les Français entre eux ou au contraire à les distancier, formant ainsi des groupes de partage aux valeurs socio-économiques semblables.

[166] Cf. chapitre 3, II.A.3.

> « *Nous* [sa femme et lui], *il y a des français qu'on côtoie jamais et qui sont un peu dans d'autres classes sociales quoi, tu vois un peu...beaucoup de retraités qui ont les moyens puis y a des gens qui vont dans des restaurants chics tu vois* » (Armand, FR).

> *« Moi j'ai rencontré des Français qui travaillaient comme des malades quoi, enfin, qui gagnaient une misère ! C'est...c'est des Français qui sont en difficulté en fait, que j'ai rencontré beaucoup et...et pour moi...c'est quand même...c'est des gens qui n'ont presque pas le temps de s'amuser avec la communauté d'expat'* [expatriés] *quoi. Ce n'est pas leur réalité en fait. Et à côté, je dirais qu'il y a aussi, enfin j'ai aussi rencontré des gens...un petit peu par hasard, mais des gens pour le coup qui sont des retraités, riches, qui se...qui viennent passer leur retraite au soleil, français, belges aussi notamment. Là c'est encore un autre délire, c'est très différent. Et surtout ça se côtoie ! »* (Amandine, FR).

Ces propos s'inscrivent dans la différence de position socio-économique qui peut exister entre les Français, réaffirmant aussi l'effet repoussoir de la figure des expatriés.

La forme que revêt le système de relations entre Français à Salvador est donc moins celle de la communauté – tel que nous avons pu le voir chez les Brésiliens à Lyon[167] - que de petits groupes homophiles et à la sociologie semblable. À cet égard, les immigrés français à Salvador semblent peu mobiliser leurs concitoyens à travers des grands collectifs. Il est intéressant de voir que la page Facebook des Français de Salvador n'est pas très active comparativement à celle mobilisée par les Brésiliens à Lyon[168]. La page Facebook « Les *Français de Salvador* » compte une dizaine de publications par mois seulement (pour le mois de novembre 2019 par exemple) et compte 358 membres (au 09/12/2019), des chiffres très éloignés du groupe des Brésiliens de Lyon. Les sujets abordés à travers les publications portent davantage sur des publicités de propriétaires de *pousada*, des photos d'évènements culturels de la ville ou quelques interrogations soulevées par des Français qui viennent d'arriver à Salvador et auxquelles les réponses ne sont d'ailleurs pas nombreuses, comparativement aux demandes d'informations sur la page Facebook des Brésiliens à Lyon. Il est intéressant de constater qu'à un *post* dans le groupe des Français à Salvador en date du 14 décembre 2019 écrit par un Français, proposant « *Salut à tous ! Est-ce que ça dirait à quelques-uns d'entre vous d'organiser un café/un apéro sur Salvador, entre Français et francophones ?* », seules 2 personnes répondent positivement. De telles dynamiques sont totalement contraires dans le groupe des Brésiliens de Lyon où les

[167] Cf. chapitre 3, III.A.
[168] Cf. chapitre 3, III.A.

réponses et réactions se font par dizaine, corroborant le partage d'une affinité généralisée et d'une proximité sociologique.

IV. Conclusion comparative de chapitre

Le dernier chapitre de cette partie a permis d'avoir un aperçu du profil socio-économique des enquêtés. Nous avons ainsi observé que les activités professionnelles sont très divergentes entre les deux groupes. Les enquêtés français à Salvador réalisent principalement des activités dans les domaines de l'enseignement du français et de la diffusion de la culture française ainsi que dans des activités hôtelières ou de vente alimentaire liée au tourisme. A l'inverse, les enquêtés brésiliens en France, lorsqu'ils se tournent vers la vente alimentaire, la réalise surtout en complément d'une activité *de care* pour survivre économiquement. Ce sont d'ailleurs ces deux dernières catégories professionnelles qui occupent la majorité des enquêtés brésiliens. Quels que soient les enquêtés, Français ou Brésiliens, l'activité réalisée dans le pays croisé est différente de celle du pays d'origine pour la majorité d'entre eux.

Malgré l'absence d'indicateurs économiques précis (rentes familiales mensuelles, pouvoir d'achat, etc.), il a été possible de mettre en évidence les positions socio-économiques perçues par les enquêtés et de constater qu'elles varient entre les deux groupes. D'un côté, la tendance des enquêtés français à se positionner dans le haut de l'échelle socio-économique brésilienne apparait dans leurs discours, de l'autre, c'est la sensation d'un déclassement et d'une position socio-économique plutôt défavorisée que les Brésiliens à Lyon mettent en avant. Les origines françaises des enquêtés à Salvador leur confèrent pour la plupart, une réputation positive et une position socio-économique favorisée, ces derniers ayant accès à la résidence en *condomínio* et à l'emploi *d'empregada de casa*, signes d'appartenance à la classe brésilienne aisée. En revanche, la plupart des Brésiliens enquêtés sur le terrain français vivent dans les quartiers les plus populaires de l'agglomération lyonnaise, parfois dans des logements insalubres. Quelques individus dans les deux groupes échappent à ces tendances. Toutefois les différences d'accès aux biens, services et lieux de résidence entre les deux groupes dans les villes de terrain attestent des inégalités structurelles prenant racine dans des logiques de racialisation résultante du colonialisme : la valorisation du *gringo* européen dans la société brésilienne et la discrimination envers les immigrés dans la société française (surtout lorsqu'ils viennent des pays du Sud). Ces

deux schémas de perceptions ne peuvent essentialiser chacune des sociétés, bien sûr, mais existent et sont abordés par de nombreuses recherches en sciences sociales.

Enfin, il a été question d'observer que les perceptions des enquêtés divergent sur les interrelations entre concitoyens du même pays d'origine. Si les enquêtés brésiliens attestent de la nécessité de se retrouver autour d'évènements attachés à la culture brésilienne et témoignent d'une forte entraide à travers leur page Facebook communautaire à Lyon, les Français ne ressentent pas le besoin de se retrouver dans une communauté nationale d'origine et évoquent ne pas chercher la rencontre avec d'autres Français. Les faibles dynamiques d'interactions sur leur page Facebook, en comparaison à celle des Brésiliens, sont à l'image de ce constat. Certains affectionnent toutefois des rencontres et échanges dans des activités homophiles. Il est nécessaire de souligner que la situation socio-économique de chaque population lors de l'immigration participe à chercher le lien communautaire ou à s'en éloigner. Éprouvant des situations administratives plus complexes et des difficultés économiques, les immigrés brésiliens recherchent des réseaux d'entraides comprenant des repères de leurs pays d'origine.

Nous allons voir à présent que la nourriture est aussi empreinte de cette recherche de repères et qu'elle ne suit pas les mêmes dynamiques selon les deux groupes.

Partie II. De la perception de modèles alimentaires différents à l'émergence de problèmes alimentaires

L'espace se divise en parties que les individus considèrent comme des unités séparées par des frontières symboliques, ces dernières marquant la différence entre les éléments de chaque partie (Simmel, 1999, p. 608). Chaque groupe dispose d'un ordre d'idées et de valeurs, conférant ainsi une autorité à certaines perceptions et pratiques (M. Douglas, 1979; Guérin-Pace, 2006). Avec la mondialisation, des dynamiques de délocalisation d'individus, de systèmes, de biens, de pratiques, ont lieu d'une partie à l'autre. Aussi, lors de l'immigration, ces entités délocalisées vont interagir avec des contextes d'actions relocalisés (Giddens & Meyer, 1994, p. 86). Les perceptions, pratiques et systèmes classificatoires des individus immigrés rencontrent ainsi celles des individus résidant sur le territoire récepteur. Au carrefour de ces rencontres, les premiers ont des perceptions tantôt similaires, tantôt différentes, de celles des seconds sur un même objet et inversement. Dans cette partie il sera question de se concentrer principalement sur les perceptions – résultant de l'apprentissage de significations au sein même du système classificatoire propre à la culture de référence (Michel et al., 1998) – qu'ont les immigrés français et brésiliens sur les deux cultures alimentaires (en France et au Brésil) afin d'identifier comment elles sont appréhendées. L'accent sera notamment mis sur des perceptions négatives sur l'alimentation qui soulignent l'existence de problèmes alimentaires, ces derniers orientant certaines pratiques alimentaires des enquêtés sur le pays récepteur[169].

[169] Les pratiques seront surtout abordées dans la partie III.

Chapitre 4. Regards croisés sur les modèles alimentaires brésiliens et français

> *« Ah ! Tu veux une anecdote de bananes ?! La première fois que je suis allée au supermarché pour acheter des bananes, j'ai pris euh...ben les… qui ressemblaient à celles que je connaissais. Les 'bananes de terre'*[170] *ils appellent ça. Et alors, je suis rentrée à la maison, je suis allée en manger une. Ben en fait, faut les cuire ! Voilà ! Du coup, c'était la petite anecdote, y a tout le monde qui s'est foutu de ma gueule, c'était très drôle !* [rires]. *Et...une autre anecdote. Ils mangent les avocats avec du sucre et du lait. J'ai pas testé, mais je te jure qu'ils mangent les avocats avec du sucre et du lait au petit dej' »* (Emma, FR).

Ces propos d'Emma, Française à Salvador, révèlent les représentations qui émanent lors de la découverte d'un autre modèle alimentaire que le sien. Par l'éloignement du pays d'origine et par la confrontation à des éléments culturels différents, l'identification de ce qui est typique de ce pays d'origine et du pays d'immigration est donc possible (Asunção, 2011; Juteau-Lee, 1983). La vie sur un nouveau territoire met ainsi en évidence des modifications matérielles de l'acte culinaire. L'offre des produits les plus présents sur le territoire est différente, les lieux d'achats, parfois aussi les ustensiles (Giraud, 2010). Ainsi, les enquêtés portent un regard très souvent comparatif sur l'objet d'étude – l'alimentation - même lorsque leur réponse fait suite à une question au sujet d'un pays précis. Par exemple, à la question « Comment décririez-vous l'alimentation au Brésil ? », certains entament leur réponse en comparant avec l'alimentation en France. Les propos de Flávia (BR) sont un exemple des nombreux propos comparatifs que j'ai pu récolter lors des entretiens formels : *« En France, on a une notion qu'un plat…ce sera un féculent, une viande ou un légume. Au Brésil, tu vas avoir quatre féculents, deux viandes et pas de légumes »*.

Avant d'étudier plus en profondeur les pratiques alimentaires des immigrés dans le pays d'accueil, il apparait pertinent de mettre en évidence ce qu'ils entendent par l'alimentation dans leur pays d'origine et par l'alimentation dans le pays d'immigration. Ils ont été interrogés sur les perceptions qu'ils se font des cultures alimentaires de leur pays d'origine au sens large[171]. Les matériaux utilisés sont principalement issus des réponses qu'ils ont apportées aux questions

[170] Emma fait ici une traduction littérale de « *banana da terra* ». Elle fait référence à *Musa ×paradisiaca*, dont le nom vernaculaire français est « banane plantain ».
[171] La culture alimentaire a été définie dans l'Introduction, II.A.

suivantes, qui figuraient dans la grille d'entretien : « Comment décririez-vous l'alimentation au Brésil ? » ; « Comment décririez-vous l'alimentation en France ? » ; « Quelles différences voyez-vous dans l'alimentation entre la France et le Brésil ? ».

Les caractéristiques qu'ils ont évoquées, exposées tout au long de cette partie, ne visent pas à apporter une définition exhaustive de l'alimentation au Brésil ou en France mais plutôt à souligner des contours du modèle alimentaire des pays concernés – c'est à dire les règles de socialisation alimentaire qui s'appliquent pour une société (Lambert, 1987) – qui font sens pour les enquêtés. Il est aussi important de noter que les pratiques culturelles des individus prennent racine dans les environnements auxquels ils associent leurs origines. À ce titre les habitudes alimentaires prennent notamment racine dans le contexte familial (Ramos, 2006), le quotidien ou les festivités ou les contextes qui reflètent les reproductions culturelles au sein d'une société (A. Appadurai, 1996; Barbosa, 2007). Malgré l'appartenance à des familles et régions différentes pour chaque individu, un point majeur apparait : il y a bien une récurrence de certains aliments ou familles d'aliments, plats et pratiques de consommation dans les représentations décrites ci-après pour chaque culture. En effet, comme l'évoque L. Barbosa :

> « Il existe certaines dimensions que l'on pourrait classifier comme 'spécifiques' du manger au Brésil et qui apparaissent dans les combinaisons des aliments, dans les logiques d'ingestion de la nourriture, dans les techniques de cuisson et dans les manières de table » (2007, p. 95).

Nous pouvons élargir cette citation à la France puisque chaque société produit sur son territoire une alimentation qui lui est spécifique (Garine, 1979). De la sorte, des identités alimentaires qui se rapportent au Brésil et à la France ressortent du discours des enquêtés et se révèlent au contact de la différence.

Les catégories d'aliments et préparations explicitées dans ce chapitre sont celles qui émanent des représentations de seulement 66 personnes[172]. Il serait donc vain de vouloir ici donner une définition stricte et exhaustive de la culture alimentaire brésilienne, de la culture alimentaire française et de chaque variable régionale. Il s'agit plutôt d'esquisser les contours saillants qui caractérisent ce qui se mange au Brésil et en France et les façons de s'alimenter, à partir des représentations de Français et Brésiliens immigrés dans le pays croisé. Un tableau synthétique

[172] Comprenant tous les enquêtés, notamment les informateurs *annexes.*

compilera les caractéristiques de chaque modèle alimentaire, selon les perceptions des enquêtés, dans la conclusion comparative de ce chapitre.

I. Des ingrédients et préparations caractéristiques de chaque pays

Pour observer l'alimentation d'un groupe, l'anthropologie s'intéresse autant aux procédures de sélection, catégorisation, transformation, stockage qu'à la consommation des aliments (Hubert, 2010). Par conséquent, l'étude des aliments les plus utilisés au quotidien ou en contexte festif, les plats considérés comme typiques, les pratiques de consommation répétées et celles évoquées par les membres de ce groupe permettent de décrire l'alimentation d'une société. Nous allons voir quels sont, pour les enquêtés, les ingrédients et préparations fortement caractéristiques de l'alimentation de leur pays d'origine et du pays d'immigration.

I.A. La culture alimentaire brésilienne : au-delà du duo riz-*feijão* et de la *feijoada*

L'alimentation brésilienne ne peut se circonscrire à une définition homogène tant il existe au Brésil une diversité d'écosystèmes et d'influences culturelles qui ont contribués à des pratiques alimentaires variées (Asunção, 2011; Woortmann & Cavignac, 2016). Toutefois, tous les enquêtés, français comme brésiliens, parviennent aisément à relever des caractéristiques qui sont communes à l'ensemble du Brésil.

I.A.1. Des familles d'ingrédients facilement identifiables

« Le Brésilien…en fait, il est drogué au riz et feijão[173]*, hein ! »* explique Heitor, un chef cuisinier brésilien à Salvador. Íris, Tous les immigrés brésiliens à Lyon tiennent des propos qui attestent de l'engouement du riz et du *feijão* :

[173] Le *feijão* est le haricot commun (*Phaseolus vulgaris*). Pour éviter les confusions que peut susciter le terme français de « haricot » et pour respecter l'importance que les enquêtés accordent à ce terme, c'est le terme portugais *feijão* qui sera utilisé tout au long cette thèse, faisant donc allusion à la graine (haricot sec).

> « *Le dimanche je cuisine brésilien, je fais du riz avec du* feijão *et en dessert du* pudim. *Et c'est toujours le meilleur repas de la semaine !* [rires]. *Mon Dieu, du riz et des haricots !* » (Íris, BR) ;
>
> « *Si je me dis 'je vais faire un truc brésilien', je vais faire du* feijão [rires] » (Priscila, BR).

Au Brésil, le duo riz – *feijão* apparait en effet comme étant la base des repas (Da Matta, 1984; Fajans, 2012) et c'est ainsi que les enquêtés des deux pays le perçoivent :

> *« Leur repas...euh...la base du repas, c'est le riz et les haricots et ça, je crois que c'est vrai quelle que soit la classe sociale. Là où nous, on mange du pain, eux ils mangent du riz et des haricots. Et nous, on voit cela comme si c'était un plat, mais en fait non, c'est comme si c'était du pain. C'est une base »* (Danièle, FR) *;*
>
> « *La nourriture brésilienne, qu'on le veuille ou non, elle se base sur le riz, les haricots et ses variations* » (Jaína, BR).

Cette « base » apparait comme un ensemble allant au-delà des particularismes régionaux et sociaux au Brésil (Barbosa, 2007; Maciel, 2004) et est décrite par de nombreuses sources comme l'un des traits majeurs de la culture alimentaire brésilienne (Da Matta, 1984; Saglio-Yatzimirsky, 2006). Isabelle (FR) qui a beaucoup parcouru le Brésil témoigne de l'unité autour du duo riz-*feijão* : *« Je connais un peu...Je connais Recife, je connais São Paulo, je connais Rio, je connais Belém, je connais Belo Horizonte. Je retrouve le riz et le feijão partout ».*

Le duo apparait comme une « nourriture ordinaire au Brésil » (Pulici, 2012). Plusieurs raisons peuvent expliquer l'importance de cette association d'ingrédients aux yeux des enquêtés. Tout d'abord, la répétitivité de sa consommation en fait une caractéristique de l'alimentation quotidienne de telle importance qu'un repas qui en est dépourvu peut paraitre incomplet (Fajans, 2012). Beaucoup d'enquêtés, Brésiliens comme Français témoignent de l'aspect quotidien de la consommation de ce duo :

> « *Pour moi c'est normal, je peux manger du riz et du* feijão *tous les jours, comme j'ai toujours fait. Par exemple, dans mon université, à la cantine, tu vas là, tu prends ton plateau. Les gens te servent. Alors y a le lieu du riz, le lieu du* feijão*, en général les deux du même côté. Ils te mettent le feijão, puis le riz par-dessus. Donc il y a le lieu pour cela et tous les jours tu vas avoir du riz avec du* feijão *à cet endroit. La viande, ça peut changer, les légumes aussi et tout, mais le riz et les haricots seront toujours là. Et c'est*

bizarre parce qu'on s'en lasse pas en fait ! Je ne me suis jamais dit 'Putain ! Je veux pas de riz et de feijão *aujourd'hui !'* » (Alfonso, BR).

Ensuite, le riz et le *feijão* sont des aliments peu couteux et qui conviennent aux budgets des familles modestes au Brésil (Sawaya et al., 2003). Il s'agit aussi d'une source d'énergie et d'apport protéinique notable qui en fait une association nutritionnelle valorisée (Maciel, 2004).

« *Et puis, il y a l'employé qui travaille là...donc euh...elle cuisine aussi. Donc euh...faut des haricots pour être fort quoi* [rires] » (Denis, FR) ;

« *Le* feijão *et le riz, c'est la base. Mon frère il est facteur. Sans* feijão *et riz, il ne vit pas. Il mange cela le matin pour pouvoir marcher, remettre le courrier et il est heureux comme cela* » (Gisele, BR).

Au-delà d'une base nutritionnelle, elle est une base métaphorique, celle de la rencontre entre colons et colonisés ou plus largement du mélange culturel entre les groupes identitaires brésiliens (Da Matta, 1984; Schwarcz, 1995). Dans la cuisine de Bruna, immigrée brésilienne à Lyon, sur une étagère, au milieu des livres de recettes se trouve un livre dont le titre est « *Arroz, feijão e…* [174]». Il contient des recettes de préparations associées à la cuisine brésilienne ainsi que de nombreuses variations de préparation du *feijão* et du riz. La couverture du livre comporte le dessin d'un *feijão* et d'un grain de riz, chacun en habit de noces, parfait symbolisme du « mariage » pour signifier l'inséparabilité du riz et du *feijão* au Brésil.

L'ensemble *arroz com feijão* n'est toutefois pas monolithique. S'il est systématiquement cité par les interrogés, la variation régionale apparait toutefois, surtout à travers les variations de *feijão* : tantôt « *preto*[175] », « *roxo*[176] », « *vermelho*[177] ».

« *Le fameux* feijão *brésilien, c'est une question de goût. Tu vas au Nordeste, il y a des gens qui font de la* feijoada[178] *avec des haricots blancs ! D'autres au Nordeste mettent de la courge avec…dans la* feijoada *! Donc c'est vraiment une question de goût. Le* feijão *des portugais, blanc tu vois…Bon oui ça va quoi…le haricot blanc avec les abats, c'est une chose, ou un cassoulet tu vois. Parce que ça a un goût, hein…le goût du* feijão *noir…Tu trouves un* feijão *noir, un peu plus petit, celui qui vient d'Afrique. Celui-là il*

[174] Traduction : « Riz, haricot et... ». Il s'agit du livre de Gloria Barbosa de Souza (1992).
[175] Traduction : « noir ».
[176] Traduction : « pourpre ».
[177] Traduction : « rouge ».
[178] Plat à forte composition de *feijão*. La description de la *feijoada* est effectuée ci-après (I.A.2.).

est bon ! Tu en sors un jus…bien bon. Et il y en a encore un autre qui est moyennement dur » (Leandro, BR).

Si le duo riz-*feijão* a une place importante dans les représentations des Brésiliens et Français interrogés au sujet de l'alimentation brésilienne, il ne saurait se suffire à lui-même puisqu'il n'est pas un plat en que tant que tel mais un accompagnement de haute importance, comme nous l'avons vu. « *Le* feijão *et le riz, c'est très bon. Mais on ne vit pas que de feijão et de riz, tu sais* » précise la Brésilienne Gisele. En effet, à cet accompagnement, il convient souvent d'ajouter une autre catégorie d'aliment : la viande. Les enquêtés ont été très nombreux à mentionner la viande d'animal terrestre, « *carne* », soit de porc, poulet, mais surtout de bœuf, comme aliment qui se rattache à l'alimentation brésilienne. Les enquêtés de Lyon et Salvador ne prétendent pas que la viande est une spécialité brésilienne *stricto sensu* puisque de nombreuses autres sociétés en consomment dans le monde. Toutefois, selon les enquêtés, la consommation de viande au Brésil se caractérise par sa grande quantité et répétitivité :

« *Écoute, dans l'assiette de chaque Brésilien, il ne peut manquer la viande ! Il doit y avoir de la viande. Peu importe le type de viande. Nous sommes carnivores ! Carnivores ! Carnivores !* » (Helena, BR).

« *Quand il n'y a pas de poisson, quand il n'y a pas une poule…pfffff ça…ça fait tout. Si y a pas la base animale, de viande…. Je ne te parle pas d'un un œuf hein ! De la viande. La viande, c'est la viande ! Le poulet c'est de la viande aussi…'Je veux de la viande !'* [imite une personne à l'affût] *C'est les protéines !* » (Gisele, BR) ;

« *La cuisine brésilienne…on aime beaucoup la viande. Tout est basé sur la viande* » (Carla, *annexe*).

L'importance donnée à la viande n'est pas une spécificité brésilienne, plusieurs cultures donne en effet une place centrale à sa consommation comme aux symboliques qui lui sont rattachées, comme par exemple en Asie ou en Afrique (e.g. Bianquis & Borissova, 2018; e.g. Méchin, 1997; e.g. M. Michaud, 2011). Dans de nombreux pays d'Amérique latine, c'est surtout la viande de bœuf qui occupe une place importante dans l'alimentation quotidienne (Adamiec, 2017). Elle est la source majeure de protéine consommée au Brésil (Schlindwein & Kassouf, 2006). La viande de bœuf apparaît comme un marqueur de position sociale donnant une plus-value au duo riz-*feijão* (Fajans, 2012). Les enquêtés français à Salvador font aussi le constat de la consommation importante de viande par les Brésiliens :

« *Ah la viande ! La viande ! C'est terrible ! Ils mangent énormément de viande. J'ai été choqué moi par ces quantités de viande. C'est énorme. Ah ouais, c'est...c'est énorme ! »* (Raphaël, FR) ;

« Tout est à base de viande ! Ils arrivent pas à imaginer...même quand tu vas dans un restaurant végétarien...y a du poulet...y a du poisson... » (Camille, FR).

Ces perceptions d'une différence quantitative au sujet de la consommation de viande sont corroborées par les études statistiques : les Brésiliens présentent des fréquences de consommation de bœuf deux fois plus élevées que les Français[179](Ruby et al., 2016), la consommation annuelle des premiers s'élevant par ailleurs à près de 80 kg/an/personne alors qu'elle est d'un peu moins de 62 kg/personne dans les pays européens les plus consommateurs de viande (OCDE, 2019). Le Brésil à lui seul représente en effet 10% de la consommation mondiale de viande (FranceAgriMer, 2001).

Une autre caractéristique qui fait de la viande une spécificité de l'alimentation brésilienne, selon les interrogés, est l'existence d'un repas souvent hebdomadaire dont l'objet central est la préparation et consommation de viande : le *churrasco*. Plus précisément, il s'agit de la cuisson d'une viande en morceaux sur un grill ou en brochette au-dessus des braises (semblable au barbecue) (Asunção, 2011; Laytano, 1980). Bien que le *churrasco* soit originaire de la culture *gaucha*[180] (Fajans, 2012, p. 86; Zamberlan et al., 2009), il est est une caractéristique de l'alimentation brésilienne, selon la majorité des interrogés :

« *Peut-être que le* churrasco *serait la chose…la plus nationale au Brésil* » (Bruna, BR) ;

« *Le* churrasco *! ça c'est bien brésilien. Le* churrasco *brésilien c'est excellent* ! » (Valentina, BR) ;

« *Quoi de plus dans l'alimentation brésilienne ?! Le* churrasco *!!! Désolée…comment je peux oublier cela, la viande ! Tu vois les barbecues français ?...pffffff* bitch please[181] *!* [rires] » (Flávia, BR).

Si le barbecue existe dans nombre d'autres pays et apparait parfois comme un attribut typique de l'alimentation aux États-Unis (e.g. Veteto & Maclin, 2011), le *churrasco* est brésilien en tant

[179] La consommation de bœuf par mois s'élèvent en moyenne à 22,61 fois pour les Brésiliens et 11,30 fois pour les Français (Ruby et al., 2016).
[180] Les *gauchos* sont à l'origine des gardiens de troupeaux en Argentine, Uruguay, Paraguay et au Sud du Brésil. Le terme désigne aujourd'hui plus largement les habitants de ces régions.
[181] Traduction possible : « pipi de chat ! » ou « gnognotte ! ».

que marqueur hebdomadaire de la fin de semaine et en tant que moment à forte symbolique commensale, deux paramètres qui en font un rituel (Zamberlan et al., 2009). Ce dernier peut aussi être souligné par l'attente qui marque le *churrasco* et les éléments festifs qui l'accompagnent :

> « *Le* churrasco*, la bière à volonté, la piscine euh...voilà, tout ça. Le côté fête quoi. Alors ça, ça ils sont très forts quoi ! Ils sont plus forts que nous !* [rires] *Il y a toute une joie autour du churrasco […]. Le* churrasco*, il y a toute une préparation, il y a la fameuse attente quand la viande est prête. Il y a la musique…Les personnes grignotent en attendant …et en général il fait beau !* » (Stéphane, FR).

Le *churrasco* est en effet un moment de retrouvailles en fin de semaine, le samedi ou le dimanche. Andréa (FR) est au fait de ce rituel hebdomadaire :

> « *Après les Brésiliens ils font souvent...tu sais le churrasco de...du dimanche. Le grand barbecue. Les Français ils vont faire des grands diners, ça va être plutôt différent mais les Brésiliens, c'est vraiment une grande churrascaria* [définie ci-après] *avec plein de viande* ».

Au Brésil, la consommation de viande sur le grill est aussi possible dans des restaurants spécialisés appelés « *churrascaria* » qui proposent, en plus d'un buffet d'accompagnements, de la viande à volonté provenant de grandes broches retirées du feu puis transportées par des serveurs qui la proposent aux clients attablés et la découpent devant eux. À intervalles de temps réguliers, les serveurs reviennent proposer des nouveaux morceaux, de sorte à produire un roulement, pratique appelée *rodízio* au Brésil (Fajans, 2012, p. 87). Si j'ai pu constater à travers mes observations une présence importante des *churrascarias* au Brésil, les enquêtés, qu'ils soient français ou brésiliens, ont peu évoqué ces endroits, préférant se référer aux *churrasco* chez les particuliers.

Une autre caractéristique qui distingue la viande brésilienne des autres viande est la technique bouchère, notamment la façon de couper les morceaux de bœuf (Asunção, 2011). A la question de ce qui fait la particularité de la viande brésilienne, Leandro, immigré brésilien à Lyon répond : « *Je crois que c'est la façon de couper la viande hein ! C'est une façon de couper différente* ». Un morceau de viande, très consommé au Brésil, a été cité de nombreuses fois par les enquêtés brésiliens comme représentatif de la viande brésilienne : la *picanha*. Pour couper la viande comme au Brésil, Nino (BR) a une explication :

« *Cette façon de couper la viande brésilienne…En France pour trouver vraiment de la* picanha*, tu dois trouver le morceau et aller dans…dans une boucherie et demander à ce qu'ils le fassent. Je sais ce que c'est la* picanha*. Maintenant je sais. Avant, non. Mais, c'est le morceau de…du rumsteck, comme on dit ici …La* picanha*, tu sais où elle est ? Dans l'une des pointes de ce morceau de rumsteck. Ça fait un morceau grand comme ça, dans une des pointes, tu as la* picanha *mais collé à une autre pièce tu vois. Donc c'est pour cela, tu dois leur dire 'aiguillette de rumsteck' parce que c'est comme une aiguille tu vois ? Et après tu dis que tu veux qu'il coupe et tu dois savoir plus ou moins la taille de la* picanha *pour qu'il ne te donne pas autre chose avec. Alors on sait qu'il y a une veine, faut couper et il y a une veine et c'est juste au-dessus de cette veine. La veine qui irrigue avec du sang, tu vois. Bon, puis aussi faut leur dire pour qu'ils te laissent le gras avec parce la* picanha *sans gras, c'est pas de la* picanha *! Eux, ici, ils savent pas que le gras ça se mange. Bon, sinon, faut être pote avec un boucher qui sait ce que tu veux* ».

Si les deux groupes placent le *churrasco* comme un élément de la cuisine nationale brésilienne au même titre que le duo arroz-*feijão*, la *picanha* est plus identifiée par les enquêtée brésiliens. Il se peut que la difficulté qu'ils ont à trouver la coupe bouchère souhaitée participe à souligner l'importance de cette pièce de bœuf dans l'alimentation de leur pays d'origine.

Les perceptions sur le *churrasco* et la *picanha* conduisent les enquêtés à établir un rapport hiérarchique entre la viande brésilienne et française. V.K. (Asunção, 2011) constatait que la viande brésilienne avait « plus de goût » ou était plus savoureuse que la viande nord-américaine pour les Brésiliens immigrés aux États-Unis. Ce rapport de supériorité de la viande brésilienne semble tout aussi existant avec la France, comme le montre le discours des enquêtés, brésiliens comme français :

« *Déjà au Brésil, le bétail est dehors tout le temps. Au Brésil, on a la chance qu'il pleuve, qu'il fasse sec, de…On n'a pas les problèmes d'ici de…de couper le foin, de stocker tout ça pour donner à manger aux bêtes en hiver…Au Brésil, les troupeaux sont plus libres et mangent plus fréquemment. La viande, c'est une autre qualité hein* » (Leandro, BR) ;

« Bon…ici c'est la viande...on est bien servi au Brésil hein. Ouais, quand même, là tout ce qui est viande on n'est pas mal ! » (Stéphane, FR).

Nous voyons donc que la viande apparaît importante dans l'alimentation brésilienne tant pour les enquêtés brésiliens que français.

Une autre catégorie alimentaire à avoir été citée par de nombreux enquêtés sur les deux terrains est celle des fruits que l'on qualifie en français de « tropicaux » ou « exotiques » et que les enquêtés brésiliens appellent « *as nossas frutas*[182] ». Il s'agit par exemple de l'*açaí*[183], de la mangue, de l'ananas, de la papaye, de la noix de coco, de la pastèque, des bananes. Les exemples des propos des enquêtés brésiliens et français attestent de l'importance des fruits tropicaux dans l'alimentation brésilienne :

> « *Au Brésil, c'est très facile, y avait même des arbres avec des petites mangues et tu vas les prendre, tu arraches la peau avec les dents et tout. C'est magique !* [rires] » (Priscila, BR) ;
>
> « *Au Brésil, je mangeais pas mal de fruits* » (Jaina, BR) ;
>
> *« Bon. Ici, l'alimentation...moi ce que je vois, c'est tous les produits naturels qui sont...qui poussent dans les arbres et que t'as pas besoin de faire grand-chose parce que c'est déjà là, hein »* (Florian, FR) *;*
>
> *« Les fruits aussi. Oh ben oui, les fruits ! Beaucoup, beaucoup les fruits. L'ananas, la papaye, les mangues, la pastèque, le melon...euh...les choses qui sont un peu...que tu trouves un peu moins, comme le ramboutan à certaines saisons, le cajou, la* jaca[184]*... »* (Camille, FR).

Symbole d'une identité amazonienne (Bigossi, 2017), l'*açaí* et le *guaraná*[185] n'ont pourtant pas été autant cités que les autres fruits pour caractériser l'alimentation brésilienne. Pablo, gérant d'une épicerie sud-américaine à Lyon témoigne tout de même d'un attrait des immigrés brésiliens à Lyon pour l'açaí :

> « *Ici j'ai de la pulpe de fruits. Ils* [les Brésiliens] *aiment beaucoup acheter cela et bien sûr, surtout l'açaí, ici. Je l'ai en petites boites de 3 sachets ou en poudre ou en smoothie ».*

A la question de ce qui est typique du Brésil, Jaína (BR) propose trois items : le *pão de queijo*[186], la *feijoada* et l'*açaí*. Sofia pense que l'*açaí* mérite une attention particulière : « *Il y a beaucoup de choses dans l'alimentation brésilienne, mais les gens ne connaissent que l'*açaí ». Peut-être

[182] Traduction : « nos fruits ».
[183] Petite baie de couleur pourpre issues du palmier *Euterpe oleracea.*
[184] Il s'agit de la « pomme jacque » ou « fruit du jacquier » (*Artocarpus heterophyllus).*
[185] Fruit de l'arbuste *Paullinia cupana* originaire d'Amazonie brésilienne.
[186] Ce produit est défini ci-après (cf. I.A.2.).

est-ce pour cette raison que l'açaí n'a été évoqué par aucun enquêté français au Brésil et par peu d'enquêtés brésiliens en France.

Pour Flávia (BR), « *Le* tempero, *c'est pas une chose, c'est un ensemble* ». Cette catégorie de « *tempero* » qui définit plusieurs ingrédients, que l'on désigne en français par « aromates », « épices » ou « condiments » - constitue une des caractéristiques principales de l'alimentation brésilienne selon les interrogés. Ils définissent le *tempero* tantôt par une base stricte - comme décrit Priscila : « *c'est quand tu fais avec l'huile, l'ail et l'oignon à la base. On prépare toutes les choses un peu comme ça* » – ou une multitude d'autres ingrédients, tel que le présentent les livres de recettes : oignon, ail, sel, piment roi, poivre, origan, laurier, basilic, noix, curry, fenouil, vanille (Gloria Barbosa de Souza, 1992). Pour Flávia, le *tempero* est tout ce qui se situe sur les petites étagères de cuisine. D'autres enquêtées confirment cette diversité :

> « *Alors, le tempero c'est quoi ? C'est le mélange d'une certaine quantité de sel, d'ail, d'oignons, de piment, de coriandre, de persil* » (Helena, BR) ;
>
> « *Les épices…tout...les herbes…tout ce qui est poivre, piment. J'utilise beaucoup le curcuma qui est bon pour la santé…Au Brésil, il y a aussi le colorant qui vient d'une plante d'Amazonie qui rend les plats rouges…Urucum, c'est l'urucum aussi* » (Amanda, BR) ;
>
> « *Là à Bahia, la tomate, coco, poivron, huile, citron. C'est la base* » (Gisele, BR).

Les enquêtés français évoquent eux aussi le goût épicé ou relevé de la cuisine bahianaise mais plus largement brésilienne. L'identité alimentaire brésilienne, selon bon nombre d'interrogés, existe à travers le *tempero*. Íris ressent la nécessité de téléphoner au Brésil à sa famille pour savoir mettre le bon *tempero* lorsqu'elle souhaite cuisiner brésilien en France. Helena (BR) témoigne aussi du poids du *tempero* dans la cuisine brésilienne :

> « *La nourriture au Brésil, elle est très relevée, il y a beaucoup de tempero dedans* […] *Tu demandes une salade, la salade elle vient déjà assaisonnée dans la grande partie des cas. La viande elle vient avec le tempero déjà* ».

Le *tempero* est ce qui donne le « *gosto brasileiro*[187] » selon Gisele (BR), caractéristique qui fait du *tempero* une fonction génératrice d'identité alimentaire brésilienne (Asunção, 2011; Barbosa, 2007; Laytano, 1980), et qui donne lieu à une cuisine « fortement épicée et prodigue

[187] Traduction : « goût brésilien ».

de toutes sortes de condiments [188]». Comme le montre l'échange ci-dessous, ce goût brésilien n'est pas facile à décrire :

> Valentina (BR) : « *Notre nourriture au Brésil, elle est plus lourde* ».
>
> Moi : « *Quand tu dis 'lourde', c'est en terme de quantité ?* »
>
> Valentina (BR) : « *Oui mais pas seulement. Lourde quant au goût. Voilà*. »

Deux autres enquêtées brésiliennes tentent elles aussi de m'expliquer ce qu'est le *tempero* :

> « *Le goût brésilien c'est quand tu fais du poulet avec du gombo par exemple […]. Tu dois avoir un poulet que tu…enfin une bonne poule quoi, tu l'assaisonnes bien avec de l'huile, du sel…tu la laisses tranquille une heure, avec un petit jus de citron de préférence, ok ? C'est ça le goût brésilien !* » (Gisele, BR) ;
>
> « *Alors…que je le veuille ou non, quand je cuisine, c'est toujours…à la brésilienne tu vois. J'arrive pas à me tenir à la recette française…Même en suivant la recette, je sais que ça aura le goût de la nourriture brésilienne. Je sais pas expliquer […] Par exemple, si je fais une quiche, ma quiche, elle ne sera pas comme le tienne. Parce que…je sais pas vraiment…c'est une question de tempero, ça n'aurait pas la même gueule, pas le même goût !* » (Jaína, BR).

Définir le goût brésilien semble plus aisé lorsqu'il s'agit de comparer la cuisine brésilienne à la cuisine française. En effet, le *tempero* apparaît, comme ce fut le cas de la viande et des fruits, comme un indice de supériorité de l'alimentation brésilienne sur la française :

> « *La nourriture française, elle est un peu sans goût. Par exemple, à l'école de ma fille…Elle arrive là-bas…bon, de temps en temps, ils font des pâtes avec une sauce à la crème à l'école. Mais bon, les pâtes sauce blanche…elle me dit 'c'est pâtes blanches, sans gout, sans sel, sans rien'. Les pâtes sauce blanche moi quand je les fais ici, c'est avec sauce carbonara, mais je rajoute beaucoup d'ail, assez d'oignons, beaucoup d'herbes…Alors voilà quoi, le Français il cuisine bien, normalement c'est assaisonné…mais je sais pas…leur assaisonnement il est très différent. Je sais pas si on peut dire que la nourriture française n'a pas de goût mais…mais c'est léger quoi* »
> (Íris, BR) ;

[188] *Le Monde en Couleurs*, Agotinho das Neves, 1952.

> « *En France, c'est simple : l'huile, un peu d'huile d'olive…un minimum de sel ou alors pas du tout de sel ! Y a pas de sel* ! » (Helena, BR).

> *« Y a pas de gout ! C'est assaisonné mais c'est pas salé !* » (Felipe, BR, devant un plat dans un restaurant français).

Ces propos corroborent l'analyse faite par V.K. Asunção au sujet des représentations des immigrés brésiliens sur la nourriture nord-américaine : une nourriture qui n'a pas de goût (2011).

Nous avons vu ici que les aliments riz-*fejião*, la grande quantité de viande consommée (et sa consommation en *churrasco*), les fruits tropicaux, le *tempero* sont fortement représentatifs de la culture alimentaire au Brésil. Plusieurs autres ingrédients ont aussi été mentionnés mais de façon individuelle ou seulement par une très faible minorité d'enquêtés tels que la *batata palha*[189], la gelée de goyave, la *couve*[190] par exemple. Et qu'en est-il des boissons associées au Brésil ? Les boissons font partie intégrante de l'alimentation des individus (Philippe Cardon et al., 2019; Fischler, 2001) mais elles ont peu fait l'objet des discours des enquêtés. La *cachaça*, réputée comme « boisson typique du pays, avec des racines dans l'histoire, soutenue par le patrimoine cognitif collectif du peuple brésilien » (Verdi, 2006, p. 95), n'a fait l'objet d'aucune mention. Quant à la bière, elle apparait dans l'imaginaire collectif comme très consommée au Brésil, comme dans certaines sources par exemple :

> « […] boisson alcoolique la plus populaire pour les brésiliens. Présente dans les grands évènements, protagoniste des bars, consommée dans les bons et les mauvais moments » (Vargas Giordi (de), 2015, p. 101)

Pourtant, la bière a seulement été évoquée par quelques Français, moins en tant qu'élément typique du Brésil qu'en tant qu'accompagnement de second plan lors des *churrascos* ou autres moments festifs (propos de Stéphane (FR)[191]) ou en relation au manque de vin (propos de Pierre (FR)[192]). Quant aux *refrigerantes*, ces boissons gazeuses sucrées, accompagnant souvent les repas des Brésiliens au domicile comme à l'extérieur, sont aussi rarement mentionnées. Ces deux dernières catégories de boissons sont communément associées à la tradition alimentaire d'autres pays – comme la bière à l'Europe occidentale (Colen & Swinnen, 2016) ou les sodas

[189] Traduction « pomme paille », semblable à la texture des chips de pomme de terre mais en forme de frites.
[190] Traduction : « chou cavalier » (*Brassica oleracea)*.. Au Brésil, ses feuilles se consomment souvent finement coupées, en tant qu'accompagnement ou mélangées à des préparations.
[191] Cf. ci-avant (I.A.1.).
[192] Cf. chapitre 4, I.B.1.

aux États-Unis et plus largement à l'alimentation globalisée (Foster, 2008) –, ce qui pourrait expliquer la rareté de leurs occurrence dans les discours des enquêtés.

I.A.2. Des préparations alimentaires caractéristiques de l'alimentation brésilienne

Certaines préparations alimentaires ont aussi été abondamment soulignées par les enquêtés des deux groupes. La *feijoada* a été mentionnée en premier lieu. Ce plat se compose de *feijão* en sauce assaisonnée avec des morceaux de viande, servie avec du riz, de la *farofa*[193], du chou galicien et des morceaux d'orange. Les morceaux de viande peuvent être du bœuf séché ou salé, de la viande fumée, des saucisses de porc et mêmes les oreilles, pieds, groins pour les versions plus traditionnelles ou des parties maigres pour les versions les plus élitistes (Fajans, 2012, p. 89). La *feijoada* est un plat très consommé le week-end ou lors des festivités (Fajans, 2012, p. 89). Ces quelques exemples de citations illustrent l'importance du plat dans la culture alimentaire brésilienne :

> *« Quand on me demande ici [en France] quel est le plat brésilien, je réponds que c'est la feijoada »* (Tais, BR) ;
>
> *« La feijoada, je pense que c'est le top des plats dans n'importe quel coin du Brésil. Je pense que la feijoada, c'est vraiment le plat qui prédomine. Je crois qu'il n'y a pas une région qui ne prononce pas le mot « feijoada » ! »* (Cristina, BR) *;*
>
> « *Il y a.…la* famosa[194] *feijoada. C'est très brésilien aussi »* (Andréa, FR) *;*
>
> *« Ouais bon, après, y a le plat brésilien, la feijoada tu vois. Le plat le plus connu du Brésil, c'est la feijoada »* (Danièle, FR).

[193] Met d'accompagnement, composé principalement de farine de manioc (ou maïs) passée dans la graisse, à laquelle s'ajoutent divers ingrédients coupés en petits morceaux, pouvant être de l'œuf, du persil, du lard, de la saucisse, de la banane plantain ou oignons (liste non exhaustive).
[194] Traduction : « fameuse ».

FIGURE 5 : *FEIJOADA* (PREPARATION DE CACILDA) (LYON)



(Cacilda)

Auparavant associée aux esclaves par son caractère nourrissant, permettant la force de travail et en même temps composée des restes de viande non valorisés par les maitres (Camara Cascudo, 1983), la typicité de la *feijoada* dans la cuisine brésilienne s'est accrue dans les années 1930 (Schwarcz, 1995). Ce plat revêt un caractère national indéniable au Brésil (Fajans, 2012; Maciel, 2004; Schwarcz, 1995), même si des variations infrarégionales peuvent apparaitre :

> *« Alors, le gros plat, c'est la feijoada ! Mais alors, la feijoada, encore une fois, ça dépend à qui tu parles de la feijoada parce que tu vas manger une feijoada à Rio, ce sera absolument pas la même que la feijoada que tu vas manger ici à Salvador ou que tu vas manger encore dans...dans le Nord, ou à São Paulo, à Rio Grande do Sul, c'est des feijoadas qui sont totalement différentes...Mais tout le monde a sa feijoada. […] Alors, elle est faite avec des haricots noirs,* 'feijão'*, euh...y a de la* calabresa*, euh...je sais pas comment ça s'appelle, du lard ou de la viande fraiche »* (Danièle, FR).

L'image nationale attribuée à la *feijoada* existe aussi par l'histoire des mélanges et soutient ainsi l'existence d'une communauté imaginaire métisse (Anderson, 1997, p. 89) : le *feijão*, produit natif de l'Amérique latine, étant associé aux Amérindiens (Albala, 2007), le riz aux Portugais depuis les cultures des colonies africaines (Carney, 2004). Il porte ainsi le poids des rencontres coloniales et postcoloniales, symbolisant les milieux populaires et aussi « métissés » (Schwarcz, 1995). Un autre plat contenant comme base le *feijão* a aussi été parfois mentionné par les enquêtés brésiliens. Il s'agit du *feijão tropeiro*, plat identifié comme *mineiro* (de l'État

de Minas Gerais) et pouvant être défini comme un mélange de *feijão* et de plusieurs ingrédients hachés comme le *couve, la* saucisse calabraise, des œufs brouillés, oignons, herbes aromatiques et bouillon de lard, le tout servi avec du riz. D'autres, moins nombreux, ont aussi évoqué le *frango com quiabo*[195].

Sans être un plat en particulier mais plutôt une catégorie de préparations alimentaires, les *salgados* prennent une large place dans les représentations des enquêtés, particulièrement du groupe des Brésiliens à Lyon. Les *salgados* sont des préparations salées à base de pâte faite de farine de manioc, de maïs ou de blé. Ils sont parfois frits ou cuits au four et peuvent être garnis. « *Où que tu sois au Brésil, tu as des* salgados » dit Carla, directrice d'une grande entreprise de fabrications de machines pour la conception industrielle de *salgados* au Brésil. Selon les interrogés, les *salgados* intègrent principalement le moment alimentaire des *lanches,* lusophonysme de *lunch* en anglais, qui désigne tantôt le repas matinal (aussi appelé *café da manhã*) ou les collations de l'après-midi (*lanche da tarde*). Ces représentations viennent nuancer le constat de L. Barbosa selon lequel les Brésiliens consomment plutôt des sandwichs, pizzas ou hamburgers que des *salgados* lors du *lanche* (2007).

> « *Les* salgados *sont des snacks qui peuvent être consommés aux* lanches*, à des fêtes, comme apéritif avec une bière […] Ils sont très consommés au* lanche*, à la pause à la fac et peuvent aussi prendre la forme d'un repas de fast food aussi. Ce sont des aliments qui donnent du plaisir. Ils signifient la fête, les moments de loisir* » (Carla, *annexe*).

Les *salgados* se distinguent par les caractéristiques pratiques : leur portabilité, mobilité et individualité (Barbosa, 2007).

> « *Là tu marches, tu discutes, t'as un pastel dans une main, un verre de jus dans l'autre. C'est tout ça tu vois ? Ce n'est pas cher, c'est un truc où tu peux aller, acheter et sortir avec à la main. C'est accessible et agréable en même temps* » (Amanda, BR) ;
>
> « *Tu peux les manger au* lanche*, à l'heure du diner, en accompagnement* » (Érico, BR).

Ils sont ainsi souvent vendus au Brésil dans des points de vente de restauration rapide appelés *lanchonete,* dans les *padarias*[196], certains restaurants mais aussi par des cuisinier(es) particulières[197] à leur domicile ou par des vendeurs ambulants dans la rue.

[195] Traduction : « poulet aux gombos ».
[196] Traduction : « boulangerie ».
[197] Nous reparlerons plus précisément de la vente de salgados dans le chapitre 5, II. B. et dans le chapitre 6, I.B.

Parmi les *salgados* les plus cités par les enquêtés brésiliens à Lyon, figure le *pão de queijo*[198]. Il s'agit d'une petite boule de la taille d'une pomme de terre, faite à base d'un mélange de *polvilho*[199] et de fromage *queijo Minas* (traditionnellement) cuit au four. Les Brésiliens interrogés l'aiment au moment de la collation mais « *il est consommé autant en collation qu'au petit déjeuner* » explique Carla.

FIGURE 6 : *PÃES DE QUEIJO*



(Bralyx.com.br)

L'origine du *pão de queijo* semble être particulièrement revendiquée par les Brésiliens de l'État de Minas Gerais.

> « *Moi…ce que j'aime le plus* [dans l'alimentation brésilienne] *c'est celle de là où j'ai grandi, à Minas. J'ai grandi à Brasilia en fait mais toute ma famille est* mineira. *Alors si tu me donnes un* pão de queijo, *je suis heureuse* [rires] » (Íris, BR).

Minas Gerais est en effet connue au Brésil pour être une région gastronomiquement très identifiable (Byrd, 2018; Woortmann & Cavignac, 2016). L'IPHAN a notamment patrimonialisé la production artisanale de *queijo Minas* (fromage Minas) (Katz, 2016), qui intègre la recette traditionnelle du *pão de queijo*. Si ce produit a été autant cité par les enquêtés brésiliens à Lyon, c'est en partie par cette reconnaissance de la gastronomie *mineira* mais aussi parce que la plupart sont directement originaires de Minas Gerais ou de grandes villes du Sudeste et du Sud du Brésil où les *salgados* sont très consommés. Érico (BR), revendeur du fameux produit sous forme industrialisée, en France, revendique :

> *« Dans l'histoire du* pão de queijo, *le* pão de queijo*…on dit qu'il est le goût de l'unanimité nationale. Et parler d'unanimité nationale au Brésil aujourd'hui, voilà qui*

[198] Traduction littérale : « pain au fromage ».
[199] Amidon de manioc.

est rare. Mais le pão de queijo*, tout le monde aime, tout le monde le recherche, tout le monde l'apprécie* ».

Au risque de décevoir Érico, une telle appréciation et légitimité du *pão du queijo* est à nuancer. Si mes observations réalisées au Brésil au cours de voyages personnels m'ont prouvé l'importance du *pão de queijo* dans les grandes villes du *Sudeste* du Brésil, particulièrement à Minas Gerais, j'ai observé lors de mon terrain à Salvador que le produit est peu diffusé, disponible seulement dans certains salons de thés dans des *shoppings*[200] ou *padarias* des quartiers favorisés. Cette moindre importance du *pão de queijo* à Salvador peut d'ailleurs expliquer l'absence de mention de ce produit du côté des enquêtés français. Le *pastel*, quant à lui, est un beignet en forme de rectangle ou chausson, frit dans l'huile, garni d'une préparation assaisonnée avec viandes, crevettes ou légumes, lui donnant même la fonction de repas. En plus d'un repas, le *pastel* est une passion pour Amanda (BR) :

« C'est un repas aussi parce que les gens mettent de la viande, des crevettes dedans tu vois ? Et il y a même des pasteis *vegans aussi, au légumes…C'est un repas complet hein […]. Tu vois…le pastel au Brésil est une chose très populaire et les personnes vont au marché le dimanche, le samedi avec leur famille pour en manger. Alors c'est quelque chose…enfin…j'ai de l'amour pour le* pastel ».

Un autre *salgado* souvent mentionné par les interrogés brésiliens est la *coxinha*, une préparation de poulet assaisonné enrobé d'une pâte de farine de blé. Le tout revêt une forme de goutte et est pané et frit dans l'huile.

FIGURE 7 : *COXINHAS*



(Cacilda)

[200] Au Brésil, ce terme est utilisé pour désigner les grands centres commerciaux regroupant en son sein une multitude de magasins et des lieux de restauration (réduction de *shopping center*).

Proche de la *coxinha*, il existe le *quibe*, garni de viande et de condiments et dont la panure est à base de blé concassé type boulgour. Le *quibe* est originaire de la cuisine du Moyen – Orient mais est très commercialisé au Brésil dans les *lanchonetes*, à travers l'influence de la culture culinaire des immigrés libanais et syriens, arrivés au Brésil à la fin du XIXe siècle. Taís reconnait son appétence : « *Quand je rentre au Brésil, j'ai envie de manger une* coxinha*, de manger un* quibe*, ces choses que nous n'avons pas ici* ». D'autres préparations intègrent la famille des *salgados* mais les trois citées ici sont celles qui ont fait l'objet de plus d'associations à la définition de l'alimentation brésilienne par les interrogés brésilien. La figure ci-dessous en présente une grande partie : on retrouve notamment le *pão de queijo* (en haut à gauche) et les *coxinhas* (au milieu en bas).

FIGURE 8 : PRESENTOIR DE *SALGADOS* DANS UN LANCHONETE (SALVADOR)



(M. Sigrist)

À l'inverse, les enquêtés français à Salvador ont rarement mentionné les *salgados* comme caractéristiques de l'alimentation brésilienne. Lorsqu'ils ont parlé de cette catégorie, ce n'était pas en réponse à la question des caractéristiques de la culture alimentaire brésilienne mais en rapport à l'inquiétude que suscite en eux cette famille d'aliments[201]. Plusieurs explications peuvent être avancées au sujet de la différence de perception entre les deux groupes. Tout d'abord, les enquêtés brésiliens à Lyon sont majoritairement issus des grandes métropoles et capitales des États du Sud-Est brésilien où les *salgados* sont les plus diffusés. Les enquêtés français à Salvador ont principalement cité des préparations qui intègrent la gastronomie bahianaise[202] ainsi que des ingrédients diffusés dans tout le pays. Les *salgados,* par le fait qu'ils ne soient ni un vrai repas pour eux, ni un ingrédient, ni une typicité bahianaise forment une

[201] Ces inquiétudes seront évoquées dans le chapitre 5, II.B. et II.C.
[202] Cf. chapitre 4, I.A.3.

catégorie d'entre-deux à laquelle ils ne pensent pas spontanément. Par exemple, lorsque, hors grille d'entretien, je demande à Théo (FR) s'il connait les *salgados* et s'il en consomme, il me répond :

> *« Il m'est déjà arrivé de manger un...*pastel*, enfin tu vois des trucs comme ça parce qu'on était en courses ou parce que c'est facile ou voilà. Mais, euh...c'est assez rare et...c'est rarement un vrai repas. C'est plutôt un snack qu'autre chose ».*

En revanche, les enquêtés français ont massivement cité un produit intégrant la gastronomie bahianaise et qui recouvre les mêmes spécificités que les *salgados*, à savoir la friture, le goût salé, la consommation à toute heure, mobilité du produit et la vente dans la rue : l'*acarajê*[203]. Néanmoins par l'aura du produit dans la gastronomie bahianaise et ses spécificités traditionnelles, il est fortement dissocié des *salgados* dans les discours. Par ailleurs, à part une enquêtée brésilienne à Lyon, originaire de Salvador, aucun Brésilien n'a fait mention de ce produit lors du terrain à Lyon.

Les préparations à base de lait concentré sucré apparaissent aussi fréquemment dans la description de l'alimentation brésilienne, surtout selon les enquêtés brésiliens. Parmi ces préparations, les *brigadeiros* ont une forte place. Ils sont faits à base de *leite condensado*, c'est-à-dire de lait condensé sucré, qui est caramélisé et auquel est ajouté du cacao. L'ensemble est malaxé sous forme de boule et enrobé de copeaux de chocolat. Le *brigadeiro* semble tellement ancré dans l'alimentation brésilienne qu'il apparaît, selon certains interrogés brésiliens, à la fois comme un savoir-faire inhérent au fait d'être brésilien et à la fois comme un élément facilement transmissible entre Brésiliens :

> « *Le* brigadeiro*, c'est un truc que...on...on sait faire en fait...on sait faire parce qu'on est brésilien. Mais non… y a pas d'secret, ça c'est un truc qui s'passe.* […] *T'as des potes et...quand c'est la première fois qu'tu vas en faire, tu dis 'ah tiens comment on fait des* brigadeiros*' et ils te disent 'bon ben tu prends une boite de lait concentré, tu prends tant de cuillères de ceci, tant d'cuillères d'cela et voilà, tu le fais'. Tout le monde connait.* » (Toni, BR).

Comme desserts fréquemment cités, on recense aussi les gâteaux brésiliens, parfois appelé « *tortas* » et identifiables par « les fameux étages » selon Maria (BR), mais surtout la *« couverture en pâte à sucre ou* brigadeiro » selon Sandra, ou « *la fameuse garniture* » qui les

[203] Ces citations et les explications au sujet de l'*acarajê* seront abordées ci-après (I.A.3.b.).

rend « *bien sucré* », selon Maria. Couverture et garniture peuvent être de la même composition et se trouver sous plusieurs variantes :

> *« Avant, il n'y avait que le* brigadeiro *traditionnel,* beijinho[204] *et le fameux* cajuzinho[205]. *Mais maintenant tu trouves le* brigadeiro *de Nutella, de lait en poudre…Donc on arrive à faire pas mal de saveurs différentes au sein même des gâteaux. Aaaah ça…les Brésiliens…ils adorent !* » (Stela, BR) ;
>
> « *Au Brésil, il y en a beaucoup* [des gâteaux de ce genre]. *Ce sont des gâteaux qui attirent le regard et qui sont très sucrés* » (Sandra, BR).

Les friandises à base de lait concentré sucré peuvent se consommer au quotidien mais ils sont aussi très présents lors des festivités :

> « *C'est le dessert brésilien, oui, mais plus pour les fêtes, ou anniversaires* » (Valentina, BR, au sujet du *brigadeiro*) ;
>
> « *C'est surtout pour les moments de fête au Brésil. Même si on n'a pas d'argent, on aime faire des grandes fêtes. La fête des 15 ans…par exemple...[*rires] » (Sandra, BR, au sujet de la consommation des gâteaux).

FIGURE 9 : FRIANDISES ET GÂTEAUX À BASE DE *BRIGADEIRO* (SALVADOR)



(M.Sigrist)

[204] Friandise de la taille d'un *brigadeiro*, à base de lait concentré sucré et recouvert de noix de coco râpée.
[205] Friandise à base de pâte de noix de cajou sucrée.

Les enquêtés français n'ont pas mentionné ces spécialités. Leur perception d'un excès de sucre[206] au sujet des friandises et desserts brésiliens, a pu contribué au fait qu'ils les aient écartés de leurs représentations sur ce qui définit l'alimentation brésilienne.

I.A.3. La cuisine bahianaise et ses représentations chez les enquêtés français

En réponse aux questions sur les représentations autour de l'alimentation du Brésil par les enquêtés, il est pertinent de souligner les mentions des spécialités alimentaires du *Nordeste* du Brésil, surtout de Bahia, par tous les enquêtés français. A la question « Comment décririez-vous l'alimentation au Brésil ? », la plupart des enquêtés français précisent la portée régionale de leur réponse :

> « *Ben…du Brésil, moi je parle plutôt de Bahia parce que je ne connais pas le Minas Gerais par exemple, et je sais qu'il y a des spécialités là-bas et que c'est une région qui est riche en gastronomie et...enfin bon, je parle de Bahia » (*Christine, FR) ;

> *« J'aimerais quand même spécifier que je ne connais que Bahia ! Hein ! Donc euh...le Brésil étant la taille d'un continent...Donc pour moi, la cuisine bahianaise, c'est les* acarajês, *la moqueca, c'est l'huile de* dendê[207]*, l'huile de palme, beaucoup de poissons, de fruits de mer... »* (Camille, FR) ;

Si les enquêtés français tiennent à préciser le caractère bahianais de la réponse qu'ils vont apporter à ma question, c'est parce qu'ils mesurent l'importance de la cuisine bahianaise dans le territoire de Bahia. Heitor, brésilien informateur *annexe* et chef cuisinier d'un restaurant de haute gastronomie réputé à Bahia précise : *« Notre culture bahianaise en général elle est très riche. Elle est connue dans le Brésil et en dehors du Brésil »*. La cuisine bahianaise s'est construite sur les hybridations résultant des rencontres entre les influences européennes, amérindiennes et africaines (Bastide, 2000; Fajans, 2012, p. 20; Katz, 2020). Heitor, chef-cuisinier brésilien à Salvador, explique :

> *« À Bahia, c'est ça, c'est cette influence des peuples, hein. Alors la cuisine elle très riche en ethnies tu vois parce que voilà…il y a eu d'abord l'Indien qui était le premier habitant hein, ici, disons-le comme ça. Et…ensuite, il y a eu l'influence portugaise, hein,*

[206] Cf. chapitre II.C.2.a.
[207] Ces éléments culinaires sont détaillés ci-après.

et il y a l'influence africaine, tu vois. Je crois que la cuisine bahianaise, elle est très segmentée dans ces trois ethnies, très influencée, tu vois ».

Toutefois, si elle a gagné en réputation ces dernières décennies, c'est parallèlement aux revendications afro-brésiliennes, en tant que pilier de l'identité bahianaise (Fajans, 2012, p. 20). Plusieurs enquêtés apportent des explications à ce sujet :

« L'influence africaine, dans la cuisine bahianaise, on la retrouve surtout sur la région balnéaire, avec l'influence du dendê[208] *»* (Heitor, *annexe*) ;

« Dans toutes les régions où l'esclavage a été très très fort, Minas Gerais, Bahia, toutes les régions qui ont une des cités économiques anciennes sous l'époque coloniale, la culture africaine, locale...parce qu'on a pas ramené les ingrédients d'Afrique. L'Africain faisait la cuisine, les Africaines faisaient la cuisine ! Donc elles faisaient avec les ingrédients locaux. Quasiment aucun ingrédient ne venait d'Afrique parce qu'ils étaient esclaves, ils n'importaient pas de produits. Et y avait, en plus, pas de possibilité que les Européens ramènent des choses pour les Africains, de toute façon, ils s'en fichaient. Donc, la cuisine, c'était la partie des femmes noires, c'est clair. C'est très important » (Paul, FR).

Ce que souligne Paul, en plus de l'identité noire, issue de l'esclavage, sur laquelle s'est construite la cuisine bahianaise, est l'association de la cuisine de Bahia à la féminité. La « femme noire », nous le verrons plus loin dans ce chapitre, est une figure majeure de l'identité afro-brésilienne. Toutefois, et les propos de Paul en sont un exemple, circule l'idée commune selon laquelle le métissage de la cuisine bahianaise ne résulte que des apports réciproques des portugais et esclaves africains (Katz, 2020). Or il convient de rappeler que les influences amérindiennes dans la cuisine bahianaise sont multiples, notamment au sujet des préparations culinaires liées aux poissons et au manioc (Katz, 2020; Querino, 2017).

L'attention des Français à bien distinguer Bahia du reste du Brésil au niveau culinaire est aussi liée à l'affirmation et à la reconnaissance de la gastronomie bahianaise. Il s'agit en effet de l'une des premières cuisines à avoir été reconnues au titre de gastronomie au Brésil (Katz, 2020). La nourriture bahianaise est inaliénable de l'identification au territoire de Bahia. Sa richesse, par ailleurs est souvent mise en avant :

[208] « Huile de palme », évoquée ci-après dans cette sous-partie.

« À Bahia, on peut vraiment dire que c'est le berceau de la gastronomie brésilienne hein. Je crois que c'est là où tout a commencé hein. Et en fait, comme on vit dans l'État [au sens de régions administratives] *de plusieurs biomes, elle est très variée tu vois, d'une région à l'autre. Alors toi là tu es à Salvador, hein…la région métropolitaine, c'est une cuisine. Quand tu vas au Nord de l'État, c'en est une autre. Y a toute cette variété, hein. Mais enfin…en général, je crois que dans la cuisine brésilienne, je crois que c'est la cuisine bahianaise qui ressort le plus, qui est la plus connue. »* (Heitor, *annexe*) ;

« La gastronomie ici à Bahia, elle est très variée. Y a beaucoup de...C'est beaucoup plus créatif que dans d'autres états où euh...voilà, je pense hein. Mais je pense qu'il y a plus de diversité dans le culinaire ici ouais » (Armand, FR).

Ce sont surtout les enquêtés français qui évoquent des ingrédients et plats associés à l'alimentation bahianaise (décrits dans les deux sous-parties suivantes). Les enquêtés brésiliens n'en ont pas mentionné, à part une interrogée, elle-même issue de Salvador. Cela tient au fait que la majorité des Brésiliens interrogés sont originaire de diverses régions du Brésil, surtout de grandes métropoles du Sud-Est et Sud du Brésil et, bien qu'ils connaissent cette gastronomie (puisque réputée dans tout le Brésil), l'associent à son caractère régional et non national.

I.A.3.a. Les ingrédients de la cuisine bahianaise les plus identifiables

Les principaux ingrédients de la cuisine bahianaise mis en avant par les enquêtés à Salvador sont ainsi ceux qui composent l'essentiel des plats de la gastronomie brésilienne. L'échange avec Isabelle permet d'introduire ces ingrédients :

Moi : *« Et qu'est-ce qui pour toi est typique du Brésil au niveau alimentaire ? »*

Isabelle (FR) : *« Du Brésil en général ou de Bahia ? »*

Moi *: « De ce que tu connais au Brésil… »*

Isabelle (FR) : *« Ben… c'est plus Bahia, donc du* dendê, *de l'huile de* dendê. *Cuisiner avec la coco, les bananes. Ouais, les fruits de mer ! ».*

Le *dendê*, huile de palme, fait partie des produits au Brésil qui se réfèrent ou sont fortement identifiés à un territoire mais sans avoir pour autant un statut protégé (Fajans, 2012). À Salvador, dans beaucoup de lieux alimentaires, il est possible d'acheter du *dendê*. Au

supermarché *Walmart* dans le quartier de Barra, dans le rayon des huiles, plusieurs bouteilles de *dendê* sont ainsi à la vente. Mais les marchés fixes de la ville sont les lieux où l'importance du *dendê* apparaît le plus. Dans celui de *Sete Portas*, comme à celui de *São Joaquim*[209] par exemple, les bouteilles de *dendê* en verre sont disposées par vingtaine sur des petites étagères accrochées aux murs des alcôves des points de vente ou suspendues en grappe à des barres au-dessus des étals (figure ci-dessous).

FIGURE 10 : BOUTEILLES DE *DENDÊ* (MARCHÉ SÃO JOAQUIM, SALVADOR)



(M.Sigrist)

S'il n'est pas impossible de trouver l'huile de *dendê* dans d'autres régions du Brésil - de par la mobilité des biens de consommation inhérente à la mondialisation (A. Appadurai, 1996) - la présence de ces produits sur les lieux d'approvisionnements alimentaires est bien moindre qu'à Salvador. Heitor, le spécialiste de la cuisine bahianaise, explique en effet l'importance du *dendê* dans la capitale bahianaise :

> *« La gastronomie balnéaire à Bahia est très liée aux produits du littoral, à la mer, tu vois. Alors que la* sertaneja[210]*, elle est plus liée aux produits du Sertão, avec la viande de troupeaux, de moutons, le* feijão *vert, le* feijão *sec, hein, l'*angú[211]*, le manioc. Alors que le* dendê*, il est plus présent sur la partie balnéaire, bien ici en fait…Quand tu vas, par exemple…quand tu vas dans le Sertão, tu ne vois déjà plus de* dendê *».*

[209] Il s'agit de deux des deux plus grands marchés de la ville de Salvador.
[210] De la région du Sertão (à l'intérieur des terres de Bahia).
[211] Accompagnement composé de farine de maïs, eau et sel, semblable la polenta italienne.

Ce produit apparait même en tant que base de l'alimentation selon les enquêtés français :

> *« Ouais. Ben là à Bahia, ben ça...*oléo de dendê *le...le...l'huile...l'huile de palme. La cuisine bahianaise est à base de* dendê. *C'est la grande particularité de la cuisine bahianaise. C'est la base ici* » (Danièle, FR) ;

> « *Toujours, y a l'huile de* dendê, *qui est quand même un ingrédient euh...assez commun hein »* (Isabelle, FR).

Le *dendê* apparait en effet comme l'ingrédient le plus représentatif de la cuisine bahianaise et présent dans l'imaginaire qui est associé à cette dernière (Machado, 2012).

Quant au manioc[212] et ses produits dérivés, ils ne sont pas spécifiques de Bahia mais sont consommés dans tout le Brésil. Toutefois, sa prédominance dans la culture du *Nordeste* – et donc de Bahia – pousse les enquêtés français à l'associer fortement à la cuisine bahianaise. À Bahia, le manioc porte le nom de la langue amérindienne *tupi* et se nomme donc « *aipim* ». Les enquêtés français reconnaissent l'importance du manioc dans la culture locale :

> *« On fait tout avec le manioc ici. On le mange à toutes les sauces. Apparemment, on fait même du plastique avec. Donc c'est...alors apparemment, y a une société qui le transforme...et si tu le mets dans l'eau, il se dissout. Donc ça, c'est...j'aime le manioc, j'aime le tapioca hein, le matin. Euh...c'est une crêpe un peu meilleure que la farine quoi, donc c'est...voilà »* (Florian, FR).

> *« Alors nous sommes dans un pays où la culture, c'est pas le blé, c'est le manioc. C'est une autre civilisation, une autre civilisation. C'est-à-dire que moi ici, la première fois qu'on a habité ici, j'ai demandé à ma fille 'va voir la voisine si elle peut nous...', enfin, j'étais en train de faire un truc et il me manquait une tasse de farine, et donc je luis dis 'va voir la voisine, elle doit bien avoir une petite tasse de farine'. Elle revient et elle me dit 'elle en avait pas'. Je dis 'ah bon, c'est bizarre !'. Et puis, on a fait tous les étages, elle a pas trouvé. Donc ça, c'est très important. Et moi j'ai découvert ça avec ravissement parce qu'il est riche en terme de...enfin, toutes les formes de manioc, de la même façon qu'on connait toutes les formes de farine, entre la fécule jusque...jusqu'à la semoule, jusqu'au grain, au boulgour, gnagnagna, ça existe pareil mais pour le manioc. Et tout le monde cuisine le manioc, c'est impressionnant ! Mais ça c'est une culture, ça, c'est Bahia hein ! ça c'est, alors, je sais pas...je sais pas si c'est ailleurs dans le Nordeste mais je pense que c'est euh...c'est très développé au Brésil, en tout cas, à Bahia, c'est*

[212] *Manihot esculenta.*

frappant […] Quoique tu manges ici, on t'emmène la petite poudre là, pour épaissir la sauce. Oui. C'est le manioc. Les pães de queijo, *c'est à base de manioc. L'*aipim, *c'est le manioc. Le* bobó de camarão[213], *c'est à base de manioc. Sous toutes les formes, le* pirão[214]*...sous toutes les formes ! »* (Danièle, FR).

À Salvador, en accompagnant Danièle faire ses courses au marché de *Sete Portas*, j'ai pu constater la variété de farine de manioc couramment en vente. Ce sont souvent des dizaines de sacs de poudre blanche, à la forme et texture variées, qui se présente ainsi aux milieux des étals : des catégories différentes (*Nazaré*, *Antonio Jesus*, *Copioba*) mais aussi des dérivés du manioc comme la farine à *cuzcuz*[215], *la goma*[216], *de la farinha boa*[217] ou du *polvilho*. Gleisson, un vendeur sur ce marché me dit ainsi : *« Ici on fait tout avec le manioc ! »*.

FIGURE 11 : DÉRIVÉS DE MANIOC (MARCHÉ SETE PORTAS, SALVADOR)



(M.Sigrist)

Les enquêtés brésiliens à Lyon ont aussi souvent cité le manioc en tant que produit caractéristique de la cuisine brésilienne, mais certains en insistant aussi sur l'aspect régional :

« *La farine de manioc, hein…pour la grande partie des gens, c'est l'ingrédient du Nordeste. Au Nordeste, quand tu vas manger, la farine, elle est présente dans toutes les assiettes. Dans le Sud, un peu moins, parce que là tu trouves plus de pain…Mais en général, au Brésil, les féculents sont le pain, farine de manioc et surtout riz et* feijão » (Leandro, BR)

[213] Plat à base de crevettes, lait de coco et purée de manioc.
[214] Bouillie à base de manioc et de l'eau de cuisson de poisson.
[215] Préparation à base de farine de maïs, eau et sel.
[216] Amidon de manioc doux hydraté.
[217] Farine de manioc.

> *« Le manioc, c'est très présent sur les tables des Brésiliens aussi, hein. Le manioc, c'est presque dans tout le Brésil hein, ce n'est pas seulement une chose de Bahia ou du Pará »* (Heitor, *annexe*).

Le manioc est parfois consommé comme féculent, en morceaux bouillis ou frits. Il prend aussi la forme de farine pour faire des galettes, tantôt appelées « *tapioca* » tantôt « *beijú* » selon les régions. En farine, elle peut aussi servir à épaissir les sauces, comme le décrit Amanda : « *Comme produit brésilien, j'utilise beaucoup le manioc, par exemple quand je fais une garniture aux crevettes* ». En grain frit et salé, le manioc est appelé *farofa*, et accompagne parfois le duo riz-*feijão*, donnant une consistance croquante à ce dernier. L'amidon du manioc (*polvilho*), quant à lui, permet de faire certains *salgados*, comme le *pão de queijo*. Le manioc sert ainsi en quelques sorte de ciment, en tant que base secondaire dans le plat ou liant pour la conception de préparations culinaires et apparait sous des formes très variées. La consommation de manioc, notamment sous forme de galette de tapioca, appelées à Bahia « *beijú* » lors du petit déjeuner ou de la collation de fin de journée appelée « *lanche da tarde* » ou « *café da tarde* », est largement évoquée par les enquêtés français :

> *« Le* beijú, *alors ça je consomme beaucoup. Mais alors, alors ça, ça fait partie de...des choses que je consomme beaucoup »* (Sylvie, FR) ;

> *« C'est vrai, les gens ici mangent souvent le tapioca […] T'as les...les sachets tout prêts. Donc, juste, tu jettes ta farine dans la poêle. Enfin, tu la passes...c'est une espèce de tamis. Tu la passes là pour qu'elle soit bien fine, parce que si tu la jettes directement dans la poêle, ça fait comme...des petits grumeaux. Et...tu laisses chauffer, tu la retournes...tu mets ton fromage, ton jambon et tu refermes. Rapide, efficace et pas cher ! Ah c'est...franchement c'est super simple et...et voilà ! Ça concurrence presque nos crêpes ! C'est même encore plus facile que nous ! Tu fais des crêpes, t'en as pour trois heures, rien qu'à faire toute ta casserole ! »* (Emma, FR).

D'autres racines ou tubercules sont mentionnées :

> *« Ici les gens mangent souvent des racines. Donc, les pommes de terre douces, le* aipim, *le manioc voilà. Donc, c'est vrai que c'est bon, c'est nourrissant. Donc ici, ouais tu...c'est très commun de manger ces trucs-là. L'équivalent des bananes plantain tu sais. C'est ce qu'ils appellent les* banana terra *ici »* (François, FR).

Igname, manioc, pommes de terre douces sont aussi très utilisés dans la cuisine populaire du *Nordeste* (Cavignac, 2019a).

Au-delà du *dendê*, du manioc ou autres racines, les crevettes séchées constituent un aliment que les enquêtés français associent fortement à la culture bahianaise. : *« Les crevettes ici, c'est à la base de beaucoup de choses. J'en achète souvent »* me dit par exemple Amandine. Les observations que j'ai pu mener dans les lieux d'approvisionnement à Salvador concordent avec ces représentations : il est courant d'observer dans les marchés des tas de crevettes séchées rouges, qui donnent une coloration aux alcôves des étals de marchés.

FIGURE 12 : ÉTAL DE CREVETTES (MARCHÉ SETE PORTAS, SALVADOR)



(M.Sigrist)

I.A.3.b. Des plats et préparations typiques de Bahia

Au-delà des ingrédients mentionnés ci-avant, les enquêtés français identifient des préparations qu'ils associent à la gastronomie Bahianaise et qu'ils mentionnent pour définir l'alimentation qu'ils connaissent au Brésil.

> « *Ah bah c'est les plats traditionnels bahianais hein, donc euh...la* moqueca, *le...l'*acarajê *évidemment, euh...tout ce qui est...ce truc que j'adore qui est le...comment ça s'appelle...le* vatapá *! J'adore, j'adore,* vatapá *! Euh...y a.…ouais tu vois, c'est ce genre de...la cuisine classique quoi, bien bahianais* » (Bertrand, FR) ;

> « *Ici, les plats, c'est...*moqueca, acarajê, bobo de camarão, vatapá. Carurú » (Danièle, FR)[218].

[218] Toutes les spécialités alimentaires citées par Bertrand et Danièle seront définies dans cette sous-partie.

La *moqueca* est un ragout à base de poisson ou de crevettes, piment malagueta, ail, coriandre, oignons, citrons tomates, huile d'olive, *dendê* (Querino, 2017). Le lait de coco fait partie des ingrédients mais il semblerait que ce soit un ajout récent selon Heitor, le chef cuisinier :

> « *Ben oui, le lait de coco y en avait pas ici à Bahia. Ce n'est pas un produit à nous, jusqu'à ce que le Brésil fut découvert et que Percival de Caminha a fait cette lettre au Roi du Portugal et il a dit tous les produits qu'il rencontrait à Bahia. Et il ne cite pas la noix de coco ! ».*

FIGURE 13 : MOQUECA DE CREVETTES (BOIPEBA)



(M.Sigrist)

Traditionnellement, la *moqueca* est accompagnée de riz, *farofa*, *pirão* et crudités. Heitor explique l'origine métissée du plat : *« Dans le contexte actuel, le plat qui représente le plus la cuisine de Bahia, ce serait la moqueca hein ! ».*

Tous les interrogés français ont mentionné la *moqueca* :

> *«* Moqueca. *Ici, c'est quand même la* moqueca. Moqueca, *ce qui est quand même délicieux. Ben...typique d'ici, je te dirais '*moqueca*' »* (Théo, FR) ;

> *« Je parle d'un plat que j'aime bien alors. Le classique, c'est la* moqueca *[rires]. Vraiment. En plus, c'est tellement simple à faire que...c'est vrai que ça me vient spontanément. D'ailleurs quand quelqu'un me dit 'tiens fais nous un plat brésilien' et tout, ben je fais une moqueca* [rires] » (Christine, FR).

La *moqueca* n'est pas un plat qui se consomme quotidiennement car elle réputée couteuse et assez lourde. À Bahia, c'est surtout un plat consommé en fin de semaine ou lors d'occasions spéciales :

> *« La* moqueca *c'est un plat assez cher donc c'est vraiment une sortie pour moi d'aller manger ça mais je trouve ça tellement bon ! J'adore ! Donc ça, c'est vraiment des plats typiques de Bahia je trouve. Bon y en a aussi c'est le Brésil, mais...y en a beaucoup, c'est vraiment à Bahia »* (Andréa, FR).

À Salvador, dans les quartiers des sorties nocturnes ou dans les quartiers fréquentés le week-end comme les bords de plage ou dans le Pelourinho, il est possible de trouver de la *moqueca* dans la majorité des restaurants.

Quant à l'*acarajê*, il s'agit d'un beignet à base de pâte de haricot (*feijão fradinho),* frit dans de l'huile de *dendê* et accompagné de crevettes et d'un mélange de piment, tomates, oignons ainsi que de *vatapá.* Ce dernier est une préparation dont la texture se situe entre la purée et une sauce épaisse, à base de lait de coco, d'huile de palme, de pain et d'arachides broyées).

> *« C'est une espèce de boule ouais...une boule avec de l'air dedans, je sais pas ce qu'ils foutent, de la levure ou...Ouais, et après c'est frit. Comme plein de trucs d'ici ! »* (Emma, FR).

FIGURE 14 : *ACARAJE* AVEC CRUDITES, CREVETTES ET *VATAPA* (SALVADOR)



(M.Sigrist)

Point de levure dans l'*acarajê* mais un processus de retournement des « boules » dans l'huile de *dendê*. On voit bien dans cette préparation les mélanges issus des principales influences de la cuisine brésilienne et plus spécifiquement bahianaise : la mie de pain de blé du *vatapá* issue d'Europe, les noix de cajou, les crevettes et les piments natifs du nord-est du Brésil et enfin l'influence principale, dans la forme du produit et dans l'ingrédient de base (haricots) provenant

de la cuisine Yoruba d'Afrique de l'Est (Évora, 2015; Fajans, 2012). L'*acarajê* est une nourriture de rue (Évora, 2015) plutôt perçu comme une collation :

> « *Après y a les* acarajês [en préparation typique] *mais c'est un peu moins un plat, c'est plus un snack qu'un plat. Euh...Parce que après est-ce qu'on peut appeler ça des plats tu vois ? […] L'*acarajê*...euh...mais c'est un apéritif mais ça va pas remplacer un plat. Enfin...tu vois...oui ouais voilà, c'est un truc qu'on mange avec une bière, on en achète un, on partage. Tu vois, c'est pas du tout euh...c'est pas du tout un repas »* (Théo, FR) ;

> *« Pfffouaaaaaa...C'est euh...C'est pas un plat. C'est un apéro. C'est un truc que tu manges à l'apéro. J'ai travaillé pas mal de temps avec le* Jazz na avenida *où l'idée c'était crêpes et bières ou* acarajê *et vin tu vois, j'ai essayé, tu vois [rires]. Mais c'est plus euh...ouais c'est un* petisco, *enfin c'est un apéro quoi »* (Isabelle, FR).

Pourtant, l'apport calorique de l'*acarajê* et de ses accompagnements ainsi que les files d'attente pour consommer les *acarajês* à l'heure du déjeuner, repas le plus important de la journée, attestent d'une consommation de plus en plus importante des *acarajês* en tant que repas (Évora, 2015). L'*acarajê* tient une place importante dans la culture afro-brésilienne de Bahia, avec une présence très marquée et visible de ses vendeuses – les Bahianaises d'*acarajê* - dans la rue : « Les Bahianaises, et leurs plateaux pleins d'en-cas parmi lesquels l'*acaraj*ê est la grande star, font partie du scénario de la ville et symboles de la culture locale » (Évora, 2015, p. 37). Un chauffeur de taxi me dit un jour, au détour d'une conversation informelle : *« Je pense qu'à Salvador, il y a plus d'*acarajês [point de vente d'*acarajês*] *que d'Église ! »*. La comparaison de l'aliment avec une entité religieuse n'est pas anodine. En effet, autant l'église est une entité religieuse centrale pour le christianisme, autant l'*acarajê* en est une pour le candomblé. Le chauffeur du taxi, en plus de souligner la présence importante de l'aliment dans la ville, montre à quel point les cultures des deux religions sont présentes à Salvador : le christianisme implanté par les colons portugais, et la religion du candomblé emmenée par les esclaves venus d'Afrique (Évora, 2015). En effet, l'*acarajê*, en plus d'être un aliment « de rue » [219], est aussi un aliment offert aux *orixàs*[220] lors des rituels de candomblé (Eyin, 2003). Il est donc intimement liée à la tradition afro-brésilienne et à sa religiosité (Évora, 2015).

[219] Le candomblé est une religion afro-brésilienne aux influences mélangées des croyances animistes africaines et amérindiennes ainsi que de certaines caractéristiques du catholicisme. Le candomblé voue un culte aux *orixás*, entités spirituelles associées à des éléments naturels.
[220] Entités spirituelles du candomblé.

Sur la trentaine de lieux de vente d'*acarajê* que j'ai pu observer à Salvador[221], seul un d'entre eux différait des autres, étant une sorte de bar ouvert sur la rue et tenu par des hommes. À ce sujet, Camille, que j'accompagnais en promenade à ce moment me dit : *« Bon…alors normalement, c'est des femmes qui le font, hein…Là, c'est des hommes, c'est pas courant »*. En effet, l'*acarajê* est vendu essentiellement et traditionnellement par les femmes (Évora, 2015; Fajans, 2012). L'identification féminine de la bahianaise au produit est d'ailleurs prégnante dans la ville. Par exemple, le nom des femmes qui vendent les *acarajês* apparait souvent sur les petits abris de leurs points de vente ou sur des pancartes, tel que sur celui de Sueli et Suelén où figurent en grande calligraphie « *Acarajê da Sueli e da Suelén* »[222] associée à une grande photographie des deux vendeuses en tenues traditionnelles. Les vendeuses sont souvent en habit traditionnel derrière leur stand. L'habit blanc des Bahianaises a une grande importance, héritage de la religion du candomblé mais aussi véritable attribut identitaire des vendeuses (Évora, 2015). A la *Praça da Dinha*, les vendeuses du stand d'*acarajê* du même nom gardent le tablier blanc chaque jour mais varient les couleurs de leur foulard, veillant à rester en accord entre elles. Fabien, que j'accompagnais à cet endroit me dit : *« Ah aujourd'hui, c'est vert ! Chaque jour, c'est une couleur et elles viennent toutes de la même couleur »*. Habits spécifiques, vente dans la rue, huile de *dendê*, autant de symbolisme qui font de l'*acarajê* un patrimoine reconnaissable et surtout incorporé et signifié par les femmes afro-brésiliennes (Évora, 2015). Nombre d'exemples culturels montrent leur importance, comme par exemple le musée de la femme bahianaise à Salvador ou encore le musicien Dorival Caymmi qui, dans les paroles de sa musique « *Vatapá* », conseille « *procure uma nega bahiana* »[223] pour cuisiner le plat éponyme.

[221] Le nombre de points de vente d'acarajês est bien supérieur, à l'échelle de la ville.
[222] Traduction : « *Acarajê* de Sueli et Suelén ».
[223] Traduction : *« Cherchez une noire bahianaise ».*

FIGURE 15 : STAND D'*ACARAJÊ* (PELOURINHO, SALVADOR)



(M. Sigrist)

Une variante de l*'acarajê,* également vendue par les femmes dans la rue, est l'*abará*. Tout comme l'*acarajê*, il s'agit d'une boule de pâte de haricot (*feijão fradinho*) moulu mais à la différence de ce dernier, l'*abará* est bouilli dans l'eau (Querino, 2017) : *« C'est carrément la même chose que l'*acarajê *normal sauf que c'est pas frit. C'est cuit »* (Camille, FR). D'autres plats ont été mentionnés par les interrogés mais de manière plus ponctuelle. Il y a notamment le *bobo de camarão,* un plat à base de crevettes mélangées à une purée de manioc au lait de coco et huile de palme (*dendê*) et servi avec du riz blanc. Le *carurú*, un mélange de gombos coupés ou hachés, de crevettes séchées, poisson ou viande, avec de l'huile de palme et du piment, a aussi été parfois cité

La *moqueca*, les *acarajês* et les dérivés de ces derniers (le *vatapá*, l'*abará*) sont donc les préparations les plus citées au sujet des représentations de la cuisine brésilienne, plus spécifiquement bahianaise. Ils semblent plutôt appréciés par les enquêtés en raison du caractère exotique des saveurs résultant des mélanges de noix de coco, huile de palme ou crevette séchées et du *tempero*. Il convient toutefois de souligner qu'une appréciation ambivalente peut apparaitre :

> *« Il y a ce qui est spécifique Bahia, c'est à dire les* acarajê, *le* vatapá. *Et alors, ça, c'était pas du tout...c'est pas du tout mon truc à la base. Et puis après, quand je suis tombée enceinte, j'ai fait une boulimie d'*acarajê *tu vois ?!* [rires] *»* (Morgane, FR) ;

*« Bon...euh...clairement euh...la cuisine, enfin, les plats d'ici, ils ont un côté exotique. Pour moi, c'est pas du côté très...Culturellement, c'est différent. Bon. Euh...Ces plats là j'en fais une consommation euh...pour moi, c'est quoi, c'est l'*acarajê *quoi »* (Sylvie, FR).

Toutefois, les enquêtés français reconnaissent le poids de cette cuisine dans la culture de Bahia comme en attestent les propos de cette partie.

I.B. La culture alimentaire française : principales représentations des enquêtés

Les questions posées au sujet de l'alimentation au Brésil ont aussi été posées au sujet de l'alimentation en France. De la même manière des catégories d'ingrédients et des préparations caractéristiques de la culture alimentaire française ont émergées des représentations des enquêtés. Tout comme la liste d'aliments et préparations brésiliennes, la liste suivante ne suffirait à définir le modèle alimentaire français, ni l'alimentation générale. Elle dresse toutefois des contours de ce que peut être l'alimentation en France et des principaux marqueurs culturels de cette dernière.

I.B.1. Des catégories d'ingrédients clairement identifiées

Des représentations des enquêtés, il ressort que les produits à base de lait, les produits de boulangerie, la charcuterie, le vin, la moutarde et les fruits et les légumes de saison sont ce qui caractérise le plus l'alimentation en France.

Les produits laitiers ont été évoqués par tous les interrogés. A la question de ce qui est le plus représentatif de la France au niveau alimentaire, ils ont principalement évoqué les fromages :

« Le fromage ! Genre, le vrai fromage ! » (Emma, FR) ;

« La première année que j'étais ici, j'ai eu l'impression que je ne mangeais que du fromage » (Bruna, BR).

La crème et le beurre ont aussi fait l'objet de nombreuses mentions. Martine décrit l'alimentation en France comme *« les trucs avec de la crème, les escalopes normandes »*.

« Ici la crème...maintenant on trouve, mais à l'époque, c'était que de la crème industrielle en petit pack ou en boite en fer. […] Alors qu'en Normandie, c'est de la crème fraiche donc pour les plats, c'est mieux » (Martine, FR) ;

« *Le beurre ici n'est vraiment pas bon ou alors sinon, c'est du beurre* Président *ou un équivalent de* Président*, donc c'est pas non plus très bon. […] Crème fraiche. J'ai jamais mangé de crème fraiche ici. C'est euh...*creme de leite[224] *qui n'est pas vraiment de la crème fraiche et qui...tu peux pas vraiment faire de...c'est pas la même chose quoi. […] Euh...quand t'enlèves du beurre et la crème liquide tu vois...pour faire la pâtisserie, ça...tu vois ? »* (Théo, FR).

Nous voyons que Théo parvient à définir ce qui est typique de la France, selon lui, en exposant à quel point l'ingrédient équivalent au Brésil n'est pas à son goût. Cela prouve une fois de plus à quel point la cible des immigrés dans le pays croisé est pertinente pour accéder aux représentations d'une culture. Les Brésiliens à Lyon ont également mentionné les mêmes produits pour décrire la typicité de l'alimentation française :

« *Mais...pour en revenir vraiment à ta question et comment je perçois ce qui est typique français dans l'alimentation, c'est quelque chose de typique avec du beurre* » (Toni, BR) ;

« Les fromages. Il y a les dérivés du lait, beaucoup de beurre, beaucoup…de crème fraiche. Hum…je vois surtout ça en fait. Beaucoup de lait aussi, beaucoup…principalement le beurre » (Tania, BR).

Les produits traditionnellement vendus dans les boulangeries en France - le pain, les viennoiseries et pâtisseries - ont aussi été beaucoup mentionnés par les enquêtés pour définir la culture alimentaire française. *« Ben si je pense à l'alimentation en France, je vais penser tout de suite au pain et aux viennoiseries tu vois ! »* mentionne Morgane, Française à Salvador. Les enquêtés brésiliens ont aussi mentionné ces produits comme étant les plus caractéristiques de l'alimentation en France ou parfois plus largement d'Europe :

« Ici [en France], il y a habitude de manger du pain pendant le repas […]. Au Brésil, on n'a pas cette habitude » (Cristina, BR) ;

[224] Traduction : « crème de lait ».

« *Je trouve difficile de trouver un aliment qui résume comme ça…mais ici il y a une forte prédominance du pain, ça c'est très français* » (Alfonso, BR) ;

« *En Europe, on utilise du pain. Sur toutes les tables, il faut qu'il y ait du pain, hein. J'ai habité un an au Portugal, là-bas aussi j'ai vu que c'est pareil…Je crois que c'est propre à la culture européenne. Il faut qu'il y en ait* » (Helena, BR).

Comme les produits laitiers, le pain manque aussi aux enquêtés français à Salvador :

« Ah oui ce qui me manque pas mal, c'est la baguette. Ah oui, le pain, c'est ça, le pain ! Le pain ! Le pain ! ça me revient. Parce que le pain ici, alors maintenant ça va mieux. Mais avant, ben c'est du pain, enfin, c'est grand, c'est lourd, c'est pas...enfin moi j'aime bien le pain avec peu de mie et croquant en fait. La baguette quoi [rires] » (Martine, FR) ;

« *Une autre chose qui me manque, c'est l'emploi du pain comme les Français l'emploient, hein. Même si la farine [de manioc], c'est super parce que saucer un plat avec de la farine, c'est super...mais bon, c'est le...le pain me manque »* (Pierre, FR).

En dehors du pain, les pâtisseries ont plusieurs fois été mentionnées par les enquêtés brésiliens, mais très peu par les enquêtés français.

« S'il y a une chose que les Français savent faire c'est les desserts ! Parce que le dessert ici c'est pas trop sucré, c'est savoureux ! » (Iris, BR) ;

« Et aussi les pâtisseries pas très sucrées, ça aussi pour moi, c'est typique français : les pâtisseries pas très sucrées. » (Toni, BR).

Une autre famille d'aliments considérée comme typiquement française par les interrogés est celle de la charcuterie. Si les enquêtés français ont souvent cité cette catégorie, aucun enquêté brésilien n'en a fait mention :

« Et la charcuterie ! La vraie charcuterie ! En fait, genre tout ce qui est artisanal, du terroir tu vois, genre le pâté, les trucs comme ça, ça ouais ! » (Emma, FR) *;*

« Y a un truc qui me manque terriblement ! Les saucissons, les pâtés en croute [rires]. Quand quelqu'un vient chez nous, bien de France, on dit 'ouuuuuuh un pâté en croûte' ou une terrine, tu sais, une terrine au poivre vert, aux épices ! (Bertrand, FR) ;

> *« Mais moi ce qui me manque le plus [de France], c'est la charcuterie. Jambon, saucisson, pâté »* (Danièle, FR).

Un autre produit, perçu comme typique de la France a aussi été mentionné par quelques interrogés français et brésiliens : il s'agit du vin.

> *« Alors après moi je bois pas de vin, tout ça, mais...euh...mais les Français, ils aiment bien boire du vin, du champagne et euh...voilà »* (Andréa, FR) *;*

> *« Ce qui me manque de la cuisine française, c'est le fromage, euh...le vin...comme tradition de pays de vin parce qu'ici on a pas cette tradition »* (Pierre, FR) *;*

> *« Ah ! Le vin, et la bière aussi »* (Tais, BR).

Leandro explique que durant ses années de vie en France, il a appris à *« déguster une bonne nourriture avec un bon vin »*. Jaina voit à quel point le vin est typique de l'alimentation en France par deux paramètres : *« Le prix accessible…des vins et la variété hein, toutes les options de vin qu'on a ici »*. Toutefois le vin a été moins mentionné que d'autres produits - comme les produits laitiers ou les produits de boulangerie – par les enquêtés français. Cela peut s'expliquer par la possibilité de trouver du vin de qualité et à prix abordable, issu principalement du Chili ou d'Argentine :

> *« Les Argentins, c'est un pays qui a une tradition de vin. C'est à dire qu'en Argentine, ils savent ce que c'est que d'avoir un vin de table et de boire son vin de table. Le Brésilien, c'est pas ça. Le Brésilien y a du vin mais le vin, c'est un produit de luxe si tu veux qui est...qu'est pas...on en prend pas à tous les repas. À tous les repas, c'est la bière, le coca-cola, les jus de fruits, hein mais c'est pas...pas le vin. Et ça, ça me manque »* (Pierre, FR).

Certains interrogés, uniquement français, ont aussi mentionné la moutarde comme produit typique de la France. Ils parviennent à se la procurer au Brésil dans des magasins spécialisés dans l'importation de produits européens[225].

> « *Une fois tous les mois je cherche à manger français ouais, on va dire. La moutarde de Dijon ! Aussi, ça aussi, j'ai toujours une moutarde de Dijon dans mon frigo »* (Camille, FR) ;

[225] L'approvisionnement des Français dans les magasins d'importation font notamment l'objet du chapitre 6, II.A.1.

> *« Aujourd'hui, si tu regardes dans mon frigo, y a juste un truc français, c'est la moutarde »* (Morgane, FR).

Si les fruits tropicaux sont perçus comme caractéristiques de la culture alimentaire brésilienne, les petits fruits de saison le sont pour la culture alimentaire française. La question du manque de ces produits est toujours présente dans les citations des interrogés français, comme elles ont pu l'être au sujet des produits laitiers ou de boulangerie : *« C'est peut-être ce qui me manque le plus ici »* regrette Morgane (FR) au sujet des produits de saison. Elle ajoute :

> *« Et les fruits que je trouve pas, donc les cerises, les abricots, les framboises, tout ça quoi. Et...les châtaignes, enfin ouais, y a des trucs qui m'ont vraiment manqués au début quoi parce que ça te rappelle ton enfance, donc voilà. Donc si tu me parles de bouffe française, c'est mon enfance. C'est les saisons parce qu'ici finalement y en a pas trop des saisons tu vois. […] Donc si tu me fais...si tu me dis 'bouffe française', je vais penser aux saisons, je vais penser à l'été, l'automne, l'hiver, alors qu'ici, non. Et alors des fois, je...comme je voyage une fois tous les 18 mois à peu près...ben je pense à la bouffe tu vois ! Genre, c'est un critère de* décision [la saisonnalité des fruits] [rires] *parce que je me dis "roooh mis si je vais y aller en hiver, j'en vais encore pas manger d'abricots cette fois-ci' tu vois !* [rires] ».

Le manque en moins, les Brésiliens identifient aussi les fruits de saisons comme caractéristiques de l'alimentation en France :

> *« Il y a des fruits super bons ici [en France] qu'on a pas au Brésil. Les framboises, j'adore les framboises, même si c'est un peu cher. Les fraises aussi, j'en ai déjà mangé ici »* (Jaína, FR).

Tout autant liés aux saisons, les légumes qui poussent en climat tempéré sont largement mentionnés par les deux groupes d'enquêtés :

> « *Et c'est drôle parce que moi, d'après ce que j'ai vécu, j'ai l'impression que les Français, ils mangent énormément d'haricots verts...Et...et il s'avère que c'est vrai ! C'est quelque chose qui fait partie de la vie des gens en France. Et au Brésil, y en a mais pas tant qu'ça. Voilà. Alors ça parait drôle mais...c'est vrai. J'ai remarqué que oui, en France...on mange beaucoup plus de haricots verts qu'au Brésil »* (Toni, Br) ;

« Les endives...le poireau ! […] Des vrais...des vrais haricots verts, des vrais petits pois ! Des légumes nouveaux en fait. Les pommes de terre nouvelles, les oignons nouveaux » (Camille, FR) ;

« *Il manque euh...il manque tout. Il manque le fenouil, le céleri, les poireaux euh...je sais pas, qu'est-ce qu'il y a encore...les différentes tomates, les différentes pommes de terre, les variétés différentes parce que tu n'utilises pas une patate euh...pour faire une soupe ou pour faire une salade. C'est pas la même variété. Mais ici, tu n'as qu'une variété. […] »* (Christine, FR).

I.B.2. Une hétérogénéité de plats et des divergences

Si l'on remarque aisément des convergences de représentations sur les catégories d'aliments ou de préparations brésiliennes comme sur les catégories d'aliments françaises ci-dessus, il semble cependant complexe d'identifier des plats français pour lesquels les représentations des enquêtés convergent. La récurrence des mêmes plats associés à la France dans le discours des enquêtés est très faible. En d'autres termes, il a été rare d'avoir deux fois le même plat cité. Listons quelques-uns de ces plats cités : le cassoulet[226], le gratin dauphinois[227], le coq au vin[228]. Un des exemples de réponses au sujet des plats associés à la France est celle de Raphaël : *« le steak frites[229] traditionnel qui est quand même très présent chaque semaine, la blanquette[230] le dimanche* [rires] ». Il est toutefois possible de souligner une représentation plus marquée de la mention de « viande en sauce » ou « plats en sauce », et du côté des Brésiliens à Lyon spécifiquement, une mention des plats hivernaux et associés à la gastronomie des Alpes, à base de fromage comme la fondue ou la raclette :

« En hiver, c'est la raclette[231] ici ! La raclette, et quand il y a le marché de Noël, l'aligot[232] ! » (Valentina, BR).

[226] Spécialité régionale du sud-ouest de la France sous forme d'un ragoût à base de haricots blancs et de viande (souvent du confit de canard ou oie ou morceaux de porc).
[227] Plat gratiné, originaire de la région du Dauphiné, à base de pommes de terre et de lait.
[228] Plat à base de morceaux de coq marinés et braisés dans une sauce au vin rouge.
[229] Morceau de viande de bœuf braisé ou grillé accompagné de pommes de terre frites.
[230] Il s'agit de la « blanquette de veau », ragoût de viande de veau mijotée dans une sauce à base de vin blanc, champignons de Paris et crème.
[231] Spécialité hivernale des régions alpines, plus qu'un plat, la raclette est concept à travers lequel autour d'une même table, les personnes recueillent du fromage de raclette fondu (à l'aide d'appareils spécifiques) avec des spatules et le disposent sur des pommes de terre chaudes accompagnées de charcuterie et de crudités.
[232] Spécialité de l'Aveyron, sous forme de purée de pommes de terre à base de tome fraiche et de crème.

« Nous, une chose d'ici qu'on aime beaucoup, ma fille aussi, c'est la raclette » (Iris, BR).

L'absence d'une convergence générale entre les deux groupes d'enquêtés au sujet des plats français peut s'expliquer par le fait que la culture alimentaire française s'est construite à partir d'une grande diversité de cultures alimentaires régionales et d'hybridations avec des produits venus d'ailleurs (Thierry Mathé et al., 2011). Il convient aussi de préciser que les plats cités ci-avant, et ceux qui sont communément associés au modèle alimentaire français sont moins des plats consommés quotidiennement que des plats occasionnels.

Un autre point de divergence concerne la gastronomie régionale. Alors que les enquêtés à Salvador citaient abondamment les plats de la région où ils vivent (de la cuisine bahianaise)[233], ceux de Lyon ont été très rares à citer les plats de la cuisine locale - tels que la cervelle de canut, le saucisson chaud, les quenelles, le tablier de sapeur par exemple (e.g. BOUDOU & BOUDOU, 2015) . Pourtant, comme la cuisine bahianaise, la cuisine lyonnaise a une réputation qui va au-delà de sa région (Jacques Barou, 1997; Csergo, 2008). Un tel paradoxe peut s'expliquer en partie par le fait que la cuisine lyonnaise reste une cuisine occasionnelle, même pour les Lyonnais. D'autre part, elle est surtout associée aux restaurants de type « bouchons lyonnais » présents aujourd'hui essentiellement dans les quartiers bourgeois et/ou classés dans la zone du patrimoine de l'Unesco de Lyon (1er, 2e et 5e arrondissements). Cette faible occurrence dans le paysage quotidien des enquêtés brésiliens peut expliquer la rareté des mentions des spécialités lyonnaises dans leurs discours. Cela permet de souligner qu'il y a plusieurs définitions de la typicité, pouvant aller de ce qui est consommé au quotidien à ce qui considéré comme représentatif même si consommé peu fréquemment.

II. Des perceptions communes entre Français et Brésiliens sur les façons de consommer en France et au Brésil : l'expression de la différence

Au-delà de ce qui est consommé (les ingrédients, plats, catégories d'aliments), le contenu du repas, les horaires et le temps passé à manger constituent des éléments qui déterminent l'acte alimentaire d'une société (Poulain, 2002). Ces aliments ne sont pas avalés aléatoirement mais font l'objet de normes et de moments spécifiques de consommation avec une certaine logique

[233] Cf. chapitre 4, I.A.3.

d'ingestion (Barbosa, 2007). Les repas et la façon d'organiser les repas sont révélateurs d'une identité alimentaire, et même d'une identité alimentaire nationale. Nous constaterons au fil de cette partie que des perceptions de différence sont soulignées par les enquêtés des deux groupes au sujet des façons de s'alimenter en France et au Brésil. Elles portent sur les quantités servies lors des repas, sur le service de ces derniers, sur le moment du repas et sur le rapport à la commensalité.

II.A. La quantité consommée lors des repas : de la perception d'une antinomie

La différence de quantité consommée lors des repas entre la France et le Brésil est fortement soulignée par les enquêtés des deux groupes. Sur le plan de la forme, la caractéristique qui semble le plus définir l'alimentation brésilienne est l'opulence de l'alimentation quotidienne en comparaison avec l'alimentation française :

> « *Je pense que l'alimentation brésilienne, premièrement, est plus copieuse tu vois. C'est vraiment la grosse platée !* » (Leandro, BR) ;
>
> « *Ouais…Au Brésil, ce qui est important, c'est la quantité. Plus t'en as, mieux c'est ! « (*Valentina, BR) ;
>
> *« Ouais...alors...riche. Mais pas riche en variété. Riche euh...dense...riche euh...un peu lourde quand même. La quantité c'est clair ! Mais surtout à Bahia ! »* (Martine, FR).

Les superlatifs employés ne manquent pas pour évoquer la quantité servie dans les assiettes au Brésil, tant pour l'alimentation familiale que celle hors domicile :

> *« Plus on en met, plus...C'est baroque le Brésil ! C'est toujours très baroque !* [rires] » (Paul, FR).
>
> « *C'est différent de ce qu'on a en France. C'est très riche. Bon c'est calorique [rires]. Souvent les Français quand ils arrivent ici, ils ne comprennent pas le menu parce qu'ils pensent que c'est individuel et finalement c'est...sur le menu c'est des plats pour deux, trois ou quatre personnes. Donc quand ça arrive, c'est...[rires] ! Même les* meia porção[234] *dans les restaurants c'est déjà pour deux alors »* (Denis, FR).

[234] Traduction : « demi-portion ».

« *Beaucoup, beaucoup, beaucoup, beaucoup. La dernière fois que je suis allée au Brésil…il y a deux mois, je suis allée dans un restaurant. Je n'ai mangé que la moitié du plat…C'était de cette taille* [fait un grand geste circulaire avec ses deux bras]. *C'était immense ! Et en plus il y avait une entrée ! Alors la quantité, c'est énorme. Et c'est toujours ce truc…comme les* rodízio *de viande,* rodízio *de sushis…*rodízio, rodízio, rodízio…*C'est à volonté, à volonté, à volonté ! »* (Valentina, BR).

F. Laplantine remarquait que sur les tables se trouvaient « des assiettes énormes pour accueillir plus de nourriture » (2001). L'image d'un plat copieusement servi revient ainsi dans les esprits de plusieurs enquêtés. La comparaison avec la France est souvent évoquée, tant par les Français que par les Brésiliens, les enquêtés percevant en effet les quantités servies en France comme étant l'opposé de cette opulence au Brésil :

« Donc vous avez euh...Je pense qu'au niveau quantité disons...si on parle de la population en générale, c'est des quantités plus grandes que...disons... […] ils [les Brésiliens] ont plus besoin d'avoir un plat bien rempli hein » (Dominique, FR) ;

« *Je vois...en France...les portions sont petites par exemple* [rires]. *Les gens d'ici* [au Brésil] *quand ils voient ça, ils disent : 'mais vous allez avoir faim', 'non, non' !* » (Paul, FR) ;

« *Tout est surveillé…C'est genre toujours la même quantité de grammes de viande que tu vas manger, tu vas surveiller ta santé* » (Leandro, BR) ;

« C'est curieux parce que c'est tellement différent la façon de manger ici, en général. On est plus...plus conscient et on fait plus attention à l'équilibre » (Toni, BR).

Lié à l'opulence quantitative, le nombre de féculents différents dans une même assiette est aussi une différence soulignée par les enquêtés au sujet des deux modèles alimentaires. Le fait d'avoir plusieurs féculents au sein d'une même assiette est en effet souligné au sujet de l'alimentation brésilienne. Le riz et le *feijão* sont, comme vu précédemment, les féculents fréquemment rencontrés dans une assiette mais à ces deux féculents peuvent s'ajouter des pâtes, des pommes de terre frites ou du manioc, si bien que trois voire quatre féculents peuvent parfois figurer dans une seule et même assiette pour un repas, positionnés « *juntos mas separados*[235] » (Barbosa,

[235] Traduction : « ensemble mais séparés ».

2007), en petit tas distincts. L'accumulation de plusieurs éléments dans un même plat concerne aussi les sources protéiniques. Les propos d'Alice (BR) résument :

> *« Le Brésilien il mange vachement ! Aussi le nombre d'options différentes dans un même plat ! Le Brésilien, il met tout dans une même et seule assiette…il y a tout là-dedans !* [rires] ».

À rebours de cette addition de féculents dans un même plat, Flávia (BR) propose la vision suivante du plat en France :

> *« En France, on a une notion que...un plat ça s'ra...un féculent, une viande, ou peut-être une salade je pense, ou p'têtre un légume. Et ça, ça fait un plat. Au Brésil, tu vas avoir 4 féculents, 2 viandes et pas de légumes (rires) ! ».*

Ces différences de perception quantitative de l'alimentation entre France et Brésil, tant au sujet de la quantité que du nombre de féculents différents dans un même plat, peuvent s'expliquer de différentes manières. En France, la consommation alimentaire maitrisée et raisonnée est très valorisée à travers le modèle élitiste de la gastronomie française (Barrère, 2013; Pulici, 2012). Parallèlement, les normes nutritionnelles qui incitent au contrôle des calories consommées, dictées par les politiques de santé publique sont plus incorporées et plébiscitées par les classes sociales supérieures (Régnier & Masullo, 2009). La consommation alimentaire parcimonieuse est possiblement valorisée par les enquêtés par l'association qu'ils en font aux classes supérieures, marquant ainsi une certaine « distinction sociale » (Bourdieu, 1979; Pulici, 2012). Toutefois, une telle explication est à nuancer et à situer dans le contexte de consommation quotidien puisque les contextes festifs peuvent eux aussi suggérer l'ostentation alimentaire, quelle que soit la classe sociale. D'autre part, la relation au corps en France, comme en Occident, est basée sur une légitimation d'un corps mince et qui ne vieillit pas (Maffesoli, 2007). Dans cette quête de minceur, la parcimonie est d'autant plus valorisée. Au Brésil, si des variations quantitatives existent aussi entre les classes sociales, l'association entre la nourriture « *farta*[236] » (Fajans, 2012, p. 2) et la satisfaction semble souvent de mise, comme l'a remarqué Paul (FR) : « *Alors là...c'est pas manger dans la gastronomie quoi, c'est vraiment se remplir le ventre quoi ! C'est du remplissage ! C'est gaver les oies [rires] ».* Les principaux vecteurs de cette nourriture « *farta* », quelles que soient les régions du Brésil, sont le duo arroz-*feijão* (Fajans, 2012, p. 2). Le passé esclavagiste peut expliquer, en partie, cette opulence qui existe

[236] Traduction : « abondante ».

dans l'alimentation brésilienne, la quantité consommée dans l'assiette étant l'assurance de la force de travail physique des esclaves.

> *« Ils mangent en grosses quantité parce que..., ça c'est aussi une grande différence dans l'alimentation, c'est que...je crois que ça vient de la frustration et donc les gens sont tout en excès. […] Je crois que c'est surtout à la base, des privations. Les gens n'avaient pas accès aux ingrédients. Et puis les gens ont travaillé très dur. C'était très dur, donc il fallait vraiment qu'ils aient le ventre plein, qu'ils soient solides quoi. Donc on mangeait des trucs qui tenaient bien au corps quoi, du riz, des haricots euh...et dans les régions non maritimes comme dans l'intérieur des terres, par exemple à Minas Gerais où là, y avait...les gens travaillaient dans les mines, donc ils mettaient, c'est d'ailleurs le 'plat minier' quoi, les haricots, les flageolets toujours, avec de la farine de manioc et les lardons quoi ! C'est le* feijão tropeiro*, avec des lardons. Ça, ça tient bien au corps quoi ! Une grosse assiette de ça, on a plus faim pendant trois jours [rires] […]* » (Paul, FR) ;
>
> *« La nourriture, ici c'est plus lié à la nécessité de manger »* (Camille, FR) ;
>
> « *Le Brésilien mange parce qu'il doit vivre, tu vois. Il pense littéralement à manger, genre pour survivre, parce qu'il faut manger, tu vois* » (Marie, BR).

La peur de manquer pourrait être une explication historique et sociale provoquant la caractéristique, décrite comme culturelle, de la nécessité d'avoir des repas quantitativement chargés et où « manger bien signifie avoir une nourriture qui rassasie et qui reste dans le ventre (Saglio-Yatzimirsky, 2006).

Nous verrons ultérieurement que l'opulence quantitative dans l'alimentation brésilienne constitue un problème alimentaire pour les enquêtés français à Salvador[237].

[237] Cf. chapitre 5, II.C.2.a.

II.B. Des contextes alimentaires très éloignés : de l'auto-service à la « bureaucratie des repas »

Au-delà des quantités servies, une autre différence a été particulièrement mentionnée par les enquêtés, au sujet de laquelle tous concordent : celle inhérente aux normes du repas. Trois points sont ainsi abordés : le poids des normes perçues au sujet du repas, la commensalité, le moment du repas. Stéphane (FR) reconnait au sujet du déroulement des repas : *« Ben ça, c'est...tout est différent [rires] ! Tout est différent. C'est deux mondes à part ».*

Toute prise alimentaire obéit à des normes culturelles (Poulain, 2002). Toutefois, les enquêtés perçoivent la prise alimentaire en France comme très encadrée par ces normes, surtout du point de vue des Brésiliens, alors que celle au Brésil apparait très libre, selon le point de vue des deux groupes. Tous les enquêtés font référence à une autonomie du choix alimentaire tant au domicile que lors des invitations à un repas chez un amphitryon.

> *« Par exemple euh...t'arrive, t'as faim, tu vas au frigo et voilà quoi. Ils t'invitent, tu vas chez eux...Voilà, ils te servent pas. Ils estiment que...à partir du moment où ils t'ont invité, voilà, tu te débrouilles. T'es chez toi. Quand ils te disent '*se sente em casa*'*[238]*, c'est vrai! »*; que dans le quotidien: *« Ici, c'est plus comme aux Etats-Unis, c'est à dire suivant l'heure à laquelle tu rentres, tu vas dans le frigo, tu bouffes. T'es tout seul, c'est pas grave* » (Danièle, FR).

Les observations dans plusieurs familles au Brésil corroborent ces perceptions. Lorsque Gerusa et João[239] m'invitent à déjeuner à leur domicile avec d'autres convives un samedi après-midi, tous les récipients et marmites sont laissés sur la gazinière ou placés au centre de la table : une casserole pour le riz, l'autre pour le *feijão,* une autre pour la viande en sauce, l'autre pour la *farofa.* Tous les convives sont présents dans le même espace, certains assis autour d'une table, d'autres dos à elle sur un banc, d'autres encore debout. Certains mangent une assiette à la main, d'autres viennent se servir. Certains ont déjà mangé une heure auparavant. Il y a donc bien un collectif que l'alimentation réunit mais pas sous les mêmes règles au même moment. D'autres repas chez des Brésiliens m'ont démontré des pratiques semblables. L'autonomie se

[238] L'équivalent serait l'expression « Fais comme chez toi ! » en français.
[239] Il s'agit d'un couple d'amis résidant au Brésil et n'ayant pas fait l'objet d'entretiens.

manifestent de plusieurs manières. Tout d'abord, le fait que chaque mangeur se serve lui-même. Que ce soit à son domicile, lors de festivités ou encore dans certains restaurants qui proposent des buffets[240], le consommateur fait souvent face à une variété de récipients comportant de la nourriture, sur une table, dans lesquels il se sert lui-même.

> *« Je pense que les Brésiliens ont l'habitude de se servir directement dans la marmite et de se servir pour eux-mêmes d'abord* » (Alfonso, BR).

> *« Il y a une pile d'assiettes au milieu de la table, des fourchettes, des couteaux, chacun se sert, chacun se débrouille. Il y a les plats au milieu et voilà. Ils n'ont pas l'habitude de s'asseoir à table, de...de mettre la table »* (Denis, FR).

Aussi, le mangeur choisit aussi le moment de consommation de son plat dans l'intervalle de sa présence au domicile des amphitryons, tout comme il choisit le lieu de consommation dans l'espace accordé par les hôtes (assis à table, debout dans un coin, devant la télévision, etc.). Il est ainsi courant de voir les individus manger seuls, sans qu'ils soient forcément seuls dans un même espace. Les propos de Taís (BR), souvenirs de sa vie au Brésil avant sa migration, illustrent cette même logique du quotidien alimentaire :

> *« Au Brésil, il n'y a pas vraiment un moment, on s'assoit, les personnes mangent chacune à un moment différent […]. On mangeait rarement tous en même temps. Seulement les jours de fête, les dimanches, et encore…Je me souviens qu'il y avait des jours où la table principale de la cuisine devenait une salle d'études avec les livres d'un côté, les enfants faisaient leurs devoirs de l'autre…et au milieu certains mangeaient. Les gens parfois allaient manger aussi dans le salon, les autres ailleurs* ».

Camille (FR) raconte un moment qu'elle a vécu à Salvador :

> *« J'ai déjà été choquée, justement, quand j'étais dans la maison de la maman de mon copain, où on était en train de regarder un match de foot de la France et la maman de mon copain avait fait à manger mais on n'était pas encore en train de manger, et d'un seul coup, sa sœur s'assied, elle mange. Et après bien longtemps, y a Davi* [son compagnon], *il me dit 'Tu veux manger ?' et je lui dis 'Ben oui mais c'est bizarre, ta sœur elle a mangé'. Et en fait, c'est parce que c'est beaucoup plus personnel en fait* ».

[240] Il s'agit des restaurants appelés « *ao kilo* » (au kilo).

Ces pratiques sont d'autant plus accentuées dans les familles à bas revenus où les contraintes matérielles sont plus prononcées.

> *« Dans la plupart des maisons, je sais pas si tu as l'occasion d'y aller, dans la maison des pauvres, mais y a pas de table. On fait à manger sur la gazinière et puis on laisse les casseroles là toute la journée. La maman fait ça le matin en se levant. Ça reste toute la journée sur la gazinière et ça rentre, ça sort, on ouvre les casseroles »* (Paul, FR).

L'auto-service du mangeur lors des repas et le fait qu'il soit libre de manger où et quand il le souhaite sont donc des caractéristiques souvent évoquées par les interrogés pour décrire la façon de s'alimenter « à la brésilienne ». Leurs perceptions participent d'ailleurs à qualifier le moment de prise alimentaire brésilienne comme dépourvu de règles, comme empreint d'une grande liberté, comme « informel » (Barbosa, 2007). Denis évoque en effet, au sujet des Brésiliens et de leur rapport au repas : *« Ouais ben ils sont beaucoup plus libres...Je veux dire...ils ont moins de règles »*. Toutefois, si le repas est perçu comme tel, c'est dans la logique de comparaison avec le modèle européocentré qui valorise le repas à la française (e.g. UNESCO, 2010), soit le service des convives à table par l'amphitryon, le regroupement de tous les mangeurs autour d'une table au même moment. La façon de manger en France est en effet décrite de la sorte par les enquêtés français :

> *« En France, tu manges, enfin, tout le monde est assis à table et tu manges autour de la table»* (Christine, FR) ;
>
> *« Chez nous...moi en tout cas, j'ai été élevée comme ça, on s'assied à table, on éteint le téléphone et on mange, et on est là, ensemble et on parle, et cætera, et cætera […] on honore la bouffe quelque part »* (Danièle, FR) ;
>
> *« Ben, en France, déjà, on a l'habitude depuis l'enfance à prendre une entrée, ça peut être une salade ou autre, après on passe par un plat principal, après un petit fromage et après un dessert et après pourquoi pas un café. Sans oublier allez, une petite bouteille de vin au passage, et un petit digestif pour terminer le petit repas* [rires] *»* (Stéphane, FR).

Le repas en France apparaît ainsi comme un moment défini et encadré dans une tranche horaire précise où tout le monde est tenu de suivre les mêmes règles à table et des temporalités de plats qui s'appliquent à tous au même moment. Le modèle alimentaire français se caractérise en effet par une synchronisation très stable des prises alimentaires et donc une rythmicité régulière des

repas (MaThe et al., 2011). Les enquêtés brésiliens perçoivent aussi les mêmes caractéristiques dans le repas en France, non sans l'impression d'une suprématie de la gastronomie « à la française ». À cet égard ressortent des critiques négatives sur la façon de consommer au Brésil par rapport à celle en France, surtout dans le discours des Brésiliens : « *Au Brésil, on a moins de cérémonie lors du repas* […] *La présentation des plats au Brésil, c'est rien du tout, c'est nul* » dit Valentina, immigrée brésilienne à Lyon, ajoutant ensuite au sujet de l'auto-service au Brésil : *« C'est vraiment idiot* ». Parfois, c'est en insistant positivement sur certaines caractéristiques existantes en France que le modèle brésilien est expliqué :

> « *Ici* [en France] *c'est plus correct, il y a un moment pour tout commencer, pour tout finir, à chaque étape du repas. Tu commences le plat, après tu le finis…après on retire les assiettes, puis on te donne les assiettes du dessert, puis tu manges le désert. Puis on retire toutes les assiettes, puis tu prends le café…* » (Flávia, BR) ;

> « *Les repas ici, c'est vraiment quelque chose de positif. Ici il y a un rituel du repas. C'est différent de chez nous* » (Taís, BR).

Ce regard critique prend sa source dans l'élitisme véhiculé par le modèle gastronomique français dont la maitrise des codes est associée à l'appartenance à une classe et un niveau social élevé (Pulici, 2012), codes qui sont parfois perçus comme contraignants par les enquêtés brésiliens :

> « *Euh...je pense que le fait d'être à table, est beaucoup plu prégnant ici. Il faut beaucoup plus respecter l'ordre entrée, plat, dessert* » (Flávia, BR) ;

> « *Ici en France, c'est différent, les personnes s'assoient, le repas est long hein ? Il y a une lourde bureaucratie des repas !* » (Amanda, BR).

L'expression « lourde bureaucratie des repas », est utilisée par Amanda au sujet de l'alimentation en France mais elle fait aussi possiblement écho aux démarches administratives qu'elle a dû entreprendre pour vivre et travailler en France, ainsi qu'au rejet, auquel elle est confrontée, du caractère informel de son travail[241]. Flávia et Amanda font en effet ici référence au repas structuré par au moins trois composantes prises dans l'ordre et à la durée des repas relativement élevée (Mathé et al., 2009). Cette structure et durée, comme les autres

[241] Les modalités et réceptions du travail informel de certaines femmes brésiliennes en France font l'objet du chapitre 6, I.B.

caractéristiques de la gastronomie française[242], se sont construites en partie comme outil diplomatique à partir du XIXe siècle, ce qui a contribué sa construction de modèle national ainsi qu'à son lien avec les hautes sphères de décisions politiques et de pouvoirs économiques (Csergo, 2016). L'image élitiste de la gastronomie française est ainsi prégnante dans les représentations collectives du modèle alimentaire français. Une consommation alimentaire qui incorpore les caractéristiques de la gastronomie française peut donc apparaitre comme un outil de distinction, dans la logique même d'une démonstration de la position sociale élevée (Bourdieu, 1979; C. Grignon & Grignon, 1980). Une logique de hiérarchisation des deux modèles alimentaires est ainsi souvent de mise dans les discours des enquêtés[243].

Une différence dans le moment de la dernière prise alimentaire apparaît dans les perceptions sur les deux modèles alimentaires. Elle est principalement exprimée par les enquêtés français. Alors que le petit-déjeuner et le déjeuner sont identifiés dans les deux modèles par les enquêtés, avec des variations internes bien sûr, le dernier moment important de consommation de la journée ne trouve pas d'équivalent. Le « *lanche da tarde* », aussi appelé « *café da tarde* » semble ne pas avoir d'équivalent en France, n'étant ni un goûter ni un diner. Ce dernier, pris après 17h, est imprégné de l'autonomie dont nous parlions précédemment. Plusieurs Français soulignent le fait que les Brésiliens ne dînent pas, comme par exemple :

> *« Ici, beaucoup de familles le soir, ils ne dinent pas, '*toma café *'[244] »* (Martine, FR) ;

> *« Le soir, y a pas un vrai repas, c'est un...D'ailleurs, ils appellent ça '*tomar café'. *C'est un lunch quoi. Ici y a vraiment la culture des lunchs. C'est un gros goûter mais y a pas de repas le soir »* (Emma, FR).

Le *café da tarde* consiste davantage en une collation joignant une boisson chaude à un élément sucré ou salé, tel qu'on en trouve dans les *lanchonetes* ou dans les préparations de rue. Ce peut être ainsi une part de gâteau, des biscuits ou un *salgado* par exemple. Les enquêtés français définissent ce moment :

> *« Et aussi, y a un truc qui est très différent en France et au Brésil, c'est que...le soir, ils ne dinent pas. Ils mangent...enfin, généralement ils boivent du chocolat, du thé, du café,*

[242] Le modèle alimentaire français se définit aussi, en plus de ces deux caractéristiques, par une importance accordée au gout des aliments, une diversité alimentaire importante et une intervention du savoir-faire transmis par l'expérience (T Mathé et al., 2009).
[243] Nous verrons ultérieurement que les critiques du modèle alimentaire brésilien ressortent fortement dans les discours des enquêtés français (cf. chapitre 5, II.).
[244] Traduction : « ils prennent le *café* » (moment décrit ci-après).

j'en sais rien, une petite boisson et avec...avec des biscuits ou sinon ils se font un misto quente *qui est du pain de...au fromage mélangé avec du jambon, voilà. Donc c'est vraiment...ils mangent beaucoup ça. Ou par exemple, ils mangent un* beijú*, une petite galette de tapioca...en général, voilà, c'est plutôt ça »* (Andréa, FR) ;

« C'est à dire ils prennent du café avec du pain, fromage, jambon ou du tapioca ou du bolo[245] *tu vois. Mais ils ne mangent pas de viande tu vois ? Il y a beaucoup de familles ici où le soir ils ne dinent pas. C'est un œuf avec du pain, du jambon, fromage* » (Martine, FR) ;

« C'est des biscuits, des trucs, genre un thé tu vois » (Florian, FR).

Si les enquêtés français font plus état de cette différence de moment de consommation que les enquêtés brésiliens, c'est possiblement parce qu'ils ont la dimension de l'importance de la commensalité, du rythme et de l'organisation des repas, caractéristiques largement associées au modèle alimentaire français, notamment au « repas gastronomique des français » (UNESCO, 2010).

[245] Traduction : « gâteau ».

III. Conclusion comparative de chapitre

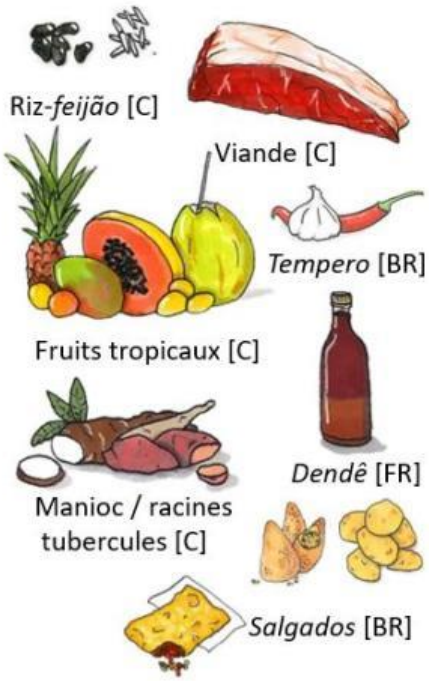
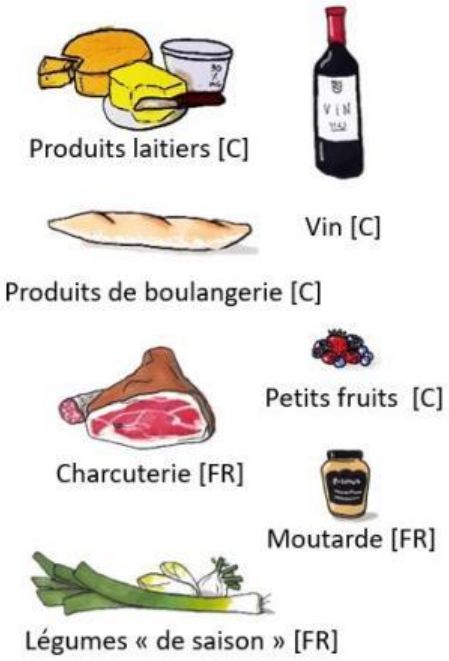
Dans ce chapitre, il a été possible de mettre en évidence les multiples convergences de perceptions des enquêtés sur les cultures alimentaires en France et au Brésil. Des catégories d'aliments sont ainsi mises en évidence. Au Brésil, selon les enquêtés, l'alimentation se caractérise par une forte consommation du duo de base riz-*feijão,* de viande, par la présence de fruits tropicaux, de *salgados,* du *tempero,* de desserts à base de lait concentré sucré. En France, ce sont surtout les produits à base de lait, les produits de boulangerie, la charcuterie, le vin, la moutarde et les fruits de saison qui définissent le contenu de l'alimentation. Nous observons une forte récurrence des mentions des mêmes catégories ou plats par les enquêtés originaire d'un même pays mais pas forcément de la même région, ce qui tend à souligner d'autant plus la perception d'un modèle alimentaire commun à tout un pays. Nous avons aussi pu voir que la perception d'un modèle régional comme intégrant l'alimentation du pays n'est pas toujours évident : alors que la gastronomie bahianaise est largement affirmée par les enquêtés qui résident à Bahia pour définir une partie de l'alimentation brésilienne, celle de Lyon a presque été inexistante dans les propos des enquêtés résidant à Lyon. Les convergences sont aussi marquées en ce qui concerne les façons de manger. En effet, les deux groupes d'enquêtés s'accordent sur les caractéristiques de ce que j'ai nommé ici « auto-service » lors des repas au Brésil, de la forte « bureaucratie des repas », remarquable expression d'Amanda, et des perceptions des principaux moments de consommation alimentaire.

Des divergences entre les deux modèles sont aussi apparues. Certaines catégories d'aliments ou préparations sont amplement associées au modèle alimentaire brésilien selon les enquêtés brésiliens alors qu'elles ne sont quasiment pas mentionnées par les enquêtés français (exemple : les friandises et desserts à base de lait concentré sucré, le *tempero*) ou inversement (exemple : les spécialités bahianaises). Il en va de même des divergences sur la culture alimentaire française (exemple : au sujet de la moutarde ou de la charcuterie que seuls les enquêtés français mentionnent). Les ingrédients, le rythme, la commensalité sont plus mentionnés que les plats, par les enquêtés français, pour parler de l'alimentation française. En effet les plats ne sont pas forcément ce qui « manque » car ils ne sont pas consommés fréquemment en France mais plus occasionnellement.

Le tableau ci-après permet de synthétiser les grandes caractéristiques des deux modèles alimentaires selon les enquêtés. Les éléments mentionnés comme représentatifs par les deux

groupes d’enquêtés sont suivis de « [C] » pour « convergence », les éléments principalement mentionnés par les enquêtés brésiliens sont suivis de « [BR] » et ceux qui le sont principalement par les enquêtés français sont suivis de « [FR] ».

TABLEAU 6 : SYNTHESE DES MODELES ALIMENTAIRES A PARTIR DES REPRESENTATIONS DES ENQUETES

	Modèle alimentaire brésilien	Modèle alimentaire français
Ingrédients		
Plats	• *Feijoada* • *Salgados* (BR) • Friandises à base de lait concentré sucré [BR] • *Moqueca* [FR] • *Frango com quibo* [BR] • *Feijão tropeiro* [BR] • *Acarajê* [FR] • *Vatapá* [FR]	• Plats en sauce • Plats hivernaux (hétérogénéité de plats)
Façons de manger	• Opulence [C] • Répétitivité [FR] • Autonomie du repas [C] • Importance du déjeuner [C] • *Lanche da tarde* [FR]	• Parcimonie [C] • Variété [FR] • Encadrement temporel des repas [C] • Réunion des mangeurs autour d'une même table au même moment [C] • Importance du diner [FR]

(Illustrations : M.Sigrist)

Il convient de souligner que les catégories alimentaires, plats et façons de s'alimenter mis en avant tout au long de ce chapitre ne suffiraient à définir l'alimentation en France et au Brésil de façon exhaustive. Elles ne prennent pas en compte certaines tendances alimentaires contemporaines et quotidiennes[246] ni même les influences extérieures. Malgré cela, l'approche des représentations des modèles alimentaires par les immigrés est pertinente. La typicité alimentaire recouvre des dimensions multiples : aussi bien les représentations collectives, les plats occasionnels et festifs ou l'alimentation quotidienne. Ce que montre particulièrement ce chapitre, c'est que la dimension des aliments qui manquent à un individu est aussi à prendre en compte dans la définition des contours d'un modèle alimentaire. Si les catégories détaillées tout au long de ce chapitre ont été autant mentionnées, c'est parce qu'en plus d'être identifiées par les interrogés comme caractéristiques de leur pays d'origine, elles sont différentes ou absentes du pays d'immigration. Certaines catégories d'aliments sont en effet peu disponibles ou difficiles à acquérir sur le territoire du pays d'immigration, de même que les façons de consommer qui ont été détaillées sont peu communes sur ce dernier. Nous avons vu pu voir qu'elles sont donc souvent associées au verbe « manquer » ou au fait de « ne pas trouver »[247]. Ce qui est typique de son pays, pour Taís (BR), est « *Ce qu'[elle] ne peut pas trouver ou ce qui est trop cher* ». Cette phrase de Taís permet de mettre en exergue l'intérêt d'interroger des personnes loin de leur pays d'origine pour saisir les définitions du modèle alimentaire de ce dernier.

[246] Exemple : consommation de produits transformés et alimentation hors-domicile en France (Besson, 2008)
[247] Le manque de produit est notamment abordé dans le chapitre 5, I.

Chapitre 5. Des problèmes alimentaires apparents pour les deux groupes d'enquêtés

Tout individu transporte avec lui son bagage culinaire comportant ses habitudes culinaires, son répertoire gastronomique, notamment imprégné des dimensions du système alimentaire du pays d'origine (Giraud, 2010). En arrivant sur un nouveau territoire, ce bagage va rencontrer les habitudes alimentaires majoritairement pratiquées sur le territoire d'accueil. Des différences dans les formes d'approvisionnement, modes de préparation et cuisson, répartition des tâches, rythme et durée des repas ou commensalité peuvent ainsi apparaitre aux yeux de l'immigré (Regnier et al., 2015). Selon le ressenti de l'individu sur sa position d'immigré, selon les perceptions culturelles mutuelles entre natifs et allochtones, chaque immigré va opérer une mise en proximité ou à distance de son territoire d'origine, occasionnant un processus de reconstruction des identités alimentaires par acculturation (Dedeire & Tozanli, 2008). Il apparait à l'analyse des deux terrains, que tous les enquêtés expriment les difficultés quant au sujet de l'alimentation dans le pays récepteur mais que ces difficultés prennent des formes différentes pour chaque groupe. D'un côté, à Lyon, les enquêtés brésiliens relatent principalement une complexité émotionnelle liée au manque de certains produits alimentaires, ceux-là même renvoyant à un manque plus profond et plus complexe du pays d'origine. De l'autre, à Salvador, les enquêtés français expriment parfois le manque de produits alimentaires français - nous l'avons vu précédemment dans les citations de certains enquêtés (le pain, le saucisson)[248] - mais celui-ci est seulement mentionné dans le cadre des réponses sur la description du modèle alimentaire français et apparait moins prononcé chez les enquêtés brésiliens. Les enquêtés français au Brésil expriment d'autres problèmes alimentaires à Salvador, davantage liés aux systèmes d'approvisionnement (conventionnel comme traditionnel) et à la diététique.

[248] Cf. chapitre 4, I.B.1.

I. La *saudade* ou le problème du manque du Brésil dans l'alimentation à Lyon

Isabelle évoquait dans la partie précédente les « crises de manque » que peuvent ressentir les Brésiliens « si y a plus de trois jours sans *feijão* ». Qu'advient-il alors lorsqu'ils résident dans un pays où les éléments constitutifs de leurs habitudes alimentaires n'apparaissent pas au quotidien et dont l'acquisition se fait plus ardue ? Ce problème du manque alimentaire que peuvent ressentir les Brésiliens, je l'avais identifié sur le terrain français, bien avant qu'Isabelle ne tienne ces propos, et dans une dimension plus large et complexe que le duo riz-*feijão*. En effet, les Brésiliens interrogés lors du terrain lyonnais ont tous fait mention d'un manque de l'alimentation qu'ils associent au Brésil. Nous allons voir ci-après comment se caractérise ce manque, à quels éléments il se rapporte et ce qu'il signifie plus largement.

I.A. *Saudade*, éléments de compréhension

> « *N'importe qui, qui sort de son pays, il a envie de revenir à ses origines, d'avoir…enfin de chercher un restaurant où il a la nourriture de sa région ou d'avoir quelque chose qui s'y rapproche ou quelqu'un qui va savoir le faire. Parce que cette envie, cette* saudade *de manger on l'a toujours* » (Cristina, BR).

La *saudade*, cette « envie de revenir à ses origines » est une émotion complexe évoquée par tous les enquêtés brésiliens interrogés résidant à Lyon. Selon Sofia, arrivée en France il y a quatre ans, il s'agit d'un sentiment éprouvant : « *Je vis en Europe depuis vingt ans. Je sais ce que c'est que de sentir la* saudade*. Je sais ce que c'est que d'être seule, je sais ce qu'est la tristesse.* ». La *saudade* comporte une part de souffrance, à tel point que la chanson « *Tanta saudade* », dans les paroles de son premier couplet, exprime[249] :

> *Era tanta saudade* [C'était tant de *saudade*]
> *É pra matar* [Cela tue]
> *Eu fiquei até doente* [J'en suis tombé malade]
> *Eu fiquei até doente, menina* [J'en suis tombé malade, mademoiselle]
> *Se eu não mato a saudade* [Si je ne tue pas la *saudade*]

[249] Cette chanson a été composée par Djavan et Chico Buarque. Elle fait l'objet d'une multitude de versions, reprise par de très grands noms de la Musique Populaire Brésilienne (MPB).

É, deixa estar [Voilà, tout s'écroule]
A saudade mata a gente [La *saudade* nous tue]
A saudade mata a gente, menina [La *saudade* nous tue mademoiselle]

Dans le même esprit et si l'on s'en réfère à l'une des plus célèbres musiques de la bossa nova brésilienne, « *Chega de saudade* », standard de jazz[250], c'est la souffrance de la personne aimée et désirée qui est insupportable :

Eu não posso mais sofrer [je n'en peux plus de souffrir]
Chega de saudade [Assez de *saudade*]
[…]
Não há beleza é só tristeza e a melancolia [Il n'y a pas de beauté, seulement de la tristesse et de la mélancolie]
*Que não sai de mim [*Qui ne s'en va pas de moi]
Não sai de mim, não sai [Qui ne s'en va pas de moi, qui ne s'en va pas]

Le mot *saudade* est aujourd'hui très commun dans la parole quotidienne des pays lusophones, comme au Brésil, ainsi que les vecteurs culturels comme la musique, le cinéma, la littérature (A. Soares, 2016). Plus qu'un mot, la *saudade* est une catégorie de pensée et d'action (Da Matta, 1993) très courante dans la langue portugaise (Leal, 2000) dont l'étymologie renvoie à une solitude physique et intérieure (Braz, 2006). Historiquement, deux explications à l'importance du terme dans la langue portugaise sont avancées. C'est dans la charge émotive des colons portugais, aux XVIe et XVIIe siècles (âge d'or du colonialisme portugais) qu'intervient la première explication. Loin de chez eux, ces Portugais, bien que dépeints comme émigrants aventureux dans le contexte colonial, ont aussi vécu « l'émigration douloureuse » (Lourenço, 1988, p. 188). Rappelons que le Portugal fut l'une des puissances coloniales du XVIe siècle et que dans ce cadre, les Portugais ont énormément émigré, notamment au Brésil (Lourenço, 1988), y installant leur culture et leur langue. On comprend donc l'importance restée et le poids du mot *saudade* dans la culture brésilienne aujourd'hui. La deuxième explication, qui n'en défait pas la première, puise dans la vague d'affirmation nationaliste portugaise au XIXe et XXe siècles (Leal & Féblot-Augustin, 1999). Le mot est ainsi devenu un procédé rhétorique contribuant fortement à l'expression de l'identité nationale portugaise, notamment l' « âme nationale » ou le « génie portugais », activée par le citoyen portugais lorsque celui-ci se trouvait hors de son pays et avait besoin de se rattacher à sa patrie (Leal & Féblot-Augustin, 1999).

[250] Composée par Antônio Carlos Jobim avec les paroles de Vinícius de Moraes.

C'est à cette période et par le vecteur de la littérature portugaise que le mot *saudade* devient prédominant (Leal & Féblot-Augustin, 1999). Au Brésil, le sentiment de *saudade* prend corps dans ce complexe émotionnel portugais approprié et métissé (A. Soares, 2016). La traduction de *saudade* du portugais vers d'autres langues reste toutefois difficile en raison de sa dimension culturelle et du fait linguistique propre à ce mot : la *saudade* serait un mélange de mal du pays, nostalgie, absence regrettée de quelqu'un que l'on aime, le souvenir ou la nostalgie d'un moment passé (Braz, 2006; Leal & Féblot-Augustin, 1999). Ressentir et exprimer la *saudade* c'est promouvoir une réactualisation de sociabilités existant dans le passé et reconnaitre la douleur face à quelque chose qui se dissipe dans le temps (Da Matta, 1993). La *saudade* est donc avant tout une souffrance physique ou morale liée à l'éloignement temporel ou géographique.

I.B. L'expression de la *saudade* dans l'alimentation des immigrés brésiliens à Lyon

La *saudade* peut être exprimée pour tout sujet distant dans le temps ou dans l'espace : une personne aimée ou désirée comme nous l'ont montré les succès de la musique brésilienne, des éléments matériels, des moments vécus. La nourriture n'est pas épargnée. Les enquêtés brésiliens ont massivement apposé le mot « *saudade* » à l'alimentation associée au Brésil dans leurs discours. La distance avec le territoire d'origine peut en effet provoquer de la nostalgie de la cuisine du pays d'origine (Bronnikova & Emanovskaya, 2010). Il n'est donc pas surprenant de voir que *saudade* et alimentation brésilienne vont de paire pour les immigrés à Lyon.

I.B.1. De la *saudade* des aliments festifs à la saudade des autres

Si les façons de s'alimenter au Brésil, telles que décrites dans le chapitre précédant n'ont jamais été mentionnées comme faisant l'objet de *saudade* de la part des Brésiliens enquêtés, les ingrédients ou préparations alimentaires ont quant à eux été des supports d'expression très mobilisés au sujet de la *saudade*[251]. À cet égard, la viande de *picanha* (pour les *churrascos*), les

[251] Les façons de s'alimenter au Brésil sont abordées dans le chapitre 4, II. Et les ingrédients et préparations brésiliennes dans le chapitre 4, I.A.

friandises ou desserts à base de *brigadeiro*, les plats typiques comme la *feijoada* ou les *salgados* portent une forte *saudade* dans les discours des enquêtés à Lyon.

> *« Mon Dieu, qu'est-ce que ça me manque : une bonne* picanha *avec du riz et des* feijão *comme on fait là-bas. J'en peux plus de ce riz comme vous faites ici, et la* picanha*... punaise ! J'en rêve ! Quelle* saudade *! »* (Priscila, BR) *;*

> *« Des fois, je me lève le matin et je pense 'je veux du* pão de queijo'*...J'ai la* saudade *mais vraiment forte hein…et puis ça passe puis ça revient trois jours plus tard* [rires] *»* (Tania, BR) ;

> « *Ouais en fait, le* pão de queijo, *les* salgadinhos*….euh toutes ces choses de* salgados *de* lanchonete. *Ça me manque ici* » (Taís, BR) ;

> « Pastel, coxinha*…*Pastel, coxinha *! Ah les* salgados *me manquent !* » (Bruna, BR).

Les *salgados*, comme les autres produits précités (*picanha, feijoada,* friandises au lait concentré sucré) sont en effet des supports nostalgiques :

> *« La* coxinha *ça n'a rien d'extraordinaire mais c'est un produit qui…*Coxinha, pão de queijo, tapioca*…Quand on en voit, on se met à pleurer ici. C'est impressionnant* » (Sofia, BR).

Il faut dire que tous ces produits ont une connotation très festive au Brésil. Les *salgados*, par exemple, au-delà d'être des collations[252], sont aussi des préparations qui accompagnent les rencontres, les fêtes du samedi ou du dimanche, les rituels festifs (mariages, anniversaires), soit autant d'évènements qui réunissent les amis et les membres de la famille. Plusieurs enquêtés brésiliens soulignent ainsi le lien à la famille qu'ils retrouvent dans la nourriture au Brésil :

> *« Manger, c'est beaucoup de mémoire affective. Tu associes telle nourriture à telle situation où tu étais en famille* » (Amanda, BR) ;

> *« Je crois qu'il y a le truc de la* saudade*, de se renvoyer au Brésil, à une fête, à la maison de la mère tu vois. La mémoire…et la saveur, c'est tout ça »* (Carla, BR).

Manger ces plats, c'est donc se remémorer ces moments en famille. Cela participe à calmer la *saudade*, non pas seulement des produits alimentaires mais de ce qu'ils symbolisent. Le manque de la famille et des amis restés au Brésil est en effet fortement exprimé par les enquêtés, autant

[252] Cf. chapitre 4, I.A.2.

que les moments passés ou lieux fréquentés avec eux. Spontanément, à la question d'un possible manque du Brésil, ils répondent :

> « *Hm...j'aurais tendance à dire que c'est d'abord ma famille qui me manque en fait* » (Flávia, BR) ;
>
> « *Mes amies. J'avoue j'ai pas...maintenant avec les filles brésiliennes oui…mais longtemps j'avais pas les mêmes liens d'amitié, ce réseau de soutien dans n'importe quelle situation de gens qui te comprennent vraiment...* » (Priscila, BR) ;
>
> « *Aaaaah la famille. La famille et les amis tu vois. C'est difficile d'être loin d'eux. C'est surtout ça. Voilà ça fait un an que je ne les vois pas. Cette année, je me sens mieux mais la première année, c'était très difficile tu sais. J'en pouvais plus, j'avais besoin de voir ma famille, mes amis* » (Jaína, BR).

Felipe, immigré brésilien à Lyon depuis 5 années, déguste une *feijoada* cuisinée par une Brésilienne qui la lui a vendue[253]. Après la première bouchée, il s'exclame : *« Ohlalala ! Je me sens comme au Brésil là !* [ferme les yeux]. *Dans la maison de mon oncle. Ça me rappelle la feijoada que mon oncle faisait les week-end ! ».* Ainsi, en consommant de la nourriture qu'ils définissent « brésilienne », les immigrés ne calment pas seulement la *saudade* de produits alimentaires associés au Brésil, ils cherchent aussi à se rapprocher symboliquement de tout ce qui est resté « là-bas », notamment les entités familiales ou amicales. V.K. Asunção explique que les Brésiliens immigrés à Boston (États-Unis) cherchent à recréer un environnement sensoriel familial et à vaincre les difficultés de la distance à la terre natale et aux liens sociaux familiaux et amicaux (2011). À Lyon, les difficultés de cette distance prennent aussi corps dans le manque de produits alimentaires associés aux rencontres et festivités au Brésil.

I.B.2. Autres facteurs de *saudade* alimentaire : le marquage identitaire et la transmission

Un autre paramètre participe à l'existence de la *saudade* du Brésil, moins mentionné mais toutefois important aux yeux de ceux qui l'évoquent : il s'agit de l'implantation de jalons identitaires associés au Brésil dans le quotidien. Selon une logique d'ordre segmentaire, le point de référence identitaire qui réside dans la propre famille, la ville voire l'état (région), tend à se

[253] Les pratiques culinaires professionnelles développées par certaines femmes brésiliennes immigrées font l'objet du chapitre 6, I.B.

déplacer une fois à l'extérieur vers la nationalité, que l'immigré brésilien peut être amené plus fréquemment à revendiquer (McDonnell & de Lourenço, 2009). En dehors des espaces géographiques auxquels il se rattache, l'étranger affirme son identité par son évolution dans des espaces significatifs ou symboliques (Ramos, 2006, p. 33-42). L'alimentation en est un. Toni, né au Brésil il y a quarante-deux ans d'une mère française et d'un père brésilien confie n'avoir jamais recherché particulièrement l'alimentation du Brésil lorsqu'il y vivait. Sa mère cuisinait des plats « français » au domicile et il ne consommait la nourriture brésilienne que lorsqu'il allait à des fêtes chez des amis ou lorsqu'il mangeait à l'extérieur de son domicile. Ce n'est que lorsqu'il s'est installé en France, il y a quatre ans, qu'il a ressenti le manque de l'alimentation brésilienne. Contrairement à d'autres enquêtés brésiliens pour qui la *saudade* des préparations alimentaires consommées lors des rencontres ou des festivités est transférable à la *saudade* de la famille, pour Toni, cette même alimentation est justement celle qui fait le lien avec l'identité brésilienne non rattachée à la famille. Justifiant la *saudade* de la *farofa,* du riz-*feijão,* des *brigadeiros* et des *salgados* qu'il mangeait au Brésil à l'extérieur du domicile familial, il revendique son appartenance identitaire : « *Cela fait partie de mon identité ce côté brésilien...parce que j'ai quand même vécu 32 ans de ma vie là-bas. Donc je suis aussi brésilien* ». En migrant, l'individu se confronte à des altérités de modèles culturels. L'altérité culturelle perçue met en évidence l'existence d'identités (Augé, 2013) et conduit l'individu à se revendiquer une identité, notamment celle de son territoire d'origine (Guérin-Pace, 2006; Ramos, 2006).

Très lié à l'affirmation identitaire, un autre paramètre participe à l'affirmation de la *saudade* de l'alimentation brésilienne. Il s'agit du besoin exprimé par les Brésilien(ne)s en couple transnational avec un(e) Français(e)[254] de transmettre certaines valeurs culturelles brésiliennes, notamment via l'alimentation, à leur famille (conjoints et enfants). La peur de déterritorialisation de l'immigré (A. Appadurai, 1996), ou le souhait d'une démarche pédagogique sur le modèle culturel d'origine de l'immigré, peut intensifier le manque qu'il ressent pour des éléments culturels de son pays, comme l'alimentation, et positionner la *saudade* alimentaire au cœur de la sphère familiale et conjugale. Flávia, en France depuis 3 années, vit à Lyon avec sa compagne Mathilde. À la période où toutes deux se sont rencontrées,

[254] Par « couple transnational », je désigne ici l'unité composée de deux personnes de nationalités différentes qui se différencient selon l'attache nationale et sont différenciées comme telles par l'entourage (Delcroix, 1993; Dos Santos Silva, 2013), amoureuses et ayant un projet de vie commun (Varro, 1995).

Flávia était plus dans une optique d'intégration en France, et avait tendance à rester éloignée des Brésiliens, diminuant volontairement les contacts culturels communautaires en ce sens :

> « *Bah...je pense que déjà, à Paris, j'arrivais dans une démarche de...d'une certaine façon, de m'intégrer. Je...je venais d'immigrer en fait. Donc, il fallait que je comprenne commet ça marche ici »* (Flávia, BR).

D'après Flávia, le manque de l'alimentation brésilienne était peu existant à cette époque. Ses liens avec le Brésil, à ce moment, passent par des appels à ses parents et l'écoute de musiques brésiliennes mais pas par l'alimentation. Les dynamiques relationnelles avec son pays d'origine changent dès lors qu'elle emménage avec sa conjointe française. Elle explique ressentir peu à peu le manque de la nourriture brésilienne :

> « *Au niveau alimentaire, c'est venu avec Mathilde. C'est à dire que...quand j'étais à Paris toute seule...euh...de temps en temps, ça m'arrivait à faire des* tapiocas *par exemple.* […] *Mais pas avec autant de fréquence que je le fais aujourd'hui ».*

Toni (BR) confie aussi avoir ressenti davantage le besoin de nourriture brésilienne lorsqu'il était en couple avec des Français, si bien qu'il s'est mis à rechercher et cuisiner fréquemment brésilien :

> « *Évidemment, j'ai introduit la cuisine brésilienne dans mon couple, avec mes deux ex. Qu'ils ne connaissaient pas du tout ! […] Après y a eu des plats...que...avec le deuxième copain, il s'est approprié de la cuisine et il les a reproduits lui-même ».*

Toni et Flávia sont les deux seuls Brésiliens en couple transnational à avoir évoqué une intensification du manque de nourriture brésilienne et du besoin de cuisiner brésilien chez eux, en raison de la motivation de leur conjoint. Pour la plupart des autres interrogés en couple transnational, la *saudade* alimentaire est justifiée par le besoin de transmettre les valeurs culturelles alimentaires brésiliennes aux enfants. Toute transmission implique un héritage : quelque chose d'acquis par une génération et qui sera transmis à la génération descendante. Le capital culturel, comportant les dispositions, savoirs et savoir-faire constitutifs de l'habitus, se transmet au sein de l'entité familiale (Bourdieu & Passeron, 1994). Dans cette transmission, l'immigré en couple transnational peut valoriser la référence identitaire du pays d'origine, celle de la société d'accueil ou combiner les deux (Collet & Santelli, 2012; Dos Santos Silva, 2013). Au niveau alimentaire, les immigrés brésiliens interrogés en famille transnationale semblent tous accorder de l'importance à un régime « brésiliant », défini par M. Dos Santos Silva comme

la reproduction culturelle du pays d'origine du conjoint brésilien immigré en France dans la sphère conjugale (2013). En effet, tous les parents brésiliens interrogés ont insisté sur l'importance de cuisiner brésilien pour leurs enfants, que l'autre parent soit français ou brésilien, ou qu'ils soient parents - célibataires. Taís (BR), en couple transnational, confie sentir plus le manque de l'alimentation brésilienne depuis qu'elle est mère d'un enfant issu d'une union transnationale. Elle explique :

> *« J'ai plus le besoin d'aliments brésiliens maintenant, ça me manque beaucoup plus* », ajoutant *« Maintenant je cuisine plus parce que j'ai un petit de trois ans et…je veux absolument qu'il mange du* feijão *! C'est très important pour moi qu'il prenne cette habitude de manger du* feijão*, comme au Brésil ».*

Le contexte familial et conjugal participe ainsi fortement à alimenter la *saudade* de la culture d'origine, notamment de l'alimentation, d'autant plus si le conjoint est ouvert à cette découverte et si des enfants sont présents dans la cellule familiale.

II. Les Français et l'alimentation à Salvador : triple tension

En posant les premières questions du guide d'entretien au sujet des représentations générales sur la France et le Brésil des enquêtés, j'ai pu constater que la réponse des enquêtés français à Salvador s'accompagnait souvent d'une comparaison avec le Brésil, quels que soient les sujets abordés par ces derniers.

> *« Par exemple, tu vas faire tes courses, tu vas au supermarché, pour tout, ils vont te mettre ça, ça, ou ça, eh bé, euh...ils vont...les trois ils vont avoir droit à un sac en plastique. Alors qu'en France, eh bé non, y a pas ça. Ou alors les gens vont emmener leur sac, ce qu'on fait nous. On a des sacs...les sacs de supermarché qu'on utilise en France, eh ben on les a ici et du coup, on emmène ces sacs pour faire nos courses. Les Brésiliens, ils mettent un sac plastique pratiquement pour chaque...chaque élément quoi !* » (Andréa, FR).

Une valorisation de la France par rapport au Brésil ou une dévalorisation du Brésil par rapport à la France apparaissent fréquemment dans les discours des enquêtés français pour des sujets très variés, notamment l'alimentation. En s'installant sur un nouveau territoire, des logiques d'action ou représentations parfois contraires au contexte initial (pays d'origine) peuvent

survenir aux yeux des individus, suscitant parfois des perceptions de mis à mal de sa propre culture (Marzano, 2010, p. 91; Thuderoz, 2003).

La posture critique des enquêtés français au sujet de sujets généraux peut sembler surprenante de la part de personnes ayant fait le choix de s'installer au Brésil, notamment dans une volonté de changement ou d'un choix affectif[255]. La réputation du Français « râleur » ou critique envers tout est très marquée dans les représentations communes en France comme à l'étranger (Mauchamp, 2006).

> *« Ce qui est caractéristique de la France…Se plaindre ! En fait, d'être...En fait je pense que si les français ils se plaignent, c'est parce qu'ils sont enfermés en fait...comme s'ils étaient enfermés, qu'ils ont pas conscience... »* (Camille, FR).

Le fait de disposer d'un espace de parole avec une anthropologue concitoyenne, moi-même, peut favoriser un espace propice à la critique « des autres ». Si « râler » apparait comme « sport national » en France[256], c'est davantage au sujet de la gestion de la chose publique et des mesures politiques à son égard, les Français étant des « clients exigeants » ayant connu de nombreux aménagements du territoire et changements de directives sur la gestion de l'espace public au cours des cinquante dernières années (Mauchamp, 2006). C'est d'ailleurs surtout sur le contexte politique et sur la gestion des questions sociétales et environnementales du gouvernement actuel que les critiques des enquêtés au Brésil sont les plus soutenues. Comment bien manger dans un contexte sociétal, politique perçu si négativement ? L'alimentation, en tant qu'objet pluriel, à la croisée du biologique et du sociétal (Fischler, 2013) devient alors aussi l'objet des critiques. Depuis l'antiquité, l'idée que les aliments et les boissons contribuent à la conservation de la santé ou aux soins existe (Adamiec, 2017, p. 25), donnant cours à des idées sur ce qui est bien ou bon de manger. Des recommandations en matière d'alimentation sont ainsi largement diffusées à la population. Ces injonctions alimentaires visent à encadrer les actions au niveau privé de l'individu ou du ménage (Lamine, 2008, p. 46) et visent à agir au niveau de soi et des autres afin de devenir le meilleur (Adamiec, 2017, p. 122). Nous verrons dans cette partie que les représentations injonctives des enquêtés français se heurtent au modèle alimentaire brésilien et suscitent trois problèmes dans l'alimentation des immigrés français à Salvador : celui de consommer une alimentation issue de l'industrie agro-alimentaire, celui de

[255] Cf. chapitre 2, I.B.1.

[256] Ouest France, 30/09/2011. *Râler, un sport national avec son championnat :* https://www.ouest-france.fr/sport/raler-un-sport-national-avec-son-championnat-185320

consommer l'alimentation issue de « la rue » et enfin celui de consommer une alimentation qui ne correspond pas aux normes diététiques du modèle alimentaire français.

II.A. Le problème de l'alimentation issue de l'industrie agro-alimentaire

Dès le premier entretien mené à Salvador, j'ai relevé des propos négatifs sur les lieux d'approvisionnement de la grande distribution, tels que les supermarchés et grandes surfaces alimentaires. Par ailleurs, et alors que je ne posais initialement pas de questions à ce sujet, l'usage de pesticides dans la production agricole à visée alimentaire au Brésil a été aussi récurrent dans les entretiens, assorti de fortes critiques des politiques gouvernementales sur la question de l'agriculture et de l'alimentation. Il me fallait donc considérer ces critiques et leurs enjeux.

II.A.1. Le système agroalimentaire conventionnel : un objet de plus en plus controversé

Nous parlerons d' « industrie agro-alimentaire », ou d'« agro-industrie », conformément aux propos des interrogés, pour définir le mode de production alimentaire le plus important à l'échelle mondial depuis plusieurs décennies. Ce mode de production est aussi appelé parfois « agro-business » (Théry, 2019) ou plus communément « système conventionnel ». Il se définit par l'industrialisation et mécanisation des tâches de production agricole (culture, récolte, élevage) (Lamine, 2008, p. 48) mais aussi par l'existence de grandes entreprises industrielles pour assurer l'acheminement de cette production agricole, la transformation la conservation et la distribution (Guillon, 1998, p. 174). Cette configuration - qui a gagné en croissance depuis ces deux derniers siècles avec l'ouverture des frontières au commerce des produits alimentaires (Guillon, 1998, p. 176; Lamine, 2008, p. 48) - incite donc au fractionnement des responsabilités (le vendeur n'étant plus le producteur) et à une concurrence plus forte entre les opérateurs dans le secteur de l'alimentation (Guillon, 1998, p. 174). La recherche de procédés et de matières premières à bas coût est alors intensifiée, les chaines de transformation sont allongées et complexifiées et la surgélation ou réfrigération sont employées (Bonny, 2000).

De la sorte, les populations ayant adopté tel système peuvent obtenir de la nourriture en abondance, sans limites géographiques et saisonnières (Ferrières, 2006). Des transformations profondes ont ainsi eu lieu en un siècle au sujet de l'alimentation. Après la seconde guerre

mondiale et jusque dans les années 70, la logique industrielle appliquée à l'alimentation était perçue de façon légitime par les populations, notamment en France (Lepiller, 2012). Le système agro-alimentaire a en effet développé en son sein de nombreuses mesures et normes sanitaires pour réduire les risques inhérents à la multiplication des acteurs et étapes entre la production agricole et la consommation alimentaire (Guillon, 1998, p. 176). Les contrôles répondant à ces normes ont conduit à une baisse du nombre de maladies et maux incombant à l'alimentation depuis les années 1950(Lamine, 2008, p. 127).

Cependant, depuis quelques années, un phénomène de défiance se manifeste contre les institutions du système agro-alimentaire et leurs partenaires (gouvernements, industries pharmaceutiques, entités externalisées de contrôle) (Fischler, 2019). Tout d'abord, les pesticides, utilisés lors de la production agricole ou additifs mobilisés lors de la transformation pour rehausser le goût, conserver ou colorer des produits, sont pointés du doigt par les professionnels de santé en raison de leur toxicité pour l'organisme (Nugon-Baudon & Corring, 1998). À cela s'ajoute l'existence de multiples scandales – parmi lesquels nous pouvons citer la maladie de la « vache folle », les contaminations de la bactérie *escherichia coli*, les scandales éthiques sur le veau aux hormones, les tricheries et mensonges au consommateur au sujet de la viande de cheval dans les lasagnes (Fischler, 2019; Lepiller, 2016) - plaçant l'industrie agro-alimentaire comme responsable de risques et désordres alimentaires (Guillon, 1998, p. 176; Lepiller, 2013) et biologiques (Lamine, 2008, p. 49). L'industrie agro-alimentaire se voit ainsi exclue du lien alimentation-santé (Fischler, 2019). Les conséquences négatives de la production alimentaire industrielle sur l'environnement sont aussi diffusées, comme l'utilisation massive des ressources, les pressions sur les écosystèmes ou la destruction de la biodiversité (Lepiller, 2013). Le système agro-alimentaire conventionnel, de par l'usage de techniques industrielles et la distance entre production et consommation alimentaire, crée l'image d'une agriculture de plus en plus industrialisée(Lamine, 2008). Les critiques toxicologiques, écologiques et diététiques largement diffusées dans les médias ont ainsi participé à l'image négative de l'industrie agro-alimentaire (Joffe, 1999; Lepiller, 2013). Les représentations communes qui en résultent alimentent la dichotomie nature – culture, schème de pensée des sociétés occidentales modernes, poursuivant l'idée que ce qui provient des capacités symboliques et intentionnelles des Hommes – la culture au sens large – se distingue des organismes vivants et de la matière inerte, soit de la nature (Descola, 2005). La défiance de l'industrialisation de la production et de la transformation alimentaire existe ainsi depuis plusieurs décennies (Cochoy & Dubuisson-

Quellier, 2006; Ferrières, 2006; Lepiller, 2016), positionnant les individus dans un contexte d'inquiétude collective à propos de la nourriture qui en résulte (Adamiec, 2017).

A l'inverse, les manières de produire et les produits porteurs de naturalité sont perçus comme sains (Lepiller, 2012, p. 626; Vigarello, 1999). La naturalité est un concept qui vise à faire porter à un objet, sujet ou pratique une évidence ou sécurité ontologique (Lepiller, 2012). Ainsi, un être vivant (faune ou flore) comme une pratique peuvent porter une naturalité dans le sens où ils renvoient à une certaine forme de résurgence, d'authenticité et donc à un sentiment de sécurité ontologique (Lepiller, 2016). Le « manger naturel » est massivement véhiculé dans les discours des sociétés occidentales, notamment en France et en milieu urbain (Lepiller, 2016). Il porte sur l'image d'une non-intervention ou d'une moindre intervention sur le produit (Lamine, 2008, p. 179; Mathiot, 2019) ; sur la transformation respectueuse de l'environnement (sans intrants ou additifs chimiques) ; sur le lien vital et cosmique de l'aliment (Lamine, 2008, p. 179) ; sur la non-fabrication du produit (absence d'opérations de transformation d'ordre culinaire) (Mathiot, 2018) et sur l'identification de la confiance interpersonnelle à travers le lien direct entre consommateur et producteur (Apfelbaum, 1998, p. 9). En opposition au système agro-alimentaire, peu porteur de naturalité, des formes alternatives d'alimentation gagnent alors en visibilité, promues par les acteurs institutionnels (politiques publiques), médias ou acteurs de la production et commercialisation alimentaire. Ces formes sont les régimes minceurs (Adamiec, 2017, p. 57) mais aussi celles qui reposent sur un modèle placé en haut de la hiérarchie de la naturalité (Mathiot, 2019), tel que le végétarisme ou les régimes « sans » (Wolff et al., 2019), les végétaux issus des AMAP[257] ou les produits biologiques (Mathiot, 2019). Par exemple, le Plan Ambition Bio 2017 fixait les objectifs pour intégrer les produits biologiques dans les cantines scolaires et les restaurants collectifs (Darolt et al., 2016) ; le milieu médical donne des mesures de prévention à l'égard de l'usage de produits chimiques dans la production agricole ou dans la consommation de produits issus de l'industrie agro-alimentaire conventionnelle (Vitaux & Spielrein, 2015). Au-delà des recommandations publiques, les médias contestent souvent les méthodes agricoles dites « non durables » ou la non-équité des échanges marchands et des abus de la grande distribution sur les acteurs du milieu agricole (Wolff et al., 2019)[258]. Parallèlement, plusieurs productions médiatiques sont

[257] Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne.
[258] Citons, par exemple, les reportages de grande audience en France, tel que Cash Investigation qui diffusait sur le canal de télévision public France 2, en 2019, les documentaire « Multinationales : hold up sur nos fruits et légumes » ou le film « Food, Inc » en 2008 (R. Kenner, 2008, produit par Dodwoof Pictures, Participant Media, River Road Entertainment).

apparues mettant en lumière des modes de consommation alimentaire qui reposent sur des pratiques porteuses de naturalité[259]. Les industries, elles aussi ont incorporées les lignes de production et de marketing bio, étant sensibles aux valeurs promues par les acteurs de santé publiques et les médias et recherchées par les consommateurs (Adamiec, 2017, p. 41; Lepiller, 2014). Ainsi, en France, la consommation bio et les modèles de distribution alternatifs se sont multipliés (Agence BIO, 2020). Le commerce et la consommation de produits bio ont en effet doublé en France entre 2003 et 2019 (Agence BIO, 2020).

Les pratiques alimentaires sont influencées par la critique et limitation des produits ou manières de produire plus industrielles (Cl Grignon & Grignon, 1986; Wolff et al., 2019). D'autre part, elles sont influencées par les injonctions publiques ou médiatiques vers la consommation d'une alimentation intégrant les grands principes de la « consommation alternative » ou « consommation raisonnée » – c'est-à-dire vers des pratiques d'achat motivées par des raisons éthiques, tels que l'alimentation biologique, le véganisme, la consommation locale (Dubuisson-Quellier, 2018) –, notamment l'idée d'une alimentation en lien à la nature (Cochoy & Dubuisson-Quellier, 2006; Wolff et al., 2019).

II.A.2. Les inquiétudes et critiques des enquêtés français quant au système agro-alimentaire brésilien

Précédemment, nous avons vu que le système agro-alimentaire conventionnel est porteur d'images négatives dans la société française et qu'à l'inverse, la consommation de produits porteurs de naturalité est motivée via de nombreuses injonctions[260]. À travers mon terrain à Salvador, j'ai pu remarquer que les enquêtés français sont très porteurs des représentations négatives sur l'industrie agro-alimentaire brésilienne. Les explications s'inscrivent là encore dans les dynamiques dichotomiques nature-industrie. Pour les enquêtés, le paramètre « nature » se trouve entaché par les suppressions de mesures qui allaient dans le sens de l'écologie au Brésil ou par le développement de mesures qui la fragilise. Le paramètre « industrie » est, quant à lui, perçu comme appuyé par les mesures gouvernementales qui confortent le développement de l'agro-industrie alimentaire. Les deux pans sont ainsi accentués au Brésil dans les perceptions des enquêtés français. Les propos de Paul, comme ceux de Christine, résument la

[259] Citons, par exemple, le film « Demain » (M. Laurent et C. Dion, 2015, produit par Move Movie, France 2 cinéma, Mars films, Mely Production) ou « Zéro phyto, 100% bio » (G. Bodin, 2015, produit par Amétis, Dahu Production).
[260] Cf. chapitre 5, II.A.

dichotomie, la « nature » étant incarnée par la forêt amazonienne ou le producteur dans une logique d'agriculture familiale et l'« industrie » par l'usage des terres à des fins agricoles intensives (pour l'élevage ou la culture) :

> *« L'agrobusiness au Brésil… C'est un peu idiot quoi ! C'est au détriment de la population très souvent, au détriment de la nature parce qu'on déboise. Essayer de faire pousser absolument là où a priori on a du mal à faire pousser ou élever là où a priori on a du mal à faire élever donc voilà, c'est...Je pense particulièrement à l'Amazonie où on fait ça sur des couches d'humus où y a pas de terre quasiment et où...on déboise pour pas longtemps parce que ça devient très vite du sable et on peut plus rien faire. Donc on déplace les troupeaux, on déplace les plantations mais on avance...on a des terres en-veux-tu-en-voilà donc on avance quoi »* (Paul, FR) ;

> *« Il n'y a pas de petits maraîchers ici. C'est des gros trucs euh...c'est des grosses superficies, donc grosses superficies dit beaucoup de produits chimiques hein »* (Christine, FR).

Avant d'aborder plus en profondeur les fondements du problème de l'alimentation agro-industrielle brésilienne du point de vue des Français, il convient de préciser que ces critiques prennent corps dans deux contextes. Tout d'abord, l'appartenance des enquêtés aux catégories sociales plutôt favorisées[261] est déterminante dans les représentations qu'ils portent à l'égard du système agro-alimentaire. S'il est démontré que les questions écologiques et du développement durable suscitent autant l'intérêt des classes supérieures que celui des classes plus modestes, l'appropriation des discours de l'écologie officielle, plus répandue médiatiquement, est plus aisée pour les classes supérieures (Comby, 2015). Dans cette même dynamique, les discours valorisant l'alimentation éthique sont plus plébiscités par classes supérieures que des classes plus modestes, en France (ANSES, 2017; J. Johnston et al., 2011; Josée Johnston et al., 2012; Lamine, 2008) comme au Brésil (Organis, 2019). Ensuite, cette perception de l'alimentation agro-industrielle brésilienne est à situer dans un contexte politique contesté. Le terrain brésilien de ma recherche a été effectué de février à mai 2019, lors du premier trimestre d'exercice du président Jair Bolsonaro, défenseur du régime militaire et positionné à l'extrême droite. La fracture symbolique que ce gouvernement opère dans la continuité des gouvernements de centre-gauche et de gauche des dernières décennies était ainsi très explicite dans les discours des enquêtés.

[261] Cf. chapitre 3, II.A.

« *Le nouveau président, les droits bâclés tout ça…Moi, comme je t'ai dit j'ai un mari et pas une femme, donc j'y ai perdu beaucoup. Donc voilà. Donc, je dirais aux gens à l'extérieur 'venez au Brésil pour les vacances mais c'est tout' !* » (Théo, FR) ;

« On se demande où est l'opposition. Ils ne sont pas au niveau du parlement, au niveau des organes institutionnels. Ils ne sont pas là à dire 'mais attendez, ce que vous êtes en train de faire, c'est anticonstitutionnel' ou...Il y en a plusieurs qui sont partis à l'étranger. Willis...Et aussi une femme qui est partie aux États-Unis. Nan, mais c'est grave, c'est très grave ce qu'il se passe. C'est impressionnant ! C'est impressionnant ! » (Danièle, FR) *;*

« Les politiciens, ici, on en attend plus grand chose. On sait que c'est une faction, qu'elle soit de droite ou de gauche...euh...c'est la corruption qui dirige ce pays, donc on a plus d'espoir sur les hommes politiques et on voit pas...on n'en voit pas des nouveaux qui pourraient surgir » (Paul, FR).

Les propos de Théo, Danièle et Paul font écho à la médiatisation, qui a lieu au même moment, de scandales d'atteintes au droit des minorités, d'abus de pouvoir, de suspicion de crimes[262]. Ce contexte de critiques envers le gouvernement est d'autant plus fort à Salvador, une des principales villes du *Nordeste*, grande région qui s'est massivement opposée à Jair Bolsonaro, pendant la campagne présidentielle (Instituto Datafolha, 2019; Théry, 2019). D'autre part, B. (Fernandez, 2003) avance qu'une posture conservatiste du pays de résidence d'un immigré peut susciter chez lui une perte de confiance envers le gouvernement en place et en certaines caractéristiques de la société dans ce pays. Une baisse de popularité d'un gouvernement au pouvoir est symptomatique d'une crise de crédibilité envers ce dernier (Marzano, 2010). Nous allons voir à présent à quel point la crédibilité du gouvernement brésilien est questionnée jusque dans l'assiette des enquêtés français à Salvador.

[262] Plusieurs médias ont en effet évoqué la possible implication de Jair Bolsonaro dans l'assassinat de la député Marielle Franco, défenseuse des droits des « minorités » afro-descendantes, femmes et LGBT.

II.A.2.a. La perception d'une ingérence écologique croissante au fil des gouvernements

Les enquêtés font part de nombreuses critiques à l'égard du traitement de la question écologique au Brésil. Ils exposent notamment le défaut de préoccupation écologique de la part des Brésiliens en général.

> « *Nous, en tant que Français, on nous rabâche assez souvent 'Attention à notre planète', 'c'est dangereux', machin. T'arrives ici, t'as l'impression que les gens ils s'en foutent complétement et ils vivent sur un autre monde quoi ! […] Ne serait-ce que… tu vois...sur la plage quoi !* [me montre la plage]. *Les poubelles...y a pas quoi ! Et puis les gens ont tendance à jeter facilement leurs produits sur la plage. Moi ça me choque quoi. C'est...c'est...et du coup je pense que...parce que ce que tu peux voir...parce que ça, ça a un impact visuel. Le mec qui jette par terre, tu te dis 'Merde'. Donc, non, moi je fais quand même assez gaffe à tout ça »* (Raphaël, FR) ;

> *« Y a très peu d'éducation environnementale. La nature, vraiment, c'est quelque chose de très abstrait pour les gens. Genre...limite...les gens déjà, ils n'aiment pas la nature ici. Du moins, la classe sociale dans laquelle j'évolue, au lycée...classe moyenne plus riche tu vois. La nature tu vois, c'est quelque chose de vraiment très loin d'eux* […]. *C'est...c'est vraiment quelque chose de très loin de la réalité et...je vois que les gens, ils ont vraiment aucune conscience de la nature, aucune protection, limite ils en ont peur. C'est épuisant tu vois. Par exemple, c'est souvent, les endroits où y a de la nature, y a du* mato[263] *comme on l'appelle à Salvador, c'est des endroits, c'est dangereux parce que c'est des endroits...c'est sombre, où la nature va un peu, enfin elle est pas entretenue, donc y a beaucoup de mauvaises herbes et donc souvent y a des crimes parce que y a des gens qui se cachent et enfin, du coup, ils sortent pour euh...pour* assaltar[264]*, pour euh...Et donc les gens, ils ont vraiment beaucoup peur des endroits où y a du vert entre guillemets »* (Andréa, FR).

Les critiques des enquêtés français en lien à l'écologie ne se limitent au rapport généralisé qu'entretiennent les Brésiliens à la nature mais portent aussi sur la gestion des questions environnementales qui est faite par les institutions brésiliennes. Sous le gouvernement de Dilma Roussef (de 2011 à 2016, Parti des travailleurs positionné au centre gauche), plusieurs actions de protection de l'environnement ont été poursuivies ou engagées (comme l'inclusion des

[263] Traduction : « forêt ».
[264] Traduction : « braquer ».

communautés traditionnelles, la protection des communautés autochtones), en témoignent les explications de Paulo, conférencier et spécialiste de l'alimentation au Brésil : *« Le discours écologique, ici, il a surgi précisément dans les années du gouvernement de Lula et de Dilma ».* Toutefois les politiques de conservation environnementale sont progressivement devenues moins prioritaires sous ce même gouvernement, parallèlement à la persistance de certains problèmes environnementaux, comme la déforestation, les baisses de mesures à l'encontre des propriétaires fonciers qui usent des concessions dans la forêt amazonienne et surtout l'appui de ce gouvernement au projet majeur hydro-électrique de Belo Monte (Meeus, 2019). Le gouvernement succédant à l'*impeachment* de la présidente[265], celui de Michel Temer, a amplifié cette dynamique via la révocation de projets de développement des aires naturelles protégées, de réglementation des OGM et de l'usage de pesticides et via les coupes budgétaires des projets de lois liés à l'environnement afin de satisfaire les intérêts des industries minières agricoles (Meeus, 2019). Le gouvernement suivant, des premiers mois du mandat de Jair Bolsonaro, a tout autant freiné les projets de développement durable, donnant toujours plus de crédit à l'usage des terres pour l'agro-industrie[266]. Le Brésil a une position clé, d'un point de vue international, de par sa détention de la plus grande superficie forestière au monde (Meeus, 2019). Le changement de gouvernement et les orientations politiques freinant les mesures de protection environnementale et de développement durable suscitent les réactions des acteurs internationaux et de la population brésilienne elle-même (Meeus, 2019). L'attention internationale sur la forêt amazonienne et la forte médiatisation des mesures décrites ci-avant, entre autres, alimentent la sensibilité des Français à l'égard des questions écologiques au Brésil. Au sujet d'une possible impulsion écologique, comme il s'en crée dans de nombreux pays européens ces dernières années[267], les enquêtés sont sceptiques :

> « *Là, en ce moment, ça n'en prend pas le chemin quoi…Avec l'équipe de bras cassés qu'on a au pouvoir ! […] ça fait très peur, oui ça fait très peur, oui. […] Les Indiens là c'est terrible pour eux là. On a signé leur arrêt de mort là. On va confisquer les réserves...Le président l'avait dit dans sa campagne mais bon...mais en même temps tout le monde s'en fou hein. Faut bien reconnaitre que tout le monde s'en fou des indiens »* (Paul, FR) *;*

[265] Le parlement brésilien a lancé une procédure en 2016 qui a abouti à la destitution de la présidente Dilma Roussef. C'est alors le vice-président, Michel Temer qui a assuré la présidence jusqu'aux élections présidentielles de 2018.
[266] Ces mesures sont plus largement évoquées dans la sous-partie suivante (cf. II.A.2.a.).
[267] Le discours écologiste a bénéficié d'une médiatisation importante et de résultats positifs dans les urnes en Europe en 2018 et 2019 (Franjou, 2019).

« Là, c'est un peu une entreprise de destruction là quand même. Je sais pas comment dire. C'est...c'est vraiment...entre euh...l'écologie euh…là...enfin tu vois là, se baigner là [me montre la plage]. *Tu vois, tu te mets dans l'eau là, au bord de Barra. C'est un peu comme si t'allais prendre un bain dans des toilettes quoi. […] Ils ont juste fait un tuyau de 800 mètres de long qui va dans la mer ! Et j'ai cherché la station d'épuration un moment hein et euh...et quand j'ai réalisé que non, qu'ils* [les employés des services communaux] *faisaient juste recouvrir...et tu passes à Imbuí* [quartier de Salvador], *ça pue tout le temps. Euh....et y a.…y a pas de traitement, rien. Et y a personne qui court derrière, qui l'exige »* (Isabelle, FR).

Notons que la très forte médiatisation au Brésil et dans le monde, de l'investiture du Président Bolsonaro, si contestée, a pu constituer un contexte propice à la parole critique des enquêtés quant à la posture gouvernementale au Brésil sur la question environnementale.

II.A.2.b. Le lobbying du « Boi », une source de méfiance

Les enquêtés français ont aussi des perceptions négatives sur le lobbyisme du secteur de l'industrie agro-alimentaire, matérialisé au Brésil par la *bancada do « boi »* (« le groupe du bœuf »). Les lobbyistes du « *Boi* » forment un groupe d'influence qui représente les intérêts de l'agro-industrie et qui est capable d'influencer les organes politiques du gouvernement pour obtenir plus de ressources économiques et territoriales pour développer leurs affaires. Si le terme de « *boi* » est devenu le nom de l'intérêt lobbyiste agro-alimentaire, ce n'est pas anodin. En effet, l'élevage bovin, sous formes de grandes exploitations, est l'une des deux principales activités de l'agro-industrie brésilienne. Elle a pris son importance surtout dans les années 70 dans le Centre Ouest du Brésil. L'autre activité majeure de l'agro-industrie brésilienne est l'exploitation de grandes cultures végétales, telles que le soja, le café, le coton (Pignati et al., 2017; Théry, 2019). Les deux activités – élevage bovin et cultures végétales intensives - sont toutes deux massivement destinées à l'exportation (Meeus, 2019; Théry, 2019). Le choix agricole du Brésil s'est porté sur le développement intensif (Pignati et al., 2017), le pays étant l'un des plus grands producteurs agricole au monde et le deuxième exportateur dans ce secteur (Pignati et al., 2017). Les enquêtés savent l'importance de ce dernier dans l'économie du pays :

« *Bon, le Brésil produit énormément de production alimentaire, ça tu le sais ?! Hein ?! Bon. La production agricole brésilienne est l'une des plus grandes mondiales. Bon. Et euh...donc, production de poulet, exportateur de poulets, de viande et cætera »* (Danièle, FR) *;*

> *« L'agrobusiness au Brésil, c'est gigantesque quoi, c'est...c'est quasiment la moitié du budget du Brésil quoi, du PIB du Brésil ! C'est gigantesque »* (Paul, FR).

Si les gouvernements passés sont aussi accusés d'être responsables du développement très fort de l'industrie agro-alimentaire et des effets associés, c'est le gouvernement actuel, de Bolsonaro qui est le plus accusé (Tatemoto, 2019). Le président Bolsonaro a obtenu lors de sa candidature à l'élection présidentielle le soutien de ce groupe d'influence du « *Boi* », en plus de ceux des groupes de pression des évangélistes et des défenseurs du port d'armes à feu[268] (Théry, 2019). Parmi les mesures récentes du gouvernement brésilien en faveur du secteur agroalimentaire conventionnel, il est possible de citer par exemple : la mise de l'administration en charge du développement agraire des petites agricultures familiales, anciennement autonome, sous tutelle du ministère des affaires sociales (Théry, 2019) ; l'avortement du *Programa de Aquisição de Alimentos*[269] destiné à développer les agricultures biologiques, et donc les petites agricultures (Grisa & Schmitt, 2013) ; l'homologation de produits phytosanitaires classés toxiques et très toxiques jusqu'alors interdits (Moreira, 2019) ou encore la diminution du rôle de la Consea, organe de contrôle social et d'évaluation des politiques publiques en matière de sécurité alimentaire et nutritionnelle (Zocchio, 2019). L'augmentation du poids des lobbies de l'industrie agro-alimentaire depuis l'arrivée du nouveau président est fortement médiatisée au Brésil comme à l'international (Kamel, 2019). « *J'imagine qu'il y a des gens qui s'en mettent plein les poches quoi ! »* s'exclame Paul au sujet des agissements des groupes lobbyistes du secteur agro-alimentaire. Comme lui, plusieurs enquêtés français racontent avec effarement la croissance de ce groupe lobbyiste au Brésil et de ses agissements auprès des instances politiques qu'ils perçoivent comme malhonnêtes ou injustes :

> *« La croissance aussi de…hein…de personnes là…de l'agro-business, hein, déjà dans les gouvernements… […] On dirait qu'il y a un renforcement des multinationales d'exportation de bananes et des entreprises qui sont liées à l'extraction de minerais…Alors, ouais bien sûr on est dans une phase très compliquée pour les questions écologiques parce ce gouvernement, il est pas préparé à ça hein. Il n'y a pas de ligne idéologique très claire à ces sujets »* (Sophie) ;

[268]Ces trois groupes d'influence sont communément nommés au Brésil les *« B.B.B. »* pour « Bibla » (les influenceurs évangélistes), « Bala » (les influences pro –armes) et « Boi » (les influenceurs du secteur de l'agro-industrie).
[269] Traduction : « programme d'acquisition d'aliments ».

> *« Ici au Brésil, c'est important ce poids parce que c'est vraiment une grande industrie. Je veux dire...ils ont des représentants au Sénat et au parlement qui sont...en fait, ils sont énormes, ils ont un poids énorme »* (Sylvie).

Les enquêtés portent ainsi des critiques négatives sur l'ensemble des acteurs du secteur agroalimentaire :

> *« Le problème ici c'est tabou parce que les* fazendeiros[270]*, tout ça, ils gagnent énormément d'argent là-dessus, donc ils n'en parlent pas. En France, on en parle, on commence à en parler mais ici on en parlera pas »* (Stéphane, FR) ;

> *« Dans les supermarchés, les produits biologiques vont être interdits ! Ils* [les politiques] *ont des chouettes projets ! Vraiment des...ils ont des super projets. C'est vraiment un projet politique de première classe ! Ouais »* (Isabelle, FR, avec ironie).

Le poids du secteur agricole dans l'économie est si fort, d'où les lobbies si importants, que le régime intensif de production impulse fortement l'usage d'intrants pour rendre la production toujours plus importante, sous forme d'OGM et de pesticides (Pignati et al., 2017). Les préoccupations des Français intègrent la peur de ces produits[271].

> *« Les agrotoxiques j'y pense non seulement quand je fais mes courses mais euh...je pense aussi que...voilà on tue la nature, on tue les insectes, on tue quoi, c'est...c'est complétement idiot quoi. C'est détruit. On détruit la santé, enfin, c'est...c'est une espèce de logique que j'arrive pas à comprendre quoi de...qu'il vaut mieux dépenser pour la santé, plutôt que de dépenser dans le...dans les choses naturelles. Enfin, c'est très bizarre quoi...j'ai du mal* » (Paul, FR).

Beaucoup d'enquêtés ont évoqué le fort rapport entre l'usage d'intrants chimiques et la production agro-alimentaire brésilienne. Camille, par exemple, très sensible au sujet, a évoqué ce point dans ses représentations générales sur le pays : *« Hum hum...ben la gentillesse, la patience...Euh...l'adaptation. Les inégalités sociales. Euh...ben les pesticides aussi hein ».* Souvent, les enquêtés font part de leurs inquiétudes et critiques à l'égard des pesticides au Brésil :

[270] Traduction : « fermier ».
[271] Les enquêtés français nomment parfois les pesticides par le mot « agrotoxiques », francisisme du mot portugais « *agrotóxico* » signifiant les pesticides et autres intrants chimiques utilisés dans l'agriculture.

> *« Les agrotoxiques ici, c'est pas de la blague quoi ! C'est vraiment pas de la blague. Ils libèrent...je crois...c'est 20% des agrotoxiques produits dans le monde qui sont utilisés au Brésil. C'est les premiers consommateurs, les premiers producteurs...Ils libèrent des trucs...qui ne sont pas libérés du tout en France ou dans d'autres pays. Et en France, on n'est pas spécialement très strictes…enfin tu vois, en France, aux dernières nouvelles, le glyphosate, il est toujours pas interdit tu vois. Et là...Bolsonaro, il a libéré une quarantaine d'agrotoxiques, hautement toxiques et on en est au point où il arrive même plus à exporter les choses parce que...c'est complétement con tu vois ! Mais alors, les trucs qu'ils n'arrivent pas à exporter, eh ben, ils les écoulent au Brésil. Donc euh...y a même de l'agrotoxique dans l'eau courante. Ils ont trouvé à Santa Catarina je crois. Ils ont fait une étude »* (Morgane, FR).

Parmi les pesticides utilisés au Brésil, il s'avère que beaucoup sont considérés comme toxiques ou très toxiques pour l'environnement et la santé des humains (Meyer et al., 2010; Oliveira Pasiani et al., 2012; Pignati et al., 2017). Les informations à ce sujet ont été largement diffusées par les autorités de santé dans le monde entier et reléguées dans bon nombre de médias, par lesquels les Français ont pu se renseigner. L'usage important des pesticides qui est fait au Brésil, par rapport à d'autres pays du monde est évoqué. Les titres ont en effet de quoi préoccuper : « Le Brésilien consomme 7 litres de pesticides par an »[272] ; « L'usage 'alarmant' des pesticides au Brésil touche 70% des aliments. Plus de la moitié des substances utilisées ici est interdite dans les pays de l'UE et des USA »[273]; « Pesticides : Le Brésil autorise une quantité jusque 5 mille fois plus élevée qu'en Europe » [274]. Il en va de même dans les journaux hors du Brésil, tels que ce journal français qui titrait exactement au même moment que mon terrain à Salvador : « Au Brésil, les pesticides ont de beaux jours devant eux »[275].

Les OGM suscitent tout autant l'inquiétude. La peur du développement rapide des biotechnologies, de l'effet « apprenti sorcier » et des crises telles que celle de la « vache folle » ou autres dommages biologiques collatéraux ont été massivement médiatisées dès les années 90 (Kahn, 1998). Au Brésil, le soja est aujourd'hui massivement cultivé et exporté sous sa forme OGM, comme d'autres végétaux telles que les céréales (Castellanet et al., 2006). *« On*

[272] Traduction par l'auteur. Issu de l'article du site *UOL* (Diniz, 2020).
[273] Traduction par l'auteur. Issu de l'article du journal *El País* (Rossi, 2015).
[274] Traduction par l'auteur. Issu de l'article du site *Reporter Brasil* (Lazzeri & Vergotti, 2017).
[275] Issu de l'article de la revue *Sciences et Avenir* (AFP, 2019).

sait que, effectivement, il y a de la culture transgénique au Brésil sur certains produits. Les mamão[276] *notamment »* avance François.

II.A.3. « C'est compliqué de manger ! » : entre défiance alimentaire et défiance gouvernementale

Avec les perceptions négatives entretenues au sujet du principal pourvoyeur alimentaire au Brésil – l'industrie agro-alimentaire - les enquêtés français ont ainsi la sensation d'être pris au piège et de ne pas pouvoir échapper aux produits contenant des pesticides :

> *« Maintenant...euh...le problème qu'on a ici quand on va faire les courses, c'est qu'on a pas les moyens d'acheter des...du riz par exemple, sans agrotoxiques, ou des pâtes. Enfin, tu vois, des...des trucs basiques, tu vois, parce que c'est trop cher ! On achète les saloperies qui se vendent dans les supermarchés. Alors, maintenant, pour les légumes, les fruits, c'est plus facile. Mais pour les...les pâtes, le...le riz, les choses comme ça, tu vas faire comment ? Ou les pommes de terre, euh...pfffff. […] C'est pareil, le poisson, bon... on est complétement coincé ! Parce que t'achètes du poisson, ça va être du tilapia qui est fait avec des farines de poisson, enfin tu vois ce que c'est ! On, on...on...Comment faire ?! On n'a pas le choix ! Là, y a pas le choix hein. On n'a pas de choix »* (Bertrand, FR) *;*
>
> *« Alors, voilà le problème. C'est que tous les produits qu'on achète à Salvador, que ce soit au marché São Joaquim ou autre, c'est rempli de pesticides, que ce soit les tomates, que ce soit les...les fraises, que ce soit...Surtout les...euh...les ananas, c'est rempli, rempli, rempli de pesticides ! »* (Stéphane, FR).
>
> *« Y a une époque où tu ne trouvais que la Skol ou Skin* [277] *et voilà quoi. Et après, est arrivée Itaipava avec la coupe du monde et...qui est tout aussi dégueulasse, voire pire. Et...voilà. Alors moi, je fais un peu ma chochotte. Euh...ouais je bois de la Heineken, tu vois. C'est pas vraiment mieux mais au moins c'est pas fait avec du maïs transgénique bourré de...alors, oui, y en a aussi du glyphosate bien sûr mais quand même un petit peu moins »* (Isabelle, FR) ;
>
> *« Et ce qui m'a vraiment choqué moi aussi, c'est euh...j'achète un paquet de biscuits puis je vois ce petit triangle jaune avec un 'T' là. Et puis je me dis 'C'est quoi ça ?' parce*

[276] Traduction : « papaye ».
[277] Marques de bières brésiliennes populaires.

que je connaissais pas. Et Joâna [sa femme, Brésilienne] *me dit 'Ouais, c'est produit transgénique'. Je dis 'ah ouais ?!' et je le lui dis 'non mais attends, moi je mange pas de ça quoi !'. Et je me suis aperçu qu'il y avait énormément de produits...justement euh...des produits transgéniques ici et...Ouais ça a tendance à m'inquiéter ce genre de truc quoi »* (Raphaël, FR).

Les consommateurs n'étant aujourd'hui presque plus producteurs de leur propre nourriture ou ne connaissant pas directement les producteurs, ils doivent se reposer sur la vigilance des institutions nationales qui encadrent la production et la distribution de nourriture (Jourdan & Hobbis, 2013). Or qu'en est-il de cette vigilance lorsque les individus n'ont pas confiance dans le gouvernement du pays où ils vivent ? La confiance est un sentiment social (Fernandez, 2003) basé sur des représentations communes sur des comportements ou intentions d'agents (Cochoy & Dubuisson-Quellier, 2006), individus ou systèmes (Giddens & Meyer, 1994). Ces représentations qui fondent la confiance sont issues de connaissances partielles de la réalité auxquelles s'ajoute une croyance (« foi ») (Simmel, 1999). La confiance des individus envers les gouvernements est fragile (Simmel, 2014). Par ailleurs, la méfiance du système agroalimentaire est de plus en plus portée vers les entités régulatrices des échanges (Duby, 1998; Fernandez, 2003). Nombreux sont les enquêtés français à avoir perdu confiance en les entités de contrôle du secteur agroalimentaire à cause de la perception d'une absence de contrôle ou d'un manque d'informations.

« Ouais, en rencontrant les gens euh...je me suis aperçu de plein de choses […] Tout ce qui est invendable [dans les fruits destinés à l'exportation], ça arrive à Salvador. Tous les invendus, toutes les choses qui sont pas possible...Et donc le marché, ben ils vendent énormément d'argent et on mange ben...des choses qui nous...qui...c'est l'enfer, sans le savoir. Je l'ai su à travers de mes relations et...ça m'a un peu effrayé mais au début j'y croyais pas trop... » (Stéphane, FR).

D'autres interrogés attestent aussi de la sensation de ne pas savoir la vérité, et donc d'un manque de traçabilité avéré :

« Donc, y a aucun contrôle des agros, des hormones sur les poulets par exemple...ici, c'est une grande industrie hein, d'exportation, de consommation ici. […] Et je pense que bon, si en France, en Europe, y a des contrôles et on y fait attention, y a quand même des mouvements de lobbies, et cætera qui...essaient de contenir les questions, ici c'est...tout est acheté donc euh... y a pas de débat quoi ! […] A mon avis, euh...on ne sait pas ce qu'on mange » (Sylvie, FR) ;

> *« Aussi, avec tout ce qu'on a vécu, je pense qu'il y a eu suffisamment de scandales alimentaires. Mais ici aussi, il y en a hein...Parce que les grands...les grands producteurs de viande du Brésil étaient...le premier exportateur du monde en...en poulet et ils en ont fait des scandales à la clé mais euh...sans nom ! Y a pas longtemps. Donc, il y a.…toujours des trucs comme ça... ! »* (Danièle, FR).

Pour résumer, la défiance exprimée par les enquêtés sur l'alimentation est double et interreliée, à la fois envers le gouvernement au pouvoir et à la fois envers l'industrie agro-alimentaire. Elle s'épanche notamment dans la dynamique de possession des discours écologiques par les classes favorisées – intégrées majoritairement par les enquêtés – et dans un contexte politique houleux. Un problème alimentaire émerge alors de cette défiance :

> *« Oui. Ah nan moi je t'avoue que 'est compliqué de manger là. J'en parlais hier justement avec mon copain. Je lui disais que c'est compliqué. Je...je sais pas comment faire. Faut que je trouve une solution parce que je sens que c'est pas...que c'est pas sain quoi »* (Camille, FR) ;

> *« Je veux dire, c'est...C'est même pas d'où ça vient le problème au fond, c'est 'est-ce que ça ne nuit pas à la santé ?' quoi ! » (Sylvie, FR).*

S'ensuivent les propos amenant véritablement à la prudence : *« Ici c'est…c'est...on a intérêt à faire attention à ce qu'on mange hein ! »* (Stéphane, FR).

II.B. Le problème de l'alimentation de « rue »

Au Brésil, comme dans plusieurs autres pays d'Amérique latine, les activités communément traduites en français par « à la sauvette », « commerce de rue », « commerce informel » ou « commerce ambulant » sont très pratiquées (Bouffartigue & Busso, 2016; Monnet, 2006; Quiñones & Supervielle, 2016). Elles s'appliquent par exemple à la vente de biens électroniques, vêtements, objets décoratifs (Durães, 2002; Gomes et al., 2008) mais aussi l'alimentation. Sur le terrain brésilien, j'ai en effet pu constater que ces activités concernent autant les préparations alimentaires cuisinées en amont et réchauffées dans la rue que les transactions de produits issus de l'élevage (fromage, viande), de l'extractivisme, de l'horticulture ou du maraichage.

> *« La salade* rúcula[278]*, bon...ça, c'est souvent les vendeurs, on dirait...enfin, on dirait 'à la sauvette' qui...qui vendent ça, des trucs de coriandre aussi* » ; et Denis a observé : *« Une fois, j'ai rencontré dans un petit village un petit vieux là. Il était là tout seul, il avait...J'avais jamais vu d'échalotes ici. Il vendait que des échalotes dis-donc ! Écoute, il avait son petit truc, sa petite boite, tu vois… pour dire quoi ! Le mec il cultive son petit truc, il le vend et puis basta !* » (François, FR).

Au fil de mon terrain à Salvador, j'ai pu constater que les interactions et produits qui s'inscrivent dans ces activités d'échange alimentaire posent problème aux enquêtés français. Avant d'exposer les raisons de telles difficultés, je m'attacherai à décrire leurs caractéristiques.

II.B.1. Les activités de transaction alimentaire de « rue » : spatialité, mobilité et informalité

Ces activités « à la sauvette », « commerce de rue », « commerce informel » ou « commerce ambulant » ont pour caractéristiques principales un système de transaction se définissant par une élasticité spatio-temporelle et une mobilité, « hors-les-murs » (Gomes et al., 2008), auxquelles peut se superposer souvent un caractère informel. Ces trois points sont définis ci-après.

II.B.1.a. Un cadre spatio-temporel

L'alimentation qui résulte de ces activités est communément nommée « *comida de rua*[279] » au Brésil. Comme son nom l'indique, les interactions ont souvent lieu dans la rue, en tant qu'espace de circulation aménagé à l'intérieur d'une agglomération (Larousse, 2020b). Dans le quartier de Graça, j'ai ainsi pu observer une transaction dans la rue où je résidais. Les coups de klaxons mêlés aux exclamations d'un vendeur retentissent. J'observe depuis la fenêtre de ma chambre, du haut du 8e étage, et aperçois une petite camionnette, de type *van*, rouler à très faible allure, sa porte latérale ouverte. Alors que le conducteur est assis derrière le volant, un autre homme se trouve à l'arrière, au bord de l'ouverture latérale du *van,* à côté de caisses et de palettes entassées, un porte-voix à la main. Il dit et répète la phrase : *« Ouça a promoção ! 30 óvos, 15 reais*[280] *! »*[281]. Visiblement, il vend les œufs par boîte de 30 unités**.** Une dame, sortant

[278] Salade de type *Eruca sativa.*
[279] Traduction : nourriture de rue ».
[280] Environ 3,45 euros (en mars 2019).
[281] Traduction : « Écoutez la publicité ! 30 œufs, 15 reais ! ».

de l'immeuble où je réside, traverse le trottoir et marche en direction du van en faisant signe de la main. Le véhicule marque un arrêt. L'homme à l'arrière se lève et sort du camion. La dame lui tend l'argent, l'homme saisit une petite palette d'une trentaine d'œufs qu'il lui remet en échange (la figure ci-dessous illustre la transaction). Les deux personnes échangent quelques mots. Le *van* poursuit ensuite sa route.

FIGURE 16 : VENTE D'ŒUFS – COMMERCE « DE RUE » (GRAÇA, SALVADOR)



(M.Sigrist)

Autre exemple : celui d'Hermê, vendeur de plantain, manioc et oranges, qui arpente les rues pavées du quartier historique du Pelourinho à l'aide d'une brouette pour transporter ses denrées.

FIGURE 17 : VENDEUR DE FRUITS - COMMERCE "DE RUE" (PELOURINHO, SALVADOR)



(M.Sigrist)

La « *comida de rua* » ne se vend toutefois pas strictement dans la rue mais dans bien d'autres lieux. Sur les zones, littorales, la plage est ainsi un lieu privilégié pour ces transactions (Fajans, 2012, p. 23; Gomes et al., 2008). Par exemple, au-dessus du petit escalier qui mène sur la plage du Farol da Barra, un homme attend que de potentiels clients se présentent à lui. Assis sur le muret qui sépare l'avenue semi-piétonne de la plage, il veille sur une petite charrette en fer à trois roues sur laquelle sont posés deux bacs jaunes en plastique estampillés de la marque d'une entreprise produisant des bières. Au premier coup d'œil, j'ai donc pensé qu'il vendait des bières mais en m'approchant, j'ai vu que les bacs jaunes lui servent en réalité à stocker des noix de coco, qu'il vend pour la consommation de jus (l'eau de coco), dans de l'eau glacée. Le domicile du vendeur peut aussi servir d'espace de transaction, comme l'a remarqué Bertrand (FR) à propos d'une de ses voisines dans le *condomínio* où il réside :

> *« Là, quand je me promène avec le chien, il y a une dame qui...qui dans son appartement, […] elle vend des...elle vend des trucs et ils sont bons. Mais elle est obligée de fermer avec la grille pour pas se faire cambrioler. Elle...elle fait l'*atendimento[282] *derrière une grille ».*

[282] Traduction : « service ».

Comme la voisine de Bertrand, certaines femmes vendent les produits qu'elles cuisinent chez elle ou les livrent au domicile des clients ou sur des lieux de travail ou d'études. Andréa a remarqué que jusque dans son lycée, des préparations alimentaires, sucrées, sont ainsi vendues :

> *« En fait dans ma classe, y a plein de...tout le monde vend des trucs souvent. Et euh...c'est que des trucs sucrés. Donc, ils vendent euh...Ils mangent souvent des trucs sucrés, donc de l'*afajor[283]*, je crois en espagnol, ils vendent beaucoup de* brigadeiros *la plupart et sinon, y en a qui vendent du brownie aussi. […] En fait, c'est mes amis même qui vendent ces friandises. Des fois euh...c'est des amies qui ont un peu d'aide de leur maman pour les faire mais majoritairement ce sont des friandises confectionnées par mes amies et vendues par eux-mêmes. Voilà ».*

Si le colportage de maison en maison ou de « bureau à bureau » est une pratique relevée par certains chercheurs dans les années 2000 (e.g. Akbar, 2005; e.g. Monnet, 2006), la vente de produits alimentaires s'effectue aujourd'hui beaucoup à l'aide des réseaux sociaux d'internet. Il arrive que certaines fassent leur promotion via ces derniers et s'installent aussi dans la rue pour vendre leurs produits. Emma trouve ainsi des *quentinhas*[284] auprès de femmes qui s'installent le midi vers son université et servent leurs préparations commandées en amont.

Comme cela a été observé dans les *camelôdromo*[285], il est fréquent de voir que les commerçants formels, avec boutiques, tolèrent certaines activités ambulantes à leurs abords ou en leur sein (Gomes et al., 2008).

> *« Par exemple, il n'y a pas longtemps, je suis allé dans un endroit où il y avait une espèce de bazar de produits…c'était surtout des vinyles, des CD, des DVD d'occasion, des fringues d'occasion, et cætera. Et puis, il y avait un type qui nous faisait goûter de la viande fumée…de la viande de porc fumée très très bonne qu'il préparait lui-même. Et il donnait un petit dépliant avec des photos de sa jolie viande, il y a le numéro de téléphone, 'commander ici, et cætera* » (Danièle, FR).

[283] Friandise d'origine argentine, à base de chocolat et de confiture de lait.
[284] Plat préparé transportable, souvent emballé dans des récipients en plastique ou polystyrène ou aluminium pour livrer au client ou pour que le client le rapporte chez soi.
[285] Vient de « camelô », nom des vendeurs qui vendent des objets électroniques parfois de contrefaçons ou perçus de mauvaise qualité (Durães, 2013) (« camelote » en français »).

Enfin, les lieux de transports constituent aussi des lieux idéaux pour les transactions de produits alimentaires de ce type :

> *« Je sais pas si tu as remarqué, même dans les bus et tout ça, il y a toujours des marchands de cacahuètes, de trucs et de machins. Et l'argument de vente, c'est '*para passar a viagem*',*[286] *c'est le passe-temps du voyage. Donc tu bouffes des cacahuètes et des chips parce que c'est le passe-temps du voyage » (Christine, FR).*

En effet, les terminaux ou arrêts de bus sont des lieux propices à ces activités (Monnet, 2006), où il est courant de voir des vendeurs de friandises ou de produits préalablement préparés par le vendeur. À une gare routière proche de Salvador, les vendeurs ambulants, boites sur l'épaule s'approchent des bus qui font une escale, tout en restant à l'extérieur et auprès des fenêtres :

> Un vendeur : « *Cerveja, coco, água gelada* ! »[287,]
>
> Un autre vendeur : *« Beijinho de coco* [288]*! ».*
>
> Une passagère du bus : « *Não moço, estou de dieta* »[289]
>
> Le vendeur : *« Chegou na rodoviaria, dieta 'cabou ! ».* [290].

Il convient de préciser qu'au niveau temporel, ces activités ont aussi lieu à toute heure de la journée, comme l'explique Camille (FR) :

> *« Ici, il y a accès à la nourriture quasiment tout le temps. Tu es tout le temps sollicité pour manger. Tu prends le bus, il y a quelqu'un qui vient 'Oh le passant du voyage, prends un petit paquet de chips ou des cacahuètes". La vie, elle est rythmée comme ça par les vendeurs ambulants aussi. Après le déjeuner, il va y avoir le picolê qui va passer, le sandwich...À 17h, tu vas avoir le mec qui vend le gâteau de couscous euh..., à la plage, tu vas avoir des sollicitations tout le temps aussi pour manger ».*

Compte tenu des multiples lieux de transactions de l'alimentation hors boutique, le terme de « rue » apposé au commerce alimentaire, est ainsi à entendre plus largement comme l'espace de circulation ouvert au public, tel que le suggérait J. Monnet (2006).

[286] Traduction : « passer le temps du voyage ».
[287] Traduction : « Bière, eau de coco, eau fraiche ! ».
[288] Friandise à base de lait concentré sucrée et de noix de coco.
[289] Traduction : « Non monsieur, je suis au régime ! ».
[290] Traduction : « Quand on arrive en gare, le régime s'arrête ! ».

II.B.1.b. Mobilité et fixités relatives : l'élasticité de l'activité

À travers les différentes descriptions ethnographiques évoquées ci-avant, nous constatons qu'en plus de la définition de « la rue » en son sens large, les activités de transaction de « *comida de rua* » recouvrent aussi un caractère mobile. La petite charrette, les paniers sur l'épaule, la brouette ou le van sont autant d'artefacts qui démontrent la mobilité. La combinaison de ces caractéristiques pousse ainsi J. Monnet à les qualifier d' « ambulantage » (2006). Toutefois, si cet auteur identifie la mobilité d'acteurs, soit de vendeurs et d'acheteurs, au sujet des activités d'ambulantage, il convient d'élargir cette définition à la mobilité des objets vendus et des supports qui aident à leur transport et à leur présentation. L'exemple ethnographique ci-après aidera le lecteur à la compréhension de cette nuance. Au terminal du ferry-boat d'Itaparica[291], je trouve Shella assise sur un tabouret en plastique (figure ci-après). Autour d'elle sont disposés cinq autres petits tabourets en plastique sur lesquels Shella a placé les différentes préparations alimentaires qu'elle a réalisées en amont dans sa cuisine : des *pamonhas*[292], de la *cocada*[293] (*branca*[294], de *rapadura*[295], d'ananas, de fruits de la passion) ou encore des *roletes de cana*[296].

FIGURE 18 : SHELLA AVEC SES PRODUITS ET EQUIPEMENTS – COMMERCE « DE RUE » (ILE DE ITAPARICA)



(M.Sigrist)

Autour de son buste, Shella porte une besace dans laquelle elle range les billets et la monnaie de ses transactions. Je lui achète une *cocada branca* tout en l'interrogeant sur sa journée de

[291] L'ile d'Itaparica se situe dans la Baie de tous les Saints. Accessible en 45 min de Salvador en ferry-boat, elle est un lieu privilégié pour les loisirs et est aussi un lieu de transits de travailleurs.
[292] Préparation sucrée ou salée, à base de pâte de maïs cuite, emballée dans une feuille de palmier.
[293] Friandise à base de blanc d'œuf, lait de coco et noix de coco râpée ou autres saveurs (sirop de canne, fruits).
[294] Il s'agit de la *cocada* classique, à base de coco.
[295] Il s'agit de la *cocada* comprenant da la *rapadura*, soit du jus de canne séchée et déshydraté.
[296] Morceaux de canne à sucre.

travail. Elle m'explique qu'elle a préparé la veille les produits sucrés et qu'elle a confectionné les *pamonhas* au petit matin. Après quoi, elle a tout emballé dans des films plastiques, a pris ses cinq tabourets emboités les uns dans les autres d'une main, et ses préparations dans l'autres, et a marché jusqu'à s'installer sur le parvis de la gare du ferry-boat pour plusieurs heures. Elle ajoute : *« Dans une heure, je remballe tout, je prends tout et je rentre chez moi ! »*. On aperçoit ici que le caractère mobile concerne autant les produits, puisqu'ils sont transportés de leur lieu de fabrication (la cuisine de Shella) à l'espace de vente, que les supports d'exposition réinventés pour faciliter la mobilité (les tabourets en plastique légers et faciles à transporter dans l'exemple), le tout étant déplaçable dans l'espace qu'est la « *rue* » au sens large. En d'autres termes, lorsque le vendeur cesse sa journée de travail, aucune trace de l'activité est identifiable (contrairement à une boutique où les présentoirs sont fixes par exemple). La nourriture, en tant qu'artefact culturel, connaît un déplacement de la porte à l'assiette, soit de l'espace de production à celui de la consommation (Gibson, 2007). La mobilité des supports de produits alimentaires et de ces derniers à la fois nous permet ainsi d'étendre la définition de l'ambulantage aux vendeurs de « rue » d'une façon générale, même à ceux qui ont une fixité relative et temporelle, comme Shella, et pas seulement aux vendeurs qui sont littéralement en mouvement[297]. J'ai pu constater que cette fixité relative est souvent employée pour la vente de fruits et légumes dans la rue.

> « *T'en as beaucoup des vendeurs de rue ici près des petits magasins. Devant le supermarché Hiperideal, voilà, là il y a beaucoup de fruits. À Barra aussi t'en as pas mal* » (Stéphane, FR).

Entre les arrêts de bus de l'avenue Centenário et le supermarché Walmart, ce sont ainsi une petite quinzaine de vendeurs de rue qui présentent leurs marchandises. Josilene installent tous les jours, au petit matin, ses caisses en plastique retournées, sur lesquelles elle posent les paniers de fruits qu'elle souhaite vendre. En effet, les pourtours des artères commerciales, lorsque la géopolitique locale le permet, sont des lieux souvent investis par les activités d'ambulantage (Cross, 1998).

[297] J'utiliserai ainsi autant « vendeurs de rue » que « ambulantage » sous cette définition.

FIGURE 19 : JOSILENE, VENDEUSE DE FRUITS - COMMERCE "DE RUE" (BARRA, SALVADOR)



(M.Sigrist)

Une autre forme d'ambulantage, qui présente aussi une fixité relative, et qu'il est essentiel d'évoquer par son importance culturelle à Bahia est la vente d'*acarajês*. La forme traditionnelle de vente des *acarajês*, par les femmes est dans la rue (Évora, 2015). En plus de cette caractéristique de vente, les vendeuses d'*acarajês* ont parfois un caractère mobile ou semi-mobile (fixité relative le temps de l'activité) puisqu'elles sont nombreuses à ranger leur petit chapiteau ou chariot à la fin de leur journée ou soirée de travail. Comme les exemples ethnographiques vus précédemment, elles utilisent aussi des petits meubles en plastique pour présenter leurs produits. La consommation de l'*acarajê* intègre aussi fortement les dynamiques de l'ambulantage.

> *« L'*acarajê *est indissociable de l'alimentation de rue hein, parce qu'il est né comme nourriture de rue. Parce que l'*acarajê*, à l'époque des esclaves, donc…ces femmes, elles faisaient les boules hein et elles les donnaient aux esclaves pour qu'ils les vendent, tu vois. Donc, c'était…même une sorte de rente pour les familles, tu vois. Donc, c'est…la nourriture de rue, à Bahia, elle commence en premier avec l'*acarajê *»* (Heitor, *annexe*) ;

> *« Et le soir, ils partent à 17h, ils ont beaucoup de transport. Donc généralement, ils arrivent à leur station et ils mangent en route. Ils se prennent un* acarajê*, un truc comme ça. […] Et souvent voilà, ils se font des heures de transport dans les embouteillages. Et souvent, ils se prennent l'*acarajê *parce que c'est pas cher en plus »* (Martine, FR, au sujet des travailleurs).

Les marchés sont aussi considérés comme des lieux d'alimentation « de rue » par les enquêtés, rejoignant les caractéristiques de l'ambulantage à fixité relative. Les marchés alimentaires mélangent boutiques fixes et ambulantage, similitude que recouvrent aussi les *camelôdromo* (Durães, 2013). Durant ma période de terrain, j'ai fait des observations dans deux principaux marchés alimentaires : le marché São Joaquim et le marché Sete Portas. Le premier se situe au bord de la gare maritime (terminal du ferry-boat) et des docks commerciaux de Salvador. Le second est dans le quartier commerçant central de Salvador. Les deux marchés sont établis dans un lieu bâti à la grande porosité. En effet à l'intérieur de ce bâtiment se trouvent de multiples ruelles internes que S. Fajans (2012, 23) qualifie de « dédales de rues et d'allées » au sujet du marché de São Joaquim, et qui conduisent vers de multiples issues qui donnent sur les rues extérieures. La porosité tient aussi surtout des diverses formes d'espaces de vente associées au marché. Il est possible de trouver des alcôves séparées les unes des autres de murs de bétons à l'intérieur du bâtiment, chacune étant spécialisée dans la vente d'une catégorie de produits et portant l'identité que le vendeur veut lui donner. Ainsi au marché de Sete Portas par exemple, une alcôve aux murs intérieurs peints en bleu, est spécialisée dans la vente de *tempero*. Le vendeur a tenu à positionner en hauteur et de façon très visible les multiples bouteilles d'huile de *dendê*[298] sous la protection de la statuette de Saint George[299].

[298] L'importance du *dênde* pour la cuisine bahianaise a été exposée dans le chapitre 4, I.A.3.

[299] Entité chrétienne, Saint George est le protecteur des guerriers, secouristes et de certains artisans. Il est au premier abord étonnant de voir cette figure sur un étal alimentaire. L'explication est à chercher dans l'adaptation syncrétique qui a été faite de Saint-Georges à Bahia. Il trouve son équivalent dans la religion candomblé sous l'entité *orixá* Oxóssi qui, dans les croyances, assurent la subsistance et l'abondance.

FIGURE 20 : ALCOVE DE VENTE DE *TEMPERO* (MARCHE SETE PORTAS, SALVADOR)



(M. Sigrist)

Autres que les alcôves, des stands aux formes variées sont constitués tant au sein du bâtiment qu'à l'extérieur. Ces stands ont des formes variées allant tant du stand très structuré (guichet en bois, petits meubles de rangements, chapiteaux) à des formes plus improvisées qui semblent relever davantage du bricolage ou de la débrouille. Nous retrouvons là la caractéristique de la fixité relative que peut recouvrir l'ambulantage : des objets permettent d'élever les produits alimentaires, destinés à la vente, du sol (à l'aide de caisses, palettes, morceaux de bois, charrettes, brouettes). N'ayant pas accès à des alcôves, certains vendeurs se retrouvent à l'extérieur, forcés de bricoler des systèmes de protection du soleil à l'aide de morceaux de bois ou bâches de récupération, et des meubles de fortune pour exposer leurs produits.

FIGURE 21 : STAND DE MANIOC (MARCHE SÃO JOAQUIM, SALVADOR)



(M.Sigrist)

Certains vendent des fruits ou légumes devant les entrepôts alimentaires à l'extérieur du marché à même les palettes ou sur des brouettes.

FIGURE 22 : VENDEURS DE FRUITS (MARCHE SÃO JOAQUIM)



(M.Sigrist)

Le plafond comme les murs des bâtiments des deux marchés sont très hétérogènes : tantôt en dur, tantôt en taule, tantôt en tenture ou un peu de tout cela, parfois même inexistant à certains endroits. Cette porosité et hétérogénéité peuvent s'expliquer par un accroissement permanent du marché sur lui-même, en son sein, hors de toute planification d'urbanisme institutionnelle (Fajans, 2012, p. 23).

Que ce soit dans les alcôves ou sur les différents stands, tous les fruits et légumes locaux sont trouvables dans ces marchés, comme par exemple le *maxixe* ou le *gilô*[300], la courge, le raboutant, le gombo, les mangues, fruits de la passion, ananas, etc. Il y a aussi plusieurs stands qui vendent des piments de toutes sortes (piment oiseau, pimenta de *cheiro, olho de bagre*). Les vendeurs de *tempero* sont aussi très nombreux, ne vendant pas seulement l'ail, l'huile d'olive classique et certains aromates mais surtout des crevettes et du *dendê*, ce qui atteste une fois de plus de l'importance de ces ingrédients dans la cuisine bahianaise[301]. Dans certaines alcôves, ce sont littéralement des tas de crevettes qui s'élèvent de plusieurs dizaines de centimètres. L'importance quantitative de nombre de vendeurs de dérivés de manioc, de haricots feijão, de riz est aussi constatée. Enfin, il y a aussi les vendeurs de viande ou de poisson séchés. Des vendeurs de produits de rituels de candomblé ou de vannerie sont aussi présents. Enfin, bien souvent, un espace dans le marché est réservé aux « *botecos*[302] ». Le marché, tel qu'il se

[300] Aubergine africaine (*Solanum aethiopicum).*
[301] Les ingrédients et préparations associés à la cuisine bahianaise ont été abordés dans le chapitre 4, I.A.3.
[302] Petit bar ou lieu de restauration rapide ou proposant des plats du jour.

présente à Sete Portas ou São Joaquim, est un lieu poreux et hétérogène où mobilité et fixité alternent et se mélangent. Il constitue un lieu privilégié des activités ambulantes alimentaires.

II.B.1.c. Un système de transactions majoritairement informel

Selon les propos d'Heitor, chef cuisiner et spécialiste de la gastronomie brésilienne, à « *cette nourriture faite à la maison et qui se vend dans la rue* », il convient de rappeler le caractère « *très informel* ». Cet adjectif qualifie le plus souvent des activités indépendantes non enregistrées légalement et/ou fiscalement et qui, par là-même, sont contraires aux règles qui encadrent les activités économiques (Bouffartigue & Busso, 2016; Fassin, 1985; Monnet, 2006; Weber, 2008). Au premier plan de ces activités informelles apparaissent les vendeurs de rue ou de l'ambulantage (Gomes et al., 2008). Il est parfois difficile d'identifier si une activité ambulante est informelle (Monnet, 2006) tant elles s'inscrivent dans les « interstices de la légalité », légales sur certains points, illégales sur d'autres. Toutefois, certaines caractéristiques laissent à voir l'informalité des activités de vente de *comida de rua*. Dans le ferry-boat qui mène de Salvador à l'ile d'Itaparica, un homme parcourt les couloirs intérieurs et pontons du ferry-boat, portant une grande boite en plastique dur et transparent dans les mains. Il crie *« Beijúúúú ! Beijúúúú ! »*. Il vend ainsi les *beijú* salés ou sucrés. Un échange ultérieur avec cet homme me permettra d'apprendre que sa femme avait préparé les galettes de tapioca le matin même à leur domicile. Un passager du ferry, assis dans la même salle où je me trouve, l'appelle. Le vendeur s'approche de lui, s'assoie à son côté et la transaction s'effectue (figure ci-dessous). Il porte une pochette pour ranger l'argent des transactions. Il ne dispose pas d'appareil de carte bleue et ne se revendique d'aucune entreprise. « *Je prends pas la carte, que de la monnaie* » me dira-t-il lors de notre transaction. « *C'est plus facile parce que je travaille pour moi tu vois ?* ».

FIGURE 23 : VENDEUR DE *BEIJU* (FERRY-BOAT, SALVADOR-ITAPARICA)



(M. Sigrist)

A l'inverse, comme j'ai aussi pu le constater sur le ferry-boat ou dans les rues des quartiers de Barra, certains pratiquants de l'ambulantage ont un statut d'entreprise, le nom de cette dernière étant estampillé sur leur vêtement et les vendeurs portant un lecteur de carte bleue dans une sacoche. Au même titre que les vendeurs littéralement en mouvement, les vendeuses d'*acarajê* ont parfois un statut d'exercice légal. Dans le quartier du Pelourinho, sur le stand de *D. Norma e filha*, il est ainsi possible de lire, sur une affichette : « *Aceitamos cartões* [303]».

Au Brésil, il n'est pas surprenant de voir les individus faire commerce hors des cadres juridiques et institutionnels.

> « *Les petits vendeurs, l'informalité, c'est une chose courante ici au Brésil* » (Dominique, FR) ;
>
> « *Tellement de choses fonctionnent comme cela au Brésil ! Tout, tu peux tout acheter comme ça. C'est normal pour nous* » (Doria, une Brésilienne rencontrée en France, quelques mois avant le terrain à Salvador).

La proportion d'individus qui occupent une activité rémunératrice non déclarée atteint ainsi près de 40% de la population active (IBGE, 2020). Anormale pour la loi, l'informalité commerciale n'en est pas moins normale dans le contexte culturel brésilien. Historiquement, l'informalité dans les transactions marchandes d'aliments provient, en partie, des transactions

[303] Traduction : « Nous acceptons les cartes de crédit ».

commerciales des esclaves de *ganho*[304], notamment des femmes, qui vendaient des produits alimentaires - apportées d'Afrique lors de la colonisation portugaise (C. M. Soares, 1996). Sous le joug de leur maitre, les esclaves de *ganho* étaient tenus de reverser leurs rentes à ce dernier mais une partie, excédent ou montant dissimulé, était conservée par l'esclave en vue d'acheter sa liberté (Durães, 2002). B. Durães (2002) a constaté que les principaux lieux du commerce de rue, de surcroit informels, aujourd'hui, sont toujours les mêmes que ceux qui étaient investis par les esclaves de *ganho* cinq siècles auparavant. La double caractéristique ambulantage – informalité est donc le fruit d'adaptation de pratiques commerciales séculaires (Gomes et al., 2008). Avec les mouvements indépendantistes des esclaves[305], les esclaves de *ganho* ont migré à l'intérieur des terres apportant avec eux leurs habilités et habitudes pour le commerce de rue. Aujourd'hui, le Brésil tout entier est concerné par les pratiques informelles, tel que je l'ai constaté dans les différents lieux que j'ai pu parcourir au Brésil hors de mes terrains (Belo Horizonte, Rio de Janeiro, Cruzeiro do Sul), et tel que le prouvent plusieurs études (Durães, 2013; Gomes et al., 2008). S'il est avéré que l'informalité commerciale est une caractéristique apparente dans de nombreuses sociétés et pays (e.g. Escalier, 1998; e.g. Rullac & Bazin, 2014; e.g. Sow, 2001; e.g. Steck, 2006), certains auteurs avancent qu'elle est bien un fait culturel au Brésil (Durães, 2016; Filártiga, 2007). Le fait de s'adapter, de faire usage de débrouille, hors des cadres définis, tient un nom au Brésil : le « *jeito brasileiro*[306] ».

Le motif culturel ne permet pas à lui seul de justifier l'importance du caractère informel du commerce de rue au Brésil. Il s'agit de replacer aussi ces activités dans le contexte économique contemporain. Ce dernier est marqué au Brésil depuis trente ans par la restructuration productive du capital (Alves, 2001; Durães, 2016) avec comme effets une réduction de l'emploi formel, une hausse de la précarité des travailleurs et une intensification du chômage (Durães, 2016; Filártiga, 2007). Dans ce contexte ardu, l'activité informelle permet d'augmenter les revenus dans une logique de survie (Durães, 2016; Latouche, 2015) et de faire face à l'incertitude du lendemain. Les activités d'ambulantage, sous cette forme, par le peu d'investissement financier et de qualifications qu'elles requièrent, apparaissent comme des alternatives (Gomes et al., 2008). De nos jours, le travail informel est une forme d'insertion

[304] Traduction : « de gain ».
[305] À Bahia, les premiers mouvements de révolte des esclaves ont eu lieu dès la première moitié du XIXe siècle (João José Reis, 2014).
[306] Traduction proposée : « style brésilien ».

précaire en constante augmentation pour ceux qui ne parviennent à s'insérer dans le marché formel (Durães, 2013).

II.B.2. Inquiétudes et critiques : les enquêtés français et l'alimentation de « rue »

Chaque société conçoit ce qui ne rentre pas dans l'ordre de son milieu d'évolution (Mary Douglas et al., 2003). Ce qui est hors de cet ordre peut apparaitre pour ses membres comme des risques et problèmes spécifiques (Mary Douglas et al., 2003). La *comida de rua*, aussi commune qu'elle soit à Salvador, semble poser problème à l'ensemble des enquêtés français. Bien qu'en augmentation ces dernières décennies dans les pays du Nord, les « métiers de la rue » y semblaient oubliés (Berrouet & Laurendon, 2006) et conservent une image très péjorative par leur position à la marge de la légalité (Durães, 2002; Weber, 2009), si bien que « le voyageur européen » s'étonne de telles pratiques dans la rue au Brésil (Gomes et al., 2008) . Nous allons voir quelles sont spécifiquement les inquiétudes des enquêtés français à l'égard de ces activités au Brésil et à l'égard des produits alimentaires qui en font l'objet.

II.B.2.a. De l'absence d'intermédiaires de contrôle : traçabilité et hygiène en question

Nombreux sont les auteurs en anthropologie classique à séparer les sociétés selon deux pôles : d'un côté, les sociétés dites « primitives » (Mary Douglas et al., 2003)[307] dont les fonctionnements internes sont basés essentiellement sur les croyances religieuses (Mary Douglas et al., 2003) ; à l'opposé les sociétés dites « modernes » (Giddens & Meyer, 1994)[308] ayant connu un fort processus de rupture avec l'ordre religieux, le plaçant au second plan de l'ordre de leur société, ayant développé une forte industrialisation et s'étant dotées d'entités intermédiaires de contrôle dans tous les domaines (Giddens & Meyer, 1994). Bien que cette dichotomie soit aujourd'hui plus ténue de par les nombreux échanges mondialisés entre les sociétés et par les pressions des États-Nations pour appliquer leurs lois à tous les citoyens, elle permet de suggérer deux pôles de commerces inhérents à la culture de ces modèles : l'ambulantage ou commerce de rue, d'une part, prenant ses origines dans les sociétés d'Afrique ou dans les sociétés amérindiennes, qui suit la forme « primitive » de fonctionnement ; les

[307] Aussi appelées « traditionnelle » ou « autochtones ».
[308] Aussi appelées « occidentales ».

formes de commerce hautement mondialisées, d'autre part, consistant par exemple aux transactions dans les grandes surfaces alimentaires, dans les boutiques ou par internet. Les échanges dans ces derniers lieux sont généralement très contrôlés par des entités dépendant des institutions (Giddens & Meyer, 1994, p. 115). Dans ces sociétés, les dangers et menaces issus de l'industrialisation de la guerre et de la perte de sens au niveau de l'individu suscitent plus de peur (Giddens & Meyer, 1994, p. 115). Comme l'humain n'est jamais complétement indépendant des autres et autosuffisant (Marzano, 2010, p. 243), la garantie d'existence sûre des individus est prise en charge par les entités répondant aux orientations institutionnelles. C'est ce que A. Giddens appelle « systèmes experts » (1994). Il s'agit de « domaines techniques ou de savoir-faire professionnel concernant de vastes secteurs de notre environnement matériel et social »(Giddens & Meyer, 1994, p. 35). Les sociétés qui fonctionnent avec ces entités font porter aux individus la sensation que tout peut être géré (Fernandez, 2003) car toutes les pratiques de notre quotidien s'inscrivent dans un système expert (Giddens & Meyer, 1994, p. 35). Lors des transactions alimentaires contemporaines dans les sociétés institutionnalisées, ces entités prennent la forme d'intermédiaires formels (grossistes, distributeurs), chambres de commerce ou associations professionnelles, qui garantissent le respect de la qualité et l'identité du produit, conformément à des normes instaurées (Mangematin & Thuderoz, 2003; Minard, 2003; Stanziani, 2003; Zucker, 1986). La confiance est indispensable à l'existence même des relations humaines (Marzano, 2010, p. 245). Cet ensemble qu'est la confiance, sorte de « savoir hypothétique » (Thuderoz, 2003, p. 19), ou foi dans les relations (Simmel, 1999), fait d'un système ou d'une personne une entité fiable dans un cadre donné (Giddens & Meyer, 1994, p. 41; Marzano, 2010). Dans les sociétés « occidentales », la confiance des individus, repose fortement sur les entités de contrôle suivant les directives des institutions.

II.B.2.a.1. L'invisibilité des étapes précédent la vente alimentaire

Sans confiance survient la peur de tout ce qui échappe ou semble échapper au contrôle (Marzano, 2010, p. 18). Or que se passe-t-il pour des individus, issues de sociétés où les pratiques ont été le plus souvent exercées sous contrôles de « systèmes experts », lorsqu'ils se trouvent au contact de systèmes qui ne sont pas investis par ces entités ? La question se pose ainsi au sujet des enquêtés français au contact du système de vente alimentaire de rue. Lors de la transaction liée à la *comida de rua*, au caractère informel, aucun intermédiaire entre le vendeur et l'acheteur n'est présent. L'absence d'intermédiaire (unités de contrôles ou systèmes experts) confère à une seule et même personne – le vendeur – la connaissance et la maitrise de

routine de toute son activité. Or, en Europe, les institutions de la société et grandes organisations excluent qu'un seul individu puisse détenir toute la compréhension des procédures et routines d'une organisation, qu'elle que soit sa taille (Lorenz, 2003). La régulation par les entités de contrôle institutionnalisées vise à combler les différences entre les systèmes sociaux de la société (droit, économie, sciences, etc.) et réduire leur complexité (Luhmann, 1979; Martuccelli, 1999, p. 180) et donc réduire les risques en apportant des connaissances (Giddens & Meyer, 1994). L'absence d'intermédiaire de contrôle a pour conséquence de faire passer le potentiel consommateur d'un régime de transparence – et donc de confiance – à un régime de doute (Bessy & Chateauraynaud, 2014). S'alimenter hors-domicile comporte une part de maitrise de l'inconnu et comporte donc des risques (Adamiec, 2017, p. 157). Or lorsque le Français arrive au Brésil, non seulement les entités régulatrices lui sont inconnues mais il est en plus confronté au système d'échange « de rue », qui lui est peu familier. L'inconnu dans l'alimentation concerne en effet le fait qu'un individu découvre un aliment, un procédé de consommation ou une présentation qu'il n'avait jamais vue auparavant (Apfelbaum, 1998, p. 8). La confrontation à l'inconnu peut susciter une peur (Marzano, 2010, p. 17) et se traduit par des considérations hypothétiques (Thuderoz, 2003) et une tendance sceptique (Marzano, 2010, p. 17) à travers laquelle des évènements futurs sont considérés comme risqués. François (FR), au sujet des méthodes de conservation du marché de São Joaquim reste perplexe :

> *« Ouais, donc...ben tu vas voir, tu vas voir comment les produits sont conservés ! On dirait qu'on se retrouve au Moyen-âge quoi, c'est euh...C'est avec du sel tu vois, ça sent très fort. Donc, effectivement, les conditions d'hygiène sont très limites quoi ».*

La différence interroge ce que nous ne sommes pas toujours prêt à accepter et entraine un questionnement (Marzano, 2010, p. 104). Si le mangeur fait souvent preuve de néophobie devant des aliments nouveaux (Fischler, 2001), dans le cas présent, la peur semble plus porter à la nouveauté de caractéristiques attachés au « système alimentaire », en tant qu'« ensemble des structures technologiques et sociales, de la collecte jusqu'à la préparation culinaire en passant par toutes les étapes de la production-transformation » (Poulain, 2002, p. 26). Dans ce cadre de nouveauté, les pratiques ne sont plus stables et tout ce qui se rattache à ces systèmes nouveaux peut être attirant mais aussi inquiétant (Apfelbaum, 1998, p. 9).

Via leur mission de contrôle, les entités régulatrices des systèmes alimentaires apportent une traçabilité, soit une technique de consignation systématique des informations sur le parcours d'un produit, de son origine à son utilisation finale, en passant par les étapes intermédiaires, à

travers les informations sur les moyens techniques de suivi, de contrôle et d'inspection (Abenhaïm, 1998, p. 255). Or les produits vendus dans la rue ne sont pas traçables comme ceux des supermarchés ou magasins d'alimentation que les enquêtés français ont pu rencontrer en France.

> *« Tout cela, on a pas l'habitude en France, je veux dire rarement…Enfin, on regarde la date de validité mais rarement on va rencontrer un produit euh...avec la date de validité dépassée. Là, c'est pire, ce sont des produits qui sont hors consommation »* (Sylvie, FR).

Les produits de l'alimentation « de rue » ne comportent pas d'étiquettes ou d'emballages standardisés. Le chemin parcouru entre l'ingrédient initial et sa transformation jusqu'au moment de sa consommation est difficile à établir et laisse les enquêtés français parfois perplexes :

> *« Mais c'est comme le type dont je t'ai parlé que j'ai vu hier avec ses côtelettes de porc fumé. Pour un Français, c'est inimaginable ! Ce mec, tu sais pas d'où vient sa viande, tu sais pas s'il a été contrôlé par des services vétérinaires, tu sais pas dans quelle condition ça a été produit, tu...tu sais rien. Tu ne sais pas qui il est. Tu sais pas où est son usine...Enfin, c'est pas une usine mais...Voilà. Mais c'est comme ça ! Et ça ne préoccupe personne ! Mais moi, jamais je n'irai...alors...sauf si je connaissais personnellement la personne, que je suis allée chez lui, que je vois comment il fait, que je sais quelles sont ses...qui… d'où vient sa viande. Mais t'imagines ? T'imagines les risques sanitaires ? Les…euh...Je veux dire...je dis pas que ce type-là travaille pas bien. Peut-être qu'il travaille très bien. Ceci dit, y a absolument aucune garantie pour le consommateur, à aucun niveau. Aucun niveau ! »* (Danièle, FR).

> *« Je sais absolument pas dans quel contexte ça a été préparé ce manger, combien de temps ça fait tu vois »* (Andréa, FR) ;

> *« Les* óvos[309]*, oui. Alors, ça c'est pas bien ça par exemple* [de les acheter dans la rue]. *Parce que je sais d'où ils sortent trop leurs œufs !» (*Morgane, FR).

D'après les représentations et pratiques des enquêtés, l'incertitude porte moins sur le moment de la transaction, le client voyant directement ce qu'il s'y passe, que sur les étapes précédant celle-ci. La transformation peut être source de problème lorsque l'on ne sait pas ce qui se trouve

[309] Traduction : « œufs ».

dans les produits (Lamine, 2008, p. 231). Dans la transformation ou préparation, les étapes sont multiples, de la cuisson à la conservation des aliments (Levi-Strauss, 1964). Pour beaucoup d'interrogés, l'inquiétude porte beaucoup sur l'étape de conservation, notamment du conditionnement. Il s'agit du procédé permettant de soustraire des aliments aux conditions du milieu ambiant pour le soumettre à de nouvelles conditions (via le contrôle de la température, hygrométrie, contact avec l'air ou la lumière) (Julien et al., 2018). Le conditionnement permet en effet de limiter l'altération de la nourriture. Or une nourriture altérée est une nourriture en phase de pourriture et de moisissure et donc symbolique du non vivant, mettant à mal l'ordre de la société (Mary Douglas et al., 2003). La conservation, lorsqu'elle n'est pas connue peut tout autant être source de défiance. Pierre (FR), ayant une entreprise alimentaire, fait ainsi part de ses inquiétudes au sujet de *salgados* qu'une cuisinière lui fournit pour son magasin. Il trouve les *salgados* « dangereux » et explique :

> *« Je bosse avec des trucs comme ça. Donc je sais que, de temps en temps, je suis obligé de les prendre et puis de les jeter parce que la nénette, elle m'a livré hier euh...il a pas été mis au froid assez tôt ».*

Une des pratiques qui prouve que la visibilité des processus préalables à la vente joue un rôle important dans l'achat alimentaire pour les Français est l'achat des *acarajês*. Le plus souvent frits directement sur le lieu de vente, l'*acarajê* est moins source de méfiance.

II.B.2.a.2. L'hygiène en question

Les théories hygiénistes sous-tendent fortement les politiques de contrôle en Europe. À travers des mesures de politiques publiques, l'hygiénisme consiste à réorienter les valeurs données à la nourriture, aux boissons, à l'air respiré, au travail et repos, à la propreté des corps et aux principes moraux vers l'assainissement social des mœurs et des conditions de vie (Adamiec, 2017, p. 30). Il s'est développé en Europe dans la lignée du moralisme puritain, dès le milieu du XIXe siècle (Adamiec 2017, p. 30). En France, dans le secteur alimentaire, les normes hygiénistes sont appliquées par l'intermédiaire d'outils de droit[310] pour assurer à la fois la

[310] Par exemple le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (Parlement Européen, 2002).

préservation du patrimoine immatériel (Brimo, 2017), encadrer la population (Lamine, 2008, p. 47) mais aussi protéger le consommateur via la garantie des qualités nutritives d'un aliment, via l'encadrement de son conditionnement et via le suivi de sa traçabilité (Dubet, 2017, p. 7), réduisant ainsi les risques majeurs d'atteinte à la santé humaine liés à la consommation des aliments (Adamiec, 2017; Brimo, 2017). Ces risques, pointés du doigt par le milieu médical, – « système expert » très influents sur l'édification des normes hygiénistes – sont causés par le contact des aliments avec des bactéries ou produits chimiques (Nugon-Baudon & Corring, 1998). Par exemple, les œufs ou volailles au contact de la bactérie *salmonella*, la viande au contact de la *campylobacter jejuni*, les viandes et poissons au contact de *staphyloccoccus aureus*, certaines bactéries présentes dans l'eau sont pointées du doigt par le corps médical pour causer douleurs abdominales, céphalées violentes, frissons, fièvres, vomissements voire même causer le décès (Michel et al., 1998; Nugon-Baudon & Corring, 1998)

Même si le taux de mortalité liées à la consommation accidentelle d'aliments toxiques ou contaminés dans le monde est particulièrement faible (2 pour 1000) (Michel et al., 1998, p. 109), les pratiques hors de ces cadres hygiénistes inquiètent parfois les enquêtés français à Salvador, soucieux de leur santé. Armand qui reconnait ne pas trop acheter dans la rue *« à cause de l'hygiène et tout ça ! »*. Raphaël, résidant au Brésil depuis deux mois me dit ainsi : *« Ouais ben tu vois, par exemple, au marché São Joaquim, j'achèterais pas de la viande tu vois !* ». Si les inquiétudes semblent plus marquées par les enquêtés récemment arrivés sur le territoire, la méfiance vis-à-vis de l'alimentation de rue est exprimée par tous les enquêtés français. Sylvie, au Brésil depuis treize années, me confie ainsi que, bien qu'appréciant l'*acarajê*, son *« foie, il est pas trop content ! »*. Elle ajoute :

> *« Alors, mon positionnement par rapport à l'hygiène, euh...bon, c'est le résultat de mes questions […] Donc...quand on voit ce qu'il se passe… »*. Plus loin dans l'entretien, elle dira : *« Je fais attention parce que bon… […] Ben, je fais...je sais qu'il y a des risques hein par rapport à l'hygiène, à la conservation* ».

Les perceptions négatives concernent aussi les vendeurs de ces produits. Par exemple, Pierre explique que l'alimentation de rue est « *à éviter à cause de la méconnaissance de règles alimentaires des gens* [les vendeurs] ». Il détaille : *« Si tu veux, les mecs* [les vendeurs de rue] *ils sont capables de faire n'importe quoi comme ça représente un peu d'argent ».* Au-delà de la perception d'activités hors du cadre hygiéniste auquel les enquêtés français sont habitués, l'inquiétude peut aussi s'expliquer par le fait qu'en France, les citoyens sont toujours plus

demandeurs de conseils et de directives alimentaires au nom de la sécurité, de la santé ou du patrimoine (Brimo, 2017, p. 26). Cette demande serait peut-être liée à ce que F. Laplantine appelle le « sens français de la mesure » ou « prudence française » qui cherche « l'ordre et la régularité de Descartes et de Claude Bernard, mais aussi des employés d'EDF » (2001), à tel point que Danièle, elle-même se perçoit comme « emmerdeuse » dans son rapport avec l'alimentation de rue car elle veut savoir et contrôler : *« Je suis une emmerdeuse moi ici, je suis une emmerdeuse, je pose des questions ! ».*

Cette inquiétude n'est pas l'exclusivité des Français. Certains consommateurs brésiliens, conscients de l'hygiénisme dans la grande distribution alimentaire, s'inquiètent aussi de ne pas voir de contrôle dans le commerce alimentaire de rue dans leur pays.

> « *Je trouve qu'il manque beaucoup de contrôle fiscal de la part du gouvernement hein, plus d'attention dans ce sens hein parce que on sait bien que l'alimentation ici, elle ne passe pas par des systèmes de contrôle tu vois, genre hygiéniques ou sanitaires…elle pose problème hein »* (Heitor, *annexe*).

II.B.2.b. Le problème de la porosité des espaces de vente : entre intérieur et extérieur

L'absence perçue de contrôle au sujet de l'alimentation de rue n'est pas la seule raison des inquiétudes des enquêtés. L'exemple ethnographique suivant aidera le lecteur à aborder cette question. Accompagnant Sophie faire ses courses au marché municipal São Joaquim, nous empruntons une petite ruelle intérieure. L'étroitesse de cette dernière lui confère une grande obscurité. Les trois quarts des alcôves marchandes en son sein sont fermées, donnant à la ruelle un sentiment d'abandon. Au centre de la ruelle, seul un petit restaurant est ouvert, servant des plats du jour sur des chaises et tables en plastique. Des fils électriques entortillés tombent du plafond en direction du sol, ce dernier étant jonché de flaques d'eau, de trous dans le béton, de dalles de ciment effritées et de détritus. Au plafond, les taules gondolées sont posées en quinconce sur des tréteaux de bois à la peinture écaillée comme les murs alentours.

FIGURE 24 : RUELLE DU MARCHE SÃO JOAQUIM (SALVADOR)



(M.Sigrist)

La vision de cette rue dérange Sophie. Elle m'interpelle : *« Bon, ça ne donne pas envie hein ? Viens on va aller par-là »*. Les lieux de vente participent symboliquement à influencer la qualité des produits (Olson, 1977). Or, ce moment ethnographique montre à quel point l'agencement du lieu d'approvisionnement et la saleté perçue par Sophie au marché São Joaquim peuvent menacer l'ordre attendu pour les achats alimentaires des Français à Salvador.

Chaque groupe social comporte des lieux spécifiques d'échanges alimentaires définis selon l'ordre symbolique qui régit les interactions et pratiques quotidiennes (Mary Douglas et al., 2003; Poulain, 2013). Dans les sociétés dites « modernes », comme en Europe, les consommateurs ont une conception des espaces comme fermés et finis, encadrés par des limites et frontières qui permettent la protection (Laplantine, 2001). L'espace mental brésilien est, lui très ouvert, fluide, dynamique et mobile et peut être perçu par les Français comme un défaut (Laplantine, 2001), parmi d'autres raisons. Telles conceptions peuvent être étendues à l'espace de transactions. En France, les transactions de produits alimentaires prennent place le plus souvent dans des espaces délimités physiquement (boutique, stand, marché) et légalement. Les échanges alimentaires se font donc le plus souvent dans ce que nous pourrions appeler un « intérieur symbolique alimentaire », du fait du cloisonnement de l'activité alimentaire dans un

espace physique autorisé et reconnu par la loi. Or au Brésil, les échanges alimentaires « de rue » ont lieu dans une multiplicité de lieux[311] et souvent de façon informelle[312].

À cet égard, les marchés municipaux sont aussi des points de tensions pour la plupart des enquêtés. Comme nous l'avons vu précédemment, ils présentent la caractéristique de n'être ni totalement fermés ni totalement ouverts[313]. Il n'y a pas de portes fermant l'accès au marché mais il y a des grands murs de béton qui délimitent le territoire du marché. Il n'y a pas un plafond uniforme mais des rues intérieures tantôts dégagées, tantôt semi-ouvertes, tantôt complètement couvertes. Ces caractéristiques sont accentuées par l'hétérogénéité des différents matériaux et formes qui composent les sols, murs et plafonds. Au marché de Sete Portas, la peinture bleue des alcôves de vente de *tempero* et huiles de *dendê* de Marcio est écaillée, laissant apparaitre le bêton du mur porteur du marché. Au plafond, le crépis s'effrite et les fils électriques sont apparents. Dans l'une des rues du marché de São Joaquim, un vendeur informel d'aromates a disposé ses paniers sur une caisse retournée à même le sol. Trois mètres devant lui, des flaques de boue et des gravats jonchent le sol. En levant la tête, je m'aperçois que des taules d'acier aux nombreux trous, pliées à certains endroits, sont disposées en guise de plafond. Les trous, la boue au sol, le froissement des taules peuvent aussi apparaitre comme des symboles de dégradation matérielle. La présence de flaques d'eau, de boue, de déchets sur les sols au marché São Joaquim interpelle Sylvie (FR) lors d'un entretien : *« Et puis bon...y a des moments, alors...quand il pleut, faut éviter aussi hein parce qu'alors là ça se transforme en gadoue et tout »*. Ces taules ne couvrent pas toutes les ruelles. L'irrégularité de leur disposition confère une sensation d'inachèvement ou de dégradation de l'agencement immobilier du marché et participe à la difficulté de définition entre ce qui est dedans et ce qui dehors. Ce cloisonnement incomplet des marchés São Joaquim et Sete Portas est aussi caractérisé par une hétérogénéité de luminosité. L'obscurité règne dans la plupart des petites ruelles, soit parce que celles-ci sont étroites, soit parce que l'éclairage est défaillant ou manquant, soit parce que les plafonds de taules sont abimés, pliés ou cassées. Or dans la culture occidentale, notamment, l'obscurité est souvent associée à l'insécurité (Gwiazdzinski, 2005). Un étudiant brésilien me dit un jour, au sujet du marché São Joaquim : *« Y a déjà eu des crimes là-dedans, dans ces toutes petites rues comme ça ».*

[311] Cf. chapitre 5, II.B.1.a.
[312] Cf. chapitre 5, II.B.1.c.
[313] Cf. chapitre 5, II.B.1.b.

Toutes les caractéristiques participent à la confusion des symboliques de l'intérieur et de l'extérieur, à la fois marquée par une apparente dégradation mais aussi par des frontières symboliques difficilement identifiables. Au contact de ces espaces, les enquêtés français ont un ordre de transaction chahuté. Quelles sont alors les représentations sur cet espace : celles du « dedans » ou celles du « dehors » ? Les pratiques d'hygiène associées –sont-elles celles de la boutique alimentaire ou de la rue ? Les activités de commerce de rue sont à la fois floues et fluides et au caractère changeant et incertain (Monnet, 2006). L'élasticité inhérente aux transactions alimentaires de rue[314] pose la question du franchissement de la frontière entre intérieur symbolique et extérieur symbolique. Les enquêtés désignent parfois la *comida de rua* par des termes péjoratifs, tels que « pollution », « trucs », « saleté ». Pour eux, elle est ainsi porteuse de fortes représentations symboliques liées au désordre.

II.B.2.c. Le problème de la saleté au contact des aliments

L'ouverture de l'espace de transaction alimentaire – et parfois aussi de production - « hors cadre » trouble l'ordre de transaction alimentaire connu des enquêtés français. J'observe l'expression de ce dérangement au sujet de Charlotte, lors d'une promenade dans le quartier de Barra. Nous passons devant une vendeuse de *salgados* à l'angle d'une rue. Elle possède une petite charrette surmontée d'un système de plaque chauffante sur lequel elle dispose des *salgados* et des saucisses pour des *cachorros quentes*[315]. Charlotte (FR) m'interpelle :

> *« Tu vois ! Là* [désigne la route], *t'as les voitures qui passent juste à côté. En plus t'as un feu, ça veut dire que les gens s'arrêtent et t'as toute la pollution-là qui vient sur ses trucs qui grillent. J'aime pas ça, vraiment c'est dégoutant ! ».*

Les propos tenus par Charlotte, notamment « la pollution » « qui vient » sur les produits qui grillent à même la rue illustrent le dérangement ressenti par de nombreux enquêtés français lorsqu'ils remarquent que des éléments qu'ils associent à leur extérieur symbolique, comme la pollution, entrent en contact avec les produits alimentaires, éléments qui appartiennent pour eux à la catégorie d'un intérieur symbolique.

Ce qui ne convient pas à l'ordre établi par la culture d'un groupe, mettant à mal celui-ci, est compris sous le concept de « saleté » (Mary Douglas et al., 2003, p. 24). La saleté peut être de

[314] Cf. chapitre 5, II.B.1.b.
[315] Traduction : « Hot dog ».

plusieurs sortes. Elle désigne ce qui est en contact des marges du corps, notamment ce qui provient des orifices du corps. Ce sont là les objets les plus symboliquement associés à la saleté dans de nombreuses cultures (Douglas et al., 2003). Les aliments vendus dans la rue présentent le risque du contact à des éléments symboliquement associés aux marges du corps. Symboliquement, la matière fécale est associée à l'impur et au désordre (Mary Douglas et al., 2003). Certains produits en contact avec de la matière fécale sont ainsi discrédités, en témoigne Armand (FR) avec le poisson :

> *« Y a des pêcheurs à Amaralina qui vont pêcher ouais. […] enfin bon...après c'est des poissons urbains quoi, donc euh...ils sont pas...c'est pas bon quoi !* [rires]. *Ils ont trainé dans les égouts quoi ! C'est ça ».*

La présence d'entités animales se nourrissant de matière fécale ou d'aliments en phase de pourriture sont aussi source d'inquiétudes. Beaucoup de mouches volent sur les viandes du marché São Joaquim par exemple. Sophie (FR) commente : *« Pfff c'est plein de mouches ici. Je te dis pas l'hygiène ! »*. Parfois, certains produits sont directement en contact avec le sol lors de certaines transactions de vente. Au sujet du marché, Stéphane (FR) explique : *« J'achète pas les fruits qui trainent par terre, les citrons, les machins, je fais très attention* ». Dans une rue du marché São Joaquim, les tiges des végétaux à usage aromatiques ou religieux sont présentées sur un étal mais une partie jonche le bitume, laissant des tâches (probablement liée à l'humidité des produits) au sol. Sophie qui est avec moi à ce moment même chuchote : *« Y a intérêt à plus que bien laver tout ça là quand t'en achète hein ! »*. Sylvie, quant à elle, préfère éviter les achats de préparation auprès des vendeurs de rue en fin d'après-midi, les week-ends, les périodes de saisons touristiques *« ou...en fonction des moments hein, Carnaval »* précise-t-elle. Ce sont là des périodes qui attirent beaucoup de monde aux abords des plages du quartier de Barra où elle vit. En effet, la rue est aussi un espace de d'intensité collective, de rapprochement des corps et donc de possible contagion (Moscovici, 1993). Sylvie proscrit aussi les achats alimentaires aux abords des plages, même les *acarajê* qu'elle apprécie *: « Jamais je n'achèterai un* acarajê *sur la plage ! »* s'exclame-t-elle.

Les éléments associés à la pourriture, symboliquement à la mort, sont aussi perçus comme une atteinte à l'ordre de la société (Mary Douglas et al., 2003). La nourriture vendue « de rue » peut être en contact avec des éléments biologiques comme l'air, l'humidité, le soleil, qui favorisent naturellement la maturation ou la putréfaction. Certains enquêtés sont dérangés par certaines pratiques qu'ils observent :

« Ils [les vendeurs] *restent toute la journée sous 40 degrés. Les trucs là* [désigne les *pasteis* proposés par des vendeurs ambulants à un carrefour routier], *tu sais pas comment ça tourne »* (Danièle, FR, lors d'une promenade au centre-ville) ;

« Bon, c'est tout bête mais les autres qui se baladent avec leur plateau là... de fruits de mer aussi...Pfffffff...en plein soleil, vous vous dites 'oooh putain ! » (Sylvie, FR) ;

« Comme ça représente un peu d'argent, c'est pas parce que la viande elle est pourrie qu'ils [les vendeurs] vont la jeter si tu veux, ils vont la passer, c'est sûr. Donc j'évite » (Pierre, FR).

La peur de consommer un *salgado* dont les qualités premières ont été altérées, présentant ainsi un risque de toxicité, est évoquée par plusieurs interrogés. Les huiles de cuisson, dans lesquelles sont frits les *salgados* ou les *acarajês* attisent la défiance des enquêtés :

*« Vous voyez, par exemple, l'*acarajê, *si vous commencez à regarder l'huile…la personne elle est là depuis 8h le matin, elle vend ses* acarajês. *Vous, vous arrivez à 17h le soir, clairement...bon, vous avez un risque. Alors que si elle commence à travailler à 17h et que vous arrivez à 19h, vous avez moins de risque quand même »* (Sylvie, FR) ;

« Euh...et alors là, l'huile de dendê, *il y a des problèmes de qualité. C'est à dire qu'il faut qu'elle soit...ça peut être délicieux et très léger si c'est une bonne huile bien fraiche. Le problème, c'est quand elle est cuite et recuite, par exemple pour faire des* acarajês, *elle te laisse un goût qui est...tu sais, derrière, un goût un peu astringent comme ça qui n'est pas...pas génial et qui du coup est difficile à digérer »* (Isabelle, FR).

Comme le montrent ces propos, le problème n'est pas tant la friture dans l'huile mais le temps que l'huile de cuisson passe dans l'extérieur symbolique que se représentent les enquêtés. Ce constat ne s'étend pas seulement à l'huile de cuisson mais concerne les ingrédients d'une façon générale. François (FR) veille à aller dans les endroits où il sait qu'il n'y aura pas un produit *« resté invendu et que tu vas pouvoir acheter deux, trois jours après et puis tomber malade ».* Andréa (FR) exprime aussi :

« Comme ils vont assez loin et puis ils vendent à beaucoup de personnes, enfin ils vendent...ils marchent dans beaucoup d'endroits, donc tu vois, je sais pas combien de

temps a cette huile qu'il a fait frire ou...combien de temps ça fait qu'il a ce queijo[316] *et euh...voilà quoi ! ».*

II.C. Le manque d'équilibre : la tension diététique perçue par les enquêtés français

Un autre problème apparait dans les discours des enquêtés français en rapport à l'alimentation au Brésil. Il s'agit du souci de l'équilibre alimentaire. Bien qu'ils manifestent généralement une appréciation de la gastronomie bahianaise et de l'exotisme auquel elle renvoie[317], la plupart des interrogés français se montrent très critiques sur certaines pratiques alimentaires qui ne correspondent pas à l'image diététique qu'ils se font de l'alimentation bonne pour la santé.

> *« Je trouve que...les Brésiliens ne s'alimentent pas très très bien. Par exemple, tu vois pas beaucoup de verdures à leur table, de salade, de trucs comme ça...Ben, ils aiment pas beaucoup ! Et puis, ils mangent beaucoup sucré »* (Andréa, FR).

Le manque de végétaux ou l'excès de sucre constituent des exemples de ces critiques que l'on peut rencontrer dans leurs discours. Il s'agit là de caractéristiques qui renvoient à la perception d'un déséquilibre alimentaire, à l'opposé du modèle nutritionnel divulgué massivement en France qui prône qu'une alimentation équilibrée est bonne pour la santé.

II.C.1. Le poids des injonctions du « bien manger »

L'alimentation, en tant que pourvoyeuse de bonheur et de bonne santé[318], est devenue un enjeu majeur de la société contemporaine (Adamiec, 2017). Avec la création de l'État providence et du lien à la sécurité, le domaine médical s'est imposé comme autorité dans la société, autant que le thème de la santé est devenu une préoccupation des instances politiques (Adamiec, 2017, p. 80). La définition du bon équilibre comme de la bonne santé dépend de chaque individu selon son vécu mais dépend aussi d'une forme de contrôle social de l'alimentation de ces derniers de la part des institutions , ce que (Foucault, 1997) appelle « biopouvoir ». Il s'exerce sous la forme de normes juridiques par les gouvernements et parlements (Brimo, 2017). Ce contrôle vise à

[316] Traduction : « fromage ».
[317] Cf. chapitre 4, I.B.3.
[318] La santé est ici à entendre comme état complet de bien-être physique, mental et social (OMS, 1946).

encourager les individus à adopter certains savoirs et techniques afin de lutter contre des risques majeurs (Benasso et al., 2019) et d'encadrer la population (Lamine, 2008, p. 47).

En France, depuis les années 70, les autorités publiques dans le domaine de la santé placent comme précepte en matière d'alimentation-santé le fait de manger de façon équilibrée. Elles se fondent ainsi sur un déterminant majeur pour traiter de l'alimentation : la nutrition (Benasso et al., 2019; Lamine, 2008, p. 46; Lepiller, 2012, p. 24). Les individus sont ainsi incités à poursuivre des pratiques qui correspondent aux discours nutritionnels des entités publiques (Benasso et al., 2019). Une alimentation qui ne correspond pas aux apports énergétiques définis par ces autorités – et donc qui ne respecte pas les normes nutritionnelles - est ainsi tenue pour responsable d'une mauvaise santé et donc de maux variés (obésité, diabète, hypertension par exemple) (Dubet, 2017). Ces injonctions sont assimilées par les enquêtés français :

> « *Je vois la bouffe comme...en fait, t'es un peu obligé de te rapprocher de l'alimentation* [dans le sens de s'intéresser] *si tu veux vraiment bien manger* » (Morgane, FR) ;
>
> *« L'alimentation c'est tellement important ! Je le vois, dès que je mange trop gras, je suis barbouillée. Faut des légumes, faut équilibrer !»* (Charlotte, FR) ;
>
> *« C'est important de manger équilibré. En France, c'est plus équilibré, oui plus variée, plus équilibrée au niveau nutritionnelle »* (Paul, FR).

Les normes diététiques, largement diffusées dans le cadre de l'équilibre nutritionnel, mettent l'accent sur un apport suffisant en nutriments et vitamines, sans pour autant avoir un apport excessif en calories (PNNS, 2020) ni un apport excessif de certaines familles d'aliments telles que les glucides raffinés, les lipides ou le sel (PNNS, 2020). Les deux facteurs sont en effet accusés de favoriser les maladies multifactorielles (obésité, diabète de type 2, hypertension, cancer) (Inserm, 2020). En excès, ces mêmes familles d'aliments sont aussi représentées comme responsables de prise de poids, cette dernière étant porteuse de représentations négatives, au niveau esthétique, dans les sociétés occidentales (Leservot, 2007; Maffesoli, 2007). Au Brésil, les injonctions nutritionnelles reléguées par les autorités publiques reposent moins sur la maitrise quantitative que sur la nature des aliments à consommer. En effet, si l'on s'en réfère au « guide alimentaire pour la population brésilienne », il est recommandé en premier lieu aux brésiliens d'éviter les aliments ultra-transformés (Ministério da saúde, 2014). Il est d'ailleurs intéressant de souligner la différence de la question des quantités alimentaires entre la France et le Brésil : autant les autorités publiques françaises avancent des

recommandations quantitatives pour chaque familles d'aliments (exemple : 5 fruits et légumes par jour, 500g de viande par semaine) (PNNS, 2020), autant tels indices quantitatifs sont inexistants dans les guides de recommandation nutritionnels au Brésil (Ministério da saúde, 2014). Stéphane et François, comme beaucoup d'autres enquêtés français, semblent donner plus d'attention à l'injonction de la maîtrise des quantités reléguée dans son pays d'origine :

> *« Et euh...donc euh...on fait un petit peu attention aussi. Les gens mangent beaucoup je crois » (*Stéphane, FR, touchant son ventre en soupirant) ;

> *« Tu vois ce joli petit ventre que j'ai ? C'est aussi dû à un excès de consommation. Bon, aussi d'inactivité aussi, surtout en période estivale. Donc...bon, je comble avec ça, mais du coup, c'est un...c'est un...c'est pas idéal hein » (François, FR).*

Nous verrons ci-après à quel point les recommandations nutritionnelles, surtout celles véhiculées en France, sont incorporées par les enquêtés et se confrontent avec leurs perceptions de l'alimentation brésilienne.

II.C.2. Aux antipodes des injonctions diététiques valorisées en France : dérangements alimentaires

Une tension apparait dans la relation des enquêtés français à l'alimentation au Brésil : en même temps qu'ils adhèrent aux injonctions nutritionnelles en France, ils ont l'impression, au Brésil, d'être confrontés quotidiennement à une alimentation qui n'intègre pas ces injonctions.

II.C.2.a. Une alimentation qui dérange par son opulence

Martine (FR) résume la caractéristique principale qu'elle perçoit dans l'alimentation au Brésil :

> *« Ouais...alors...riche. Mais pas riche en variété. Riche euh...dense...riche euh...un peu lourde quand même. La quantité c'est clair ! Mais surtout à Bahia ! Mais euh...riche...d'huile…de...c'est gras, c'est euh...c'est...Quand tu parles de la* feijoada*, c'est plus un plat d'hiver qu'un plat de tropiques, tu vois ce que je veux dire ?* [rires]*. Tu peux affronter euh...le blizzard avec ça [rires] ».*

Une caractéristique souvent mentionnée par les enquêtés, aussi bien brésiliens à Lyon que français à Salvador, est l'opulence de l'alimentation au Brésil, comparativement à l'alimentation en France. Dans le premier chapitre de la partie II, nous avons pu voir que cette

opulence, soit cet excès quantitatif, se matérialise notamment en terme de quantités servies dans une même assiette[319]. Or dans le modèle de la gastronomie française, c'est davantage la parcimonie qui est socialement valorisée[320]. Cette représentation de la culture alimentaire en France dont les enquêtés sont porteurs participe sans doute à ériger des perceptions critiques quant à l'opulence de l'alimentation au Brésil.

> *« Euh...bon...une chose, par exemple...Les...les choses ce que je ne supporte pas, c'est ce qu'on appelle ici « P.F. »,* prato feito[321]*, où vous avez une montagne de...Haaaaan ! Vous mettez une assiette comme cela devant moi, je ne mange plus rien ! En plus c'est une montagne de riz ! Enfin, de toute façon, si c'est une montagne pour moi, ça ne va pas !* » (Dominique, FR) ;.

> « *C'est vrai que la nourriture...il y a beaucoup de choses...qui sont très bonnes mais faudrait plus de petites quantités » (*Gaëlle, *annexe).*

Petite parenthèse lyonnaise ; il est intéressant de mentionner que certains enquêtés brésiliens à Lyon se sont parfois aussi montrés critiques quant à l'opulente alimentation de leur pays :

> « *À chaque fois que je vais chez mes parents, c'est toujours comme cela, je passe ma journée entière à manger tu vois…genre le petit déjeuner qui ne finit jamais, après tu as un petit* lanche*, après tu as le déjeuner, après tu as le* lanche *de l'après-midi qui est genre…Pfffffffffffffffffffffffffff…voilà ! Mais donc…cette abondance c'est un peu n'importe quoi…Mais bon, c'est comme ça.* » (Alfonso, BR) ;

> « *Au Brésil, il y a toujours trop, une exagération, y a pas besoin d'autant de choses, de tous ces trucs qui n'ont rien à voir les uns avec les autres dans l'assiette !* » (Taís, BR).

Par cette exclamation, Taís fait allusion à la quantité de nourriture servie, en même temps qu'à la caractéristique cumulative d'aliments d'une même catégorie (les féculents par exemple) et du sucré-salé dans l'assiette. Cette posture critique de l'opulence, souvent associée aux classes populaires, de la part de ces enquêtés brésiliens immigrés en France peut possiblement s'expliquer par une volonté de se distinguer socialement.

[319] Notons sur ce point que le fait d'avoir toutes les étapes du repas en une assiette peut participer à activer la sensation d'opulence).
[320] Cf. chapitre 4, II.A.
[321] Traduction : « plat fait ». Il s'agit de plat du jour vendu dans des cantines de rue, restaurants à bas coûts ou cuisiniers / cuisinières informelles.

Revenons à Salvador. Au-delà des quantités servies, c'est davantage la grande quantité perçue de sucre, graisses et sel qui dérangent les enquêtés français. La consommation de sucre, notamment sous forme de boissons sucrées est très courante au Brésil. Ayant eu l'occasion de séjourner, lors d'autres mobilités au Brésil, dans différentes familles brésiliennes, j'ai toujours pu constater la présence de boissons sucrées sur les tables et l'absence d'eau, qu'elle soit en bouteille ou en carafe. Les Français sont bien conscients de ces différences de valorisation du sucre entre la France et le Brésil :

> *« Ah on a pas parlé du sucré ! Mais...alors j'aime bien les pâtisseries en France, mais ici, c'est quand même très, très, très...très, très, très…très, très sucré ! Très...euh...ben déjà tout est à base de lait concentré, enfin les* brigadeiros *ou autre »* (Gaëlle, *annexe*) ;
>
> *« Ici, ils adorent les gâteaux, les machins euh...tout ce qui est sucre euh...Alors ouais, ça ouais...beaucoup, beaucoup. C'est une culture du sucre. […] Terriblement sucré.* » (Danièle, FR).

Comme pour la question des quantités servies, selon les enquêtés français, la proportion importante de sucre, graisse ou sel rejoint dans l'alimentation brésilienne des logiques historiques de compensation du manque.

> *« C'est historique ça hein. C'est euh...ça vient de leur histoire. C'est une civilisation du sucre »* (Danièle, FR) *;*
>
> *« Pendant des siècles, les gens de maison mangeaient mal. On leur donnait la mauvaise alimentation et peu. Et c'est pour ça qu'on retrouve des desserts extrêmement sucrés parce que pendant des siècles, on n'avait pas droit au sucre, qui était un produit d'exportation, donc les gens ne touchaient pas au sucre, c'était trop cher. Et tout d'un coup, on exporte plus le sucre, les esclaves sont libérés. Ils se ruent sur le sucre »* (Paul, FR).

La consommation de ces catégories d'aliments – qui fait de l'alimentation une alimentation dite « riche » - au Brésil, porte une image d'élévation sociale, surtout pour les classes les moins favorisées (Mintz & Ghani, 1991).

Au sujet du « gras », justement, les réactions sont tout aussi importantes, notamment par rapport à l'usage de l'huile de palme, le *dendê,* très utilisé dans la cuisine bahianaise.

« En France, on se pose plus la question de...'alors est-ce que je vais mettre du clou de girofle ou des herbes de Provence, du persil', c'est plus euh...choisi quoi, alors qu'ici c'est plus 'pchilouchh' j'te mets la bouteille » (Emma, FR) ;

« C'est quand même assez riche comme ça ! Par exemple, le poisson c'est cuit dans l'huile. Euh...la moqueca*, tout ça, c'est...très gras* » (Raphaël, FR) ;

« Tout...en fait tous les plats, enfin pas la feijoada*, mais tous les plats qui utilisent l'huile de palme, ce sont déjà des plats plus lourds forcément. Puis à Bahia, oui...c'est le* dendê *partout »* (Martine, FR).

Les *salgados*, en plus de porter des représentations négatives de la part des enquêtés quant au fait qu'ils soient de la *comida de rua*[322], portent aussi une très mauvaise image auprès des Français par le fait d'être souvent frits dans l'huile :

« C'est des pasteis *ou des* coxinhas*...ou des* pão de queijo*, tu vois...et j'aime pas du tout. Et puis comme mon estomac est assez sensible, j'ai de la gastrite, j'ai du reflux, tout ça. Donc...euh...tout ce qui est un peu trop gras ou un peu trop à base de friture, j'en veux pas...En plus de pas aimer, ben j'évite d'autant plus à cause de ma santé » (Isabelle, FR)* ;

« Les salgados*, c'est vrai que c'est pas ce qu'il y a de mieux. C'est pas que j'aime pas. Y en a qui sont très bon, mais...Ben déjà, ça dépend où tu les achètes. C'est vraiment beaucoup plus aléatoire que la bouffe du coup. Et...je sais pas. Je crois que...j'en ai marre...Au début tu te dis 'ouais ça va vite je mange ça' et après y a une saturation de graisse, huile de palme et tout »* (Emma, FR) ;

« Tout ces trucs-là, là...frits, machin et tout, j'ai un regard un peu...je suis...je suis pas un grand amoureux de ces trucs » (Pierre, FR).

L'usage du sel est aussi un point de tension dans l'alimentation des Français à Salvador :

« Alors c'est aussi le problème de la bouffe ici, c'est qu'elle est extrêmement salée » (François, FR) ;

« C'est quand même dingue hein...parce que quand ils te disent qu'ils mangent un barbecue, ils mangent de la viande mais de la viande très salée ! » (Florian, FR) ;

[322] Cf. chapitre 5, II.B.1.

> *« Moi j'aime pas beaucoup le sel et les plats cuisinés ont tendance à être assez salés en fait ici […] Le salé, j'évite, parce que quand il y a du sel j'aime pas donc j'en mange pas en fait »* (Martine, FR).

En France, les normes nutritionnelles visant à limiter la consommation de sucre rapide (dans les aliments comme dans les boissons), de gras et de sel sont largement diffusées depuis plusieurs années (PNNS, 2020). Elles le sont aussi au Brésil (Ministério da saúde, 2014), ce qui laisse à penser que des différences d'appropriation des recommandations persistent. Pour les enquêtés français, le non-respect de ces normes, là encore, est synonyme pour eux de mauvaise santé. *« Ici [au Brésil] c'est hyper carné euh...c'est euh...hyper carné, hyper salé [rires], hyper...hyper matière grasse hydrogéné, donc c'est pas bon pour nous quoi »* explique Armand (FR).

II.C.2.b. Une alimentation qui dérange par sa répétition

Pour certains Brésiliens, spécialistes de l'alimentation à Salvador, l'alimentation brésilienne est très variée :

> *« On vit dans un pays avec une grande variété de biomes…d'une région à une autre »* (Heitor, annexe) ;

> *« Je crois qu'une caractéristique fondamentale de notre alimentation, c'est la diversité, la beauté, la richesse. […] L'alimentation brésilienne, comme je t'ai dit, elle est très variée et très régionale aussi »* (Paulo, *annexe*).

Armand (FR), travaillant pour la valorisation de l'agriculture familiale, est aussi de cet avis :

> *« Y a une grande variété hein. Je dirais une diversité de l'aliment, très peu connu même des propres bahianais même, en fait parce que...Nous c'est un peu particulier parce qu'on...on a accès...on travaille avec euh...les...la production donc...euh...on a déjà fait des...des expéditions de...d'aller dans les marchés pour voir les trucs qu'on essaie pas...pour faire un* levantamento[323]*, donc bon, y a des trucs que tu...puis bon...Bon, c'est les fruits quoi, y a une richesse de...une diversité...tout ce qui est plantes alimentaires ».*

[323] Traduction : « étude ».

Pourtant les propos ci-dessus apparaissent fort éloignés des perceptions du reste des immigrés français à Salvador.

> *« Joâna, si je l'écoute, on mangerait du riz tous les jours quoi ! […] Elle cuisine riz et haricots tout le temps ! Ah moi, du riz…c'est pas un ingrédient qui fait un repas ou...c'est fade d'avoir du riz »* (Raphaël, FR).

La lassitude de Raphaël exprimée à l'égard du duo riz-*feijão* cuisiné par sa femme, brésilienne, n'est pas une exception. (Camara Cascudo, 1983, p. 503) a remarqué que les visiteurs au Brésil pouvaient difficilement concevoir l'importance des haricots dans l'alimentation quotidienne au Brésil.. Comme Raphaël, nombreux sont les enquêtés français à faire part d'une réelle répétitivité de l'alimentation, non sans agacement :

> *« Alors, la première impression que j'ai eue, lors de ma première année au Brésil...donc j'habitais chez des gens...disons euh modestes. Donc avec une alimentation quotidienne pour eux. Mon impression c'était qu'on mangeait tous les jours la même chose ! C'était le riz, les haricots, y avait des pâtes, et alors de la viande ou du poisson, souvent il y avait une salade aussi…mais alors c'était cela tous les jours ! C'était pareil ! […] Et quand je revenais en France, ma mère me dit 'qu'est-ce qui te ferait plaisir ?'. Je lui dis 'écoute tout, sauf du riz !' [rires]* » (Dominique, FR, au Brésil depuis plus de 40 ans) ;
>
> *« Attends, si tu te limites...Si tu manges comme eux, ils mangent du* feijão *tous les jours ! C'est tout. Riz,* feijão, *c'est bon. Ça suffit quoi ! »* (C, FR) ;
>
> « *C'est un peu regrettable parce partout c'est les mêmes produits, c'est le* feijão, *l'*arroz, *la* moqueca *euh...bon, c'est excellent, mais enfin...bon, c'est excellent mais c'est répétitif. C'est dommage »* (Stéphane, FR).

Dans un restaurant au kilo[324], le temps d'un déjeuner, j'observe Charlotte composer son assiette devant le buffet d'aliments. Elle s'arrête devant le buffet, au niveau des multiples plats de riz (blanc, complet, aux oignons, sauté) et de haricots. Elle s'exclame : *« Ah ça non ! Stoooop ! Je veux changer ! Où sont les pâtes ? »*. Elle parcourt des yeux le reste du buffet et s'écrit *: « Ah là-bas ! Voilà ! »*. Elle se tourne et avance en direction des plats de spaghettis, gratins de macaronis, crudités et légumes frits.

[324] Ce type de lieu sera abordé largement dans le chapitre 8, II.A.1.b.

Bien plus que la simple perception de répétitivité dans l'alimentation, la critique est palpable dans les discours des enquêtés français à ce sujet. Pourquoi cette répétitivité leur pose problème ? Possiblement parce qu'elle est « contraire » au modèle français, comme l'exprime Camille (FR) : *« En France, j'ai l'impression que c'est plutôt le contraire, il faut essayer des nouvelles choses, il ne faut ne jamais manger la même chose tu vois »*. La diversité alimentaire est très valorisée dans le modèle alimentaire français (Mathé et al., 2009). L'explication saisonnière peut expliquer cette norme culturelle :

> « *C'est les saisons parce qu'ici finalement y en a pas trop des saisons tu vois. Alors si...parce que quand tu commences à acheter les fruits et les légumes bio, tu commences à comprendre quand c'est la saison de l'avocat, quand est-ce que c'est la saison du kaki mais c'est pas aussi marqué qu'en France. Donc si tu me fais...si tu me dis 'bouffe française', je vais penser aux saisons, je vais penser à l'été, l'automne, l'hiver, alors qu'ici, non »* (Morgane, FR).

En Europe, la variété saisonnière est avérée même si elle connait un effritement (Fischler, 2001). Une autre explication sur le souci de répétitivité est à chercher dans les injonctions alimentaires véhiculées en France. Ces dernières années, en France, les normes diététiques ont beaucoup prôné une consommation alimentaire variée (PNNS, 2020).

> *« En France, on va manger quelque chose de différent toute la semaine quoi ! Hein ! »* (Florian, FR) ;

> *« C'est quand même une alimentation de bonne qualité… parce que c'est une alimentation très diverse. C'est à dire que si on mange une semaine dans une maison euh...ben l'impression que j'ai, c'est que tous les soirs on mange quelque chose de différent. Voilà. Et tous les midis aussi. Le seul repas où on mange la même chose en France, c'est le matin, le petit déjeuner, le matin, ça va être le café au lait avec du pain surtout et puis du beurre, de la confiture, de la gelée euh...C'est de la variété et donc de la qualité, voilà »* (Jean, FR).

Nous voyons donc ici que la perception positive que les enquêtés français portent au modèle alimentaire français est en partie influencée par l'injonction à manger varié. C'est pour cette même raison que la répétitivité perçue dans l'alimentation au Brésil, est source de critiques.

II.C.2.c. Une alimentation qui dérange par sa caractéristique carnée

Manger avec parcimonie et varier son alimentation ne sont pas les deux seules injonctions valorisées par les enquêtés français et qui se heurtent au modèle alimentaire brésilien.

L'injonction à la végétalisation de l'alimentation apparait aussi très importante pour les enquêtés à Salvador. Cette dernière prône une consommation plus importante en végétaux, tels que les fruits et les légumes. Les végétaux sont valorisés comme porteurs de bienfaits et de vertus thérapeutiques, via leurs vitamines (Lamine, 2008, p. 135). Ainsi, ces dernières années, la diète méditerranéenne a été érigée comme modèle diététique à suivre, poussant à la consommation de plus de fruits et légumes, de glucides complexes, de moins de sucres rapides, de moins de lipides animaux et de moins de protéines animales (Lamine, 2008). Le modèle de recommandations publiques et alimentaires en France, soit de normes diététiques, repose massivement sur la consommation de fruits et légumes (Lepiller, 2013). Les enquêtés mentionnent souvent ces familles d'aliment y associant l'alimentation saine et la France :

> *« L'alimentation française... moi je la vois très légère parce qu'on mange très...très cru. On va dire, limite végétarien. On mange souvent des plats vraiment à base de légumes, de verdure. Donc par exemple ratatouille ou tout ce genre de plats vraiment très...très sain. […] Je la vois plus saine, voilà, l'alimentation française, je la vois plus saine »* (Andréa, FR) ;

> *« Il faut que tu achètes les fruits et les légumes et que tu le fasses. […] T'es obligé de te rapprocher des différents produits, donc là tu commences à apprendre la diversité des fruits, des légumes, et cætera » (Morgane, FR).*

Ces perceptions sur le bien-manger suivant l'injonction de végétalisation entrent en confrontation avec certaines perceptions sur l'alimentation au Brésil.

> *« Quand tu prends un plat tout fait dans un restaurant, c'est un peu bizarre, je sais pas où sont les vitamines en fait. C'est comme si…enfin, t'as une pauvre feuille de salade et une demi tranche de tomate et point barre »* (Sophie, FR).

Commandant un jour une *marmita*[325], j'ai moi aussi fait ce constat. Il y a bien quelques crudités mais elles sont en très grande minorité par rapport à la quantité de féculents et de protéine

[325] Une *marmita* désigne un plat préparé transportable, similaire à une *quentinha*. L'équivalent en français serait « tupperware ».

animale, bien loin donc des recommandations de santé publique véhiculées dans le pays d'origine des enquêtés qui conseillent d'augmenter la consommation de légumes (PNNS, 2020). Gaëlle (française *annexe*) constate aussi la différence de considérations sur les légumes entre la France et le Brésil lors d'une fête d'anniversaire d'un copain de classe de son fils :

> *« On a un groupe WhatsApp* [les mamans de l'école où sont scolarisés les enfants de Gaëlle] *et je fais 'ben...', je vois la liste de tout ce qu'il y a à emmener. Je lis ça, je dis 'ben vous ne prenez pas de légumes ou de fruits frais ?'. Et ils me répondent 'ben tu peux emmener des légumes si tu veux, mais nous, nos enfants ils n'en mangent pas'. Donc euh...ben j'y suis allé avec ma petite boite de tomates cerises et ma petite boite de carottes...enfin de blettes et de carottes. Mes enfants, effectivement, sont les seuls à en avoir manger ».*

À travers la végétalisation, les autorités publiques conseillent une consommation moindre de produits non porteurs de végétalité (Lepiller, 2013). Les produits animaliers en font partie. Jusque dans les années 70, la viande, notamment, était un produit privilégié du « bien-manger » (Raude, 2004). Mais depuis les années 90, la consommation de protéines animales, surtout sous forme de viande, porte un discrédit diététique (Lamine, 2008, p. 228; Raude, 2004). Même si l'alimentation en France comporte toujours une consommation animale (Lamine, 2008, p. 45), des tensions et soucis face à la consommation de viande apparaissent chez de nombreux individus (Lamine, 2008, p. 228). Cette dernière est en effet accusée d'être le vecteur de soucis sanitaires (Lamine, 2008, p. 227), de crises alimentaires (Lepiller, 2014) et est en même temps questionnée pour ses apports diététiques (critique de la graisse animale) et la position éthique (Raude, 2004). J'ai pu constater que certains enquêtés français suivent les injonctions à consommer moins de viande, formulées notamment par les politiques publiques en France (PNNS, 2020), et portent aussi un certain discrédit à la viande. Lors d'un déjeuner chez Danièle (FR), cette dernière, tout en préparant des gombos frits et une omelette aux légumes, me dit :

> « *Moi je...je suis pas végétarienne mais...pfff, on mange de la viande peut être...une fois par semaine, mais même pas, tu vois. Mais par contre, je mets des petits lardons euh...je mange des œufs, du lait, je fais des gratins, donc tu vois il y a….Enfin, je ne suis pas végétarienne mais je commence à manger très très peu de viande ».*

Bertrand (FR) aimerait quant à lui devenir végétarien pour ne plus avoir de questions à se poser sur l'origine des viandes produites massivement au Brésil par l'industrie agro-alimentaire très

controversée[326] : *« Euh....mais quand tu...par exemple, que tu manges de la viande ou du poulet, c'est...t'es...t'es coincé quoi ! L'idéal, ce serait d'être végétarien mais j'y arrive pas »*. La difficulté à devenir végétarien évoquée par Bertrand s'explique par le contexte culturel qui, au Brésil, donne une grande importance à la consommation de viande. La viande est en effet très consommée au Brésil et y fait l'objet d'une forte valorisation culturelle et sociale[327]. Notons qu'à ce titre, la consommation de viande est plutôt encouragée, tant culturellement que nutritionnellement, par le Ministère de la Santé au Brésil (Ministério da saúde, 2014).

> *« Ben oui parce que tout est à base de viande ! Ils arrivent pas à m'imaginer...même quand tu vas dans un restaurant végétarien...y a du poulet...y a du poisson...Tout sauf la chair rouge...Mais quand tu dis aux gens, 'c'est sans viande ?', ils disent 'oui' et y a du jambon dedans, parce que pour eux, c'est pas de la viande. Donc...penser comme ça...Donc elles me font des œufs, en général, ils me font des œufs parce qu'ils arrivent pas à imaginer un repas sans protéine animale en fait »* (Camille FR)

> *« Ah la viande ! La viande ! C'est terrible ! Ils mangent énormément de viande. J'ai été choqué moi par ces quantités de viande. C'est énorme. Ah ouais, c'est...c'est énorme, c'est...Et pour nous français, la cuisine ici c'est démesuré...même euh... y a pas de portions ! »* (Raphaël, FR).

La lecture de ces propos met en évidence, qu'au-delà de la conscience de l'importance de la viande dans le modèle alimentaire brésilien, les enquêtés français sont impressionnés et perçoivent plutôt négativement cette importance. Pour les enquêtés, l'adaptation à cette consommation de viande n'est en effet pas facile. Camille, l'une des végétariennes interrogées et Charlotte, non-végétarienne, témoignent :

> *« Je suis végétarienne […] Ben y a plein de choses…la feijoada je mange pas, la moqueca je mange pas...en fait...donc c'est euh...c'est un problème pour les gens ici, quand ils m'invitent à manger...les belles-mères que j'ai eues...elles étaient tristes... »* (Camille, FR) ;

> Les représentations négatives sur la quantité de consommation de protéines animales ne dérangent pas que les rares enquêtés végétariens. *« La viande, c'est pas si bon pour la santé, on le sait maintenant ! Moi quand j'étais au collège, on disait déjà de pas trop abuser sur la viande rouge ! Ici c'est du délire !* » (Charlotte, FR).

[326] Cf. chapitre 5, II.A.
[327] Cf. chapitre 4, I.A.1.

III. Conclusion comparative de chapitre

Dans le chapitre précédent, nous avons mis en évidence les particularités des modèles alimentaires brésiliens et français tels que perçus par les deux groupes d'enquêtés. Si les différences d'ingrédients consommés et de plats typiques sont plutôt appréciées par les enquêtés, d'autres différences suscitent des tensions. Dans ce chapitre, il a été question de montrer quelles étaient ces tensions. À travers les enquêtes réalisées auprès des immigrés brésiliens sur le terrain lyonnais, un sentiment récurrent à tous les enquêtés a été relevé : l'expression de la *saudade* de l'alimentation brésilienne, particulièrement au sujet des produits consommés lors des rencontres et de festivités au Brésil. Cette expression de manque alimentaire va au-delà de l'alimentation. Elle renvoie symboliquement aux personnes proches restées au Brésil. La *saudade* alimentaire, dans une moindre mesure a aussi été évoquée en réaction au besoin de repères identitaires liés au Brésil ou à la motivation de transmission de la culture alimentaire brésilienne aux membres de la sphère conjugale ou familiale transnationale. La *saudade* traduit une souffrance, une mélancolie, parfois un mal être chez les interrogés. Reliée à l'alimentation, elle constitue la principale difficulté des enquêtés brésiliens à Lyon.

Pour les enquêtés français à Salvador, le manque de certains ingrédients ou préparations alimentaires attachées à la France ne constitue pas ou peu un problème. C'est davantage l'inadéquation de normes alimentaires implicites, socialement valorisées en France, avec le modèle alimentaire brésilien qui constitue un problème pour les enquêtés. Les enquêtés français sont en effet très attachés aux normes de naturalité, d'hygiène et de diététique telles que valorisées dans leur pays d'origine. Or dans leur discours, il apparait que ces injonctions se heurtent respectivement à un système de production et distribution alimentaire industriel qu'ils opposent à la naturalité ; à un système de vente alimentaire « de rue » qu'ils perçoivent non encadré par des contrôles hygiénistes et au contact du désordre des caractéristiques alimentaires – opulence, répétitivité et consommation carnée - non conformes aux recommandations nutritionnelles publiques (contrôle calorique, variété de d'alimentation, végétalisation) auxquelles ils adhèrent en France. Les normes valorisées par les enquêtés français ne sont pas seulement liées à l'origine nationale mais aussi à la catégorie sociale favorisée dont ils sont issus. Certaines injonctions éthiques ou diététiques sont en effet connues mais moins prégnantes dans les milieux défavorisés, en France comme au Brésil.

TABLEAU 7 : PRINCIPALES TENSIONS LIEES A L'ALIMENTATION POUR CHAQUE GROUPE D'ENQUETES

	Perceptions	Principales tensions
Enquêtés brésiliens	• *Saudade* des ingrédients et préparations associées à la fête et / ou la famille • Recherche de jalons identitaires • Besoin de transmission à la famille	*Saudade* du Brésil
Enquêtés français	• Opposition naturel / industriel • Perception d'une ingérence écologique • Lobbying du *Boi*	Défiance envers l'industrie agro-alimentaire brésilienne
	• Invisibilité des étapes de production • Porosité des espaces de vente • Perceptions d'un contact des aliments à la saleté	Défiance envers le système du commerce alimentaire « de rue »
	• Opulence (quantités, graisse, sucre, sel) • Répétitivité • Importance de la viande	Crainte d'un manque d'équilibre

Nous verrons dans la troisième partie que ces difficultés, éprouvées par chacun des deux groupes d'enquêtés, orientent leurs pratiques alimentaires respectives, particulièrement celles de l'approvisionnement dans le pays d'immigration.

Partie III. Les réponses aux problèmes alimentaires dans le pays d'immigration : des stratégies communes, des objets divergents

La partie précédente a permis de montrer que la perception de représentations ou pratiques qui n'intègrent pas le cadre de référence du groupe social d'origine – des « anomalies » (Mary Douglas et al., 2003) – posent parfois problème aux immigrés. Face à ces problèmes perçus, les enquêtés des deux groupes ont pour points communs de mettre en œuvre plusieurs stratégies alimentaires pour garder les liens avec leur territoire d'origine : développer des moyens de retrouver des éléments de sa culture alimentaire d'origine ou éviter certaines caractéristiques de la culture alimentaire locale dans le pays d'immigration ou encore s'ouvrir aux pratiques locales tout en adaptant les aspects qui posent problème. Si ces stratégies laissent à penser à un attachement à la culture alimentaire d'origine, il convient toutefois de rappeler que les pratiques alimentaires des individus dans le contexte migratoire sont à extraire de la simple dichotomie continuité / discontinuité des pratiques alimentaires (Crenn et al., 2010). En effet, si des dynamiques de distanciation ou de rapprochement culturel avec le territoire d'origine ont bien lieu dans le contexte migratoire (Dedeire & Tozanli, 2008), elles ne signifient ni une cassure absolue avec les cadres sociaux, les habitudes et les liens sociaux construits dans la société d'origine, ni une fixité totale dans la nouvelle société (Creswell, 2009). Par ailleurs, l' « attachement » à la culture alimentaire du pays d'origine n'est pas à entrevoir comme une simple reprise ou reproduction antérieure au déplacement migratoire (Crenn et al., 2010). Cette troisième partie va ainsi porter sur les adaptations ou reformulations de certaines pratiques alimentaires, opérées par les deux groupes d'enquêtés, sur le pays de résidence pour faire face à leurs problèmes alimentaires respectifs. Quels sont les objets concernés par ces trois stratégies pour les deux groupes ? Quelles pratiques ont-ils en commun et en quoi diffèrent-elles ?

Chapitre 6. La recherche de l'alimentation du pays d'origine : une stratégie commune entre les deux groupes mais des pratiques divergentes

La vie dans un autre pays révèle certaines différences culturelles entre la culture du pays d'origine et celle du pays de résidence. Certaines caractéristiques alimentaires qui s'exercent dans le pays de résidence peuvent apparaitre comme des difficultés ou problèmes aux yeux des immigrés qui font l'objet des présentes ethnographies[328]. Or le constat de l'altérité peut pousser les immigrés à rechercher l'alimentation de leur pays d'origine (Asunção, 2011). La sensation d'éloignement avec le territoire d'origine peut être palliée symboliquement (Dedeire & Tozanli, 2008). En recherchant des ancrages au lieu de ses origines, autant par la dimension matérielle qu'immatérielle, l'immigré va « se raccrocher à quelque chose » (Dedeire & Tozanli, 2008; Dos Santos Silva, 2013). Les enquêtés brésiliens à Lyon et les enquêtés français à Salvador ont un point commun : ils cherchent tous à exercer certaines pratiques alimentaires de leur pays d'origine, avec une intensité et une fréquence variant d'un individu à l'autre. Toutefois, il n'est pas évident de transposer les pratiques alimentaires du pays d'origine vers un autre territoire. En effet, la plupart des dimensions du modèle alimentaire d'origine se voient modifiées sur le territoire de résidence : les formes d'approvisionnement ne sont pas toujours les mêmes, de même que les modes de préparation et cuisson, la répartition des tâches, le rythme et la durée des repas ou la commensalité (Regnier et al., 2015, p. 77-80). Migrer, c'est repenser et ré-imaginer l'acte alimentaire (Crenn et al., 2010). Comment les membres des deux groupes d'enquêtés s'arrangent-ils pour retrouver, au moins partiellement, l'alimentation de leur pays d'origine ?

I. Brésiliens à Lyon : de la recherche de préparations alimentaires brésiliennes à la construction d'un système d'approvisionnement associé au Brésil

Les ingrédients et plats associés au Brésil apparaissent comme des moyens de calmer la *saudade* du Brésil, notamment des personnes proches restées dans le pays[329]. Les immigrés, hors de leur

[328] Ces problèmes ont été abordés dans le chapitre 5.
[329] Cf. chapitre 5, I.

pays d'origine, cherchent à poursuivre certaines habitudes alimentaires, c'est-à-dire à poursuivre un modèle répétitif de pratiques et de représentations qui s'opère généralement à l'intérieur d'une certaine société (Asunção, 2011; Barbosa, 2007).

S'ils déclarent exercer des pratiques qu'ils identifient comme françaises, tous les enquêtés brésiliens à Lyon, sans exception, recherchent aussi à consommer des ingrédients et des préparations qu'ils associent au Brésil, notamment ceux qui font l'objet de leurs représentations sur l'alimentation brésilienne[330]. Plusieurs enquêtés cuisinent en effet des préparations qu'ils associent au Brésil chez eux :

> *« Le tapioca, j'aime le faire le matin, au petit-déjeuner. Je dirais 3 ou 4 fois par semaine, j'en fais »* (Tania, BR) *;*
>
> *« Je me suis habitué à ne pas manger du arroz com feijão tous les jours. Mais je…comment dire…le riz pour moi, c'est quand même la base du monde. Genre…des fois, je me dis 'Ah, je vais changer un peu, je vais faire des pommes de terre' et le jour suivant 'bon, stop, je vais faire de nouveau du riz'…parce que j'adore le riz ! J'adore le riz ! Et…ça peut jamais être raté. Le riz, avec l'ail, l'oignon, c'est merveilleux. Et la pomme de terre, je me dis…ça peut vite devenir un truc sans intérêt, tout ça…c'est de la patate quoi ! On a envie de la faire griller, d'en faire quelque chose mais…mais seule comme ça, non ! ça, ça va pas. Donc faire un petit truc tranquille…la patate elle a rien d'intéressant alors que le riz, basique comme ça…il est déjà dans sa splendeur ! »* (Alfonso, BR).

Toni (BR) quant à lui évoque cuisiner des préparations qu'il associe au Brésil à travers des plats plus longs à élaborer que le riz, tous les deux mois. Il trouve dans la consommation alimentaire le moyen de se lier au Brésil, de retrouver des repères qui l'encadraient dans son pays d'origine : « *C'est une façon de...de...de oui, de ramener un petit peu de ce Brésil, donc c'est quand même un repère* ».

La place prépondérante dans les discours accordée à la consommation de l'alimentation brésilienne, notamment l'approvisionnement, rend légitime et nécessaire de traiter de la possible existence d'un système alimentaire[331] brésilien en France. Avec les phénomènes de circulations des biens et processus culturels liés à la mondialisation (Appadurai, 1996), les

[330] Cf. chapitre 4, I.

[331] Un système alimentaire est un réseau constitué d'acteurs interdépendant d'acteurs (particuliers, privés, publiques) dans un espace géographique qui effectuent des flux de biens ou de services, directs ou indirects, dans le but de satisfaire les besoins alimentaires d'un ou plusieurs groupes (Rastoin & Ghersi, 2010).

relations entre un lieu et un aliment peuvent être coupées, résultant d'un détachement des territorialités, redistribuées à échelle mondiale (DeMallie & Ortiz, 1994). Des nouveaux paysages nationaux, ou plus précisément « ethniques », peuvent se développer en dehors de leur territoire d'origine (Appadurai, 1996). Les logiques d'approvisionnement des Brésiliens à Lyon s'inscrivent dans cette recomposition du paysage alimentaire brésilien, sans nécessairement se composer d'ingrédients provenant du Brésil. Pour autant, comme le montre V.K. Asunção, la nourriture brésilienne peut être préparée à l'étranger avec des ingrédients « aux goûts plus semblables à ceux du Brésil » (2011, p. 120).

Plusieurs moyens sont alors mobilisés : l'achat des ingrédients par les enquêtés qui les cuisinent eux-mêmes ensuite et surtout, nous le verrons, l'achat de préparations alimentaires à des femmes, cuisinières et brésiliennes.

I.A. Se procurer des ingrédients pour les cuisiner ensuite

Certains enquêtés cuisinent eux-mêmes « brésilien » à leur domicile. Précédemment, nous avions pu observer que l'espace conjugal ou familial était propice au développement de la *saudade* pour l'alimentation brésilienne[332]. La question de l'approvisionnement en ingrédients - pas forcément issus géographiquement du Brésil mais surtout associés symboliquement au Brésil - est prégnante dans les discours de ces enquêtés qui cuisinent à leur domicile, tant dans les joies qu'elle procure que dans les limites qu'elle suppose.

I.A.1. L'approvisionnement en ingrédients directement issus du Brésil

Le transfert de denrées alimentaires dans les bagages entre le Brésil et la France est parfois mobilisé par les enquêtés brésiliens à Lyon, en vue de pouvoir cuisiner « brésilien ». Les dérivés du manioc et les fromages de Minas Gerais comptent parmi ceux qui sont les plus transportés par les enquêtés brésiliens lors de leur retour du Brésil à l'occasion des voyages qu'ils font occasionnellement.

> *« J'aime bien rapporter du* polvilho *pour faire du* pão de queijo*…Ah ! Et j'aime bien aussi rapporter de la farine de maïs, pour faire la* farofa *»* (Taís, BR) *;*

[332] Cf. chapitre 5, I.B.2.

> *« Je ramène toujours ce qu'il faut pour faire du* pão de queijo*…donc un fromage entier en fait […]. Je ramène toujours un* queijo *Minas [se lève, ouvre son réfrigérateur et me montre le fromage] »* (Alfonso, BR).

Parmi les autres produits rapportés, les interrogés ont mentionné les *paçocas*[333], les confiseries à base de banane, la *goiabada*[334], du *feijão* ou du café. Les valises, au retour en France, sont ainsi remplies à leur maximum :

> *« La dernière fois que je suis allé au Brésil, il y a un an, c'était marrant, j'ai…ma valise paraissait…comment dire…une valise de quelqu'un qui va passer un long moment sur une ile. Pleine de petites choses, ouais…de la* cachaça*, de la farine, du* feijão *! »* (Alfonso, BR).

Pour les enquêtés les plus chanceux, les visites de la famille à Lyon permettent aussi de se réapprovisionner. Dans ce cas, les proches sont alors missionnés pour leur apporter les aliments tant désirés. Felipe me montre les confiseries *« Sonho de valsa*[335] », tablettes de chocolat, et *goiabada,* autant de produits qu'il affectionne et que sa mère lui a apportés lors de son voyage en France. D'autres enquêtées témoignent aussi :

> *« Ma mère est venue récemment et elle m'a emmené du* polvilho *et du fromage ! »* (Taís BR) ;
>
> *« Une fois ma grand-mère, elle est venue me rendre visite et elle est vraiment venue avec tous les ingrédients »* (Priscila, BR) ;
>
> *« Je sais qu'il y a des gens ici qui ressentent le besoin de manger du* feijão *tous les jours, ils le font eux-mêmes et pour eux, faut rapporter de la* farofa *et tout ici. Pour moi, faut le tapioca ! Ça oui je le rapporte ! »* (Tania, BR).

Confirmant cette importance, plusieurs propos présentent les réflexions anticipées et planifications des denrées lors des futurs déplacements au Brésil. Taís, notamment, prévoit quatre mois avant son voyage ce qu'elle rapportera et stockera dans son domicile à Lyon : *« Bon, j'y vais en Décembre…du coup, aussi…je prévois déjà de ramener du fromage…et…et du* polvilho *que je congèlerai à mon retour »*. Telle appréciation s'explique par le fait que la valeur attribuée à la saveur des aliments est proportionnelle à la valeur sociale qui lui est

[333] La *paçoca* est une friandise à base de pâte d'arachide sucrée
[334] Gelée de fruits de goyave.
[335] Il s'agit de friandises en chocolat emballées dans des papillotes produites par l'industrie alimentaire brésilienne.

conférée (Lesdain, 2002). L'association du produit avec le contexte social et culturel du pays d'origine participe donc à le rendre encore plus appréciable. Bruna (BR) déplore en effet que le manioc qu'elle trouve en France n'a pas un goût de celle qu'elle aime au Brésil :

> *« Écoute, je ramène ma propre farine de manioc parce que…je vais même te la montrer* [ouvre son placard et cherche]*, elle est faite là-bas* [au Brésil]*, dans la campagne. Bon…j'ai déjà mangé de la farine ici…Elle n'a aucun goût. Au Madras Bazar à Guillotière*[336]*, là…y a de la farine qui vient du manioc mais elle a le goût de rien du tout. Celle que je ramène, elle est plus moulue et a plus de goût. Et regarde ! Regarde ! Celle-là, elle est typique de Rio de Janeiro, la Tipity. Je l'ai acheté là-bas, pour faire de la* farofa *».*

Par ailleurs, le produit alimentaire qui est transporté du pays d'origine vers le pays d'accueil symbolise les attaches que l'individu porte à son territoire d'origine ou aux tierces personnes qui le transportent de ce même territoire, d'autant plus s'il s'agit de la famille. Ce transfert de denrée est une stratégie d'ancrage à distance car il active le « retour aux sources » du territoire d'origine (Ramos, 2006). L'appartenance identitaire et le sentiment d'authenticité sont ainsi convoqués via l'activation du lien produits-territoire-personne (Dedeire & Tozanli, 2008). Le fait de rapporter ou de recevoir des produits fabriqués sur le territoire d'origine confère une certaine confiance via la mobilisation de réseaux d'interconnaissances et de l'assurance de l'origine exacte des denrées (Giraud, 2010). Cette sensation de retrouver l'authenticité, le « vrai », apparait dans les propos de Taís : « *Comme cela, je fais du* pão de queijo *pour de vrai, le vrai tu vois avec du vrai* polvilho *de là-bas et du vrai fromage avec* ». Tel échange porte aussi une valeur commémorative des saveurs du pays d'origine (Giraud, 2010).

Toutefois, selon Leandro, immigré à Lyon depuis 30 années, ces transports de denrées transatlantiques sont de moins en moins nécessaires :

> *« Bon…maintenant, plus trop, ce n'est plus si dur de trouver les ingrédients ici…Mais à l'époque ça l'était hein…A l'époque, tu venais au Brésil avec tes paquets de* polvilho *»* (Leandro, BR).

[336] Bruna fait ici référence à un magasin alimentaire dans le quartier de la Guillotière, proche du centre-ville. Il fait l'objet d'une présentation ci-après (I.A.2.).

Leandro reconnait d'ailleurs ne plus sentir la nécessité de rapporter des produits alimentaires du Brésil lors de ses voyages. En effets, des lieux d'acquisition d'ingrédients pour la cuisine brésilienne existent dans l'agglomération lyonnaise.

I.A.2. L'approvisionnement dans les magasins spécifiques à Lyon

A la question des lieux où il fait ses achats, Toni (BR) précise : « *Tout ce qui est brésilien dans les épiceries africaines, portugaises, brésiliennes* ». En analysant les discours des enquêtés, le qualificatif géographique ou national est souvent prononcé au sujet des magasins qui permettent de trouver des produits pour cuisiner « brésilien ». Lorsque que les immigrés veulent manger comme dans leur pays d'origine, certains établissements commerciaux ethniques peuvent être envisagés (Asunção, 2011). En référence aux propos des interrogés, je les nommerai « commerces exotiques », plutôt que ethniques étant donné que ces lieux ne concernent pas une ethnie mais davantage des représentations nationales ou continentales, ou « magasins spécialisés ». Ces lieux comportent des éléments d'origine étrangère sur le territoire où ils sont implantés, allant du commerçant lui-même aux marchandises, qu'il exploite dans un contexte commercial urbain allogène (Raulin, 1986). Ces lieux sont multiples et font l'objet de nombreux échanges d'informations (localisation, produits disponibles, horaires d'ouverture, etc.) entre les immigrés brésiliens déjà installés depuis plusieurs mois ou années et les nouveaux arrivants en France, notamment observés sur la page Facebook *Brasileiros em Lyon – Oficial*. L'approvisionnement en milieu urbain est un mode privilégié de l'identité individuelle et collective car il permet l'établissement de rapports d'échanges de biens et de services intercommunautaires (Raulin, 1986). Ce type de commerce revêt une importance non négligeable pour les nouveaux arrivants sur un territoire de par la portée des dimensions identitaires qu'il recouvre (Giraud, 2010), à travers les produits vendus et les représentations associées, mais aussi à travers les relations tissées entre populations immigrées de différentes zones géographiques (Asunção, 2011). À Lyon, plusieurs commerces exotiques sont concentrés dans le quartier de la Guillotière. Positionné non loin du centre-ville, « rive gauche du Rhône » où « la place du Pont ouvre sur un quartier oriental », le quartier porte la caractéristique d'une « présence de commerces ethniques (boucheries hallal, vente d'épices et de vêtements exotiques) et de cafés fréquentés massivement par des hommes » (Authier et al., 2010, p. 37) et qui en son sein comporte de nombreux commerces d'alimentation ou de matériels identifiés nord-africains, sub-sahariens, asiatiques ou caribéens (Figureau et al., 2016; Maciej, 2018). Ces particularités contribuent à détacher « ce quartier de ceux, contigus, de la préfecture ou de la

Part-Dieu » (Authier et al., 2010, p. 37). En plus des commerces exotiques dans le quartier de Guillotière, ceux localisés de façon isolée dans des quartiers populaires excentrés, ont aussi été mentionnés par les enquêtés. Croisant les discours, les observations participantes ont permis d'observer les logiques d'approvisionnement des enquêtés brésiliens dans ces lieux.

> *« L'Afrique est un continent…semblable à l'Amérique du Sud, hein, ou centrale. Il y a la chaleur, c'est tropical. Quasiment tous les légumes et fruits qu'il y a au Brésil…il sont en Afrique, tu vois ? Du riz, du feijão, des légumes, de l'huile…Voilà, en général, ce que l'on a au Brésil, ils l'ont en Afrique* » (Nino, BR).

Les propos ci-dessus reflètent des pratiques décrites par les enquêtés et que j'ai aussi pu observer : les Brésiliens s'approvisionnent dans les magasins qu'ils nomment « *os africanos*[337]», « *os afro-caribeanses*[338]» ou « *dos Caribes*[339]», principalement localisés dans le quartier lyonnais de la Guillotière. « *Les Brésiliens, eux, ils vont là à Guillotière parce qu'ils trouvent les produits brésiliens là-bas…mais en vrai, ils* [les produits] *viennent d'Afrique* » ajoute Nino. Il est vrai que le quartier regorge de magasins spécialisés principalement dans la vente d'ingrédients végétaux, appropriés pour les cuisines des régions africaines et caribéennes. Exotic City est l'un de ces magasins, affichant sur sa vitrine « Afrique, Antilles, Fruits et légumes, les prix les plus bas ». Lorsque j'entre dans le magasin, je m'aperçois que les produits sont rangés par rayons de familles d'aliments (viandes et poissons séchés, farines, friandises). Ainsi, les produits provenant des iles caraïbes côtoient ceux provenant d'Afrique du Nord ou d'Afrique subsaharienne. Les enquêtés achètent dans ces magasins les ingrédients qui servent à la base glucidique de l'alimentation brésilienne, à savoir le riz, le *feijão*, le manioc en morceaux ou en farine :

> *« Au supermarché exotique du Madras Bazar près de Guillotière, il y a cette farine de manioc »* (Bruna, BR) *;*

> *« Le manioc, c'est quelque chose de chez moi que j'apprécie beaucoup. Et ça…j'achète dans des épiceries africaines…A Guillotière. Donc c'est à côté de chez moi et ça on en trouve facilement là-bas »* (Toni, BR).

[337] Traduction : « les africains »
[338] Traduction : « afro-caribéens »
[339] Traduction : « des Caraïbes »

FIGURE 25 : MANIOC (RACINES ET FARINES) A L'AFRICA STORE ET AU MADRAS BAZAR (GUILLOTIERE, LYON)



(M.Sigrist)

Les fruits tropicaux ou produits à base de ces derniers font aussi l'objet des achats dans les magasins afro-caribéens, comme le décrit Íris (BR) :

> *« Je marchais à Guillotière et là j'ai vu un supermarché…africain. Je suis entrée dedans parce que j'ai vu une banane…Une banane…enfin comme chez nous quoi, qu'on frit… les toutes grandes, tu sais*[340]*. J'ai vu cette banane à frire et je me suis dit : 'Purée ! Je vais entrer pour voir'. Et là j'ai aussi trouver du gombo, j'ai aussi trouvé de la coco ».*

Les commerces désignés par « *os asiáticos* [341]», « *os chineses* [342]» intègrent aussi le quartier de la Guillotière mais sont présents dans d'autres rues que les magasins afro-caribéens, laissant ainsi apparaitre des espaces clairement séparés selon les zones géographiques revendiquées. Dans les magasins asiatiques, les enquêtés achètent du manioc et ses dérivés :

> *« En fait, je vais…euh…je vais au marché chinois ou supermarché chinois on dirait plutôt. J'achète…du…comment on dit ? De l'amidon de manioc, que j'hydrate après »* (Flávia, BR).

Après l'entretien avec Flávia, je me rends à ce supermarché qu'elle évoque. Le Supermarché International est situé à la Guillotière, comme de nombreux autres commerces alimentaires spécialisés en alimentation asiatique[343].

Parcourant les rayons, je finis par trouver la farine de manioc au milieu de plusieurs farines issues d'autres céréales ou tubercules. Le vendeur m'indique aussi : « *Du manioc ? En racine ?*

[340] Íris fait ici allusion à la banane plantain
[341] Traduction : « les asiatiques »
[342] Traduction : « les chinois »
[343] Cf. Annexe 9.

Oui, regardez, on en a là-bas ». Positionnés dans un grand réfrigérateur vitré, les morceaux de manioc sont entassés auprès d'autres fruits et légumes. Dans les supermarchés asiatiques de Guillotière, il est aisé de rencontrer piments, poivre et huiles pimentées, produits souvent mentionnés par les interrogés pour faire le *tempero*. Tout comme dans les magasins afro-caribéens, les magasins asiatiques permettent aussi de trouver certains fruits :

> *« Une fois, j'ai accompagné une dame dans un autre supermarché, un supermarché chinois. Là t'as plus des emballages mais il y avait de la noix de coco verte et plein d'autres trucs du Brésil qu'on mange »* (Íris, BR).

Une épicerie asiatique, située en plein centre de Lyon, est parfois mentionnée :

> *« Il y a le '*chinesinho[344]*' tout prêt d'ici, tu connais ? Je le connais bien. C'était sa mère qui tenait l'endroit avant. Parce que le* chinesinho*...sa maman, quand je suis arrivé [il y a 30 ans], j'ai découvert ce qu'elle faisait. Elle faisait de l'importation de choses ici. Et elle avait réussi à avoir des choses pour moi. A Paris, y avait des choses hein, tu trouvais des endroits facilement parce qu'il y avait plus de Brésiliens là-bas. Mais à Lyon, ici, il n'y avait rien et quand je suis arrivé, je lui ai demandé à elle et tout. Alors on lui demandait de la fécule de tapioca, du guaraná, des boites de* goiabada*, du* polvilho*...Elle nous demandait même ce qu'on voulait pour faire du pão de queijo. Après, je suis toujours allé dans ce magasin du coup. C'est vraiment eux les premiers qui ont commencé avec ces choses »* (Leandro, BR) ;
>
> *« Aussi, il y en a aussi chez le* Chinesinho*. De la farine, de la farine de manioc »* (Alfonso, BR).

Si les enquêtés mentionnent autant les magasins afro-caribéens qu'asiatiques pour s'approvisionner en farine de manioc, ils privilégient massivement les magasins asiatiques pour le riz. Par exemple, au Supermarché International, un rayon entier se compose de plusieurs variétés de riz. Les magasins spécialisés permettent aux Brésiliens de remplacer certains produits par d'autres au prix plus accessible. L'achat de riz asiatique s'inscrit dans ce sens (Asunção, 2011). Les haricots de type *feijão*, à l'offre plus variée dans les magasins afro-caribéens, sont parfois trouvables chez le *chinesinho* :

[344] Traduction : « le petit chinois », c'est ainsi que le patron du magasin a été surnommé par trois enquêtés

« Les haricots noirs, je n'en trouve pas…Ah si ! J'en ai trouvé récemment en fait, tout prêt…il y a un chinois tout petit. Il a de la guaraná, y a tout là. C'est un spectacle ! Je lui ai dit hein : 'Jamais je ne te lâche dans ma vie' ! [rires] » (Maria, BR).

Les enquêtés trouvent aussi dans les magasins asiatiques des repères liés à des caractéristiques partagées entre les cuisines asiatiques et brésiliennes, comme le goût relevé et épicé.

« Le côté épicé, le côté...pour certains plats...pimenté aussi, parce que j'aime beaucoup le piment. Sinon, c'est la richesse de goût aussi qu'on retrouve... » (Toni, BR) *;*

« C'est ce qui a un goût un peu plus prononcé. Et aussi euh...on a beaucoup de ça au Brésil » (Priscila, BR).

La cuisine japonaise, plus spécifiquement, est aussi liée au Brésil pour plusieurs enquêtés : « *J'adore la nourriture Japonaise ! J'adore ! J'aime !* » s'exclame Bruna (BR). Ce goût pour la nourriture japonaise se traduit en réalité par un transfert de l'identification brésilienne. En effet, le Japon et le Brésil entretiennent une relation historique importante puisque dès le début du XXe siècle, les Japonais ont été parmi les principaux immigrés au Brésil (Suzuki, 1995). Aussi, les grands centres urbains du Brésil sont composés de nombreux lieux d'influences japonaises. Il semblerait, au travers des souvenirs culinaires du Brésil de certains interrogés que la nourriture japonaise active en quelque sorte, et en partie, le souvenir du Brésil :

« Le quartier de Liberdade[345]*, j'habitais juste à côté, à côté du métro. Ça fait partie de moi et cela me manque ici. À Lyon, les restaurants asiatiques sont chers et il n'y a pas beaucoup de choix de restaurants japonais. Moi j'aime tout, tout ce qui est asiatique »* (Jaina, BR) *;*

« On a beaucoup de restaurants de partout et surtout euh...asiatiques parce qu'on a eu beaucoup d'immigration japonaise après la guerre et...et plus récemment beaucoup d'immigration chinoise donc c'est vraiment quelque chose un peu typique. Et maintenant à São Paulo par exemple. » (Priscila, BR).

Sur le terrain, un autre lieu a attiré mon attention. Il s'agit d'une épicerie sud-américaine. Son gérant argentin, Pablo, cherche à y attirer la clientèle brésilienne. En effet, sur les réseaux sociaux numériques entretenus par les Brésiliens (comme le groupe Facebook *Brasileiros em Lyon-Oficial*), j'ai vu apparaitre à plusieurs reprises des *posts* de Pablo incitant les Brésiliens à

[345] Quartier de São Paulo à forte présence de commerces asiatiques

venir faire leurs achats de produits brésiliens dans son commerce. Telle initiative va dans le sens d'une recherche de contacts entre individus originaires d'un même continent et a fortiori partageant une même frontière. Cela rappelle les relations entre immigrés sud-américains telles qu'étudiées dans les pays d'Europe (e.g. Gonzalez, 2007; Valli, 2007) ou aux États-Unis (e.g. Mallet, 2016). L'intéressé revendique par ailleurs la présence de cette clientèle dans sa boutique : « *Bien sûr, les Brésiliens viennent ici pour acheter les produits. Pas les produits déjà tout prêts, mais les produits pour faire, pour cuisiner* ! ». Le Brésil étant un pays d'Amérique latine, on pourrait en effet s'attendre à ce qu'une épicerie sud-américaine, telle que celle de Pablo, réponde aux besoins alimentaires des Brésiliens. Toutefois, celle-ci n'a été que très peu évoquée par les enquêtés brésiliens. Plusieurs raisons peuvent expliquer ce paradoxe. Tout d'abord, l'épicerie se concentre principalement sur la vente de produits argentins : *« Je vends les deux principaux produits de l'Argentine : le vin et la viande. Aussi la confiture de lait, le maté et d'autres petites choses, bien sûr* »[346] dit le gérant. Il revendique clairement l'identité nationale concernée. Sur la devanture apparait un drapeau argentin avec l'information « Épicerie argentine ». Pablo sait à quelle clientèle il s'adresse avant tout : « *Beaucoup d'Argentins viennent ici ».* Néanmoins, il cible aussi les autres nationalités sud-américaines, en second plan : « *Certains Chiliens, certains Equatoriens viennent de temps en temps. Et oui, bien sûr, les Brésiliens* ».

Le principal produit que Pablo vend aux Brésiliens est l'*açaí* sous forme de pulpe, poudre ou smoothie. Sofia conseille explique : *« Si tu veux acheter de l'*açaí *à Lyon, tu dois aller chez Pablo, là il y en a. De très bonne qualité* ». Néanmoins, les enquêtés sont peu nombreux à avoir évoqué recherché de l'açaí et les échanges sur les réseaux sociaux demandant ou partageant ce type d'informations sont rares, comparés à d'autres produits.

Pablo vend aussi des *pão de queijo* congelés dans son magasin, produit particulièrement mentionné comme typique[347] et à la fois recherché par ces derniers en France. Pablo me montre un grand congélateur vitré dans lequel se trouvent des paquets de *pão de queijo* prêt à cuire, à côté d'*empanadas*[348] argentines. Il me dit : *« Ici tu as le pain au fromage qu'ils aiment tant. C'est la marque « Forno de Minas », la plus importante du Brésil. J'en ai deux types. Celui-là [prend le paquet], tu le mets juste 5 min au four et c'est bon !* ». Le *polvilho*, fécule de manioc, est aussi en vente à l'épicerie de Pablo : « *Ce sont les pâtes pour faire le pain au fromage,*

[346] Les propos ont été recueillis en espagnol et ont fait l'objet d'une traduction personnelle
[347] Cf. chapitre 4, I.A.2.
[348] Aliment en forme de chausson de pâte de blé garni d'ingrédients variés

l'amidon, tu sais ». Et sur une étagère, au milieu de fèves, graines de quinoa et lentilles des régions andines, se trouvent quelques rares produits à base manioc : la farine de manioc, le *polvilho* et la pâte pré-préparée pour le *pão de queijo*. Nous verrons plus tard que ce sont plutôt les préparations non congelées, préparées via d'autres acteurs, qui sont plébiscitées par les enquêtés[349].

Quid d'une épicerie brésilienne à Lyon ? Il n'en existe pas une spécifiquement mais un lieu revendique vendre des ingrédients pour cette cuisine. Nino, immigré brésilien, a créé son épicerie[350] en 2016, dans une ville périphérique de Lyon. Faute d'avoir suffisamment de clients pour faire une épicerie uniquement brésilienne, il a choisi d'élargir son offre à la clientèle d'origine subsaharienne qu'il voyait très présente dans le quartier et pour laquelle il voit des similitudes avec le Brésil :

> *« Les Africains et Brésiliens, ils cherchent la même chose. Et l'Angola tu vois, ils parlent portugais, le Cap Vert, la Guinée Bissau, Mozambique, Timor est et ces gens-là ils viennent ici parce que je parle portugais. Eux aussi, ils ont été colonisés par les Portugais. Et ils viennent, parce que comme je t'ai dit ce qu'on trouve au Brésil, on le trouve en Afrique, tu vois […]. J'investis pas mal dans la partie exotique maintenant, dans ce qui est difficilement trouvable dans d'autres endroits, au Carrefour, dans ces grands magasins, là-bas tu ne trouves pas autant de choses exotiques, tu vois »* (Nino, BR).

Si le magasin de Nino n'est pas exclusivement brésilien, la volonté de Nino pour vendre aux Brésiliens est perceptible. Un rayon entier du magasin est en effet dédié aux aliments issus de l'industrie agro-alimentaire brésilienne[351]. Parcourant le rayon, Nino prend le temps de m'indiquer les produits :

> *« Tu as ces* polvilhos *là…pour faire le* pão de queijo, *les farines, les* farofas, *hein. Cette tapioca là que je vends pas mal. Les femmes sont dingues avec ça ! La tapioca ça s'appelle. Tu as ce blé concassé pour faire du couscous brésilien, comme on dit. La panure de* quibe, *la* farofa *de maïs et le manioc…Et puis tu as ces bonbons là…les boites de '*garoto*' Le concentré de* maracujá[352] *en bas...ça part vite, pour faire du jus ou en*

[349] Cf. chapitre 6, I.B.
[350] Étant donné que ce commerce est directement attaché à l'un des enquêtés, et en respect à la promesse d'anonymat, le nom du commerce n'est pas révélé.
[351] Cf. Annexe 10.
[352] Traduction : « fruit de la passion » (*Passiflora edulis).*

mousse. Tu as aussi les petites paçocas*, à base de cacahuète. Ou le fromage* requeijão[353] *là-bas, tu vois le pot blanc et bleu. Un fromage crémeux pour tartiner sur du pain ».*

Nino, qui identifie son commerce comme épicerie « portugaise, brésilienne, exotique » répond donc aussi à la demande de la clientèle portugaise, communauté importante à Lyon :

« En ne vendant qu'aux Brésiliens, j'aurais fermé. Au début, c'est ce que je voulais faire mais ils ne viennent pas beaucoup ici […] Mon public portugais est plus fort, oui oui oui. Rien que dans cette rue, il y a bien 20 familles portugaises ».

Il n'est pas le seul à officier dans l'activité d'épicerie portugais. Beaucoup d'enquêtés brésiliens confient faire leurs achats dans les épiceries portugaises de l'agglomération lyonnaise. Nino tient à souligner : « *Regarde bien ! Il y a bien une tonne de magasins portugais à Lyon répandus un peu partout* ». Plusieurs de ces lieux sont en effet présents dans l'agglomération lyonnaise. Toni est le premier que j'interroge à évoquer ce type de commerce : *« Bon, je ne connais pas tous les endroits mais il y a un marché…enfin…plutôt une épicerie portugaise vers Confluence*[354] *et là, ils ont un petit rayon Brésil ».* À la suite de l'entretien avec Toni, je me rends dans l'épicerie pour y réaliser des observations participantes. Je questionne la vendeuse, Madalena, pour savoir si l'épicerie portugaise où elle travaille est unique en son genre dans la ville. Elle élargit sa réponse à l'agglomération et dit ainsi :

« Ah non ! Y en a plein ! Y en a une grande à Saint-Priest, le Nosso puis une nouvelle à Saint – Priest aussi…le…le…j'ai oublié le nom. Elle vient d'ouvrir. À Villeurbanne aussi. Y en a plein autour de Lyon ».

Les enquêtés en dénombrent aussi à d'autres localisations :

« Y en a une à Perrache ou…y en a un nouveau qui a ouvert là à Craponnes[355] *»* (Sandra, BR) ;

« Il y en a aussi une près de Massena, là y a une boutique portugaise, à Massena » (Íris, BR).

L'abondance des magasins portugais à Lyon et alentours s'explique par le fait que la population d'origine portugaise est importante dans l'agglomération lyonnaise (Insee, 2016a; Schweitzer

[353] Fromage semi-liquide à tartiner.
[354] Le quartier de Confluence est le quartier qui termine la presqu'ile de Lyon, entre la Saône et le Rhône.
[355] Ville périphérique de Lyon.

et al., 2009). Les commerces spécialisés identifiés « portugais » semblent disposer de l'offre la plus large pour la demande de produits adaptés à la cuisine brésilienne : « *On trouve pas mal de choses brésiliennes chez les Portugais* » reconnait Sandra. Madalena, la vendeuse de l'épicerie portugaise du quartier de Confluence atteste de la demande de la clientèle brésilienne: « *Ah oui oui, y a pas mal de Brésiliens qui viennent. Mais en fait, on a un rayon pour eux là-bas. Viens !* [elle m'emmène devant le rayon] ». Je suis les pas de Madalena et accède, au cœur de l'épicerie, à une étagère d'environ 1m50 de large sur 2m50 de haut. Celle-ci est exclusivement consacrée aux produits « brésiliens », à tel point que le drapeau du Brésil, sous forme de petit rectangle en papier a été collé sur un rayon de l'étagère (photo ci-dessous).

FIGURE 26 : ÉTAGERE RESERVEE AUX PRODUITS BRESILIENS (EPICERIE PORTUGAIS, CONFLUENCE, LYON)



(M.Sigrist)

Au sujet de l'étagère, la vendeuse explique :

> « *Là, t'as tout pour les Brésiliens. Ils prennent de la* farofa, *la farine de manioc. T'as le lait de coco. Ils aiment bien le* polvilho *aussi pour le* pão de queijo*. Tu sais c'est les petits pains au fromage. On les a en surgelés là-bas aussi* [me désigne les grands congélateurs]. *Ils prennent en surgelés et ils mettent au four. Et il y a les* coxinhas *aussi en surgelées. Sinon là aussi t'as la pâte de* pão de queijo *toute faite, c'est pratique. Ils*

aiment la goiabada *aussi. Et y a les haricots. Hier, il y a une brésilienne…elle est venue, elle a pris des grains pour la* canjica[356] *tu vois puis du guaraná ».*

Dans une salle contiguë se trouvent des congélateurs. Il est possible d'y trouver des *salgados* surgelés : comme les *coxinhas* et *pão de queijo*. Plusieurs enquêtés expliquent s'approvisionner dans ce magasin portugais :

« J'ai déjà acheté des petits sacs de pão de queijo *congelés tout prêts au magasin portugais à Perrache »* (Jaina, BR) ;

« Là-bas, je trouve du jus concentré de maracujá*, et là c'est bien pour en faire des mousses, ou mes jus le matin »* (Valentina, BR) ;

« Chez les Portugais, les Brésiliens trouvent de la picanha*, parce que comme je l'ai dit, il y a la* picanha *qui vient du Portugal aussi, et là il y en a. La viande sèche aussi, on en trouve chez les Portugais, et ça c'est quelque chose de très recherché. La viande sèche et la* picanha *font partie des choses les plus recherchées »* (Nino, BR).

Il est aussi possible de trouver les dérivés du manioc ou céréales, comme me le montre Bruna (BR) en fouillant au fond d'un placard de sa cuisine, lors d'un entretien :

« J'ai déjà acheter de la farine de manioc ici [à Lyon]. 'Farine de bâton' ça s'appelle…ce nom est dingue, hein ! Au Portugal, ça s'appelle la 'farine de bâton'. Farine de bâton d'eau, c'est le nom du manioc au Portugal. Je l'ai trouvé au Supermercado Português ».

Valentina explique aussi y trouver la *farofa*, tandis que Toni y trouve le *feijão*. Les Brésiliens y trouvent aussi de la *couve*, ingrédient présent dans la *feijoada*, entre autres :

« En fait, dans la cuisine portugaise il y a le 'caldo verde[357]' qui est une soupe fait avec de la couve…donc du chou…mais les feuilles de chou. C'est le chou, chou, tu vois. Et…enfin, c'est la couve quoi. Donc c'est une soupe qui est faite avec ça. Et donc, dans l'épicerie portugaise, tu trouves le chou 'couve', coupé...mais congelé. Et donc t'achètes, tu fais revenir avec de l'ail et des lardons, c'est exactement la même chose qu'au Brésil » (Toni, BR).

[356] Bouillie sucrée à base d'épices et de maïs entier blanc.
[357] Traduction : « bouillon vert »

Tels propos démontrent aussi la proximité culturelle entre le Portugal et le Brésil. Les relations historiques coloniales de ces deux pays[358] ont intensément participé à l'édification de similitudes culturelles et ce dans tous les domaines, notamment dans la cuisine. La facilité d'accès à des produits spécifiques d'un pays étranger sur un territoire dépend de l'histoire des relations du groupe immigré avec le pays d'accueil (Giraud, 2010). La France n'a pas eu de relations aussi fortes avec le Brésil que le Portugal durant dans l'Histoire, malgré ses tentatives coloniales et sa présence dans la baie de Guanabará (Rio de Janeiro) au début du XVIe siècle (Ribeiro, 2016; Vidal, 2000). Le Portugal a fait du Brésil sa plus grande possession territoriale (Borges Coelho, 2000). Cela explique donc le fait que les produits brésiliens se trouvent bien plus aisément dans les magasins portugais en France. Les magasins alimentaires portugais ont aussi un avantage non négligeable pour les immigrés brésiliens : une proximité linguistique. Grâce à la lusophonie qui est exercée en leur sein, les magasins portugais sont salvateurs pour les Brésiliens néo-arrivants ou ne maitrisant pas le français pour leurs achats alimentaires. « *Pour nous, c'est plus facile d'aller dans les boutiques portugaises… aux épiceries portugaises* » confie Sandra (BR).

I.A.3. Des acquisitions alimentaires relativisées

Le lecteur aura pu constater que l'achat d'ingrédients dans les magasins spécialisés dits « exotiques », sud-américains ou portugais ou le rapport de denrées via les voyages en aller-retour au Brésil sont des solutions qui permettent aux immigrés brésiliens de retrouver les ingrédients qu'ils considèrent comme représentatifs de leur pays d'origine.

Néanmoins, cuisiner comme dans son pays d'origine à l'étranger suppose des difficultés en terme d'approvisionnement (Giraud, 2010). En effet, les magasins spécialisés et transport de denrées dans les valises présentent certaines limites pour les interrogés brésiliens. Tout d'abord, en raison de l'origine lointaine des produits recherchés (Asie, Afrique, autres pays européens ou Amérique du Sud), les prix sont onéreux, comparativement aux mêmes catégories de produits au Brésil (même avec conversion de devises) ou aux produits locaux en France.

> *« Ouais donc y a des choses comme ça...des endroits où tu vas boire un jus, au Brésil c'est facile de le trouver et c'est beaucoup moins cher. Ici si tu vas c'est...genre j'ai vu*

[358] La colonisation portugaise fait l'objet d'explications synthétiques dans la partie I.

un endroit à Confluence mais c'était euh...comment tu dis déjà 'os olhos da cara'*...Les yeux de la tête ! […] La papaye par exemple, c'est super cher ici ! »* (Jaina, BR) *;*

« Je trouve cela super cher la picanha*. Alors non…Et ici à Lyon, c'est encore plus cher qu'à Paris parce que là-bas, à Paris, on trouvait des morceaux de* picanha *pour 11,90 euros le kilo. Ici c'est 18, alors on trouve cela trop cher »* (Sandra, BR).

Des produits qui sont importants dans les modèles alimentaires brésiliens, comme la viande, sont plus chers en France, même s'ils sont produits localement (Giraud, 2010).

Deuxièmement, l'offre des produits dans les magasins spécialisés reste restreinte selon les interrogés. Au sujet des magasins portugais, qui sont pourtant les magasins offrant le plus large échantillon de produits pour la cuisine brésilienne, les enquêtés expliquent :

« Y a pas grand-chose...y a de la farofa*, des haricots, de la pâte de fruits enfin de la pâte de goyave, pâte de fruits quoi...enfin des gâteaux peut être...ça je fais pas très attention parce que j'en achète pas trop...Et euh...sauce au piment, des choses comme ça voilà, c'est tout »* (Toni, BR).

« Ouais…ici c'est dur, y a pas. Y a pas de magasin brésilien ici. Tu n'en trouves pas. Tu trouves…des magasins portugais mais en général, tu n'as que de la goiabada*, t'y trouves du* guaraná *mais rien d'autres ». (Helena, BR).*

Le manque de temps et la grande distance parfois nécessaire pour se rendre dans les magasins spécialisés apparaissent souvent comme des limites à l'approvisionnement brésilien à Lyon.

« Alors ça [les *paçocas*], *oui j'en ai trouvé, dans une épicerie brésilienne* [l'épicerie portugaise, brésilienne, exotique de Nino] *mais c'est loin…ohlalalala c'est super loin ! Ils sont trop loin en fait ! »* (Toni, BR).

Les magasins spécialisés, se concentrant sur l'alimentation d'une région du monde, onéreux et proposant une offre limitée de gamme de produits, il est souvent nécessaire que les enquêtés qui souhaitent cuisiner brésilien se rendent dans plusieurs magasins différents pour parvenir à regrouper les ingrédients d'une même recette brésilienne.

« Un jour je suis allée dans un magasin, j'ai rien trouvé. Je vais dans un autre, y avait pas non plus. Je vais dans encore un autre, rien, dans un autre…Dans la même journée, j'ai fait que marcher toute la journée pour ne trouver que ce que je voulais le soir à la fin » (Íris, BR).

Il s'agit parfois de parcourir plusieurs kilomètres dans l'agglomération pour trouver l'ingrédient manquant, ce qui prend du temps. A ce temps de l'approvisionnement s'ajoute celui de la cuisine. En effet, les ingrédients souvent recherchés par les Brésiliens dans ces commerces sont souvent des ingrédients voués à être cuisinés pour la réalisation de *salgados* ou de plats brésiliens (*feijoada, churrasco, feijão tropeiro, frango com quiabo*, etc). Telles préparations requièrent un temps pour être réalisées. La cuisine brésilienne est une cuisine du temps long (Fajans, 2012). « *Certains ingrédients…par exemple la* paçoca*...sûrement, je peux en trouver mais faut du travail. Faut beaucoup de travail* » commente Flávia. Les occupations professionnelles dans une ville en France peuvent limiter le temps consacré à la réalisation de l'alimentation à domicile (Fischler, 2013; Fumey, 2007) et peuvent ainsi engendrer la perte de certaines pratiques alimentaires que les immigrés avaient dans leur pays d'origine (Jacques Barou, 2010a).

Malgré toutes les possibilités de magasins spécialisés évoqués, l'ensemble des interrogés considère qu'il est difficile de cuisiner comme au Brésil à Lyon. Au-delà du temps, l'approvisionnement suppose aussi des connaissances qui ne sont pas innées dans la ville :

> *« Les* paçocas*…ça se trouve vraiment pas facilement […] Parfois je cherchais du cumin végétarien. Et c'est ce qu'on appelle chez moi '*pimenta de cheiro[359]*'. C'est un piment très très léger qui donne beaucoup de goût. À Lyon, je n'en ai jamais trouvé »* (Flávia, BR) ;
>
> *« Mais…ohlalaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaa* [soupire]*…Mais c'est triiiiiiiiiiste ! Y en a paaaaaaaaas !* [de la *batata palha*] […] *On en trouve pas. J'ai cherché partout, on en trouve pas. Internet oui, on en trouve. Mais ici, dans les épiceries à Lyon, on en trouve pas »* (Toni, BR).

La difficulté pour trouver les ingrédients originels, même dans des magasins spécialisés est ainsi évoquée, de même que pour trouver les ingrédients locaux pouvant servir de substituts aux ingrédients originels. Cette dernière stratégie permet de nuancer la pénurie de certains ingrédients essentiels à la réalisation d'une recette (Giraud, 2010). Mais elle n'a que peu de succès chez les interrogés :

[359] Piment *(capsicum chinense).*

« J'ai déjà fait quelques recettes improvisées avec du polvilho *qu'on a trouvé ici, avec du fromage d'ici. C'est définitivement pas la même chose »* (Taís, BR) *;*

« J'ai jamais réussi à faire de la pamonha *ici. J'ai déjà essayé. Mais qu'est-ce qu'il se passe ? La* pamonha*…on a besoin de feuille séchée, les petites vertes*[360]*. Mais ici, ils ne vendent que des feuilles de maïs en paille, ça va pas pour faire. Alors…je sais pas…ma tante elle me disait de faire dans un sac mais bon ça va pour manger à la maison. Mais je peux pas faire manger les gens dans un sac plastique ! [rires] »* (Íris, BR).

La difficulté pour trouver les ingrédients substituables existe aussi, en témoigne le récit d'Íris (BR).

« Le 'chapelou' [elle veut en fait dire « chapelure »]*...je ne savais pas comment on disait cela en français. Au brésil, c'est… la '*farinha da roça'[361]*. Pour moi, déjà réussir à trouver le nom en français…J'ai…Je passais des heures au supermarché à regarder farine par farine et je me disais : 'ça va pas le faire' ! ».*

Les difficultés à trouver certains ingrédients essentiels aux recettes du pays d'origine dans les magasins courants sur le territoire d'accueil peuvent engendrer une impossibilité de cuisiner ces plats et un abandon de la réalisation de ces derniers (Giraud, 2010). Les propos de Maria (BR) illustrent cet abandon :

« Bon tu vois, des fois j'ai l'envie de manger des choses qu'il n'y a pas. Par exemple, l'autre jour, je voulais du pão de queijo, je voulais en faire. Fallait trouver du polvilho*. Du* polvilho doce[362]*, du* polvilho azedo[363]*. Je pensais qu'il y en aurait au magasin chinois, ou au japonais ou coréen ou je sais pas quoi…j'en ai pas trouvé. Enfin…Et puis bon du coup, l'envie m'a passé quoi. Je suis allée au magasin coréen près de la place des Terreaux et ils m'ont envoyé à Guillotière. Enfin…bref, l'envie m'a passé. Des fois on veut des choses mais on ne les trouve pas, on va d'un endroit à l'autre, on achète autre chose du coup et l'envie passe quoi ! ».*

La méconnaissance des lieux et produits sur un nouveau territoire est d'autant plus forte que l'arrivée sur le territoire d'accueil est récente : « *Maintenant oui, maintenant je sais où se trouve chaque chose mais au début c'était très difficile. Très difficile* » confie Íris (BR). Il s'agit avant

[360] Feuilles qui entourent les épis de maïs.
[361] Littéralement « farine de campagne », signifie « chapelure ».
[362] Traduction : « amidon de manioc doux »
[363] Traduction : « amidon de manioc aigre »

tout de se familiariser avec la langue, la ville, le fonctionnement des transports, les lieux de distribution alimentaires qui ne sont pas les mêmes que ceux du Brésil et découvrir aussi quel type de produit se trouve dans quel type de commerce. La méconnaissance est parfois aussi existante dans le domaine culinaire :

> *« Euh...alors…je suis arrivée ici, je ne savais pas cuisiner parce que ma mère n'a jamais cuisiné beaucoup, mon père non plus »* (Tania, BR) ;

> *« Au Brésil, même si j'avais une vie…comme ça…j'habitais avec ma mère, alors c'est elle qui cuisinait. Ici, j'ai dû apprendre à faire des trucs, et rapides…Si bien qu'à une époque je ne mangeais que des pâtes. Alors je me suis dit...'Non arrête, je peux pas faire ça…on ne vit pas que de pâtes !'* [rires] » (Jaina, BR).

Quant au fait de rapporter des denrées dans les valises, cette pratique reste trop sporadique pour résoudre à elle seule la *saudade* alimentaire des enquêtés brésiliens. La pratique relève davantage de l'exception. Les voyages en avion entre la France et le Brésil sont couteux et les interrogés n'y vont qu'une fois par an au maximum, la plupart d'entre eux une fois tous les deux ans. Certains ne sont pas retournés au Brésil depuis plusieurs années. D'autre part, la réglementation sur les compagnies aériennes impose, depuis 2017, un bagage de 23 kg par passager (au-delà, des coûts s'appliquent) (Chuva, 2017), alors que jusqu'alors certaines compagnies permettaient à leurs voyageurs de transporter deux bagages de 32 kg chacun entre le Brésil et la France. La quantité de denrées alimentaires transportables se voit ainsi considérablement limitée. Taís (BR) trouve toutefois une solution, réservant une partie de sa valise aux cadeaux qu'elle apporte à sa famille lorsqu'elle se rend au Brésil, ces derniers substitués au retour par les denrées alimentaires brésiliennes qu'elle achète pour elle-même : « *Je ramène des choses au retour…cette fois ci, j'ai de nouveau de la place au retour dans la valise* [rires] ». Une autre limite à ces pratiques est celle de la réglementation douanière qui restreint le type de denrée transportable et ne laisse parfois pas les individus passer la frontière de l'aéroport avec les produits alimentaires achetés à l'extérieur, via des contrôles aléatoires (DG Trésor, 2013). Toujours au sujet de sa grand-mère qui a voyagé avec plusieurs denrées alimentaires pour sa fille à qui elle rendait visite, Priscila (BR) raconte :

> *« Je pense qu'ils l'ont laissé passer à la douane parce que c'était une vieille dame et personne ne la soupçonnait alors qu'elle était venue vraiment avec des citrons de...de son jardin, avec des saucisses, du lardon...des choses comme ça parce qu'elle...elle savait pas si on en avait ici ou pas [rires] ».*

Ces risques de contrôle suscitent souvent la métaphore humoristique de la part des interrogés. Une sorte *« de trafic d'aliments* » (Taís, BR) a ainsi lieu :

> *« Des fois ça m'est arrivé de ramener du fromage de Minas. Alors, c'est [rires]…c'est du remplacement de fromage ici ! Il y a un trafic de fromage [rires]…c'est juste pour faire le* pão de queijo *»* (Taís, BR) ;
>
> *« Pour faire le* pão de queijo*…la cam', tu sais, la blanche, dans la valise* [rires][364] *! »* (Leandro, BR) ;
>
> *« Elle est venue avec de la* farinha de tapioca*...genre le truc blanc en poudre comme ça...[rires] »* (Priscila, BR, au sujet de sa grand-mère).

Les solutions d'approvisionnement d'ingrédients pour la cuisine brésilienne existent pour les enquêtés brésiliens à Lyon. Néanmoins, plusieurs contraintes sont mises en évidence par les enquêtés. Les restaurants brésiliens sont quant à eux peu plébiscités voire même évités[365]. Une autre solution a beaucoup de crédit auprès des enquêtés. La sous-partie suivante lui est consacrée.

I.B. La solution privilégiée pour trouver le goût brésilien : mobiliser des femmes brésiliennes cuisinières

Un matin d'Octobre, sur la page de groupe Facebook « *Brasileiros em Lyon - Oficial* », Clara, une immigrée brésilienne, diffuse un *post* en portugais : *« De la nourriture brésilienne dans la ville de Lyon avec livraison à domicile aujourd'hui ? »*. En guise de réponse, les commentaires (également en portugais) affluent dans les minutes qui suivent. Une femme intervient, mentionnant le nom de Cacilda. En réponse, un autre Brésilien confirme : *« Oui exact, feijoada et beignet de morue de Cacilda…note dix sur dix »*. À son tour, Clara écrit : *« Merci, quelqu'un m'a déjà passé son numéro ! Bientôt je testerai. Bon dimanche à vous »*. À la suite, Cacilda elle-même réagit : *« Merci les chéris ! »*. Un cinquième utilisateur intervient, avide de renseignement de la part de la cuisinière : *« Tu vends jusqu'où ? Proche de l'aéroport ? »* demande Flávio. *« Flávio, on prend les commandes sur tout Lyon »* répond la cuisinière sollicitée. Parallèlement à ces observations issues de l'ethnographie digitale, plusieurs

[364] Le *polvilho* (fécule de manioc) ou la farine de manioc ont en effet l'apparence d'une poudre blanche
[365] Cet évitement fait spécifiquement l'objet du chapitre 7, I.

entretiens ont laissé apparaitre l'image de femmes brésiliennes pourvoyeuses de l'alimentation brésilienne :

> *« J'aime beaucoup les* pão de queijo *! J'en achète beaucoup avec…enfin j'ai une recette, mais sinon, j'ai des amies qui…J'ai une amie qui en vend »* (Valentina, BR) *;*
>
> *« C'était mon anniversaire le mois dernier, j'ai commandé à une fille brésilienne ici des petits* salgados *et un gâteau. […] J'ai toujours dit à mon mari 'Il faut qu'on trouve un endroit, qu'on puisse commander' parce que…ça donne envie. […] Donc j'ai trouvé cette femme et je lui ai commandé des petits* salgados*, et un gâteau » (Maria, BR) ;*
>
> *« Il y a une fille qui a mis en ligne...Helena ! C'est Helena. Elle fournit les* picanhas *tu vois »* (Leandro, BR).

Il est ainsi apparu au cours de cette enquête que plusieurs enquêtés brésiliens à Lyon font appel à la figure de femmes, elles-mêmes brésiliennes d'origine qui, à l'instar de Cacilda et des femmes évoquées dans les citations, cuisinent à leur domicile, situé dans l'agglomération lyonnaise, des produits associés au Brésil, comme des *salgados*, des plats préparés[366], des friandises et desserts à base de lait concentré sucré et *brigadeiro*. Je choisis de désigner ces femmes par les termes de « cuisinières brésiliennes » et leurs activités réalisées dans la cuisine de leur domicile, à des fins commerciales et de manière informelle par « travail culinaire », de sorte à les distinguer de certains autres acteurs et actrices qui vendent des produits alimentaires brésiliens à une cible de clientèle élargie et au sein de boutiques[367].

Comme les activités de ces femmes ont été mentionnées par tous les enquêtés dès les premières semaines de terrain et sont apparues à travers les observations digitales, j'ai orienté une partie de mon ethnographie à leur sujet. Édifiant un guide d'entretien approprié[368], j'ai ainsi rencontré 11 d'entre elles et observé leurs pratiques et interactions avec leur clientèle, principalement brésilienne.

[366] Parmi les plus cités : viande avec *arroz com feijão, feijoada*, le *feijão tropeiro* et le *churrasco* (barbecue).
[367] D'autres immigrés brésiliens vendent aussi des produits associés au Brésil à une clientèle plus large et à travers des entreprises déclarées, il sera question de les évoquer dans le chapitre 8, II.B.
[368] Cf. Annexe 3.b).

I.B.1. De la naissance d'une activité à la réponse à une situation de précarité

« *Il y a Sofia des* pães de queijo*, il y a Cacilda…Il y a…enfin, y en a plusieurs comme cela. Tu les vois sur la page Facebook des Brésiliens à Lyon* » explique Bruna (BR). Stela est aussi l'une de ces « plusieurs » que mentionne Bruna.

> *« J'ai des* salgados *aussi. Normalement j'en vends surtout quand c'est pour un anniversaire. Les gens qui savent que je peux en faire, voilà, ils me commandent le gâteau, et en même temps quelques* salgados *avec. Les gens qui ne savent pas, non, eux c'est le gâteau et c'est tout »* (Stela, BR).

Une autre femme, Sandra, propose des kits festifs pour les occasions spéciales comme un gâteau à base de *brigadeiro* avec une demi-douzaine de *brigadeiros* et des *coxinhas*, le tout vendu dans une grande boite décorée pour la Saint-Valentin. Quant à Sofia, Amanda et Gisele, elles se consacrent avant tout à la vente de *salgados*, chacune ayant son *salgado* de prédilection : Sofia pour le *pão de queijo*, Amanda pour le *pastel*, Gisele pour les *coxinhas* et *empadas*. Cacilda et Cristina, quant à elles, se sont principalements spécialisées dans la vente de *feijoada* les week-ends. Voilà là quelques exemples de cuisinières brésiliennes parmi les nombreuses autres que le terrain ou l'ethnographie digitale m'ont donné à voir. Pourtant, l'existence de ce travail culinaire brésilien est récent :

> *« Écoute ! Je vais être sincère avec toi. Quand j'ai commencé* [en 2017]*, j'ai fait une recherche sur internet, dans les groupes Facebook. Pour voir qui faisait des annonces, des pubs de nourriture, de* salgados *plutôt…C'était comme ça, tu voyais…il n'y avait que Cacilda. C'était il y un an ou deux maximum, allez, un peu plus de deux ans. Cela fait deux ans que je vois que ça s'étend »* (Cristina, BR).

Il est difficile d'avoir un chiffre exact puisque leur activité est informelle mais grâce à l'ethnographie digitale sur la page Facebook *Brasileiros em Lyon-Oficial*, j'ai pu quantifier au moins quinze cuisinières brésiliennes œuvrant ou ayant œuvré depuis 2017 (année de création du groupe). Un véritable marché semble exister : « *C'est la guerre des* coxinhas *ici !* » sourit Bruna (BR). Comme l'exposait C. Crenn (2010), les migrants ne sont pas des acteurs passifs qui luttent pour leur adaptation alimentaire mais sont aussi de véritables passeurs de goûts dans les sociétés d'immigration. Quel est le point de départ de leur activité ?

Plusieurs femmes ont mentionné avoir démarré le travail culinaire sous la motivation de l'entourage familial ou amical brésilien après que ce dernier ait gouté et apprécié leur cuisine. Sandra (BR) raconte cette impulsion du début :

> *« Des fois…on faisait une fête à la maison. J'ai commencé à faire les gâteaux pour les anniversaires d'Émilie* [sa fille] *et toute l'année je réfléchissais à un gâteau pour l'année suivante et je le faisais. Et les gens, les Brésiliens, ils disaient : 'Ah mais pourquoi tu ne te mets pas à les vendre ?'. Mais je ne savais pas trop faire…comme…comme un professionnel. Alors j'ai préféré ne pas vendre. Puis bon, après à Lyon…je me suis lancée. Il n'y a pas longtemps que j'ai mis une annonce pour vendre…ça doit faire…4 mois je crois ».*

Aussi, les réseaux sociaux peuvent inciter au démarrage du travail culinaire. Stela confie avoir osé se lancer dans l'activité en répondant à une demande via un *post* sur la page de groupe Facebook *Brasileiros em Lyon-Oficial* qui demandait qui savait faire des *salgados* « maison ».

> *« J'en ai parlé à mon mari à la maison. Et je lui ai dit : 'Dis-lui que tu sais le faire et fais-le'. Il s'en souvient, je n'arrêtais pas de le lui dire ! Je lui disais : 'Envoie-lui un message ! Envoie-lui !'* [rires]. *Si bien que ça a fini par être moi qui lui ai envoyé. Elle est entrée en contact avec moi et elle a dit : 'Et avec ça je pourrai aussi avoir un gâteau ?' et je sais plus quoi. Du coup, j'ai tout fait, je lui ai remis tout ça chez elle. Et…je me suis dit : 'Ben…ça a bien marché la première fois', ça devrait marcher pour toutes les autres aussi. Donc, j'ai mis une annonce sur mon Facebook et ça a marché peu à peu. Et maintenant, ça n'arrête plus, y en a toujours plus. J'en deviens dingue ! Mais voilà, j'ai démarré comme cela ! »* (Stela, BR).

La cause bénévole peut aussi être un premier pas vers l'activité. Lors des fêtes religieuses ou réunions évangéliques à Lyon, Íris, Cristina et Cacilda, pratiquantes, apportent leurs préparations pour les banquets pendant ou à l'issue de l'évènement, sans attente financière en retour[369].

> *« C'était là* [à l'Église évangélique], *on avait un évènement caritatif à faire…un…une…comment on dit…un projet à l'Église quoi. Et on avait besoin d'obtenir une certaine valeur pour aider une famille qui venait d'arriver en France.*

[369]Les églises évangéliques à Lyon comptent parmi leurs pratiquants plusieurs brésiliens ou immigrés originaires de pays lusophones (portugais et angolais notamment). Étant l'une des religions majoritaires au Brésil, il n'est pas surprenant que ces lieux apparaissent en France comme des cercles de rencontre entre immigrés brésiliens. Asunção (2011) recensait que les églises évangéliques du Massachussetts apparaissaient comme des lieux privilégiés de rencontre et d'entraide entre immigrés brésiliens).

> *Donc moi, je me suis dévouée. J'ai dit je vais commencer à faire des* salgados *et des gâteaux…Je vais mettre une annonce et l'argent je vais l'offrir à cette famille'. Alors, voilà, j'ai fait ma pub sur les* salgados, *les* pães de queijo *maison, tout…tout ce que je savais faire »* (Íris, BR) *;*
>
> *« J'ai commencé à faire à manger pour l'association* [association socio-culturelle à Lyon]*, pour les musiciens. Je faisais tout type de cuisine…Bref, j'ai commencé à faire tout ça, blablabla, blablabla, et les personnes ont aimé et me demandaient : 'tu peux faire des* coxinhas *pour mon anniversaire ?' 'Oui' je disais, ou encore 'Tu peux pas me faire ceci, cela ?' et moi je redisais « oui je peux' »* (Gisele, BR).

Sous les encouragements des Brésiliens fréquentant ces entités, les deux femmes ont ensuite envisagé l'activité pour leur propre compte, en plus de continuer leurs actions bénévoles.

Si au premier abord, cette activité culinaire comble le besoin de repères des Brésiliens et est encouragée par l'entourage familial, amical ou associatif, elle révèle aussi la nécessité économique que rencontrent les femmes qui quittent le Brésil pour s'installer en France. Érico (BR) témoigne :

> *« Y a plusieurs personnes ici à Lyon qui vendent à manger pour les Brésiliens mais les personnes…enfin je ne vois personne être riche en vendant des* marmitas *ici. Alors, oui peut-être qu'il est possible qu'elles arrondissent les fins de mois mais…qu'elles gagnent comme un vrai commerce, c'est difficile ».*

L'article de presse « Lyon à l'heure brésilienne » dans *La Tribune de Lyon*[370], avance la réussite que Lyon permet aux Brésiliens, mettant en lumière les parcours de Brésiliens « créateurs de mode, chefs cuisiniers ou sportifs stars » qui « sont parvenus à se hisser dans les plus hautes sphères de la ville », soulignant au passage à quel point la ville est agréable à vivre pour ces individus. À rebours de cet article caricatural qui met l'accent sur l'insertion réussie dans le pays et dans la ville de Lyon, c'est une autre réalité que laissent à voir les cuisinières brésiliennes que j'ai pu rencontrer.

L'ensemble des cuisinières dont il est question vit dans des quartiers populaires de l'agglomération (Villeurbanne, Vénissieux, huitième et neuvième arrondissements lyonnais), pourvus de forts taux de logements sociaux, où les habitants sont moins diplômés et avec des revenus médians plus faibles que dans le reste de la ville (Authier et al., 2010; Maury & Gilbert,

[370] DESGRAND Romain. 2019. « Lyon à l'heure brésilienne ». *Tribune de Lyon*, 727, 33-41.

2016). Cristina réside avec sa famille dans un immeuble délabré d'un de ces quartiers, après avoir vécu une expérience de migration chaotique, entre logements indécents et exploitation professionnelle sur des chantiers pour son mari. La plupart des cuisinières enquêtées ont suivi leur conjoint dans l'installation dans l'agglomération lyonnaise, qu'il soit brésilien ou français[371]. Venues sans projet professionnel défini, elles sont aussi peu diplômées (seules deux d'entre elles ont poursuivi des études supérieures) et présentent de moindres perspectives d'employabilité en France, de par leurs statuts à la fois de femme et d'immigrée. Comme le remarquait F. Chamozzi (2009), le fait de changer de pays conduit parfois les immigrés à occuper un emploi moins qualifié ou moins rémunéré, soit parce que leur niveau d'étude est dévalué, soit parce que le diplôme n'est pas reconnu dans le pays d'accueil. Aux immigrés, ce sont davantage des emplois moins rémunérés, courts, non pérennes, à temps partiel qui sont proposés – soit des emplois précaires, tels que dans les secteurs du nettoyage, du bâtiment, du service à la personne (Bouffartigue & Busso, 2016). Le phénomène de précarité et de déclassement est intensifié lorsque qu'il s'agit d'une femme (Hirata, 2016; Piscitelli, 2016).

> *« Là t'arrives, tu vas faire les ménages. L'homme va sur les chantiers et la femme va faire le ménage. C'est nos seules possibilités* […]. *Ça a été difficile. Parce que t'arrives, tu trouves pas de travail…ou alors t'as pas encore un diplôme pour trouver du travail »* (Cristina, BR).

L'une des caractéristiques communes à ces femmes est d'avoir développé leur travail culinaire en complément d'une activité de *care*. Le secteur du *care* se définit par les activités de services dont le but est l'apport d'une réponse concrète aux autres, de soins à autrui ou d'aide au quotidien (Kergoat, 2016). Ainsi, elles occupent (ou ont occupé temporairement) des postes en tant que femmes de ménage, auxiliaire de vie, aide à domicile où garde d'enfants.

> *« Je travaillais là-dedans, je nettoyais. Je faisais les ménages et aussi je gardais une petite fille brésilienne. Je la cherchais à l'école, je jouais avec elle jusqu'à l'arrivée des parents et puis je rentrais à la maison. Maintenant, je fais juste les ménages parce que, comme cela, je ne travaille que de jour. Sinon je ne peux pas chercher mes enfants à l'école »* (Sandra, BR) ;

[371] Cf. tableau 4 (partie I).

> *« Quand je suis arrivée en France, je suis allée travailler dans les ménages. Le rangement, le nettoyage…tout ça, tu vois ? J'ai fait ça pendant 3 ans…3 ans de ménage ! »* (Anna, BR).

Le *care* concerne surtout les femmes en Amérique latine (Abramo & Valenzuela, 2016; Hirata, 2016), notamment au Brésil (D. Vidal, 2007) comme en Europe, surtout lorsqu'elles sont immigrées (Baby-Collin & Sassone, 2016; Chaïb, 2008). Les immigrées brésiliennes en Europe sont appréciées pour le travail de *care* en raison des représentations associées à la brésilinité féminine (affectuosité, amabilité, gaité) (Freitas & Godin, 2013; Piscitelli, 2016). Elles subissent alors une assignation, selon leur genre et leur origine, à ces tâches. Ces activités de *care*, facilement accessibles car ne requérant pas un niveau de français élevé et très peu de qualifications, sont toutefois peu reconnues et valorisées, tant économiquement (contrats courts, temps partiels, salaires horaires au taux minimum) que socialement (Hirata, 2016). De la sorte, les femmes brésiliennes enquêtées, rencontrant cette situation, ressentent le besoin de réaliser une activité professionnelle complémentaire à leur activité de *care*, une sorte de travail « à côté » comme exposé par F. Weber (2008)[372]. Íris (BR) témoigne :

> *« Quand j'ai commencé* [le travail culinaire], *je faisais déjà les ménages. Je passais tout le petit matin à cuisiner, faisant les* salgados *pour le lendemain. C'était une époque où j'avais besoin de pas mal d'argent et cuisiner m'a beaucoup aidé. Beaucoup, beaucoup. Je me levais à trois heures, quatre heures du matin pour faire les* salgados *pour les remettre le lendemain et dans la foulée j'allais faire les ménages, je livrais sur le chemin. C'était la course mais j'ai pu avoir un peu de sous. Ensuite les ménages ont augmenté. Aujourd'hui je prends les commandes mais uniquement pour les weekends. Chaque week-end, je prends une commande et je fais quelque chose ».*

Cela rejoint les constats de C. Crenn (2003) qui souligne, à propos des immigrés en situation de précarité, qu'ils développent des stratégies économiques pour survivre dans leur quotidien. J. Barou (2010) évoque d'ailleurs que les métiers de l'alimentation constituent souvent, pour les immigrés, une première opportunité pour assurer la survie économique dans le nouveau pays de résidence. Les parcours de ces femmes montrent qu'il s'agit davantage d'une seconde opportunité, venant tenter de contrer la précarité de l'activité principale de *care*. L'orientation de ces femmes vers les activités culinaires, en tant que réponse à une situation précaire, n'est pas un hasard. Les tâches domestiques directement liées à la cuisine conjugale ou familiale,

[372] F. Weber (2208) a en effet exposé la situation d'ouvriers en France qui, connaissant pauvreté et précarité, devant « se débrouiller » pour améliorer leurs conditions de vie, se lancent alors dans activités « à côté ».

lorsqu'elles sont quotidiennes, incombent davantage aux femmes (Fournier et al., 2015). Le travail culinaire à domicile des immigré(e)s issues du Brésil est de même investi exclusivement par des femmes[373]. D'autre part, les investissements matériels sont faibles puisque leur propre cuisine suffit et les frais de formation sont presque inexistants étant donné qu'elles savent déjà toutes cuisiner.

Nous constatons ainsi que le travail culinaire est déterminé par le double statut immigrant – femme. Si les cuisinières enquêtées aiment cuisiner, elles réalisent toutefois cette activité parce qu'elles sont dotées de connaissances liées à leur assignation sociale et éducative aux tâches domestiques (comme la cuisine) et ne trouvent pas à s'insérer dans des secteurs requérant d'autres qualifications. Par ailleurs, elles cherchent à répondre à des nécessités économiques, leur emploi de *care* étant insuffisant.

I.B.2. Cuisiner et vendre ses préparations pour ses concitoyens : un bien-être pour soi

Les cuisinières enquêtées ont certes besoin économiquement de l'activité de travail culinaire, mais l'aspect social de ce dernier n'est pas à négliger. Lorsqu'elles arrivent en France sans travail, elles se retrouvent seules à leur domicile tandis que le conjoint est activement occupé hors domicile. Maria (BR), qui a une entreprise d'aide à l'installation des Brésiliens en France s'est aperçue des processus d'isolement de certaines femmes brésiliennes :

> *« Si tu parles pas français, tu vas faire quoi ? Et…elles ne sortent pas parce qu'elles ne parlent pas français…et elles ne parlent pas français, alors elles sortent pas* […]. *Elles sont là, sans rien connaitre de la nouvelle culture, tout leur semble étrange, elles ne savent pas comment entrer dans la nouvelle culture, et comme elles restent chez elles, elles ne sortent pas, ne travaillent pas avec la nouvelle culture, non… ».*

Elles connaissent alors « l'inactivité à-côté » (Weber, 2009) et les syndromes rencontrés par les personnes qui ne parviennent pas à être employées : désocialisation progressive, sensation de dévalorisation, souffrance mentale ou physique (Dejours, 2005). À cela s'ajoute les sentiments de déracinement (Ramos, 2006), d'isolement – du fait de la non maîtrise de la langue ou des normes culturelles – et de souffrance liée à l'éloignement. Plusieurs femmes interrogées ont évoqué leur solitude et leur tristesse au domicile. L'inoccupation professionnelle fragilise les

[373] La question du genre en relation à cette activité est notamment développée dans ce chapitre en I.B.1.

repères identitaires individuels et peut susciter l'inquiétude (Dejours, 2005). À cet égard, elles sont plusieurs à évoquer le sentiment de tourner en rond, le besoin de s'occuper pour ne pas tomber malade et ne pas trop se laisser aller à des pensées mélancoliques. Et c'est par le travail culinaire qu'elles trouvent la solution à ces maux :

> *« Il n'y a que moi, mon fils et mon époux à la maison. Alors…il n'y a pas de bazar ! Il sort pour travailler, mon fils va au lycée, moi je reste à la maison…pour faire quoi ? Hein ? Je vais faire quoi dans cette maison ! Alors je cherche...faut bien faire quelque chose. On peut pas rester toute la journée assise dans le canapé, hein ! Sinon, l'angoisse arrive, le manque du Brésil, de la famille, la carence viennent et tu deviens malade, dépressif ici ! Alors il faut avoir quelque chose pour occuper la tête...et une chose que j'aime c'est rester dans ma cuisine, en faisant quelque chose à manger, alors voilà »* (Cristina, BR).

> *« Quand j'ai eu mon deuxième enfant, je suis restée à la maison. Je ne travaillais pas. Un jour, un peu par hasard, une personne du…du groupe* Brasileiros em Lyon-Oficial *sur Facebook a demandé qui pouvait faire un gâteau au plus vite. Comme je ne faisais rien, j'ai dit 'ben ouais, je peux le faire' ! »* (Sandra, BR).

Le domicile est aussi un possible référent identitaire (Balard & Somme, 2011; Guérin-Pace, 2006; Stock, 2006) : il fait le lien entre l'immuable et le passé (Balard & Somme, 2011). Néanmoins pour y réaliser leur travail culinaire à destination de la communauté brésilienne, les efforts à fournir sont conséquents, nécessitant un ensemble de savoir-faire, de tactiques, ainsi que de ressources matérielles ou techniques. Travailler chez soi oblige à des aller-retour entre l'entre-soi familial et le travail culinaire. Lorsque je me rends au domicile de Gisele (BR), elle alterne passage en cuisine (la pièce concomitante) où elle prépare des *coxinhas* et des *empadas* et conversation sur le sofa du salon ou jeu avec son petit chien.

> *« Je cuisine chez moi. J'ai toujours pas les bénéfices que j'attendais et que j'attends encore… parce que je travaille chez moi et je dois tout faire toute seule ! J'ai pas assez de temps. Regarde ma cuisine…Elle est opérationnelle mais ça pourrait être mieux ».*

FIGURE 27 : PREPARATIONS DE *COXINHAS* ET *EMPADAS* DANS LA CUISINE DE GISELE (LYON)



(M. Sigrist)

Les aménagements du domicile sont ainsi fréquents. Sofia a par exemple installé dans l'étroit couloir de son appartement deux congélateurs dans lesquels elle stocke ses *pão de queijo.* Au-delà d'optimiser leur temps et leur espace de travail, les cuisinières mobilisent cette « autre face de l'optimisation » exposée par S. Dalgalarrondo et T. Fournier (2019), faite de tâtonnements, de compromis au quotidien et de nouvelles potentialités du faire et de l'être pour parvenir non seulement à un certain bien-être mais aussi à un sentiment d'autonomie personnelle et de découverte. En effet, l'activité culinaire correspond également à une quête de valorisation sociale. En réalisant leur activité, les femmes développent une « identité du faire » (Weber, 2009) et mobilisent des compétences particulières (Flichy, 2017) pour satisfaire des besoins individuels ou périphériques (tant de leur famille que de leurs concitoyens). En apparence, cela semble aller à l'encontre des études qui, dès la seconde moitié du XXe siècle et toujours largement relayées aujourd'hui, ont attiré l'attention sur l'aliénation des femmes aux tâches domestiques, comme la cuisine, et sur le fait que ces dernières étaient contreproductives à la réalisation personnelle et à l'affranchissement des femmes (Meah, 2014). « *Ce sont toutes des femmes, hein ! Il n'y aucun homme dans l'affaire* » déclare Sofia (BR), dont les propos concordent avec le fait que les tâches culinaires issues du cadre familial sont le plus souvent réalisées par les femmes (C. Grignon & Grignon, 1980). Ces activités sont d'ailleurs souvent sous-estimées, d'autant plus lorsque réalisées par des individus stigmatisés telles que femmes et immigrées (Certeau et al., 2006; C. Grignon & Grignon, 1980). Pourtant, les activités culinaires peuvent apparaitre comme des logiques d'émancipation et de réalisation de soi pour les femmes qui les effectuent, que ce soit dans la sphère associative (Mescoli, 2015), professionnelle ou domestique (Boniface et al., 2013; Meah, 2014). Cristina (BR) se sent valorisée dans son activité :

« Les gens me disent : 'Ouah ! Je vais pouvoir en manger à nouveau'. Donc tu vois, les gens ils savent pas faire ou ils n'ont pas le temps, donc ils passent par moi. Je trouve cela bien car souvent j'entends : 'Ohlala ! Cristina, quelle saudade *j'avais de manger cela !', alors moi je suis contente ! Je suis ravie de pouvoir donner cela aux gens. C'est génial ! Tu as encore plus envie de faire après ! ».*

Les femmes migrantes peuvent d'ailleurs trouver dans la cuisine un espace d'exercice, d'action et de résistance à leur condition de femme n'appartenant ni au groupe ethnique, ni à la classe dominante (Longhurst et al., 2009). La vente des produits préalablement préparés par les femmes brésiliennes permet au moins à ces dernières une certaine autonomisation économique :

« Nous, les femmes, on veut avoir les nécessités de base, parce qu'on va pas passer notre temps à demander de l'argent au mari pour acheter un truc qui est à toi, tu vois ! On veut notre propre argent de côté pour faire ce que l'on veut ! Logique ! » (Cristina, BR).

Cependant, tout comme le contrôle de la nourriture ne saurait constituer, dans le cadre domestique, un véritable contre-pouvoir pour les femmes (Counihan, 1999), il faut souligner que l'investissement dans les activités du *care* ou les activités culinaires des femmes immigrées constituent une extension de leur assignation aux tâches domestiques, qu'elles continuent d'assurer par ailleurs. Les efforts à fournir sont conséquents, mobilisant un ensemble de savoir-faire, tactiques, ruses, de ressources matérielles ou techniques. Ainsi le gain d'argent et la valorisation d'un savoir-faire propre ne saurait à eux seuls témoigner d'une véritable émancipation. Ce secteur d'activités professionnelles constitue plus un choix par défaut tout en représentant une augmentation importante de leur charge de travail.

Du côté des consommateurs, si les cuisinières brésiliennes sont si appréciées, ce n'est pas seulement parce qu'elles procurent de la nourriture brésilienne en France, ni même en raison de leur tarif (qui est assez conséquent au regard du prix de vente au Brésil). C'est aussi parce qu'elles symbolisent la figure de l'*empregada.* Bien qu'occupant au Brésil une place au bas de l'échelle sociale[374], les femmes qui réalisent cette activité bénéficient d'un certain attachement :

« C'est quelque chose qui est hyper intéressant d'aborder dans la culture de la cuisine chez les gens aux Brésil. Parce que...tu as dû voir déjà...y a beaucoup de personnes qui ont...la mère ou le père...enfin les parents, ne font pas la cuisine...Et aujourd'hui, c'est

[374] Cf. chapitre 3, II.A.2.

> *plutôt les femmes de ménage...enfin c'est les femmes de ménage. Aujourd'hui c'est les femmes de ménage...les gens qui ont mon âge on a connu la bonne, qui habitait à la maison. Et nous, on a eu ça aussi...on a eu ça jusqu'à mes 10, 11 ans peut être... »* (Toni, BR).

Les enquêtés font part d'une réelle *saudade* à leur égard :

> *« Ça me manque la cuisine de notre* faxineira *chez moi. On avait une personne qui travaillait comme ça chez nous depuis que je suis né et jusqu'à mes 20 ans quasiment. Donc, par exemple, c'est elle qui m'a appris à nettoyer la maison quand j'ai déménagé à São Paulo* [pour les études] *! C'est pas ma mère ! C'est elle, tu vois. Bon elle a pratiquement l'âge de ma mère. Donc j'ai grandi…un peu avec les deux en fait. Et c'est seulement quand je suis parti de la maison, elle est retournée dans sa région dans le Sud, parce qu'elle était de là-bas à la base. Elle a voulu partir parce qu'elle ne voulait plus travailler, elle voulait prendre sa retraite et tout…Sinon elle y serait encore aujourd'hui ! Et ses fils avaient presque le même âge que moi et mon frère. Donc…c'est un peu comme si on avait grandi ensemble »* (Alfonso, BR) ;
>
> *« Je sens un manque terrible de sa nourriture »* (Tania, BR, au sujet de l'empregada de la maison de ses parents).

À la différence des *empregadas*, les cuisinières brésiliennes à Lyon n'ont pas de lien de parenté avec les consommateurs brésiliens et ne cuisinent pas au domicile des clients. Toutefois, comme elles, elles cuisinent une nourriture « fait maison » avec le goût et la quantité brésilienne, en contrepartie d'une contribution financière. La symbolique de *l'empregada de casa* associée aux cuisinières brésiliennes, pour lesquelles les enquêtés expriment tant de *saudade*, peut contribuer à assouvir la *saudade* de l'alimentation du Brésil ressentie par les enquêtés et donc à la valorisation de ces dernières par les enquêtés.

En transposant une activité domestique (la cuisine) depuis le cercle exclusivement familial vers l'extérieur, les femmes immigrées peuvent devenir visibles dans le contexte local tout en ayant une place active via la mobilisation des caractéristiques culinaires du pays d'origine (Mescoli, 2015). Les immigrées brésiliennes, en investissant plus largement un segment du marché économique avec leur cuisine, affirment ainsi autant leur position sociale de femme, de nourricière de la communauté brésilienne que leur besoin d'indépendance sociale et financière. Plusieurs, comme Sandra et Cristina, envisagent alors de développer leur travail sur le long terme et de l'élever en activité principale formelle, tout en se détachant de l'activité de *care*, à

l'instar d'autres femmes brésiliennes ayant développé leur entreprise à Lyon ou à Paris.

> *« Je suis en train de voir comment on fait pour ouvrir une entreprise de traiteur spécialisé mais je suis allée au mauvais endroit. On m'avait dit d'aller à la Chambre de Commerce, alors j'y suis allée et là on m'a dit que je devais aller à la Chambre des Métiers. Donc, je dois reprendre rendez-vous, voir ce qu'ils veulent comme papiers, de quoi j'ai besoin pour pouvoir légaliser tout ça »* (Sandra, BR).

> *« J'ai envie de m'améliorer et de développer mon activité »* (Cristina, BR).

I.B.3. Vendre sa cuisine informellement : entre débrouille et connexions inter-brésiliennes

En théorie, tout échange marchand suppose le respect des règles du territoire de l'échange (McMillan, 2002). Si dans ce cadre, certains immigrés brésiliens interrogés ont réussi à créer leur entreprise alimentaire[375], ce n'est pas le cas des cuisinières brésiliennes auxquelles font référence les enquêtés et que nous décrivons dans ce chapitre. Leur particularité est d'œuvrer sans déclarer leur activité aux institutions publiques et donc sans cadre entrepreneurial légal (à l'exception de l'une d'entre-elles). Elles développent leur activité commerciale loin des règlements des entreprises alimentaires supposant normalement des formations spécifiques en hygiène et sécurité (Parlement Européen, 2004), des déclarations d'activité (Légifrance, 2010) et de nombreuses règles de transaction régies par le Code de la Consommation. Les activités non conformes aux textes législatifs d'un pays, qui échappent aux contrôles étatiques et qui poussent les travailleurs dans des logiques de survie sont souvent qualifiées d'« informelles », telles que nous avons pu le définir dans le chapitre 5 (II.B.1.c.). La réalisation d'une activité informelle a souvent pour point de départ une situation de précarité ou de pauvreté (Bouffartigue et al., 2016; Weber, 2009). L'installation dans un nouveau territoire engendre souvent telles situations et est ainsi propice à l'informalité (Missaoui & Tarrius, 2015; Tomazini, 1995). D'autre part, les obstacles administratifs que rencontrent les individus pour leur propre régularisation sur le territoire récepteur (obtention de carte de séjour ou visa) limitent la possibilité de formalisation de l'activité culinaire. Cristina (BR) m'explique : « *Écoute…je ne travaille pas [officiellement] parce que je n'ai toujours pas mes papiers. Alors, normalement je ne peux pas travailler* ». Les cuisinières doivent ainsi parfois repousser au

[375] Cf. chapitre 8, II.B.

second plan leur projet de création d'entreprise culinaire, continuant d'œuvrer de façon informelle en attendant leurs documents de séjour :

> *« Je finis avant tout mes procédures de régularisation pour moi, pour mes filles et seulement après je m'occuperai des papiers pour ce qui est de la cuisine »* (Íris, BR).

> *« J'ai dit à mon mari 'Écoute, quand j'aurai mes papiers, je veux faire mon entreprise dans le secteur de l'alimentation, de la gastronomie, ces choses-là, je ferai là-dedans parce que c'est ce que j'aime' »* (Cristina, BR).

Il est aussi nécessaire de rappeler que la création d'une entreprise a un coût foncier et matériel, difficilement acquittable dans leur situation économique :

> *« Ça va pas pour moi. J'ai déjà essayé de me renseigner pour ouvrir une entreprise. Mais c'est absurde ici. Ça va pas. Les taxes sont trop élevées. On regarde les coûts et on désespère. On a déprimé tellement on ne pouvait pas* […] *Si je veux ouvrir mon entreprise, je dois faire trois ans de formation et payer…travailler comme ça, c'est pas possible. Ils ne font que t'empêcher, ils te bloquent, ils te bloquent…C'est pas étonnant que tant de gens commencent à travailler comme ça* [informellement]. *Parce que payer tout cela…c'est 23% les taxes la première année. C'est absurde ! Et à chaque rente, tu dois encore te tirer une partie pour la location de ton fond…et avec ça, ils sont où tes ingrédients ?! Y a pas moyen ! Je préfère continuer comme je fais maintenant [informellement] »* (Stela, BR).

Plusieurs femmes témoignent ainsi des apports économiques indispensables de leur travail culinaire :

> *« Au début, ça m'a tellement aidé ! C'est…au début très compliqué, parce que tu changes de pays, tu vas dans un autre. Pour moi, ça m'a sauvé de faire ça ! »* (Stela, BR) ;

> *« La cuisine c'est une manière de me sustenter et en même temps, ça ne m'aide pas tellement parce que je n'arrive toujours pas à payer mes factures. Mais ça permet d'avoir un peu de sous déjà »* (Gisele, BR) ;

> *« Quand les gens me commandent de la nourriture que je vends, c'est le moyen que j'ai pour me faire un peu d'argent »* (Cristina, BR).

Avec l'activité informelle, un accroissement de revenus est alors possible, dans une logique de survie (Latouche, 2015). En France, le travail informel, auparavant perçu comme unie niche de viabilité est en réalité devenu en trente ans une véritable économie de survie (Weber, 2009). Il reste néanmoins toujours plus marginal qu'au Brésil où il suit des logiques culturelles(Gomes et al., 2008). Si le caractère informel des activités culinaires des femmes enquêtées s'explique par la précarité dans le parcours migratoire, il convoque aussi des habitudes fortement développées dans le pays d'origine[376].

Quelles sont les dynamiques alimentaires développées par les femmes cuisinières brésiliennes dans le contexte informel ? L'exemple d'un échange avec Sandra révèle plusieurs particularités. « *Bonjour Sandra ! Comment vas-tu ? J'aimerais te commander des* brigadeiros. *Ce serait possible pour cette semaine ou au début de la semaine prochaine ? Marie.* » A ce message de texte envoyé en portugais via l'application numérique WhatsApp, une réponse me parvient quelques minutes plus tard : « *Salut Marie, bonjour ! Combien en voudrais-tu ?* » Interrogée sur les quantités vendues habituellement, Sandra en propose une vingtaine. Puis, elle informe du prix et de la possibilité de les remettre en fin de semaine. S'en suit un échange d'une dizaine d'autres messages pour définir les modalités de récupération des *brigadeiros*. Après avoir défini le jour de la transaction, elle demande : « *C'est toi qui vient les chercher ?* » Après acquiescement, un horaire compatible est convenu entre les parties. Elle ajoute sa préférence de paiement : « *En liquide c'est mieux, si possible l'appoint, car je crois que je n'aurai pas la monnaie* ». Le jour convenu, à son domicile, elle ouvre la porte, vêtue d'un tablier à la ceinture et d'un bandeau tenant ses cheveux pour garantir l'hygiène en cuisine. Elle offre un verre, et semble un peu stressée par ses occupations : « *J'étais à la cuisine. Je n'arrête pas aujourd'hui ! Je prépare les commandes de ce jour particulier qui est celui de la Saint-Valentin !* ». Elle montre alors les deux grosses boîtes en carton posées sur la table du salon pour deux autres clients. Il reste un espace vide pour les *coxinhas* qui sont en train de refroidir après leur friture en cuisine. Elle ajoute : « *Maintenant, j'attends que mon mari sorte du travail pour qu'il aille remettre les commandes aux personnes en voiture* » Puis elle tend une boîte en aluminium refermée d'un couvercle en carton. Il s'agit là des *brigadeiros* commandés. Elle est payée en espèce, compte exact, comme elle l'avait demandée. Elle donne un sac plastique pour y positionner la boîte avant des remerciements mutuels et les salutations d'usage.

[376] Cf. chapitre 5, II.B.1.

FIGURE 28 : COMMANDE DE *BRIGADEIROS* REMISE PAR SANDRA (LYON)



(M. Sigrist)

Plusieurs caractéristiques communes à toutes les cuisinières brésiliennes rencontrées sont observables au fil du moment ethnographique précité. Il est question ci-après d'en détailler les principales. Le lecteur pourra constater les similitudes avec le commerce alimentaire « de rue »[377]. En effet, « le phénomène de l'informalité aujourd'hui au Brésil (et dans le monde) a déjà dépassé la simple frontière des rues. Elle est globale, soit composée par des immigrés, soit par des populations avec un passé d'emploi formel » (Durães, 2016, p.879).

I.B.3.a. L'utilisation des réseaux sociaux numériques dans la diffusion du travail culinaire à domicile

Le partage du sentiment d'appartenance à un groupe culturel commun favorise l'établissement de réseaux d'échange, maintenant les liens à l'identité collective par-delà les frontières (Abélès, 2008). Le groupe Facebook *Brasileiros em Lyon-Oficial* revêt en effet cette importance d'échange pour les immigrés Brésiliens. D'autre part, mobilisé comme moyen d'échange d'informations sur la vie en France et plateforme de médiation culturelle, il apparait d'autant plus comme une bulle d'entraide entre les immigrés Brésiliens. Via les *posts* publiés sur Facebook, une mosaïque de la culture des immigrés brésiliens apparait et forme par là un *ethnoscape*[378]. Le paysage culinaire est l'une des pièces de cette *ethnoscape*. Tout réseau social

[377] Le commerce « de rue » au Brésil a fait l'objet du chapitre 5, II.B.1.
[378] Le groupe Facebook des Brésiliens a été considérée comme un *ethnoscape* dans le chapitre 3, III.A.

au sens large a une importance dans l'échange d'informations entre migrants ou immigrés qui décident de l'achat de certains aliments, marques, lieux de consommation (Asunção, 2011). En ce sens, ce groupe fermé Facebook remplit cette fonction pour l'alimentation. Plusieurs Brésiliens sont ainsi avides d'informations alimentaires dans la ville. Par exemple, dans son post[379], une internaute nommée Amanda écrit en portugais : « *De la nourriture brésilienne à Lyon avec possibilité de livraison à domicile aujourd'hui ?* » ou encore « *Question : Qui fait de la nourriture genre* coxinhas *etc. ?* Mp please[380] » par un autre membre. Ou encore, dans un autre, une femme écrit : « *Bonjour, quelqu'un sait où je peux trouver une pâte toute faite pour* pão de queijo *à Lyon ou environs ? Reconnaissante* » (figure ci-dessous).

FIGURE 29 : *POST* FACEBOOK (CAPTURE D'ECRAN)



Les réponses sont alors écrites par d'autres participants de la page du groupe fermé, dans l'encart « commentaires » sous la publication. De la sorte, les autres participants ont aussi accès à l'information. Dans les *posts* du groupe, l'on peut voir que les noms de certaines femmes sont directement mentionnés – il s'agit d'ailleurs de cuisinières brésiliennes que j'ai pu enquêté.

> *« Aujourd'hui, quand une personne va…Tu connais ce groupe Facebook…D'un coup, une personne met 'Je veux un* salgado *! Qui en fait ?' et là sous la publication, il y a des gens qui m'identifient »* (Anna, BR).

[379] Toutes les captures d'écrans de *posts* figurant en annexe ont été anonymisées (photographies, noms ou pseudonymes ont été noircies et les noms correspondant aux interrogés ont été remplacées dans les traductions par leur nom anonymisé.
[380] « Message privé s'il vous plait ».

Le nom des cuisinières brésiliennes étant directement mentionné à travers les commentaires de ces publications de demande d'informations, une visibilité de leur travail est opérée, participant au maintien de leur réputation et assurant les liens de confiance :

> *« J'ai presque plus besoin de…de faire ma pub sur Facebook parce qu'une personne va me mentionner via une autre, et ainsi de suite »* (Stela, BR) ;
>
> *« Ils me connaissent à travers Facebook parce que les personnes me mentionnent là-dessus, et les gens ils parlent de moi comme ça »* (Íris, BR).

Le nombre d'utilisateurs de Facebook ne cessant d'augmenter dans le monde, la plateforme numérique est devenue un outil primordial dans la promotion de l'échange marchand (Gonzalez-Lafaysse & Lapassouse-Madrid, 2014). Au-delà, des requêtes des particuliers à la recherche d'informations alimentaires, ce sont aussi les *posts* émanant des cuisinières elles-mêmes, diffusant leur production alimentaire via photographies et textes informatifs (prix, quantité, contact), le plus souvent en portugais, qu'il est possible d'observer. Celui de Cacilda (BR) en est un exemple :

FIGURE 30 : *POST* DE CACILDA POUR PROMOUVOIR SON TRAVAIL CULINAIRE



Contenu textuel du post (traduction) : *« Bonsoir tout le monde ! Je suis à Lyon depuis 18 années, et cela fait 18 ans que je cuisine à l'étranger. Je fais des* salgados*, des* doces *pour les fêtes, du* pudim*. Je laisse ici quelques photos de mon travail. Pour plus*

d'informations, envoyez-moi un message sur WhatsApp ou Messenger (06XXXXXXXX). Merci ».

L'interface laisse en effet apparaître des offres marchandes, visibles entre professionnels et particuliers restreints, permettant la mise sur le marché de compétences, biens, temps comme une plateforme collaborative tout en laissant aux travailleurs une grande liberté d'engagement dans leur pratique (Beauvisage et al., 2018).

« Un jour, j'ai mis une annonce sur le groupe Facebook. Et à partir de ce moment, j'ai vu que ça marchait bien, alors j'ai commencé à diffuser plus, d'abord sur ma propre page Facebook puis sur la page Brasileiros em Lyon-Oficial *aussi »* (Íris, BR).

Le commerce via les plateformes numériques rend plus visible, facile et accessible le développement d'activités à la frontière du travail et du loisir (Flichy, 2017), avec pour avantage une rapidité de mise en relation des acteurs économiques, où qu'il soit physiquement, et un coût de publicité moindre, comme il en va souvent des annonces sur internet (McMillan, 2002). Les cuisinières enquêtées y trouvent un moyen particulièrement adapté de se faire connaitre, sans contrepartie et avec une certaine liberté. Néanmoins, le statut non déclaré de leur activité les oblige à la discrétion et à la création d'autres groupes fermés plus restreints ou à des publications sur leur page personnelle Facebook.

« Je ne mets plus trop de publications, je fais juste un peu de temps en temps. Les demandes qu'on me fait, je les prends mais je ne diffuse plus beaucoup mon travail » (Cristina, BR).

Non pas « prise dans les sorts »[381], mais prise dans les dynamiques Facebook des enquêtés, j'ai moi-même été le sujet d'un *post* sur une page Facebook de l'une de ces cuisinières[382].

Après avoir justifié cette diminution de publication par une diminution d'activité due à des problèmes de santé, Cristina (BR) préfère reconnaitre : « *En fait, ce sera quand j'aurai mes papiers, là je pourrai plus diffuser mon travail…Il faut que j'ai le droit pour cela…* ». Elle privilégie parfois d'autres méthodes :

[381] J. Favret-Saada, via son enquête de terrain sur les pratiques de sorcellerie dans le Bocage français, explique à quel point l'anthropologue, à travers l'exercice de son enquête, peut parfois se trouver en tant que sujet des pratiques des enquêtés. La chercheuse a ainsi été « prise dans les sorts » de ses enquêtés (Favret-Saada, 1977).
[382] Cf. Annexe 11.

> *« Je diffuse un peu mon travail auprès des amis et les amis en parlent entre eux. J'ai mis des annonces des plats cuisinés sur un groupe Facebook que j'ai créé, juste pour les gens que je connais plus, pour pouvoir communiquer plus sereinement ».*

Lorsque les cuisinières sont déjà suffisamment connues, elles sont moins actives sur les réseaux sociaux numériques et laissent davantage les clients venir à elles, privilégiant ainsi le bouche-à-oreille.

Les pages Facebook ne sont pas les seuls outils numériques utilisés par les cuisinières brésiliennes et leurs concitoyens. Les applications de discussions instantanées, telles que Messenger et WhatsApp, sont aussi abondamment employées. Les possibilités d'envoi de photographies, de fichiers audio ou vidéo, ainsi que les appels permettent des échanges d'informations rapides et la prise de commande alimentaire directement entre la vendeuse et le client. Carla (BR, *annexe*, gérante d'une entreprise de fabrication de matériel de cuisine) témoigne de l'engouement de ces réseaux au Brésil :

> *« Pour que tu aies une idée, au Brésil aucun entrepreneur qui n'a pas WhatsApp ne peut vendre. En Europe moins…mais les Brésiliens, hors du Brésil, ils continuent d'utiliser beaucoup WhatsApp ».*

En effet, l'application est particulièrement utilisée par les Brésiliens[383]. L'utilisation des interfaces numériques dans la diffusion et la vente des préparations alimentaires des cuisinières brésiliennes est particulièrement accentué par le statut informel des activités. L'usage des réseaux sociaux numériques, tout comme celui des réseaux sociaux physiques (via le bouche-à-oreille par exemple), permet de faire connaitre le travail culinaire, tout en se protégeant des contrôles institutionnels.

I.B.3.b. La négociation de l'échange alimentaire

Après l'étape de l'échange d'informations sur les produits cuisinés entre clients et cuisinières vient l'étape de la négociation commerciale, là encore via les réseaux sociaux numériques. La négociation est un échange itératif de flux informationnels entre deux parties dans le but d'un échange de produit ou service contre un objet financier (Barth & Bobot, 2010). Dans les

[383] Cela est à mettre en relation avec le fait que les Brésiliens sont, avec 3h 34 min, les 2e au monde en terme de temps passé quotidiennement sur internet, notamment avec l'usage des applications de messageries et de réseaux sociaux (Kemp, 2019)

transactions informelles, d'autant plus lorsqu'elles ne sont pas tolérées, les contrats de parole – qui matérialisent la négociation - sont l'entrée dans la transaction (Fassin, 1985; Missaoui & Tarrius, 2015). L'informalité suppose le temps de négociations car il n'existe pas de règles d'échange et de vente prédéfinies, comme cela pourrait être le cas dans une boutique (entendue comme un lieu précis avec des horaires d'ouverture au public) ou via l'achat sur site internet où les modalités sont clairement régies par un règlement de vente. Lors de ces échanges préalables à la transaction, la proximité sociale est ainsi recherchée dans le but d'établir une relation de confiance (Manry & Peraldi, 2015). Acheteur et vendeur doivent ainsi pouvoir s'identifier et s'informer mutuellement car « quand l'accord repose sur une confiance réciproque en la parole, on ne peut pas faire affaire avec un inconnu » (Manry & Peraldi, 2015, p.49).

Si la négociation commerciale inclue dans certaines sociétés le marchandage (comme en Nord-Afrique ou en Asia) - soit la discussion du prix de vente voulu par le vendeur et le prix d'achat souhaité par l'acheteur, sous forme de proposition et contre-proposition (Kerbrat-Orecchioni, 2004) - telle spécificité n'a pas été observée lors des négociations entre les cuisinières et leurs clients brésiliens. Ce sont davantage les modalités de la future transaction qui sont négociées (horaire, lieu, type de payement). Par exemple, Gisele envoie ce message en réponse à une commande : « J'ai vu ton message au sujet des *salgados*. Pour quand tu les veux ? ». Après avoir vu une annonce de Cacilda sur le groupe Facebook *Os Brasileiros lyonnais*, Felipe décide de lui envoyer un message via Messenger pour commander une *feijoada* pour le lendemain. Dès lors, tous les deux négocient via l'application. Travaillant le samedi matin, Felipe préfère ne pas avoir à se déplacer : il choisira donc d'être livré. Cacilda, quant à elle, spécifie le prix de la transaction tout en exigeant un paiement en « liquide », volonté commune à toutes les cuisinières enquêtées. C'est ainsi que Cristina (BR), lors d'une commande dans le cadre d'observations participantes, me précise : *« De la monnaie ma chérie, pour moi c'est plus facile ! »*. Lors de la négociation, les expressions comprenant le verbe « combinar » - comme « *vamos combinar*[384] » ou « *combinado* ![385] » - sont souvent employée, comme dans le langage courant au Brésil où elles servent à fixer un accord non écrit sur les modalités d'une rencontre ultérieure. Maria (BR) raconte avoir commandé auprès de Sandra : « *On s'est parlé par*

[384] Littéralement « on va combiner », l'expression signifie ici « on va se mettre d'accord »
[385] Les expressions françaises les plus appropriées seraient « Marché conclu ! » ou « C'est noté ! »

*Messenger de Facebook, '*combinou*' tout nickel, ce que je voulais, la quantité, tout* ». Les cuisinières brésiliennes et les acheteurs définissent eux-mêmes leurs propres règles.

Le processus de négociation n'est jamais définitivement clos jusqu'au moment où la transaction a lieu. Des mésententes ou incompréhensions accompagnent parfois l'étape de la négociation. Attendant une livraison à son domicile un samedi midi, Felipe voit l'heure de livraison prévue passer. Inquiet il envoie un message via Messenger à Cacilda pour lui demander ce qu'il en est de sa *feijoada*. Cette dernière lui répond expliquant que le samedi est l'unique jour de la semaine où elle ne se lève pas à 6h15 du matin et qu'elle a oublié cette commande. Elle présente ses excuses et les deux protagonistes se remettent alors à négocier un autre jour de transaction. La négociation permet notamment aux cuisinières de gérer leurs occupations individuelles, entre leur activité principale de *care*, leur vie familiale, les tâches quotidiennes et le travail culinaire. Lors d'une commande à Cristina (BR) dans le cadre d'observations participantes, je suggère un jour de rencontre. Non satisfaite, elle me demande si je n'ai pas une autre disponibilité. Je lui suggère la semaine suivante, ce à quoi elle répond :

> *« Oh ouiiiiiiiiii, ce peut être la semaine qui vient. Parce que là, cette semaine, j'ai trop de boulot et des rendez-vous médicaux, alors que la semaine prochaine, je suis libre. Mardi qui vient, ça t'irait ? ».*

J'acquiesce alors, mais finalement deux jours plus tard a lieu l'échange suivant :

> Cristina : *« Bonjour Marie, laisse-moi te dire une chose. J'ai discuté avec des amies et elles sont dingues pour avoir aussi de la feijoada, sauf qu'elles, elles en veulent pour dimanche. Ça te pose problème si je te la fais aussi pour le déjeuner de dimanche ? »*
>
> Moi : *« Pas de problème Cristina ! Ce peut être dimanche pour moi aussi »*
>
> Cristina : « Então combinado[386]! ».

Au-delà d'un moyen indispensable pour planifier son temps, la négociation est un moyen qui permet intègre la logique de l'optimisation de soi[387]. Cristina fait plaisir à ses voisines, tout en me contentant, optimise son temps et son énergie et conserve une bonne légitimité dans son travail culinaire.

[386] Littéralement « Alors combiné ! », on pourrait traduire ici par l'expression française « *Marché conclu !* ».
[387] Article de S. Dalgalarrondo & T. Fournier, 2019) ; voir aussi chapitre 6, I.B.2.

I.B.3.c. La transaction marchande : entre adaptation et entraide communautaire

La transaction des préparations culinaires brésiliennes réalisées par les femmes en question s'effectue après la négociation. Elle constitue une étape dans ce processus informel, elle est un mouvement entre la production et la consommation. Elle consiste en l'échange des produits commandés par le client contre le paiement à la cuisinière. La transaction alimentaire est appelée « *entrega*[388] » par les enquêtés lorsque le produit est livré au client, soit à son domicile soit dans un lieu extérieur (station de métro, parc, rue, etc.). Lorsque le client vient au domicile des cuisinières pour chercher sa commande, c'est souvent le verbe « *buscar* », soit « chercher » / « récupérer » qui est employé dans les discours. « *Ça dépend de ce que le client préfère* » précise Cristina (BR), « *S'il me demande pour* entregar*, je livre ou alors il vient chercher ici. Je m'adapte à la demande* ». S. Gibson (2007) mentionne que l'alimentation est aussi un lieu d'habitation. Cela prend ici doublement sens, non seulement parce que quel que soit le mouvement négocié (*entrega* ou *busca*), les cuisinières enquêtées comme les consommateurs sont reliés, de par cette étape de transaction, à une relation de mobilité entre les logements des premières et ceux des seconds ; et aussi parce que les concitoyens brésiliens ont, grâce à ces femmes, l'opportunité de consommer la nourriture qu'ils associent à leur famille, et donc à leur habitation, dans leur pays d'origine. L'aliment, en tant qu'objet qui se déplace, mobilise les représentations des territoires auquel il est attaché, comme lorsqu'il intègre des commandes à emporter (Gibson, 2007).

Les cuisinières reconnaissent préférer lorsque les clients viennent récupérer les préparations culinaires chez elles. En montrant leur domicile, elles ont ainsi l'opportunité de prouver la propreté de leur cuisine aux clients, certifiant l'hygiène de leur environnement de production.

> *« J'aime lorsque les gens viennent chercher leur commande pour qu'ils voient l'environnement dans lequel je produis, qui est un environnement propre. Je n'ai pas une structure de cuisine de restaurant ici, hein ! Ce n'est pas professionnel ! Parce que c'est ma maison, hein...c'est familial »* (Cristina, BR).

Conscientes de ne pas se soumettre aux règles en vigueur, elles doivent entretenir un contexte de confiance, c'est-à-dire d'hypothèse sûre en la fiabilité d'une personne (Giddens, 2007) et en une conduite future (Simmel & Joly, 2019) - avec le client. L'acte de l'achat du produit alimentaire démontre la confiance de l'acheteur dans le fait que ce produit ne le rendra pas

[388] Traduction : « livraison », « remise ».

malade (McMillan, 2002). Lorsqu'il n'y a pas d'instance supérieure de régulation interne au marché ou d'autorité institutionnelle extérieure (Manry & Peraldi, 2015), comme dans l'activité informelle, la confiance dans la comestibilité du produit doit donc passer par d'autres moyens. Pour les cuisinières brésiliennes, elles passent notamment dans la démonstration de l'hygiène en cuisine. Toutefois, toute relation de confiance engage une attention vigilante (Solomon & Flores, 2001). Les cuisinières brésiliennes prennent donc des précautions particulières. Par exemple, Sandra, lorsqu'elle reçoit un client, lui ouvre vêtue d'un tablier couleur bleu ciel, immaculé, et d'un bandana assorti sur les cheveux. Elle veille à fermer la porte de la cuisine pour éviter tout jugement sur son lieu de production concernant leur activité. L'organisation du domicile ne revêt pas qu'un enjeu de conciliation entre vie privée et vie familiale. Elle aussi nécessaire pour garantir la légitimité du travail de la cuisinière, soit la régulation sociale qui assure la moralité de l'acteur qui vend le produit (Manry & Peraldi, 2015, p.49). Ainsi, par cette transparence sur les façons de préparer les aliments, les cuisinières apportent des garanties à leurs clients. D'autre part, la récupération à domicile permet aux femmes une économie de temps et une facilité d'organisation de leur vie familiale.

La récupération au domicile n'est pas toujours privilégiée, loin de là. Alice (BR) confie :

> *« On ne fait que de l'*entrega*. Si la personne veut venir ici pour…pour prendre…aussi, bon…y a pas de problème, on lui passe l'adresse. Mais… on préfère travailler avec des* entregas *».*

Il faut dire que l'hygiénisme à afficher dans le travail culinaire n'est pas toujours facile à superposer à la vie familiale. La crainte d'exposer le client à la saleté prend alors le dessus. Lors d'une de mes visites à son domicile, Sofia (BR) me dit :

> *« Regarde ! Là ça va plus !* [me montre sa cuisine]*. Regarde, il y a de l'œuf* [pointe du doigt le carrelage mural au-dessus de l'évier]*, de la farine ici, il y a des choses par là…Ici non, non, non ! Tout ça, ça fait vraiment pas pro…Et regarde où je vis ! Ici c'est mon appartement en même temps tu vois ! ».*

L'*entrega* au domicile du client apparait alors beaucoup plus pratiquée par les cuisinières. Sur l'une des annonces de vente publiée sur sa page Facebook, Sofia (BR) écrit : « Je fais des entregas régulières au métro Jean Macé / gare Perrache ou à mon local de production ». L'*entrega* a un avantage : elle permet d'augmenter les prix de vente des préparations et donc, d'accroitre quelque peu les revenus des cuisinières. Cacilda, par exemple, augmente toute

commande à livrer de 7 euros. Gisèle (BR) aussi demande un supplément, déterminée à valoriser son travail :

> *« Si c'est loin, que je dois prendre les transports, il faut me payer plus. Quand c'est simple et que c'est tout près, si faut changer 3 ou 4 fois de bus, je le fais ce trajet. J'aime bien, j'ai pas ce problème de…de ne pas pouvoir et tout. Bon, si je peux pas, ok…mais…je suis assez arrangeante mais quand même…C'est mon produit, c'est mon travail ».*

Néanmoins, le travail culinaire à domicile est épuisant et chronophage. Il l'est d'autant plus lorsqu'il inclue la livraison. Les cuisinières enquêtées témoignent d'une surcharge d'activités, devant trouver le temps de cuisiner professionnellement, de se déplacer, d'effectuer leur activité professionnelle principale et de satisfaire à leurs occupations familiales :

> *« C'est très difficile ! Aujourd'hui, j'ai fait quatre* entregas*. Et puis ça change d'une heure à l'autre. Finalement, je n'ai pas pu livrer aussi tôt que je le voulais, mais enfin... »* (Sofia BR) *;*

> *« C'est trop dingue ! C'est fou. C'est une vie très intense mais on y arrive ! »* (Alice, BR, au sujet de son quotidien professionnel).

Les *entregas* ont d'ailleurs souvent lieu en fin de semaine, surtout lorsque ce sont des plats (*feijoada, feijão tropeiro, moqueca*) qui en font l'objet. Ceci suit la dynamique de consommation en fin de semaine de ces plats au Brésil, lors des réunions familiales et rappelle les inégalités de classe existante au Brésil où, ce sont souvent des personnes pauvres ou précarisées qui préparent ces plats en amont, comme les *empregadas* (Fajans, 2012).

En raison de la charge horaire dont elles souffrent et faute de moyens de locomotion individuels, organiser sa journée peut parfois relever d'un casse-tête pour ces femmes :

> *« Écoute ça…Toi tu ne pouvais pas plus tôt mais tu pouvais à la fin de la journée mais là, y a une autre personne qui ne pouvait que plus tôt. Donc ok…j'en livre une tôt le matin, et l'autre à la fin de la journée…Alors…si tout le monde fait ça, tous les jours, je me retrouve à ne faire que ça ! »* (Sofia, BR).

Par ailleurs, la gestion des moyens de locomotion pour leur activité n'est pas toujours évidente :

> *« En ce moment, on a un problème de voiture, donc je ne vais pas pouvoir livrer tant qu'on aura pas réparé la voiture* […]. *C'est très dur. Sans voiture en plus…J'ai pas de voiture…donc j'y arrive pas »* (Sandra, BR).

Néanmoins, les cuisinières trouvent des astuces pour assurer les *entregas*. Sofia a instauré une « *rota de entrega*[389] », dont elle a informé son réseau Facebook. Il s'agit d'un circuit établi selon les adresses des personnes à livrer et qu'elle effectue un jour par semaine. N'ayant pas de véhicule, elle réalise ce parcours en trottinette, les paquets de *pães de queijo* dans un grand sac thermique qu'elle porte sur le dos (souvent chargé à 10 kilos), parfois avec son fils sur l'avant de la trottinette lorsque sa *rota* croise les horaires scolaires de ce dernier. Notons que si Sofia est la seule à nommer l'existence d'une « *rota de entrega* », les autres femmes procèdent aussi avec des circuits de livraison. Par exemple, Íris livre ses produits à une station de métro à mi-chemin entre son domicile et ses lieux de travail comme femme de ménage.

Parfois, les cuisinières brésiliennes mobilisent des tierces personnes pour réaliser les *entregas*. Celles-ci sont souvent des hommes de leur famille (principalement le mari ou le fils). L'implication du mari souligne notamment l'importance du rôle du mariage ou du couple pour les immigrés sur le territoire d'accueil. Comme le souligne F. Chamozzi (2009), le conjoint de l'immigré assure souvent une fonction de soutien économique et psychologique auprès de ce dernier sur le territoire récepteur. C'est ainsi que Ney (Brésilien de 50 ans), dans le cadre d'une tournée d'*entregas* pour sa femme, Cacilda, un samedi, a livré une *feijoada* au domicile de Felipe. Parcourant la ville à pied et en métro, il suit scrupuleusement le papier des commandes et adresses écrit par sa femme. Une autre cuisinière, Sandra, me dit un jour : « *Maintenant, j'attends juste que mon mari sorte du travail pour qu'il aille livrer les gâteaux en voiture chez les gens* ». C'est aussi le conjoint de Anna qui gère toute la logistique des commandes lointaines de sa femme, via Chronopost[390]. En réponse à l'une de mes commandes (dans le cadre d'observations participantes), Anna (BR) m'envoie ce message audio qui atteste de l'implication régulière du mari :

> *« Écoute…je vais demander à Carlos* [le mari] *pour qu'il fasse la demande ce soir. Il sait ce qu'il faut faire pour que Chronopost vienne chercher les produits ici, pour les prendre. Je pense que Carlos va demander cela aujourd'hui. Ils vont passer ici…ou demain…Enfin, je vais voir avec lui pour mercredi ou jeudi…comme cela, ils viennent*

[389] Route de livraison.
[390] Entreprise offrant les services d'acheminement de produits entre entreprises et particuliers en France à l'international.

ici demain ou mercredi. Comme ça, toi tu reçois ça jeudi soir. Je vais parler avec Carlos parce qu'il a déjà réussi à gérer tout cela pour moi ».

Cristina, en plus de mobiliser son mari, fait aussi appel à son fils pour assurer les livraisons. Précédant la livraison d'une commande passée à Cristina, nous recevons ainsi ce message WhatsApp : « *Je t'envoie Everton, mon fils, pour qu'il te remette la* feijoada. *Il te rejoindra au métro, ok ?* ». Sur le chemin du métro au domicile, tout en portant le sac des commandes, Everton (18 ans, lycéen) confie :

« Aujourd'hui, je n'arrête pas [soupire] *! Aujourd'hui, ma mère, elle a cuisiné toute la matinée. Y a neuf ou dix personnes qui lui ont passé commande. Là, je te livre toi et après je rentre à la maison. Les autres femmes, c'est des voisines. Elles viennent chercher les feijoadas à la maison ou alors mon père va prendre la voiture et leur emmener. Mais aujourd'hui, elle m'a demandé de te livrer ».*

L'implication des personnes masculines de la famille n'est cependant pas observée lors des récupérations de commande par les clients au domicile des cuisinières. Seules les cuisinières s'occupent de cette tâche, possiblement par soucis de contrôle dans l'espace de production culinaire, principalement investi par les femmes au domicile (Bourelly, 2010; Fournier et al., 2015), lieu où par ailleurs elles « s'optimisent » tant[391].

Parfois, lors de l'*entrega*, ce sont aussi d'autres acteurs de la communauté sud-américaine qui sont mobilisés. L'identité internationale, notamment sud-américaine peut en effet servir de liant face aux difficultés sur le territoire d'accueil (Asunção, 2011; G. L. Ribeiro, 1998). Lorsque Sofia se sent débordée, elle délègue certaines *rotas de entrega* à Maria, son amie vénézuélienne, en échange de services (garde du nouveau-né de Maria ou aide administrative) ou en la rétribuant en espèces. Maria est aussi immigrée en France depuis moins d'un an et rencontre des difficultés professionnelles. À son sujet, Sofia (BR) témoigne : *« Ce matin, elle a fait les livraisons pour moi et je l'ai retrouvée à quatre heures pour la relayer* ». Nous observons donc que le travail culinaire des enquêtées brésiliennes mobilise aussi des acteurs qui composent un réseau de solidarité sud-américain, souvent inter-féminin comme le montre l'exemple de Sofia ci-avant mais pas seulement. Dans le cadre d'observations participantes, je commande deux paquets congelés de *pães de queijo* auprès de Sofia. Quelques jours après, nous négocions le lieu et la date de l'*entrega*. Mais, le jour défini, elle me contacte pour me signaler qu'elle a un

[391] (Dalgalarrondo & Fournier, 2019)

empêchement et qu'elle laisse les paquets au gérant de l'épicerie argentine[392], notifiant que l'épicerie se trouve dans un quartier adjacent au mien et suggérant de prendre contact par Facebook avec le gérant, Pablo, pour les modalités de récupération. Pablo, argentin immigré en France depuis plusieurs années, connait déjà Sofia our avoir eu des échanges professionnels avec elle. Trois jours plus tard, je me rends donc à la boutique de Pablo pour récupérer les paquets. Il se dirige vers les congélateurs où il stocke les viandes qu'il vend, pousse des morceaux de viande et saisit les paquets de *pães de queijo* congelés de Sofia qui étaient cachés derrière les viandes. Je lui demande alors quel est le montant que je dois payer. Il semble gêné et me dit qu'il ne sait pas combien je dois payer, que Sofia ne lui a rien dit et ne sait pas si je dois le payer lui ou voir avec Sofia. Repartie avec mes deux paquets sous le bras et une dette envers les protagonistes, je contacte aussitôt Sofia par WhatsApp. Elle me dit de lui laisser une enveloppe de paiement et de la déposer à un salon de thé dont l'un des gérant, Bernardo[393], est brésilien, et qu'elle récupérera l'enveloppe plus tard. De multiples acteurs sud-américains sont donc sollicités pour participer à un système d'astuces – alors qu'ils ne sont a priori pas directement liés au travail culinaires des cuisinières, ni pécuniairement ni professionnellement – qui rend possible l'*entrega* lorsque les conditions temporelles des cuisinières sont difficiles. Des relations de don –contre don s'instaurent alors entre les acteurs de ces *entregas*. Sofia, le client (moi-même dans cet exemple), Pablo et Bernardo instaurent une forme d'échange pacifique durable autour de la circulation de biens (les paquets) et d'argent. Cette circulation fait inévitablement penser à la *Kula* - cycle d'échange dans les iles Trobriand impliquant les pêcheurs dans la circulation de bracelets d'ouest en est pour lier de façon durable les partenaires prestigieux - étudiée par B. Malinowski et relatée par M. Mauss (2007). Un réseau se forme ainsi, rejoignant la théorie de l' « acteur-réseau » où un point isolé est en lien de contrôle avec d'autres points auquel il est lié et peut ainsi fournir des moyens de transport de la causalité (Callon & Ferrary, 2006). De la même sorte, les cuisinières brésiliennes en mobilisant des tierces-personnes, parviennent ainsi à surmonter les obstacles à la livraison et à établir leur travail culinaire. Il s'agit là d'une coopération productive qui se constitue à partir d'une même personne – la cuisinière - mobilisant des solidarités élémentaires fondées sur des réseaux familiaux ou ethniques (Bouffartigue & Busso, 2016). Ces derniers prennent d'autant plus de

[392] Le magasin argentin est abordé dans le chapitre 6, I.A.2.

[393] Bien qu'étant lui aussi immigré brésilien et travaillant dans le domaine alimentaire, je n'ai pas inclus Bernardo dans la catégorie des professionnels de mes interrogés, mais dans celle « annexe », car son activité ne porte pas de caractéristiques alimentaires brésiliennes. D'autre part, j'aurais voulu l'interroger en tant qu'immigrer brésilien mais nous ne sommes pas parvenus à trouver un moment pour nous rencontrer entre ses voyages personnels et mes déplacements de terrain. Je n'ai donc pas d'informations à son sujet.

sens lorsque les activités sont informelles. En effet, elles sont souvent rendues difficiles par le manque de moyens (espaces ou matériels ou revenus) sur un marché abstrait (Weber, 2009). Le réseau de relations est donc nécessaire car il fournit une aide sans contreparties monétaires (Weber, 2009), activant la logique du don (de biens ou de services) (Latouche, 2015) et la force du collectif (Durães, 2013). Les tierces personnes familiales et sud-américaines sont donc très importantes pour le développement du travail culinaire à domicile des Brésiliennes enquêtées.

Via la transaction, les liens sociaux et pratiques communes entre deux individus d'un même territoire sont ainsi activés. Lorsque le mari de Cacilda, brésilien, va livrer la *feijoada* à Felipe, tous deux conversent une dizaine minutes en portugais, évoquant leur région d'origine, leur parcours de migration et leur situation familiale et professionnelle en France. La joie partagée par Felipe au moment de l'échange ne peut que confirmer les bienfaits de la rencontre avec un concitoyen immigré : « *Il est aussi musicien et est ici depuis plusieurs années. J'espère le revoir pour parler plus avec lui* » s'écrit-il, revenant à son domicile, sa commande en main. Les pratiques de travail culinaire à domicile sont donc bien plus que de simples activités commerciales. Elles sont un liant communautaire entre Brésiliens et, plus largement, entre Sud-Américains dans la ville.

I.B.3.d. Livrer dans la débrouille

Par son statut non déclaré, le travail culinaire à domicile des immigrées brésiliennes suscite une inventivité et une hétérogénéité des techniques pour assurer la qualité des préparations cuisinées. Les activités informelles mobilisent souvent la « débrouille » (Cretieneau, 2007; Weber, 2009). Cette dernière apparait notamment à travers l'utilisation des contenants des préparations alimentaires. Qu'il s'agisse de livrer les produits ou de les récupérer à domicile, il y a toujours un trajet, au moins, ou un temps de conservation dans le réfrigérateur du client, au plus, entre le moment de la production et celui de la consommation. La question de la conservation thermique des produits et plats préparés est ainsi essentielle pour les cuisinières enquêtées. Sofia (BR) tient à rassurer son client :

> *« Oooooooh t'inquiète pas ! Laisse tout dans le sac* [les paquets de pão de queijo congelés], *ça décongèle pas ! Regarde, je te passe un autre sac, tu me le rendras plus tard. Allez ! ».*

L'équipement des personnes qui réalisent les *entregas* est autant astucieux qu'il est hétérogène. Certaines sont plus équipées que d'autres. Ney, le mari-livreur de Cacilda, utilise des sacs thermiques, l'un pour les produits froids, boissons ou *brigadeiros* qui accompagnent la commande principale, de la taille d'une sacoche carré souple, porté en bandoulière devant la poitrine ; l'autre, plus grand, qu'il porte à la main, pour le plat principal chaud. Everton (BR), le fils de Cristina, est lui aussi bien chargé : *« je vais emmener cela chez toi, je vais t'accompagner parce que là, si tu le prends ça va tout tomber »* me dit-il. Il transporte les plats, enrobés dans des torchons pour garder la chaleur, dans un grand sac-cabas. Dans ce même sac, à côté des torchons, il y a aussi un petit sac thermique pour les boissons. La *feijoada* se décompose en deux boîtes chaudes, l'une contenant le *feijão* en sauce avec la viande, l'autre contenant le riz, la *couve* et les oranges. Lors de la remise des plats, ceux-ci sont encore chauds, malgré les températures hivernales rencontrées par les livreurs, ou tièdes, ce qui suffit à les consommer au moment même qui suit l'*entrega*. L'emballage des produits, comme évoqué dans l'exemple de Sandra[394] prend le plus souvent la forme d'une boîte en aluminium, de taille variable selon les cuisinières, avec un couvercle en carton. Cela permet en effet de maintenir le produit à la température attendue pour sa consommation. Cacilda place les *brigadeiros* dans des petites boîtes en plastique qui contenaient à l'origine un plat préparé, issu de l'industrie agro-alimentaire, pour enfant en bas âge, en atteste l'étiquette à moitié arrachée figurant sur le couvercle. Dans les pratiques de travail culinaire à domicile, peu importe l'aspect du contenant, ce qui compte est ce qu'il comporte.

[394] Cf. introduction de la sous-partie II.1.B. (chapitre 6).

FIGURE 31 : *ENTREGA* DE *FEIJOADA* (PREPAREE PAR CRISTINA, A GAUCHE) ET *DOCES* (PREPAREE PAR CACILDA, A DROITE) (LYON)



(M. Sigrist)

Les contenants de l'*entrega* ou de la *busca* rejoignent des logiques de praticité, d'une part, ou de discrétion rendue nécessaire par la non-conformité à la loi de ces activités, d'autre part. Elles intègrent aussi la culture culinaire de par la mobilité des aliments (Gibson, 2007). En effet, au Brésil, l'achat de *marmitas* – récipient en aluminium ou plastique contenant des aliments préparés dans un restaurant ou chez un(e) cuisinièr(e) particulier(e) - est courant, donnant déjà cours à une importante mobilité alimentaire entre lieux de production culinaire et lieux de consommation (K. R. Garcia & Gomes, 2016).

I.B.4. Précision méthodologique au sujet des activités de travail culinaire

L'ethnographie des cuisinières brésiliennes à Lyon est aussi intéressante qu'elle m'a posé quelques doutes. Mobiliser, souvent plusieurs heures, des personnes déjà très occupées et dont le temps travaillé est souvent synonyme de survie ou d'espérance de meilleurs jours sur le territoire récepteur, m'a mis souvent mal à l'aise. Ces femmes m'ont donné leur temps et leurs informations qui se sont avérées indispensables pour l'avancée de ma recherche. Mais moi, autochtone de ce pays où elles rencontrent tant de difficultés, de classe moyenne, et ayant un emploi, qu'est-ce que je leur donnais ? Je percevais le moment de l'entretien comme un don de

temps et d'informations de la part des interrogées à mon égard, autant qu'une différence notable de situation socio-économique entre elles et moi. J'ai alors commencé à ressentir un malaise au début de mes relations enquêtrice-enquêtées. Ce ressenti que j'avais et ce besoin de rétribution touche de près la relation don-contredon existante dans de nombreuses sociétés[395]. Le malaise était trop important et atteint son apogée lorsque Gisele (BR) me dit, à la fin d'un entretien formel : « *Uma mão lava outra*[396] », expression portugaise signifiant qu'un service rendu doit conduire à un autre en retour. L'implicite devenait là explicite : Gisele attendait quelque chose de ma part.

En effet, faire de l'ethnographie des pratiques informelles, dans le sens où elles ne s'inscrivent pas dans le cadre légal du territoire administratif où se déroule le terrain pose des difficultés de cheminement ethnographique et conditionne le lien de proximité avec les interrogés. Le cas de Cacilda est un exemple. Considérant cette personne importante pour ma recherche, en écho aux nombreuses citations de son nom lors des entretiens et dans les *posts* sur Facebook, j'ai souhaité la rencontrer dans le cadre de mon enquête ethnographique. Contactée d'abord par Messenger (moyen de discussion instantané de Facebook, que les Brésiliens utilisent beaucoup), elle me répond après deux relances exprimant son accord pour me rencontrer. Je lui ai donc demandé quel jour elle serait disponible, dans l'endroit le plus approprié pour elle. Sans réponse, quelques jours après, je lui renvoie un message en proposant des dates. Pas de réponse. Une semaine plus tard, je la relance. Pas de réponse, deux semaines, plus tard, je relance encore. Je cesse d'insister et décide de laisser passer un petit mois. Je retente malgré tout, pensant qu'il est préférable de l'appeler par téléphone pour gagner sa confiance. Elle décroche et je lui dis que je l'avais contactée auparavant et qu'elle avait accepté de me rencontrer. Elle me confirme lors de cet échange téléphonique qu'elle est toujours d'accord pour me rencontrer mais dit qu'elle est pressée, doit raccrocher pour aller chez le dentiste, tout en m'assurant qu'elle me rappellera dans l'après-midi. Le rappel téléphonique n'aura jamais lieu. Peu de temps après, je réalise un entretien avec Helena, une autre cuisinière. Il se trouve qu'elle connait bien Cacilda. Elle me donne son numéro de téléphone et me confirme son statut informel tout en spécifiant que Cacilda avait auparavant un restaurant à Lyon mais qu'elle a été contrainte de le fermer pour des raisons de « *fiscalização* » (problèmes de règlement d'impôts). Voilà une raison qui peut expliquer pourquoi Cacilda ne veut plus établir de contact avec une personne trop intéressée par son travail culinaire. Helena (BR) me dit d'ailleurs : « *Cacilda a beaucoup de*

[395] Voir « Essai sur le don: forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques » (Weber, 2010).
[396] Littéralement « une main lave l'autre ».

clients ici [informels]. *Elle se méfie* ». Il apparait là des limites, en tant qu'anthropologue, pour parvenir à une connaissance scientifique de pratiques à caractères illicites (Fassin, 1985). L'étude d'un secteur clandestin nécessite une approche particulière du chercheur où les relations tissées avec les interrogés doivent être d'autant plus privilégiées (Fassin, 1985). Elle implique que le chercheur se mette lui-même dans une position de collusion avec interrogés pour pouvoir leur donner un capital de confiance afin d'avoir une basse rassurante aux entretiens (Fassin, 1985).

Je ressentais alors une double gêne. Tant que je ne rétribuais pas mes enquêtées, après l'entretien, je leur restais redevable. De la sorte, si l'on reprend les dynamiques du *potlatch* selon M. Mauss (2007), j'étais dominée dans la relation de prestation. L'autre relation de domination était celle selon laquelle, moi, économiquement et socialement favorisée en tant que native, détenait leur secret de leur position précaire, pauvre et surtout informelle, soit hors cadre légal. De la sorte, je détenais un pouvoir de délation sur elles qui pouvait les mettre en danger. Cette position m'était désagréable. L'achat de préparation aux cuisinières a été une solution à ce malaise général. Il a été d'une triple utilité. D'abord parce, moi-même devenant leur cliente, il a constitué ce « contre-don » et ensuite parce qu'il m'a positionnée comme complice de leur activité non légale et a donc légitimé un lien de confiance entre elles et moi. Il a donc ainsi résolu mes questionnements de posture ethnographique. Enfin il a été précieux dans l'ethnographie puisque, constituant en même temps, des observations participantes, il a permis d'accéder aux pratiques non visibles des cuisinières et de leurs clients.

II. Français à Salvador : modes de consommation socialement valorisées en France

B. Fernandez (2003) a constaté que les expatriés français en Chine peuvent avoir une posture de perception de « tout est bon » au sujet de l'alimentation locale. Les enquêtés français de la présente ethnographie, tous immigrés[397], ont une perception de l'alimentation locale au Brésil bien plus nuancée voire très critique à certains égards. Très attachés aux normes de naturalité, d'hygiène et de diététique, telles que socialement et culturellement valorisées en France, ils perçoivent une inadéquation de l'alimentation brésilienne à ces dernières, ce qui constitue des

[397] Le motif de migration – expatrié, étudiant, immigré – pourrait possiblement influencer la perception des différences culturelles. Toutefois, ce n'est pas l'objet de la présente recherche.

problèmes alimentaires[398]. L'ordre alimentaire des enquêtés français, en ce qui concerne la naturalité, la nutrition et l'hygiène, encadré en partie par les injonctions socialement valorisées et les politiques publiques en France, se voit ainsi ébranlé dans la situation d'immigration à Salvador.

Lors d'une sortie de routine, lorsque certaines possibilités d'actions deviennent discutables ou ne vont plus de soi, des situations de doutes apparaissent. Un « régime de problématisation » apparait alors (Lamine, 2008, p. 209). Si pour C. Lamine, ce régime de problématisation est théorisé à partir de la question de l'alimentation bio par des Français en France, il nous est possible d'étendre cette posture, en ce qui concerne le triple problème de l'alimentation des enquêtés français à Salvador. La problématisation concerne ainsi, pour ces Français, le respect de ces trois modes de consommation socialement valorisés en France : manger naturel, manger hygiénisé et manger équilibré. Le défaut de ces préceptes conduit au doute – celui-là même qui conduit à la présomption de risque. Or penser le risque, c'est penser, à partir de fondements bien identifiés sur des dangers apparus ou vécus dans le passé (Lamine, 2008, p. 142) que des actions futures, qui sont plus ou moins prévisibles, peuvent potentiellement contenir un danger non inéluctable (Michel et al., 1998). Dans le contexte contemporain, en matière d'alimentation, nombreux sont les individus qui ne sont pas prêts à accepter de nouveaux risques dans leur alimentation (Kahn, 1998, p. 69). Il faut dire que la maitrise de la différence ne va pas de soi. Elle suppose des capacités d'adaptation en fonction des exigences individuelles et sociales (Wolff et al., 2019). Comment les enquêtés français appréhendent ce triple problème alimentaire ?

L'individu utilise son expérience pour rééquilibrer ses choix alimentaires en fonction des problématiques rencontrées dans son quotidien (Lamine, 2008, p. 313). Il s'appuie ainsi sur ses repères, liens ou relations interpersonnelles (Lamine, 2008, p. 241). Selon le niveau de confiance des individus envers des objets ou acteurs, ceux-ci peuvent mettre en place des pratiques d'implication ou de distanciation, soit une aptitude, ou de la méfiance ou confiance, en tant qu'attitude (Fernandez, 2003). Nous allons voir que les tensions perçues pars les Français au Brésil trouvent un apaisement via plusieurs pratiques qui prennent la forme d'une volonté de reprendre le dessus sur l'alimentation individuelle. Deux principaux types de pratiques s'inscrivent ainsi dans cette volonté d'injecter des injonctions dans leur alimentation

[398] Cf. chapitre 5, II.

à Salvador : l'achat de produits associés à la France et surtout la réalisation de pratiques dissidentes.

II.A. Acheter des produits dans les supermarchés d'importation : une pratique à l'appréciation relative

Dans les supermarchés conventionnels à Salvador, comme Walmart, Bom Preço ou Hiperideal par exemple, il est possible de trouver des produits qui se rapprochent de ceux que les enquêtés français associent à la France, comme certains fromages notamment. Au supermarché Walmart, je trouve ainsi du camembert d'une marque agro-industrielle française. Ayant constaté à l'issue du terrain lyonnais que les enquêtés brésiliens recherchaient fortement la nourriture de leur pays d'origine, j'avais aussi à l'esprit que les immigrés français à Salvador rechercheraient certains produits alimentaires qu'ils attachent à la France. « Ce camembert industriel a sans doute beaucoup de succès avec les Français ici » pensais-je alors aux prémices de mon terrain à Salvador. J'ai à l'inverse vu une toute autre réalité.

> *« Ici, le fromage c'est tout '*tipo[399]*' !* Tipo *gorgonzola,* tipo*... ! Alors moi, je fais des pizzas, alors c'est tout* tipo *! […] En fin de compte, y en a aucun. C'est que des imitations »* (Stéphane, FR).

La perception de copies ou de faux fromages associés à l'Europe (le plus souvent à la France, la Suisse ou l'Italie) suscite des critiques à l'égard des fromages « *tipo* » vendus dans ces supermarchés.

> *« Ils font un '*tipo*' bleu qui peut être pas trop mal aussi mais sinon en dehors de ça c'est pas...Je sais pas si t'as déjà gouté des '*tipo*' brie ou tout ça...Mais enfin quand tu vois le 'bonjour de France'*[400] *…[grimace] »* (Bertrand, FR).

Lorsque le manque d'un objet ou d'une pratique est ressenti par un individu et que ce dernier souhaite opérer une rupture, soit avec le « maintenant » soit avec « l'ici », il peut vouloir convoquer l'authenticité dans ses pratiques (Rosselin, 1996, p. 238). L'authenticité est une quête des origines justifiée par une tradition idéalisée, exclusive au passé ou contemporaine (Rosselin, 1996, p. 235). Par l'acquisition de produits ayant eu un lien avec le territoire français,

[399] Traduction : « type ». Désigne ici l'imitation d'un produit alimentaire à un produit porteur d'une reconnaissance géographique et gastronomique (terroir).
[400] Il s'agit de la marque d'un fromage de type « brie » vendu au Brésil.

les enquêtés activent ainsi le rapport à l'authenticité, cela leur prodigue quelques repères permettant de se sentir bien sur le territoire d'immigration. Florian et Stéphane racontent leur joie lorsqu'ils se procurent ces produits q'ils associent à La France ou plus largement à l'Europe :

> *« Quand je vois un bout de saucisson, je me dis 'ouaaaaaaah ahaaaaah ehhhhh !' Le salami du Brésil, c'est pas bon, c'est un salami très basique »* (Florian, BR) ;

> *« Nous, on est très contents. On se fait plaisir. Ce soir, on va se faire une fondue [rires] »* (Stéphane, FR, au sujet du gruyère qu'il vient de se procurer).

Isabelle (FR), quant à elle retrouve l'authenticité autant dans l'origine du produit que dans la marque populaire qu'il incarne. Sa recherche d'authenticité prend la forme de « crise » selon elle : *« Quand j'ai des crises comme ça, j'achète une espèce de camembert Président qui coûte une fortune, que je fais au four avec un peu de noix ».*

La recherche d'ingrédients et de plats typiques européens s'inscrit dans cette démarche de recherche de l'authenticité. Pour trouver les produits considérés comme caractéristiques de l'alimentation en France[401], n'étant pas des « *tipos* », et portant l'authenticité recherchée, il existe d'abord le moyen de l'acheminement de denrées depuis la France.

> *« Oh je ramène hein, un petit peu, chaque année…du fromage, des...un petit peu. Mais euh...Dire que ça me manque, non. Mais quand...par contre, quand j'arrive je me jette sur la boulangerie [rires] pour les pains au chocolat, les croissants, voilà, ça c'est la première étape »* (Syvie, FR).

D'autres demandent à leurs proches résidant en France et qui s'apprêtent à leur rendre visite au Brésil de leur apporter quelques denrées. À ce titre François (FR) évoque : *« Ben ma famille me ramène du fromage et du vin quand ils viennent tu vois ? Mais bon, ça reste des petites quantités que j'absorbe en un temps record ! Voilà. ».* Nous avions pu observer des pratiques semblables du côté des enquêtés brésiliens en France pour assouvir leur *saudade* de l'alimentation brésilienne[402]. Ce sont les mêmes limites qui avaient été exprimées par les enquêtés brésiliens à Lyon – trop forte exceptions des voyages des enquêtés vers le pays d'origine et des visites

[401] Comme ceux décrits dans le chapitre 4, I.B.
[402] Cf. chapitre 6, I.A.1.

des proches dans le pays de résidence, limites des valises - qui apparaissent au sujet de cet acheminement de denrées directement depuis le pays d'origine.

II.A.1. Les magasins d'importation comme lieu d'achat occasionnel

Les produits associés à la France, et plus largement à l'Europe (la gastronomie italienne est très appréciée par les enquêtés français), représentatifs d'une certaine authenticité des modèles alimentaires auxquels ils sont habitués, les Français les trouvent plutôt dans les magasins des enseignes Perini, Almacêm Pêp, Deli & Cia ou Sam' club.

> *« Quand je sens que ça me manque en fait, je sais pas, ça doit arriver une fois tous les mois, une fois tous les deux mois, je vais à Périni »* (Camille, FR) ;

> *« On a...bon, c'est pas forcément français mais y a Almacém Pêpé, c'est italien, ok. Donc ça, c'est italien. Sam's club, c'est un supermarché américain qui est implanté ici mais qui importe plein de choses différentes. Donc, par exemple, à Sam's club, on trouve quoi...on trouve euh...la moutarde Maille dans un gros pot de 500 grammes par exemple. Périni aussi. Périni, okay ? »* (Florian, FR).

Salvador compte neuf magasins Perini, trois magasins Almacem Pêpé et des épiceries de taille plus petite comme Déli & Cia dispersés dans la ville. La plupart de ces entités sont situées au Sud, dans les quartiers les plus favorisés socio-économiquement parlant, comme Graça, Barra, Pituba[403] par exemple et dans des lieux socialement valorisés par les Brésiliens, comme les *shoppings center* notamment. L'essor de ces trois enseignes à Salvador est récent et a émergé principalement dans le milieu des années 2000, parallèlement au développement des premières commandes à distance auprès des magasins spécialisés en produits européens à São Paulo ou Rio de Janeiro :

> *« On commandait le vin, les produits de São Paulo, tout ça. Et comme les gens ont commencé à faire cela, ils ont plus commandé, les supermarchés ici, ils ont commencé à vendre des produits importés »* (Marielle, FR).

Les supermarchés communs, des grandes enseignes tels que Walmart ou Bom Preço, ont peu à peu investis dans les produits d'importation mais de façon très minime. Une filière de niche

[403] Le chapitre 3, II.A.1. a abordé en détail le profil socio-économique de ces quartiers.

s'est alors peu à peu constituée, en réponse à une demande suscitée par la médiatisation des gastronomies internationales.

Au cours de mon terrain, j'ai pu effectuer des observations dans deux magasins de l'enseigne Périni (quartiers de Barra et Graça) et à Deli & Cia, accompagnant notamment Charlotte et Sophie lors de leurs achats respectifs. Deux caractéristiques distinguent ces enseignes des supermarchés communs si peu appréciés des enquêtés français[404].

II.A.1.a. La caractéristique de l'épicerie fine

Tout d'abord, ces magasins portent l'image de l'épicerie fine. Le marketing des deux principales enseignes, mentionnées par les enquêtés, Perini surtout et Deli & Cia, est fortement basé sur l'aspect gourmet ou haut de gamme des produits. Sur leur site internet, il est ainsi possible de lire « offrant des produits de qualité », « *delicatessen*[405] » ou « épicerie fine »[406] . C'est d'ailleurs de cette façon que les enquêtés français se représentent ces lieux, comme en attestent les propos de Théo et Amandine :

> *« De temps en temps, on va chez Périni qui est un peu le supermarché de luxe. Tu es déjà allé, tu vois...C'est un peu le supermarché de luxe »* (Théo, FR) ;
>
> *« C'est un supermarché qui ressemblerait...on va dire peut-être comme si on allait au Bon Marché quoi...à Paris je dirais. C'est comme de l'épicerie fine quoi, en fait »* (Amandine, FR).

Ces magasins proposent des produits valorisés par les classes moyennes ou supérieures brésiliennes. L'on trouve ainsi des produits locaux considérés comme de terroir ou haut de gamme comme le *queijo Minas* ou la cachaça Sagatiba, par exemple, ou aussi des produits de consommation quotidienne au Brésil : *« Euh...ben tout ce qui est euh...*rúcula, manjericão[407]*, tout ce qui trucs de qualité pour les plats plus élaborés donc là oui, Périni »* explique Stéphane.

[404] Cette dépréciation a été détaillée dans le chapitre 5, II.A.
[405] Magasin d'alimentation de type épicerie fine
[406] Page Facebook de *Deli & Cia.*
[407] Traduction : « basilic » (*Ocimum basilicum)*.

II.A.1.b. La caractéristique de l'importation

La caractéristique majeure de ces magasins est la vente de produits d' importation, soit des produits « de l'ancien et du nouveau monde » peut-on lire sur le site internet de Perini[408]. C'est d'ailleurs pour cette raison que ces magasins sont souvent désignés par « supermarché d'importation » par les enquêtés. D'après l'enseigne Perini, cette activité est « l'un des principaux piliers de l'entreprise »[409], aussi fortement souligné par les enquêtés :

> *« Il faut aller à Périni si tu veux des produits comme tu as en France »* (Bertrand, FR) ;
>
> *« Aujourd'hui, je suis contente d'avoir Périni parce que...on trouve des produits d'Europe. On trouve pas des...C'est l'unique endroit où on peut trouver...on peut un peu s'évader avec des produits, manger différemment, ouais »* (Sylvie, FR).

Un matin d'avril, Sophie (FR) me propose d'aller faire quelques achats au magasin Périni dans le quartier de Graça car elle souhaite acheter « *un petit fromage et du pain parce que ça fait trop longtemps* [qu'elle n'en a pas acheté et mangé] ! ». En entrant dans la grande surface, le long du mur principal à gauche de l'entrée, en amont des caisses, se trouve un espace de plusieurs étagères accolées au-dessus desquelles il est écrit « *Sabores do Mundo* »[410] avec des drapeaux de plusieurs pays : Allemagne, Argentine, Portugal, Mexique, France, Italie, Chili, États Unis, Corée (figure ci-dessous).

FIGURE 32 : RAYON "SAVEURS DU MONDE" (PERINI GRAÇA, SALVADOR)



(M. Sigrist)

[408] Site internet de Perini : https://www.perini.com.br/a-perini, consulté le 11/04/2020, traduction personnelle.
[409] Traduction par l'auteur. Site Perini : https://www.perini.com.br/a-perini/, consulté le 11/04/2020.
[410] Traduction : « Saveurs du monde ».

Au-delà de ce rayon qui comporte exclusivement des produits importés, il est aussi possible de trouver des produits constitutifs des modèles alimentaires européens dans tous les autres rayons du magasin, au côté des marques brésiliennes. Par exemple, au centre du magasin Perini se trouve un grand bac réfrigéré arrondi, d'un diamètre d'environ 5 mètres, rempli de coupes de charcuterie et de fromages, en meules ou prédécoupés et emballés sous cellophane. On y trouve autant des fromages[411] en provenance d'Europe que des fromages constitutifs des modèles alimentaires régionaux du Brésil, que des *tipos* fabriqués au Brésil. Parmi ces derniers, je trouve une boite ronde sur laquelle est écrit « *queijo tipo* camembert[412] » produit, comme indiqué sur la boite par l' « *Indústria brasileira*[413] ». Des fromages *tipo* Emmental, en demi meule, sont emballés sous film plastique, certifié par le tampon du Ministère de l'agriculture brésilien, indiquant donc la fabrication de celui-ci au Brésil. Sophie fait le tour de la gondole, scrutant attentivement les produits disponibles. Elle marque un arrêt et s'écrit : *« Ah ! Bon ben voilà ! »*. Elle saisit un paquet emballé de la marque Président, parmi quelques quatre autres identiques entassés et dit *: « Bon, j'avoue qu'en France, c'est pas le summum du fromage, mais bon c'est mieux que les tipos »*. Le fromage « authentique », directement importé d'Europe, autrement dit n'étant pas « *tipos* », est plébiscité par les enquêtés. À rebours des représentations de l'authenticité qui convoquent souvent le mode artisanal de production, le savoir-faire des métiers, exposée par de nombreuses recherches (e.g. Bérard, 2011), l'authenticité des produits alimentaires perçue par les enquêtés convoque plutôt le pays de production, dans le cas présent la France, comme facteur d'authenticité. Toutefois, Camille, reconnait que les fromage « tipos » sont « *mieux que rien* » et que *« ça dépanne »*. Les magasins d'importation restent en tout cas les lieux privilégiés pour l'approvisionnement des enquêtés en fromage. Martine (FR), à la question du lieu où elle trouve les fromages, me répond : *« Ah bah dans des épiceries fines. Le brie, le camembert, le gruyère j'achète ici [à Périni] »*.

Une autre catégorie appréciée par les enquêtés français dans les supermarché d'importation est la charcuterie, vendue principalement sous deux formes : soit le jambon italien soit le jambon blanc. J'ai en effet pu observer à Perini du jambon de Parme sous emballage *Vito Balducci,* marque italienne certifiant la production de ses produits en Italie. Les enquêtés se rendent parfois à Perini pour le pain de type « baguette » française disponible à la vente. *« Je vais acheter du pain. Là-bas, ils vendent du pain 'fermentação natural', au levain quoi...qui a un*

[411] Cf. Annexe 12.
[412] Traduction : « fromage type camembert ».
[413] Traduction : « Industrie brésilienne ».

vrai goût de pain » dit Camille (FR). La baguette française telle que la connaisse les enquêtés est difficile à acquérir au Brésil malgré l'existence d'un produit appelé *pão francês*[414] que l'on trouve dans toutes les *padarias* et supermarchés et qui est l'équivalent d'un quart de baguette, très léger, friable, craquant et très transformé. Les magasins d'importation proposent des formes de pain qui sont plus appréciés par les enquêtés : *« Périni, c'est là où le pain est à peu près supportable on va dire !* » explique Stéphane (FR).

Les produits d'importation sont aussi constitués des produits transformés par les industries agro-alimentaire européennes ou nord-américaines. Les pots de mayonnaise, les huiles piquantes, les sauces tomates produites en Italie sont autant de produits que les enquêtés achètent occasionnellement. Un élément aussi très recherché par les Français dans ces lieux est la moutarde :

> *« Euh...j'ai trouvé de la moutarde de Dijon, c'est de la moutarde Maille mais c'est de la moutarde de Dijon »* (Théo, FR) ;
>
> *« Une fois tous les mois je cherche à manger français ouais, on va dire. La moutarde de Dijon ! Aussi, ça aussi, j'ai toujours une moutarde de Dijon dans mon frigo ! »* (Camille, FR).

Les confiseries sont un autre exemple très présent dans l'ensemble de ces magasins. Emma (FR) me dit à ce propos : *« Je sais qu'il y a des gens qui y vont pour acheter des trucs vachement spécifiques, genre le chocolat Lindt ou des machins comme ça ».* Dans l'espace des produits du monde à Périni, il est par exemple possible de trouver des produits issus de l'industrie agroalimentaire européenne, tels que les tablettes ou biscuits chocolatés de la marque allemande Milka. Au rayon des gâteaux et chocolats, ainsi qu'en tête de gondole, se trouve un large éventail de tablettes de chocolat de la marque suisse Lindt, exactement semblables à ceux que l'on trouve dans n'importe quel supermarché français.

Ces magasins « *delicatessen* » ne sont pas les seuls lieux d'approvisionnement en produits associés à la France, ou plus largement à l'Europe, par les enquêtés. Certaines grandes chaines de supermarché vendent aussi des produits importés. Certains Français y font leurs achats, tout en maintenant un discours très critique à l'égard des supermarchés[415]. Le vin chilien étant aussi apprécié par les Français que le vin français et étant tout autant disponible dans les

[414] Traduction : « pain français ».
[415] Comme cela a été évoqué dans le chapitre 5, II.A.

supermarchés communs, ils ne vont pas spécialement dans les magasins d'importation pour cet achat et se contentent des chaînes de supermarchés plus proches. Il est parfois possible de trouver le beurre français ou quelques fromages produits par l'industrie agro-alimentaire française dans les supermarchés communs.

> *« C'est dans un supermarché qui est un peu plus loin et du coup, dans celui-là, ouais je vais pour le beurre […] Le beurre...euh...je le trouve alors dans un ou deux supermarchés qui sont à vingt, vingt-cinq minutes d'ici et euh...non ça j'achète la motte de beurre 'Président' ou le beurre 'Elle et Vire gastronomie' »* (Gaëlle, annexe) ;

> *« Le camembert 'Président', ça tu trouves euh...chez Walmart, tu trouves dans les supermarchés ouais […] Enfin ça dépend lesquels mais tu trouves...C'est pas très bon hein mais euh...mais ça...tue la...je sais pas comment dire en français, 'mata a saudade' [rires] »* (Isabelle, FR).

II.A.2. Des manques qui ne sont pas forcément comblés : les limites à l'achat d'ingrédients

Les magasins d'importation sont mobilisés - ou l'ont été au moins une fois - par tous les enquêtés français mais cette mobilisation reste très relative et peu fréquente, surtout lorsqu'ils ont des « crises » comme l'évoquait Isabelle. En effet, des paramètres limitent l'acquisition de produits « français » ou « européens » par les enquêtés en ces lieux. Si certains aliments manquent aux Français, la recherche de ces derniers ne va pas forcément de paire, contrairement aux brésiliens qui mentionnaient rechercher fortement les ingrédients et préparations brésiliennes, raison pour laquelle des cuisinières brésiliennes développent pour eux des offres alimentaires[416]. Le besoin d'assouvir le manque varie d'un individu à l'autre. La plupart des Français évoquent ne pas ressentir le manque de la nourriture française ou le manque de la France. Ils évoquent ainsi des achats à fréquence occasionnelle et parcimonieuse voire nulle pour certains d'entre eux :

> *« J'ai pas de dépendance à l'alimentation française, aux produits français. Ça me manque pas. En fait, je recherche pas, je...je suis plutôt curieux de...de voir d'autres produits »* (Armand, FR) ;

[416] Cf chapitre 6, I.B.

« Ben moi j'achète pas de produits à importer » (Danièle, FR) ;

« Pffff une fois à l'année quoi, même pas. Là, enfin, vraiment c'est devenu très rare là, d'avoir ces moments où je me dis 'allez, je vais essayer de prendre un truc différent' » (Morgane, FR) ;

« Non, alors Périni, on y va jamais ! » (Christine, FR).

« C'est cher, forcément ! » s'exclame Morgane (FR). De par leur positionnement en épicerie fine proposant des produits porteurs d'une image gastronomique et élitiste, d'une part, et les coûts liés aux taxes sur les produits d'importation d'autre part, les prix de vente des aliments dans les magasins d'importation sont en effet élevés. Tous les enquêtés français ont en effet souligné ce point négatif. Les propos de Pierre et Bertrand sont des exemples parmi les nombreux qui attestent ce constat :

« Et en plus de ça, Perini c'est complétement insupportable financièrement si on gagne pas 10 000 euros par quoi ! C'est cher ! C'est vraiment cher ! Donc Périni, on y achète ce qu'on trouve vraiment pas ailleurs » (Pierre, FR) ;

« Tu vas à Perini, t'achètes des produits qui viennent d'Europe et qui coutent les yeux de la tête pour faire un truc un peu différent […] Les prix des produits français en import, ils sont tous...C'est déconnant ! » (Bertrand, FR).

Martine (FR) ne va plus faire ses achats à Perini, même ponctuels car elle a constaté les prix élevés après y être allée à plusieurs reprises : *« On y est allé mais c'est tellement cher. C'est hors de prix ! Pffffff. C'est des prix...je sais pas genre...la farine de sarrasin, 70 reais*[417] *le kilo ! »*. À titre d'exemple, alors qu'une tablette de chocolat noir importée, de la marque européenne Lindt, vaut 16,90 reais[418], une tablette de chocolat noir faite au Brésil par l'entreprise Lacta vaut 2,99 reais[419]. Ainsi les achats sont plutôt occasionnels, en témoigne les propos de Théo (FR) :

« Périni un peu mais c'est très cher. Nous, on ne peut pas se permettre de faire toutes nos courses au Périni donc c'est Bom Preço. Et les quelques trucs qui vraiment nous manquent on va chez Périni ».

[417] Environ 16 euros (en mars 2019).
[418] Environ 4 euros (en mars 2019).
[419] Environ 0,70 euros (en mars 2019).

D'autre part, si certains magasins d'« importation » ont une taille équivalente à celle d'une supérette de quartier en France, la plupart recouvre plus une taille similaire à celle d'un supermarché d'une grande enseigne. Lors de mes observations au magasin Perini de Graça, avec Sophie, nous arrivons à pied sur le parking extérieur. Toutes les caractéristiques d'un supermarché sont alors réunies : la présence d'une large ère de stationnement en goudron pour les véhicules, l'écriteau de l'enseigne élevée d'une quinzaine de mètres sur une arche, des structures en vitres et béton, la forme carrée du bâtiment et des escalators à l'entrée. Lorsque nous entrons dans le supermarché, une ligne d'une petite dizaine de caisses est constituée. Par la forme qu'il revêt, il apparait que le supermarché d'« importation » supporte certaines représentations négatives que les enquêtés français portent aux supermarchés communs[420]. D'autre part, acheter dans les magasins d'importation porte les critiques environnementales de la consommation en contexte mondialisé et souligne l'injonction du consommer local.

> *« Quand on pense que ces produits ont voyagé déjà en France en camion ou en train ! Et qu'en plus ils ont pris l'avion au-dessus de l'Atlantique et rebelote en camion ici…non, je limite quoi »* (Charlotte, FR) ;

> *« Et puis moi, c'est particulier, je valorise l'alimentation locale, on travaille avec ça. J'ai toujours eu cette démarche-là. Et puis, Mariana* [sa femme brésilienne], *elle a plus découvert ce côté-là en France, ce côté local, de faire les marchés »* (Armand, FR).

Une certaine culpabilité de l'achat en magasin d'importation émane ainsi dans les discours. Aussi, c'est la mauvaise qualité des produits importés qui est évoquée, compte tenu du temps et conditions de transports de ces produits :

> *« Alors t'as des choses que tu trouves à Périni mais c'est importé, c'est pas bon, enfin...tu vois, c'est...tu peux trouver une barquette de framboises mais euh...j'ai jamais vu de cerises, fraises…Qu'est-ce que j'ai déjà trouvé ? Je crois que j'ai déjà trouvé des groseilles une fois. De toute façon, c'est pas terrible »* (Camille, FR).

> *« C'est...pffff ! Et en plus les fruits et légumes sont dégueulasses...Je trouve que c'est...Parfois...tu te dis...mais...'c'est à jeter quoi !', c'est pas à vendre. Des fenouils...on avait vu des fenouils complétement abimés euh...secs...des endives pourries* [rires]. *Des endives tellement épluchées que...il restait plus rien quoi ! »* (Christine, FR).

[420] Cf. chapitre 5, II.A.

La critique s'étend aussi au sujet des produits assimilés au modèle alimentaire français qui sont produits au Brésil. *« C'est une question de savoir-faire »* annonce Pierre (FR), qui ajoute : *« Euh...y a des mecs qui font de la pâtisserie mais ça vaut pas ce qu'on mange en France hein, faut pas rêver. Le...les boulangeries, c'est pareil »*. Les produits de boulangerie vendus dans les magasins d'importation sont ainsi critiqués chez Périni par certains Français pour leur motif de conception industrielle et le défaut du climat adapté :

> *« C'est pas seulement dû à leur qualité de conception, c'est aussi dû au climat. Tu fais du pain ici et une demi-heure après, avec 80 % d'humidité dans l'air, je vais te dire...il est meilleur. En France, on a pas cette humidité. Donc il manque, ouais, le vin, le pain, le fromage euh...les salades comme on les fait en France, quoiqu'on pourrait les faire ici, hein, là c'est pas une question de manque de produits, c'est une question de savoir-faire »* (Pierre, FR).

> *« Ça n'a pas le même goût, que ce soit le croissant au beurre, le pain au chocolat. Ah je ne sais pas ce qu'il fait la différence. Le pain ! C'est pareil, un bon pain...pourtant...y a bien des magasins qui font du pain ici »* (Sylvie, FR).

Sylvie ne cherche donc plus à acheter des baguettes mais a adopté la consommation de pain australien ou pain complet, « plus sain » ou à acheter dans les magasins spécialisés en produits biologiques. Nombreux sont les enquêtés à faire leurs achats alimentaires, de préférence, dans ces derniers lieux.

II.B. Le Bio et les circuits alternatifs : une entrée en dissidence ?

Tenter de reprendre contrôle sur le quotidien – notamment sur le quotidien alimentaire – peut être réalisé par l'exécution de pratiques dissidentes (Wolff et al., 2019). Dans l'alimentation spécifiquement, la dissidence s'exerce sous formes de discours ou pratiques contestataires sur les façons de se nourrir majoritairement diffusées dans une société (Wolff et al., 2019). Lorsqu'ils jugent les pratiques d'une société à risque et lorsqu'ils peuvent bénéficier du droit de vote, les citoyens peuvent exprimer leurs déceptions ou satisfactions par les urnes (Marzano, 2010). Néanmoins, parmi les Français interrogés, la grande majorité n'a pas la nationalité brésilienne[421] et ne peut donc voter en conséquence pour exprimer son désaccord. Les individus

[421] Seule une interrogée a la double nationalité par l'ascendance maternelle brésilienne.

peuvent ainsi entrer dans une posture d'engagement radical, c'est-à-dire de contestation envers ce qui est perçu comme source de danger (Giddens & Meyer, 1994), en condamnant ces pratiques, en les blâmant ou les stigmatisant (Mary Douglas et al., 2003; Joffe, 1999). Le malaise ressenti par les individus, au sujet de certaines pratiques dans une société ou la sensation d'être marginaux ou en conflit avec ces pratiques, peut aussi pousser les individus à créer ou innover des pratiques ou à détourner les pratiques existantes jugées néfastes (Adamiec, 2017, p. 205). Face au risque, ils entrent ainsi peu à peu dans l'action (Jourdan & Hobbis, 2013).

L'alimentation peut ainsi constituer un « champ d'expression des dissidences contemporaines » (Wolff et al., 2019). Le militantisme dans ce champ peut servir à faire résonner les convictions auprès d'autres individus, en proposant de nouveaux ordres sociaux ou en développant des pratiques qui produisent le désordre (Wolff et al., 2019). Dans l'alimentation, elles peuvent exister par exemple en prônant certaines pratiques pour le manger sain (Adamiec, 2017). La posture dissidente dans l'alimentation peut aussi être une réponse au « paradoxe de l'omnivore » – théorie de P. Rozin qui avance qu'avec la difficulté de choix alimentaires liée aux multiples possibilités nutritionnelles du régime omnivore de l'être humain et à la disponibilité des denrées presque en tous lieux et en tous temps de l'année, l'individu s'impose des contraintes alimentaires (1976). Le besoin de se distinguer et d'établir une supériorité face à des comportements jugés malsains peuvent ainsi pousser les individus à défendre une restriction de choix alimentaires et à l'encouragement de certaines pratiques (Adamiec, 2017, p. 66).

À Salvador, au moins 19 enquêtés français s'approvisionnent via des circuits « alternatifs », soit des lieux intégrant une dynamique d'échange de produits labellisés sur certaines valeurs via une convention éthique ou civique (Bénézech & Anemiya, 2007). Les valeurs promues par ces systèmes s'opposent souvent aux caractéristiques du système dominant, lui-même défini par l'association agriculture intensive – grande distribution (Lamine, 2008, p. 259). C'est en effet dans une posture d'opposition à l'approvisionnement conventionnel, et à la fois de limitation du risque, qu'ils effectuent de telles pratiques.

II.B.1. S'approvisionner en produits alternatifs : le bio avant tout

Les produits issus de l'agriculture biologiques, que nous évoquerons désormais sous l'appellation de « produits bio », reprenant ainsi les termes des enquêtés français, se

caractérisent par l'absence de produits phytosanitaires lors de leur culture. Ils ne présentent pas ou peu le risque de présence de pesticides et de métaux lourds (Vitaux & Spielrein, 2015, p. 221). D'autre part, via un signe distinctif, ils apportent des garanties de traçabilité qui ont pour objectif de rassurer et séduire les consommateurs inquiets pour leur santé ou hédonistes dans leur rapport à l'alimentation (Lamine, 2008, p. 13). L'argument de consommation bio et les pratiques associées sont fortement présents dans le quotidien des enquêtés français à Salvador.

> *« On achète bio oui, c'est ça ! »* (Jean, FR) ;
>
> *« Nous à la maison, on essaie vraiment de...d'acheter dans...bon, dans les meilleurs endroits possibles, que ce soit assez bio »* (Andréa, FR) ;
>
> *« Pour moi, c'est super important de manger mieux. J'achète bio autant que possible »* (Sophie, FR).

Les enquêtés intègrent la catégorie des mangeurs bio intermittents décrite par (Lamine, 2008, p. 90), c'est-à-dire des mangeurs qui ont opéré une inflexion vers l'alimentation bio et dont le choix de manger bio est partiel, ne s'appliquant pas à tous les produits. Ces consommateurs réalisent des oscillations dans leurs façons de manger : tantôt des aliments bio, tantôt non-bio, tantôt les deux lors d'un même moment alimentaire ou tantôt des aliments inscrits dans d'autres registres (Lamine, 2008, p. 26). Les oscillations concernent aussi les moments de consommation de ces produits, les lieux et configurations des situations de consommation (Lamine, 2008, p. 27). Paul (FR), après avoir expliqué qu'il veillait à manger bio, tient à préciser :

> *« Mais je ne suis pas du tout un fanatique hein ! Je ne recherche pas absolument mais si j'ai le choix entre des tomates bio et des tomates pas bio, je regarde pas la différence de prix, parce qu'en général c'est au moins trois fois la différence ici, mais j'achète les tomates bio oui ».*

Les propos de Morgane montrent aussi l'intermittence dans les modes d'approvisionnement en bio avec d'autres moyens, alternatifs ou conventionnels :

> *« La semaine si j'ai le temps, je vais à un restaurant naturel aussi pour acheter tout ce qui est pain. Ce pain, il vient de là, yaourt, noix...Je vais de moins en moins au supermarché normal mais des fois quand il manque un truc, j'y vais pour acheter du fromage par exemple ou des choses comme ça »* (Morgane, FR).

Comme le démontre l'étude Organis (2019) pour le Brésil et l'Agence BIO (2019) pour la France, les produits les plus achetés en bio sont les végétaux tels que les fruits ou légumes puis les produits laitiers et les œufs. C'est aussi ces produits que les enquêtés français achètent le plus en bio.

Toutefois, au Brésil, les pratiques d'achats de produits bio restent marginales. Il faut dire que le principal motif pour ne pas consommer bio ou limiter l'achat en bio est le prix de vente des produits (Organis, 2019). L'achat de produit bio concerne d'ailleurs les individus au niveau de vie et d'instruction élevé (Braga, 2014). Théo (FR), à ce sujet, exprime ainsi : *« ça c'est un problème de riche le bio. Soyons clairs »*. Le prix des aliments bio est moins une limite pour les enquêtés français qui occupent au Brésil, pour la plupart, une situations socio-économique privilégiée[422]. Toutefois, d'autres difficultés sont soulignées par les enquêtés. Morgane (FR) témoigne de l'une d'elle :

> *« Ici en fait, à Salvador, c'était pas très simple d'acheter bio. Même maintenant, c'est tout...c'est encore pas super simple parce que bon, ben tu vas le dimanche, c'est une feira*[423] *qui est petite donc il y a des choses que tu trouves pas. Donc par exemple, là ça fait un mois que j'ai pas manger d'ananas. J'ai envie de manger de l'ananas tu vois ! Donc euh...bon, c'est encore compliqué mais y a deux ans c'était encore plus compliqué si tu veux. Je trouvais pas... »*.

Entre 2000 et 2015, la surface de production en bio a été multipliée par 3,3 dans le monde (Agence BIO, 2017). Toutefois l'accès au bio au Brésil n'est pas autant développé que dans le pays d'origine des enquêtés. Alors que le Brésil est placé 101e dans la part de surface agricoles utiles qu'il consacre au Bio, la France est 31e (Agence BIO, 2017). Près de 9/10 de la consommation mondiale de produits bio provient d'Amérique du Nord et d'Europe (Agence BIO, 2017).

> *« Il y en a quelques-uns [des lieux pour manger bio] mais...c'est pas comme en France quoi ! Y a pas de parallèle ! »* (Martine, FR) *;*

> *« En France, ça fait des années qu'on a l'habitude du bio et local. Les produits de la* roça[424] *ici maintenant tout est au supermarché bourrée d'agrotoxiques »* (Armand, FR).

[422] Le profil socio-économique des enquêtés français a fait plus particulièrement l'objet du chapitre 3. II.A.
[423] Traduction : « foire », similaire à un petit marché dans la rue en France.
[424] Traduction : « campagne ».

Au Brésil, parmi les consommateurs brésiliens qui achètent du bio, même ponctuellement, 47% trouvent qu'il est difficile de trouver du bio (Organis, 2019). Cette raison, si elle apparait comme deuxième principale limite de consommation bio pour les Brésiliens (Organis, 2019), apparait comme la principale difficulté pour les enquêtés français. Bertrand regrette de ne pas aller plus souvent au marché bio, en soupirant :

> *« Pffff…bon, ça veut dire qu'il faut aller...le samedi matin, tôt, faut se déplacer, une tranche d'horaire bien précise. Euh...c'est un peu contraignant quoi. […] A une époque euh...je faisais du taïchi à côté de la feira, alors c'était vachement pratique. Donc, une fois par semaine ou tous les 15 jours, parce que...quand on est que deux, on mange pas tant que ça, tu vois ? Donc, on remplissait les paniers. Là, depuis que...que je vais plus à ce taïchi-là, que j'ai changé d'endroit, c'est un peu plus contraignant quoi »* (Bertrand, FR).

Cette possibilité de trouver des produits bio est si maigre que Martine (FR) affirme :

> *« Non, il y a rien, il n'y a pas de bio. Il y en a si…Il y a un restaurant à Salvador qui fait du végétarien et qui vend des produits liés à l'alimentation végétarienne. Maintenant...te dire si c'est bio...euh... ».*

Alors que L. Mathiot observe qu'en France les consommateurs mettent en place des échelles de valeurs pour comparer les filières du bio (2019), telle démarche n'est pas observée au Brésil par les enquêtés car les filières sont trop peu nombreuses. En effet, consommer bio au Brésil reste très difficile et l'offre n'est pas évidente. À rebours de l'idée de C. Lamine (2008) qui expose que l'inflexion vers le bio va de soi lorsque les choix alimentaires sont plus importants, les enquêtés français achètent des produits bio malgré les difficultés d'approvisionnement qu'ils rencontrent.

Il serait réducteur de considérer que les enquêtés français consomment bio dans une logique de distinction inhérente à la position socio-économique qu'ils occupent au Brésil. En effet, les nombreux discours critiques sur le système conventionnel et sur l'usage de pesticides, les propos de valorisation des produits bio et circuits alternatifs (voir ci-après) qu'ils tiennent massivement et le fait qu'ils repoussent les limites de l'approvisionnement bio laissent plutôt entrevoir, dans le fait de consommer bio, une posture dissidente des enquêtés français quant à l'alimentation conventionnelle au Brésil.

II.B.2. Les circuits privilégiés par les enquêtés pour acheter des produits bio

Au Brésil, le supermarché est un canal où il est possible de trouver des produits bio (Darolt et al., 2016). Les enquêtés font aussi ce constat, comme par exemple Martine (FR) :

> *« Il y en a dans les supermarchés des produits bio ouais. Les produits bio ils appellent ça* 'produtos orgânicos'*, c'est ce qu'on trouve dans les supermarchés. Alors c'est séparé, c'est au même endroit que les fruits et légumes mais c'est le coin...euh...*orgânico*. Dans tous les supermarchés maintenant il y a un petit coin comme ça. Mais ça c'est assez récent on va dire ».*

Pourtant, comme une partie des consommateurs brésiliens de produits alimentaires bio au Brésil (Organis, 2019), les enquêtés français préfèrent mobiliser des circuits alternatifs, soit comprenant moins d'intermédiaires soit ayant une image plus porteuse de naturalité que le système conventionnel.

II.B.2.a. Les circuits courts

Les réseaux d'alimentation alternatifs, qu'ils soient bio ou d'autres types, privilégient les circuits courts de commercialisation, comme les petits marchés de producteurs, les remises de paniers, les petits magasins de producteurs ou la vente à la propriété (Marsden et al., 2000). Ces réseaux permettent en effet de savoir où s'est faite la production, par qui et comment (Marsden et al., 2000). La traçabilité est ainsi facilitée. Se tourner vers des produits porteurs d'une image de localité rassure le consommateur (Jourdan & Hobbis, 2013). Au Brésil, la moitié de la valeur totale des achats de la production biologique est réalisée à travers les circuits courts (Blanc & Kledal, 2012). Les enquêtés privilégient aussi ces derniers pour acheter les produits bio. Le choix bio suppose en effet souvent une éthique des filières de production (Lamine, 2008).

Pour certains enquêtés, un autre moyen d'approvisionnement alternatif est celui le plus réduit en intermédiaires, autrement dit leurs propres plantations. Morgane qui s'y essaie dans son appartement :

> *« J'essaie hein ! C'est la première fois là que j'essaie de faire pousser des trucs dans des boites d'œufs. Un genre de micro jardin tu vois. Je vais voir avec la ciboulette ou autre »* (Morgane, FR).

Jean, quant à lui, récolte ses fruits et légumes dans son potager. Il confie que son premier plaisir de la journée est d'ailleurs de déguster une mangue de son manguier.

Plusieurs enquêtés expliquent aussi s'approvisionner en produits provenant directement de la Chapada Diamantina, spécialement du *Recôncavo,* région de l'intérieur de l'État de Bahia, réputée pour ses nombreuses coopératives maraichères.

> *« Écoute…Salvador, le Nordeste, tout ça, ok…Mais t'as un coin ici tout prêt qui s'appelle Recôncavo, qui est une grande zone de culture de produits biologiques du Nordeste »* (Paulo,annexe, militant brésilien pour l'agriculture familiale et durable) *;*

> *« Et euh...sinon euh...un truc qui est bizarre mais qui est extraordinaire. Je vais souvent à la Chapada Diamantina. Et en fait, j'y vais...j'y vais pour les vacances parce que j'ai pas le temps mais j'y vais...ma femme elle est de là-bas et donc on rend visite à sa famille, son père, il est charcutier. Euh...toute sa famille, ils sont charcutiers. Et du coup, ils travaillent sur la place principale au marché. Et là, j'ai mes connections pour acheter les meilleurs produits. Et quand j'y vais, donc je pars le vendredi, je reviens le samedi ou le dimanche et...je fais 700 km, donc ça vaut le coup parce que je remplis la voiture ! Et tout est bio. C'est étrange parce que c'est beaucoup moins cher qu'à Salvador, et surtout, c'est bio »* (Stéphane, FR).

Au-delà de l'argument bio au sujet des produits du Recôncavo, c'est aussi l'argument de l'achat auprès de petits producteurs qui est avancé par les enquêtés. Armand (FR) confie d'ailleurs se rendre sur les marchés qui fournissent les produits de cette zone. Au sujet de la *feira agroecológica*[425] de la place du 2 de julho à Salvador, il dit : *« Tous ses produits viennent du haut du Recôncavo* ». Par ailleurs, lorsqu'il fait ses achats dans un autre marché, plutôt généraliste (non bio), il veille à acquérir des produits qui, à défaut d'avoir la certitude d'être bio, sont au moins fournis par des petits producteurs du Recôncavo :

> *« Y a trois, quatre camions qui est la base de cette...de ce marché, qui viennent du Recôncavo et qui prennent des produits des petits producteurs, qu'ils revendent là. Donc là, j'achète beaucoup les racines, l'igname, l'*aipim, *beaucoup. Les fruits, j'achète beaucoup les fruits là parce que je sais qu'ils sont pas traités, enfin je sais que la plupart sont pas trop traités. Mais bon, t'as la* jaca, *comme des fruits comme ça...y a pas de*

[425] Traduction : « marché agroécologique ».

soucis, tout ce qui est extractivisme tu peux acheter...les racines aussi... » (Armand, FR).

Dominique et Jean ont aussi des contacts directs avec des petits producteurs de la région qui viennent à Salvador remettre leurs produits à des amis d'amis *:*

« A une époque j'avais quelqu'un…disons en culture bio qui venait m'apporter donc à la maison » (Dominique, FR) ;

« On a un ami, quelques fois qui nous apporte des produits. Il a des noix de coco, bio, complétement, il utilise aucun produit dans sa propriété » (Jean, FR).

Ces circuits alternatifs mobilisés par les enquêtés différent de ceux qu'ils ont pu connaitre en France, pays où les AMAPs[426] et la vente directe à la ferme sont en fort développement dans les zones périurbaines (Blanc & Kledal, 2012). L'engagement social du consommateur brésilien n'est que peu marqué pour ce système (Darolt et al., 2016). Quant à la vente à la propriété qui est très diffusée en France, elle est en phase d'expansion au Brésil, principalement dans les lieux associés au tourisme rural (Darolt et al., 2016).

Nous allons voir ci-après que deux autres circuits d'approvisionnement, prônant l'argument bio principalement, plus que le circuit court, sont privilégiés par les enquêtés. Il s'agit des magasins spécialisés et des marchés.

II.B.2.b. Les magasins spécialisés

Au Brésil, 42% des consommateurs de produits bio ont déjà acheté au moins une fois un produit bio dans un magasin spécialisé en aliments biologiques, surtout présents dans les grandes métropoles du pays (Kluth et al., 2011). Les magasins spécialisés en produits bio proposent à la vente des céréales et fruits secs en vrac, au poids, des produits agro-industriels de coopératives bio ou sans gluten, des fruits bio, des huiles essentielles. Ce type de magasin est aussi présent à Salvador. L'un d'eux est d'ailleurs connu de tous les enquêtés, comme le montrent les propos de Jean et Théo :

[426] Association pour le Maintien d'une Agriculture Familiale.

> *« Il y a un magasin qui s'appelle Viva o grão*[427] *qui...est présent à côté de l'Alliance française et qui est aussi à Pituba [quartier de Salvador]. Et donc là, il y a des produits également bio et de qualité »* (Jean, FR) ;
>
> *« Il y a un autre magasin, près de l'Alliance française justement, juste à côté au tout début de la rue Vitoria. […] C'est un peu euh...trucs bio ou euh...tu vois t'as un peu de tout, t'as un petit peu de tout »* (Théo, FR).

'Viva o grão' est une enseigne détenue par le groupe Grão de Arroz [428] et qui est matérialisée par trois magasins et un restaurant, tous à Salvador. Le groupe affiche son origine sociale et politique, mettant en avant sur sa page internet qu'il a été « semé » par le Président Lula en 1974. Sur le site internet du groupe, on y lit également :

> « Ici, au Viva o Grão, nous priorisons les processus productifs et l'acquisition de matières premières qui minimisent les impacts socio-environnementaux ou qui aident à recycler pour de nouveaux usages pour tous » (site internet de Viva o Grão[429]).

Les actions passées ou en cours, toutes liées à la protection de l'environnement ou au développement durable sont aussi détaillées sur le site internet de l'enseigne Viva o Grão, comme, par exemple, l'usage de panneaux solaire pour l'éclairage de la boutique du quartier de Pituba ou l'usage de contenants biodégradables pour les produits vendus. Les principes écologiques et militants sont donc à l'origine du commerce. Dans la même logique de démonstration de l'attention à la nature, *Viva o grão* oriente son marketing visuel sur la naturalité. Ainsi l'écriteau au-dessus de l'entrée du magasin prend la forme d'un ovale vert sur lequel figure un épi de blé. Sous le nom *Viva o Grão* est écrit « *Produtos Naturais*[430] ». L'entrée est surplombée d'une poutre en bois recouverte de végétation. Des petits buissons parsèment l'allée centrale du parking, le tout rappelant les couleurs des paniers de courses verts, disposés à l'entrée. Au-delà de la naturalité, le magasin véhicule les valeurs de l'alimentation-santé. Sur plusieurs étagères, il est ainsi possible de trouver des gélules ou poudres valorisées pour leurs vertus thérapeutiques ou diététiques (sur des paquets de *granola* figure par exemple la mention « *light* »). Les produits *vegan* ou sans gluten sont aussi très présents. Par exemple, la marque *Vitalin* qui porte des valeurs de naturalité et d'alimentation santé est très présente, sous formes

[427] Traduction : « Vive le grain ».
[428] Traduction : « Grain de riz ».
[429] Traduction personnelle. Site internet de Viva o Grão : http://vivaograo.com.br/quem-somos/ (consulté le 15 août 2020).
[430] Traduction : « produits naturels ».

de paquets de flocons d'avoine ou d'amarante de plusieurs types. Bien moins grand qu'un supermarché mais plus grand qu'un primeur de fruits et légumes, la taille et la forme des magasins Viva o grão rappelle celle des enseignes spécialisées en produits bio que l'on peut trouver dans les villes françaises, tels que Biocoop, BioCBon ou La Vie Claire. Nombreux sont les enquêtés qui s'approvisionnent dans ces magasins :

> *« Je fais aussi des courses dans les...Y a un magasin qui vend aussi des produits naturels qui s'appellent Grão de arroz, je sais pas si tu y es allée. Donc je vais là de temps en temps acheter des légumes, des salades »* (Paul, FR) ;
>
> *« Je suis allée au Viva o grão qui est près de l'Alliance française »* (Jean, FR) ;
>
> *« On va au magasin Viva o grão pour tout ce qui est produits naturels »* (Marielle, FR).

Jean et Marielle se rendent à Viva o Grão pour l'achat de denrées céréalières :

> *« Donc on arrive quand même à trouver une partie de...que ce soit des produits de type frais ou bien des produits comme le riz complet, le pain complet, du pain de seigle »* (Jean, FR) ;
>
> *« Les graines, tout ça, les produits* nativos[431] *vendus au kilo...tu trouves beaucoup de choses là-bas* » (Marielle, FR).

Une étagère contient en effet de multiples paquets de graines différentes : *feijão* de plusieurs types, lentilles, maïs, noix du Pará, pois cassés, pois chiche, cacahuètes, blés, graines de chia. Des produits de boulangerie sont aussi proposés à la vente, tel que du pain blanc et complet.

> *« Dans la petite boutique dont je te parlais, j'achète les noix, le tofu maintenant. Du coup, comme on a un peu changé nos habitudes, on mange beaucoup plus de noisettes, amandes, et cætera, tu vois, des* castanhas[432]*, et cætera. Ça on les trouve là, c'est pas très cher, donc on les trouve là »* (Théo, FR).

Au centre du magasin de 'Viva o grão' de Barra se trouve un petit étal de fruits, disposés dans des petits paniers en osier. On y trouve des oranges, des bananes plantains, des pommes, des mangues et autres[433]. Des légumes et des aromates y sont aussi proposés :

[431] Traduction : « natifs », dans le sens de « locaux ».
[432] Traduction : « noix ».
[433] Cf. Annexe 13.

« Donc là, j'ai des légumes et des fruits bio » (Camille, FR).

« Il y a euh...voilà ce genre de truc, des épices, du thym ! Tu vois, on trouve pas de thym au supermarché. Là-bas [Viva o Grão]*, il y a du thym »* (Théo, FR).

D'autres magasins existent à Salvador pour s'approvisionner en produits bio. Morgane se rend dans une petite épicerie indépendante sur la place du 2 de julho qui vend des produits secs (graines, féculents) ou produits issus de coopératives biologiques ou agroécologiques portant le label de l'agriculture biologique appelé au Brésil « *celo orgânico*[434] », comme ceux de la marque Vitalin. L'approvisionnement en produits bio dans les magasins spécialisés n'est pas si étonnant de la part des enquêtés français car ce moyen d'approvisionnement apparait comme le deuxième privilégié en France (Agence BIO, 2019). En effet, en France, le bio se trouve autant dans ces réseaux qu'en grandes surfaces (Lamine, 2008, p. 57).

Les enquêtés vont aussi dans les magasins spécialisés en produits bio pour l'achat de plats préparés. À Viva o grão, un petit comptoir présente des produits réchauffés ou faits sur place. Dans l'épicerie indépendante où Morgane fait ses achats, place 2 de julho, il est aussi possible d'acheter des plats préparés surgelés. Lors d'un entretien avec Morgane (FR) à son domicile, elle ouvre son congélateur et me montre ses achats :

« Donc c'est des quentinhas *faites maison mais avec des aliments bio. Et donc ils congèlent ça, donc du coup, là j'en ai acheté quatre par exemple, trois, quatre ouais. Donc je fais ça euh...à midi parfois ou même le soir ».*

Les *quentinhas* de ce commerce sont réalisées avec les produits issus des exploitations des producteurs qui vendent sur le marché du 2 de julho[435]. Morgane saisit une boite, en disant : *« Donc là, t'as* macarrão[436] *»* et me la montre. Il s'agit d'une boite en plastique transparent dont le couvercle porte une petite étiquette avec le nom de l'entreprise, l'adresse, la date de fabrication, les ingrédients. Je peux y lire : « pâtes au blé complet, sauce tofu et carottes, haricots *fradinho » et* « plat préparé naturel »[437]. Elle explique : *« Et donc là, aujourd'hui, j'en ai acheté quatre. Tiens regarde ! ».* Elle me montre les autres boites qui ont un emballage semblable. L'une de ces boites comprend ainsi un beignet de carotte, des haricots avec du chou et du riz, et une autre des pâtes sans gluten au poireau, citrouille, plantain pané et betterave avec

[434] Traduction : « label biologique ».
[435] Ce marché est largement abordé dans la sous-partie suivante (II.B.2.c.).
[436] Traduction : « pâtes ».
[437] Traduction par l'auteur

tofu. Elle range ensuite les boites tout en tenant à préciser : *« C'est tout bio et c'est...en fait ils préparent avec leurs produits de la...du marché du 2 de julho* ».

II.B.2.c. Les foires et marchés bio

Les marchés de petits producteurs sont souvent évoqués par les enquêtés. Il s'agit de petits marchés hebdomadaires totalement en plein air (à la différence des marchés municipaux qui eux comportent une structure bâtie), regroupant des petits producteurs venant la plupart de la Chapada Diamantina, région abritant une réserve écologique et où les coopératives maraichères approvisionnant les régions voisines sont multiples. Ils sont désignés tantôt « marchés bio » par les enquêtés ou par le nom portugais « *feira orgânica* » ou « *agroecológica* »' ou aussi souvent désignés *feirinhas* ou « petit marché »[438]. « *Les* feirinhas *de marché bio, c'est là où tu peux distinguer le producteur bio du reste »* explique Armand (FR). Plusieurs de ces marchés sont identifiés par les enquêtés. Il y a tout d'abord du marché dit « de la UFBA[439] », installé sur le campus de l'université de Salvador :

> *« Y a le marché bio…t'as le marché bio à la UFBA. Morgane* [enquêtée]*, elle m'a fait connaitre là, des jeunes qui travaillent directement avec des producteurs mais...c'est pas eux qui produisent, donc ils travaillent avec des petits producteurs. Ils vendent à un prix accessible. Pour eux, c'est du bio. Je pense que ça l'est aussi. […] eh ben je pense que la UFBA, c'est le plus structuré, le plus...peut être l'un des plus variés. »* (Armand, FR) ;
>
> *« On a un...un...un marché euh...un marché bio qui est à l'université fédérale, sur le campus de l'université fédérale, près de l'institut de biologie »* (Jean, FR).

Un autre marché est aussi identifié par les enquêtés, il s'agit de celui qui a lieu chaque dimanche sur la place du 2 de Julho, appelé *feira agroecológica :*

> *« Après bon...y a le marché avec des jeunes qui est à 2 de julho qui est vraiment intéressant […] Au 2 de julho, au niveau, prix, accessibilité, ils sont dans un quartier plus populaire »* (Armand, FR) ;

[438] Traduction : « *feira orgânica* » signifie « marché biologique » ; « *feira agroecológica* » signifie « marché agrocéologique » ; *feirinha* est le diminutif de *feira*, dans le sens d'un petit marché de rue.
[439] *Universidade Federal da Bahia* ; traduction : « Université Fédérale de Bahia ».

« Y a un petit marché qui est pas très loin d'ici [quartier voisin au 2 de julho]. *Euh...bon, je me suis dit, un jour, il faudrait que j'aille voir réellement si ça vaut la peine, si c'est vraiment meilleur, et cætera. […] Juste à côté, y a une rue là »* (Sylvie, FR) ;

A la *feira agroecológica* de la place du 2 de julho, dans le quartier du même nom, comme au marché de la UFBA, se vendent principalement des fruits et légumes, la plupart en bio : « *La* feira *elle est très diversifiée* » soutient Armand.

Il m'a été possible de suivre Armand, ainsi que Morgane, lors de leurs achats hebdomadaires au marché du 2 de julho, un dimanche matin d'avril. Tous deux se connaissent et sont habitués, de temps en temps, à faire leurs achats les mêmes dimanches au marché du 2 de Julho, Armand rendant ainsi service à Morgane qui n'est pas véhiculée. La *feira agroecológica* est composée de trois petits chapiteaux-tentes qui abritent de nombreuses caisses en plastiques superposées, toutes remplies de fruits, légumes et aromates. Accolées les unes à côté des autres sur une dizaine de mètre, elles forment ainsi un grand rectangle sur la place du 2 de julho. Sur le côté se trouvent des bacs de fruits et aromates et de l'autre une ligne formée par deux tables sur lesquelles se trouvent le lieu pour régler les achats matérialisés par balance avec un petit étal.

FIGURE 33 : MARCHE AGROECOLOGIQUE (2 DE JULHO, SALVADOR)



(M.Sigrist)

Des paniers en osier destinés aux clients sont disposés au sol pour leur permettre de transporter les ingrédients choisis. Morgane et Armand en saisissent chacun un. J'observe Armand faire ses achats. Il achète : bananes, poivrons, gombo, laitue, salade, avocat, aubergines, pomme jacque, citron, oranges, pastèque, ail et kaki. Les produits vendus sur ce marché sont en effet principalement des fruits, légumes et aromates locaux, tous bio. On y trouve beaucoup de fruits

exotiques, comme les baies de génipayer, la noix de coco, la pastèque, les bananes ou la pomme jacque.

Morgane (FR), que je rejoins de l'autre côté des caisses, me dit : *« Ce qui est bien, c'est qu'à cette* feira*, on trouve des choses qu'on trouve pas ailleurs »*. Une dizaine de personnes est présente à l'heure à laquelle nous y allons (7h30/8h du matin), en plus des vendeurs. Morgane, comme les autres clients, fait plusieurs tours autours du "rectangle" des produits, prenant soin de ne pas oublier quoi que ce soit. À son tour, elle achète plusieurs produits : betterave, basilic, manioc, salade, poivron, kaki, pastèque, banane, oranges, fruits de la passion, papaye. Elle se dirige ensuite vers la caisse et y rejoint Armand qui, ayant posé son panier au sol, patiente dans la file d'attente. Parallèle à la file des clients, c'est une file de paniers de végétaux colorés qui repose sur le sol (figure ci-dessous).

FIGURE 34 : PRODUITS AU MARCHE AGROECOLOGIQUE (2 DE JULHO, SALVADOR)



(M.Sigrist)

Au moment de passer à la caisse, Armand sort un par un les produits du panier et le vendeur les compte, notant les poids et prix sur un morceau de papier. Contrairement à la plupart des lieux de ventes au Brésil (supermarchés, marchés normaux voire parfois même vendeurs de rue), aucun sac plastique n'est ici prévu. Les clients emmènent eux-mêmes leurs sacs. Prévoyants et surtout avertis, Morgane est venue avec un sac à dos et Armand avec des sacs en tissu. Ce marché, par le fait que les interactions commerciales se font dans la rue et que les produits sont dans des caisses à même le sol, rappelle quelque peu l'ambiance du commerce « de rue »[440]. Une caractéristique non associée au commerce de rue participe néanmoins possiblement à

[440] Cf. chapitre 5, II.B.1.

l'adhésion des enquêtés à ce marché, au-delà du fait qu'il s'y vende des produits dans un circuit alternatif, répondant aux désirs de naturalité et à l'alimentation-santé (fruits et légumes) : le fait que les vendeurs démontrent des signes d'attention à l'hygiène, portant sur la tête des charlottes et sur eux-mêmes des tabliers. Il arrive aussi à Armand (FR) d'aller au marché bio de la UFBA : *« Ben quand j'ai le temps, j'y vais, c'est le vendredi matin, ça m'arrange pas trop »*. Il préfère ainsi aller le dimanche au 2 de Julho, et ce de façon hebdomadaire :

> *« Je fais le marché bio généralement. Le marché je le fais tous les dimanches […] J'y vais plutôt le week end au marché. Le dimanche. Le dimanche matin, j'y vais à 6h tu vois »* (Armand, FR).

Morgane (FR) va aussi dans ce marché de façon hebdomadaire *« uniquement quand j'ai le temps »* dit-elle.

Sophie (FR) quant à elle, est attentive aux évènements de nature exceptionnelle portant sur les thématiques des circuits alternatifs. Lors d'une rencontre informelle dans le quartier de Barra, elle me dit :

> *« Je ne sais pas si t'as vu, j'ai vu sur la page Facebook de l'Alliance française qu'il allait y avoir un petit marché artisanal la semaine prochaine. Apparemment, y aura des petits producteurs et tout ! Si tu veux, j'irai peut-être le samedi »*.

Le samedi suivant donc, nous voilà devant l'Alliance française. Nous entrons dans le hall. Cinq petits stands y sont disposés, de part et d'autre des entrées de couloirs : un stand de plantes en pot, un stand de bijoux artisanaux, un stand de livres d'occasion, un stand de produits d'hygiène durables et un stand vendant des produits alimentaires. C'est vers ce dernier que se dirige d'abord Sophie. Il est tenu par une jeune femme proposant des produits alimentaires issus de différentes coopératives ou petites entreprises du Sud de Bahia[441]. La plupart des produits vendus sont certifiés bio, comme les paquets de flocons d'avoine ou de la farine de maïs de la marque *Ecobio*[442] ou encore ceux de la marque *Gravetero*[443]. Sophie (FR) me dit : *« Je vais lui prendre deux ou trois trucs. Il faut encourager ces actions. Et puis c'est vraiment des produits bio, locaux, tout ça. Allez ! »*. Elle se penche au-dessus des produits pour les voir de plus près.

[441] Telles que les marques Eco Bio, Agreco, Cheiro de Mato, São Cosme e Damião, toutes issues de coopératives.
[442] Entreprise familial de produits ruraux et biologiques, existante au Brésil depuis les années 80 (site Ecobio : https://www.ecobiosaude.com.br/quem-somos/, consulté le 11/04/2020).
[443] Ligne de produits de la coopérative agricole bahianaise Coopercuc, crée en 2004, composé majoritairement par des femmes produisant des confitures à base de fruits du *Sertão (*aire géographique au Nord de Bahia).

Quelques minutes plus tard, elle choisit deux pots de confiture, trois petites tablettes de chocolat et un paquet de café. Je demande à la vendeuse du stand pour quelle raison cet évènement se tient dans les locaux de l'Alliance française. Elle me répond :

> *« Nous savons qu'en Europe, il y a de plus en plus de mesures pour la consommation durable. En France, je crois que c'est bien le cas aussi. C'est sans doute pour cela. Ce sont les gérantes de la bibliothèque ici qui ont organisé cet évènement parce qu'elles croient beaucoup dans ces valeurs de durabilité et de consommation locale ».*

La consommation de produits bio à travers le circuit du marché ou de la foire est opérée ou l'a déjà été par 35% des consommateurs de produits bio au Brésil, ce qui est bien moins courant que l'achat de bio au supermarché ou magasins spécialisés (Kluth et al., 2011). Malgré tout, ces lieux sont plus développés au Brésil qu'en France (Darolt et al., 2016). Près de 800 marchés ou foires agroécologiques existent au Brésil, répartis dans l'ensemble des capitales d'État (IDEC, 2020).

> *« Y a pas grand-chose mais c'est en train de changer, y a beaucoup de marchés qui se sont mis en place là, depuis deux, trois ans, des marchés bio, oui […] Les marchés bio ont moins de deux ans...deux ans et demi, trois ans tu vois. C'est tout récent. Donc ils se sont structurés »* (Armand, FR) ;

> *« Y a des petites euh...y a des petits marchés de quartiers maintenant. Très souvent, c'est bio ! »* (Paul, FR).

Ce développement s'explique par la forme de l'échange direct entre producteur et acheteur - logiques rappelant la vente traditionnelle du commerce « de rue » au Brésil - mais aussi par le fait que le marché constitue le moyen d'accès le plus facilité à une clientèle dans les grandes villes pour les producteurs (Darolt et al., 2016). En France, les marchés sont davantage saisonniers et que les producteurs ont plus accès aux magasins spécialisés pour vendre leurs denrées produites en bio (Darolt et al., 2016). Les marchés de petits producteurs, en bio ou en agroécologie, permettent une grande interaction entre les producteurs et les consommateurs (Darolt et al., 2016). Il s'agit des points de vente les plus appréciés par les enquêtés français.

C. Lamine (2008, p. 305) avance que les systèmes de distribution locaux et en circuits courts, tels que les marchés de petits producteurs, sont des systèmes de consommation locaux qui sont un moyen pour les élites locales de se créer des territoires protecteurs puisqu'initiés par les membres de la « classes moyenne éclairée ». Ces propos sont cohérents avec la situation du

groupe des enquêtés à Salvador car, en effet, les *feiras orgânicas* ou marchés bio ont lieu dans des quartiers de classe moyenne, comme c'est le cas au 2 de julho ou sur le campus universitaire.

> *« Le marché de l'UFBA c'est quand même les gens de l'université avant tout. C'est assez...assez cher, c'est trop cher même. La banane...bon...la plupart des bananes sur les marchés sont pas trop traitées quand même. Si tu prends les petits producteurs...et là...bon, ils te la font payer... »* (Armand, FR).

II.B.3. Bahia : un terrain propice à la dissidence ?

La prédilection pour la consommation bio et de l'approvisionnement en circuits alternatifs des enquêtés français ne peut être isolée du contexte bahianais. En effet, malgré l'importante présence des productions et des antennes de distribution de produits issues de l'agro-industrie à Bahia comme dans tout le reste du Brésil, le *Nordeste* est la région géographique qui compte le plus de petites agricultures familiales (Théry, 2019). Des revendications et actions militantes contre la politique de modernisation de l'agriculture – celle-là même qui intègre le système de l'industrialisation du système agro-alimentaire – ont vu le jour au Brésil dans les années 1970 (Brandenburg, 2008), principalement dans le *Nordeste*, avec l'impulsion des organisations religieuses et de la société civile (Darolt et al., 2016). L'objectif était alors le développement de l'agriculture familiale, c'est-à-dire production locale, à petite échelle et sans intrants chimiques (Jourdan & Hobbis, 2013). Par leur distinction avec le modèle majoritaire de production agricole et alimentaire, l'agriculture défendue par les mouvements militants a dès lors été celle qualifiée comme « alternative » (Brandenburg, 2008). Des mouvements socialement organisés pour développer une culture de subsistance, des infrastructures et des services, des propositions de pratiques écologiques (Brandenburg, 2008) ont alors émergé.

La thématique écologique, qu'elle soit apposée à la question des ressources naturelles au Brésil ou à celle de la production agricole et alimentaire, a gagné du terrain durant les années du gouvernement Lula, en réaction aux problèmes environnementaux et aux risques sociaux et technologiques (Brandenburg, 2008). Les mouvements les plus récents ont été institutionnalisés sous l'initiative de groupes d'agriculteurs familiers, ayant une forte origine rurale, un niveau d'études faibles et peu de ressources financières (Darolt, 2012), d'associations de consommateurs et avec l'appui des ONG et institutions publiques, prônant davantage l'agriculture biologique, notamment le modèle de production de l'agroécologie (Darolt et al., 2016). L'agroécologie est un système de production, basé sur la diversité écologique et

reposant sur l'usage des fonctionnalités des écosystèmes comme facteur de production (Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 2013). Au Brésil l'agroécologie s'est développée en réponse à la dynamique d'exclusion sociale de milliers de petits agriculteurs (Brandenburg, 2008). Plus particulièrement, dans le *Nordeste*, elle a pris la forme d'un mouvement militant prônant l'inclusion sociale des familles de petits agriculteurs et l'apport de techniques et pratiques agricoles pour des modèles d'agriculture alternative (Brandenburg, 2008). Durant ces dernières années de crise politique et économique, les propos militants prônant l'accès à une alimentation issue des systèmes d'agriculture alternatifs ont aussi été adoptés par les classes politiques, suscitant l'affrontement des différents acteurs de la société (politiques, groupes industriels, associations de défenses des droits des amérindiens et des petits producteurs, associations de consommateurs, etc) (Meeus, 2019). À Salvador, des groupes, constitués sous forme d'associations ou des militants parfois indépendants agissent ainsi, comme l'explique le militant brésilien Paulo (*annexe*) :

> *« Bon, on voit le processus, la production familiale elle a connu son pic en 2014. Et aujourd'hui, on est dans une réduction drastique. Alors, on fait quoi ? Eh ben, heureusement il y a…il y a une institution comme le MST*[444] *qui est une force nationale et qui arrive réellement à faire un travail très fort d'organisation social, tu vois ? Et ça, ça devient une marque hein. Et il y a aussi ces travaux sporadiques que des gens comme…, comme moi, en tant qu'universitaire, on fait, de diffusion et tout ça ».*

Auparavant chef cuisinier et restaurateur, Paulo fait partie de ces militants. Il s'est reconverti dans la communication, les conférences, les recherches sur l'agriculture engagée et familiale et l'alimentation durable :

> *« J'ai dû changer la ligne de communication de ma page Facebook et être beaucoup plus combatif, hein, que de parler de gastronomie parce que je ne vois plus d'intérêt, plus rien de nouveau là-dedans, tu comprends ? Donc, moi je ne vois pas de perspective de changement si nous même on ne change pas de mentalité. Et la mentalité, c'est l'action, c'est la lutte, c'est lutter contre l'État, contre ce qui est établi, tu comprends ? ».*

Des alternatives à l'agroalimentaire se développent ainsi ponctuellement.

[444] *Movimento sem Terra* ; traduction : « Mouvement Sans Terre ».

> *« Minas, ils ont réussi à avoir ça* [la reconnaissance de savoir-faire artisanaux dans l'alimentation]. *Donc ça se propage, ça se développe. Mais c'est en train tu vois, ça c'est en train, donc faut travailler là-dessus.* […] *C'est mon épouse qui est vraiment dedans, la partie institutionnelle, c'est ça qu'ils font en fait. Elle travaille beaucoup avec l'État de Bahia qui est assez ouvert là-dessus »* (Armand, FR).

Le développement et la promotion de l'alimentation biologique au Brésil sont ainsi devenus l'objectif des associations et ONG. Certaines mesures ponctuelles ou nationales ont ainsi vu le jour. L'institutionnalisation des produits biologiques a eu lieu plus tard dans les années 90 (Darolt et al., 2016). En 1999, la première réglementation de l'agriculture bio est instaurée par le ministère de l'agriculture brésilien, pour l'établissement de normes de production, transformation et étiquetage des produits bio, avec une actualisation des entités de labellisation en 2003 (Brandenburg, 2008). Par exemple, chaque année depuis 2005, une semaine bio est organisée par le ministère de l'agriculture brésilien, en collaboration avec les associations en faveur de l'agriculture bio, pour promouvoir les pratiques de l'agroécologie et de l'agriculture biologique. D'autre part des campagnes de promotion comme celle « Brésil Bio et durable » mise en place en 2014 par le Ministère du Développement social et la lutte contre la faim ont été impulsées (Agence BIO, 2017). Selon l'étude Organis (2019), parmi les consommateurs ayant mentionné avoir consommé au moins un produit bio dans les 30 jours précédant leur participation à l'étude, une partie était originaire de la région Nordeste (20%). Le Brésil est d'ailleurs le premier marché bio d'Amérique latine, et a connu une croissance importante depuis plusieurs années (Agence BIO, 2017).

Toutefois, les politiques gouvernementales en matière d'agriculture et d'alimentation au Brésil ne sont pas orientées vers un développement du bio[445].

> *« C'est pas du tout encore dans les...dans les mœurs le bio. En fait, ils s'en foutent. Enfin, tu vois, il y a un moment où euh...quand 98% de la population a déjà pas beaucoup de tunes pour bouffer tous les jours, je vais te dire que le bio, c'est le truc qui leur passe vraiment à deux bornes de la tête quoi »* (Théo, FR).

[445] En témoignent les articles de médias brésiliens : https://outraspalavras.net/outrasmidias/por-que-bolsonaro-nao-suportou-o-consea/ ; https://fase.org.br/pt/informe-se/artigos/extincao-do-conselho-nacional-de-seguranca-alimentar-e-nutricional-comida-de-verdade-e-cidadania-golpeadas/ ; https://www.redebrasilatual.com.br/cidadania/2019/01/governo-elimina-conselho-defensor-de-alimentacao-saudavel-e-sem-agrotoxico/ (consulté le 20 août 2020).

En 2015, la surface agricole utile comprenait 0,20% de surface en bio, plaçant le Brésil 101e dans le développement du Bio (Agence BIO, 2017). En 2019, 65% de la population n'achetait aucun produit bio dans les 6 derniers mois avant leur réponse à l'étude de (Organis, 2019). Dans ce contexte, les pratiques des enquêtés détaillées ci-avant sont donc marginales.

Parallèlement à cette marginalité, c'est le discours d'opposition qui accompagne ces pratiques, qui vient souligner la posture dissidente des enquêtés dans leur rapport à l'alimentation au Brésil. C. Lamine (2008) expliquait au sujet des mangeurs intermittents bio en France que ces derniers se mettent à consommer bio soit suite à une rupture qui apparait dans l'environnement du mangeur, soit suite à une continuité dans les trajectoires alimentaires (Lamine, 2008, p78). Dans le cas des enquêtés français, certains sont en effet dans une phase de rupture en prenant conscience des scandales et des agissements du gouvernement et des industries agro-alimentaires brésilienne[446].

> *« En France, je ne faisais pas du tout attention à ça […] Je pense qu'on est plus sensibilisé ici »* (Denis, FR).

> *« Enfin...avant de venir ici, j'ai passé 5 ans à être dans d'autres pays si tu veux donc euh...donc ça fait 15 ans que j'ai pas été...que j'ai pas vécu en France. Donc j'avais pas vraiment cette préoccupation puisqu'à l'époque, j'avais 20 ans. Ici au Brésil ouais. […] En prenant conscience de la déforestation, de...donc je commençais à manger moins de viande, à manger plus de légumes, à manger bio quand je pouvais […] Les agrotoxiques ici, c'est pas de la blague quoi ! C'est vraiment pas de la blague. Ils libèrent...je crois...c'est 20% des agrotoxiques produits dans le monde qui sont utilisés au Brésil. C'est les premiers consommateurs, les premiers producteurs...Ils libèrent des trucs...qui ne sont pas libérés du tout en France ou dans d'autres pays. Et en France, on n'est pas spécialement très stricts…enfin tu vois, en France, aux dernières nouvelles, le glyphosate, il est toujours pas interdit tu vois. Et là...Bolsonaro, il a libéré une quarantaine d'agrotoxiques, hautement toxiques et on en est au point où il arrive même plus à exporter les choses parce que...c'est complétement con tu vois ! Mais alors, les trucs qu'ils n'arrivent pas à exporter, eh ben, ils les écoulent au Brésil »* (Morgane, FR) ;

Jean (FR), au sujet de son attention donnée au bio, s'exclame :

[446] Cf chapitre 5, II.A.

> *« Non, non, non, non ! C'est vraiment lié à ici, ben à une culture locale qui est présente...euh chez nos amis, chez beaucoup de gens que l'on connait, qui font attention...mais là, ce sont des gens plutôt localisés dans la classe moyenne quoi mais pas uniquement hein, c'est quelque chose qui est en train de se répandre quand même, oui. Ce soin apporté à l'alimentation oui ».*

D'autres Français mangeaient déjà du bio de façon intermittente avant de s'installer au Brésil mais bien plus qu'une continuité - en tant qu'usage ancien ou d'extensification de l'usage (Mintz & Ghani, 1991) - c'est une intensification de leur consommation bio et naturelle qui s'opère au Brésil. Cela apparait dans les propos d'Armand (FR) qui veillait déjà à consommer bio en France :

> *« On est conscient que le...l'agrotoxique ici est beaucoup plus grave qu'en France. Hein, parce qu'ici,* além[447] *d'autoriser des produits interdits en Europe, il...Les limites autorisées sont beaucoup plus supérieures en Europe. Donc y a deux niveaux, au niveau des produits et au niveau des limites. Et comme de toute façon, ils ne respectent pas, c'est encore au-delà [des agissements des industries agro-alimentaires en Europe] ».*

Les enquêtés français ont aussi à l'esprit la réalité dans leur pays d'origine : la crise des agriculteurs français et la montée des régimes alimentaires alternatifs (Étienne, 2017). En France, les revendications contre les systèmes agro-alimentaires et pour le développement des circuits alternatifs sont nombreuses. S'alimenter est devenu, sous certaines formes, un acte politique (Étienne, 2017). Les mouvements militants semblables à ceux du *Nordeste* sont apparus dans le courant de la deuxième moitié du XXe siècle en Europe et aux États-Unis (Brandenburg, 2008). Ils se sont organisés dans les années 80 avec l'institutionnalisation de l'agriculture écologique, plus tôt donc qu'au Brésil (Darolt et al., 2016). En France, les agriculteurs néoruraux, ayant une origine et influence urbaine, sont plus impliqués dans l'agriculture biologique (Darolt et al., 2016). On voit donc bien ici à quel point l'approvisionnement en produits bio et plus largement en circuits alternatifs par les enquêtés s'inscrit dans une dissidence, fruit d'un désaccord avec un système majeur appuyé par un gouvernement critiqué, d'une part, et fruit d'une intensification des idées déjà engagées dans leur pays d'origine qui se révèlent d'autant plus fortes au contact de ce système conventionnel.

[447] Mot portugais dont la traduction est « en plus de ».

Si le fait de manger bio s'oppose à l'industrie agro-alimentaire, c'est aussi pour consommer des produits qui sont porteurs de l'alimentation-santé, car non contaminés par les produits incriminés et utilisés par l'industrie agro-alimentaire :

> *« Ben mes motivations, c'est des motivations de santé. Euh...j'ai des élèves qui sont médecins et qui sont préoccupés par la nutrition, les cancers...qui pour eux sont liés à l'usage des pesticides au Brésil. La...la...comment, les normes brésiliennes sont beaucoup moins strictes que les normes françaises. Donc y a cette conscience »* (Jean, FR) ;
>
> *« Pour manger des choses plus saines et qui ont plus de goût. […] C'est pour la santé et le goût. La santé, souvent il y a le goût, la qualité du produit en soi est meilleur »* (Dominique, FR) ;
>
> *« Bon, maintenant...C'est vrai que nous on essaie de...de manger mieux et ça…c'est manger des produits organiques »* (Bertrand, FR).

En France, l'une des raisons principales motivant la consommation bio est l'alimentation-santé (Agence BIO, 2019). Le sain, naturel ou gouteux est ce qui définit le mieux le motif de consommation bio alors qu'aucun engagement et obligation de résultat ne figure dans les labels bio en France (Lamine 2008, p. 151). Des déclenchements endogènes impulsant la consommation peuvent être par exemple le souci de la prise de poids, l'adaptation à un régime alimentaire ou un changement de régime de vie (Lamine, 2008, p. 85). Le lien entre le manger sain et l'agriculture bio sont de plus en plus reliés (Adamiec, 2017, p. 139). Les Brésiliens avancent aussi consommer bio principalement pour le motif de rester en bonne santé (Organis, 2019).

Des réseaux d'interactions sociales existants à Bahia entretiennent la posture dissidente, comme l'explique Denis (FR) :

> *« J'ai euh...euh...j'ai un ami aussi qui est producteur de café, producteur de fraises, framboises, tout ça c'est sans agrotoxiques. Pas comme le reste de l'agriculture ici ! […] Déjà à Santo Antonio...Peut-être parce que je fréquentais ce genre de personnes aussi qui était sensible, alors je me suis intéressé...Ouais, j'ai été en contact avec des gens qui sont très sensibles à ça. Et...je...je trouve que...il y a beaucoup plus de petits producteurs ici qui...qui sont pas encore euh...qui ont pas besoin de mettre beaucoup d'agrotoxiques et d'utiliser des produits pour avoir des grandes production ».*

Il est aussi intéressant de noter que les enquêtés les plus engagés dans l'approvisionnement en circuit alternatifs échangent entre eux à ce sujet, sans pour autant faire partie de groupes associatifs, mais en mobilisant des idées d'activités en lien avec la nature, des informations sur les lieux où s'approvisionner en bio (notamment les circuits évoqués précédemment), des informations sur les agissements du gouvernement, etc. Le groupe WhatsApp « *Franceses Soteropolitanos* »[448], est un espace privilégié pour les échanges, en grande partie sur le sujet des circuits alternatifs. En décembre 2019, Isabelle diffusait par exemple le lien internet d'un article du journal brésilien *Brasil de Fato*, daté du 11 décembre 2019, dont le titre était « Anvisa[449] souligne que la moitié des végétaux est contaminé par du poison au Brésil »[450], accompagné d'un émoticône en forme de tête de mort. Une autre fois, c'est Amanda qui partage la programmation de la foire de l'agriculture familiale réunissant petits producteurs et coopératives bio. La semaine suivante, Armand annonce la tenue d'une *feira agroecológica* du 2 de julho. Les dissidences ne donnent pas forcément lieu à la création de collectifs engagés sous forme d'association mais peuvent simplement se traduire par l'expression de désaccord (Wolff et al., 2019) ou la fréquentation d'espaces similaires où s'exprime la concordance des individus dissidents autour de pratiques communes revendiquées (Adamiec, 2017). Un maillage peut ainsi se former (Adamiec, 2017). Le groupe WhatsApp précité est une interface qui, de la sorte, est propice à la dissidence sous ces formes. Par son existence, le groupe permet aux enquêtés de prendre position ouvertement et surtout de se fournir les éléments qui leur permettent ensuite de prendre le contrôle sur leur alimentation.

Si consommer dans les circuits alternatifs, notamment en bio, permet aux enquêtés de remédier à la sensation de risques dans l'alimentation, il faut tout de même souligner que la défiance envers l'alimentation ne disparait pas totalement. Certains enquêtés, comme Armand qui s'approvisionne chaque semaine à la *feira agroecológica* pour acheter des produits issus du système de production agroécologique, et donc normalement bio, ou Paul, mettent sensiblement en doute la parole des vendeurs sur le marché :

> *« Si c'est vraiment que du bio comme ils disent…ben c'est super »* (Armand, FR) ;

[448] Le groupe a été évoqué dans le chapitre 3, III.B.2.
[449] Agence brésilienne de réglementation de la santé.
[450] Traduit du portugais. https://www.brasildefato.com.br/2019/12/11/anvisa-aponta-que-mais-da-metade-dos-vegetais-esta-contaminada-com-veneno-no-brasil/ (consulté le 20 septembre 2020).

> *« Y a des petites euh...y a des petits marchés de quartiers maintenant. Très souvent, c'est bio mais c'est pas labellisé. Parce que c'est très compliqué de labéliser ici »* (Paul, FR).

Pourtant, même lorsque les produits sont labellisés, la méfiance est aussi démontrée :

> *« Tu trouves dans les supermarchés, au Bom Preço, mais c'est extrêmement cher parce que tu as le* celo orgânico*, comme c'est un celo qui est très dur à avoir...voilà, comme c'est très dur d'avoir ce* celo*, ben c'est des produits qui sont chers parce que ça doit être des producteurs qui sont pas forcément de la Bahia, donc tu sais pas d'où ça vient. Donc tu perds totalement le côté…euh...achat local, et cætera »* (Morgane, FR).

> *« Mais euh...Mais bon, c'est pas évident à trouver* [le bio]. *Dans les supermarchés, ça n'existe pas. Faut aller chez Périni. Et encore...est-ce que c'est réellement bio ? Tsssssss...* [inspire profondément en levant les yeux au ciel] *»* (Sylvie, FR).

La défiance des enquêtés dans la traçabilité des ingrédients reste présente, même si bien moins prononcée que lorsque les produits sont issus des circuits conventionnels.

III. Conclusion comparative de chapitre

Cette partie a permis de mettre en avant que la recherche de l'alimentation du pays d'origine est une dynamique commune aux enquêtés brésiliens à Lyon et aux enquêtés français au Brésil. Elle a mis en évidence des moyens privilégiés qui permettent aux enquêtés d'obtenir ce qu'ils recherchent de leur alimentation dans le pays d'immigration. Pour ce faire, ce sont d'abord les approvisionnements en ingrédients du pays d'origine qui sont mobilisés comme l'apport de denrées directement du pays lors des voyages ou via la visite des proches. Des magasins spécialisés sont aussi mentionnés par les deux groupes pour acquérir l'alimentation du pays d'origine. Le groupe d'enquêtés brésiliens trouve les ingrédients nécessaires à la cuisine brésilienne dans les commerces alimentaires « ethniques » ou « exotiques » afro-caribéens, asiatiques ou sud-américains, ainsi que les commerces se définissant comme portugais. Les enquêtés français à Salvador vont dans des commerces alimentaires « d'importation » qui s'inscrivent dans une offre élitiste, revêtant la forme de l'épicerie fine, tout en proposant des produits importés d'Europe et des États-Unis, continents à forte valorisation au Brésil. Toutefois, les deux groupes ne trouvent pas entière satisfaction dans ces lieux. D'abord, parce que pour les enquêtés brésiliens, le coût des produits vendus est souvent trop onéreux. Ensuite, parce que ces magasins sont éloignés de leur domicile. Il leur faut souvent parcourir plusieurs magasins différents pour réunir les ingrédients d'une même recette. Se pose alors la question du temps de l'approvisionnement et du temps long de la cuisine brésilienne. Ces paramètres constituent d'autant plus un problème pour plusieurs enquêtés brésiliens qui, précarisés, voient le temps comme une source précieuse de travail et de revenus pour survivre. Quant aux enquêtés français, au-delà du fait que certaines caractéristiques des magasins d'importation leur déplaisent (impact carbone des produits importés et aspect de ces magasins en forme de supermarché), acquérir des ingrédients associés au modèle alimentaire français ne semblent pas pour eux une nécessité autant marquée que pour les enquêtés brésiliens. Pour les enquêtés français, l'enjeu de la recherche alimentaire de leur pays d'origine est avant tout de remédier au triple problème de manque de naturalité, d'hygiène et d'équilibre alimentaire. Pour les enquêtés brésiliens, retrouver l'alimentation de leur pays passe avant tout par les ingrédients et les préparations pour retrouver le goût des plats dégustés en contexte familial. L'enjeu est avant tout d'assouvir la *saudade* du Brésil par l'alimentation. C'est en réponse à ces différents besoins, et pour s'affranchir des limites aux magasins spécialisés précités, que les pratiques de recherche alimentaire de chaque groupe ont leurs particularités.

Nous avons ainsi vu détailler que pour assouvir la *saudade* du Brésil, les enquêtés brésiliens acquièrent les préparations alimentaires de leur pays en sollicitant des femmes brésiliennes qui cuisinent chez elles et vendent leurs préparations, via des logiques de commerce informel principalement à la clientèle brésilienne dans l'agglomération. S'il a été beaucoup question de ces cuisinières dans cette partie, c'est parce qu'en plus d'être particulièrement appréciées par les enquêtés, l'alimentation issue de leur travail s'inscrit dans un système de consommation identifié comme brésilienne, tant concernant le domaine culinaire que commercial. À travers la production dans la cuisine domestique, l'élasticité spatio-temporelle de l'activité (via le travail au domicile des femmes et l'utilisation des réseaux sociaux et applications numériques), la mobilité des aliments (via l'*entrega* et de la *busca*), l'informalité et la débrouille comme logique du faire, ces femmes mobilisent les caractéristiques du commerce de « rue » tel qu'exercé au Brésil (et détaillé dans la partie 2). Les pratiques de transaction entre les cuisinières et leurs concitoyens brésiliens apparaissent donc comme une adaptation des pratiques culturelles de transaction alimentaire brésilienne, notamment « de rue » au contexte d'immigration en France. La cuisine, de par son inscription en tant qu'activité économique permet à ces femmes d'exister sur le territoire d'accueil à travers la reconnaissance sociale et professionnelle, notamment aux yeux des concitoyens. Grâce à ces pratiques, des liens sociaux entre ces femmes brésiliennes, des tierces personnes sud-américaines (le plus souvent d'origine brésilienne) et d'autres immigrés brésiliens sont tissés. Ainsi, les activités des cuisinières informelles brésiliennes recouvrent des dimensions culturelles, sociales – convoquant les liens d'entraide, de connaissance entre personnes qui s'identifient au même groupe national – et thérapeutiques – amenuisant la *saudade* liée à la migration. Il est particulièrement intéressant de souligner que, dans cet exemple, la quête de référents culturels à travers l'alimentation dépasse la quête de l'aliment en lui-même.

Pour retrouver la confiance dans leur alimentation, les enquêtés français ont besoin de prendre le contrôle sur leur alimentation au Brésil répondant à certaines injonctions socialement valorisées en France, notamment celle de naturalité en tout premier lieu et de l'alimentation-santé en second lieu. Pour se faire, ils privilégient, dans la mesure du possible les circuits dits « alternatifs » qui vendent surtout des produits bio dans des magasins spécialisés en produits certifiés bio et en produits à haute valeur de naturalité et d'alimentation-santé, et auprès de petits producteurs, souvent via les marchés bio ou agroécologiques. Ils retrouvent là aussi une certaine traçabilité de l'alimentation, en général, et donc une certaine confiance dans l'alimentation. Marginales au Brésil, conjointes aux discours d'opposition au système

conventionnel au Brésil et encouragées par une frange sensibilisée et engagée à Bahia, ces pratiques s'inscrivent dans une posture dissidente par rapport à l'alimentation majoritaire au Brésil, celle du système agro-industriel appuyé par le gouvernement actuel.

Chapitre 7. L'évitement alimentaire : une stratégie partagée

La recherche de certaines caractéristiques de l'alimentation du pays d'origine n'est pas la seule logique que les deux groupes d'enquêtés ont en commun en ce qui concerne leur alimentation. En effet, les deux ethnographies en France et au Brésil ont révélé que la logique de l'évitement alimentaire est aussi une logique pratiquée par les enquêtés des deux terrains. Écarter certains aliments de son alimentation peut apparaitre comme une tactique (Certeau et al., 2006). Les ethnographies dans les deux pays ont mis en évidence que l'évitement, au-delà de concerner les aliments, concerne aussi les lieux de transaction ou consommation alimentaires et plus particulièrement à des associations produits – lieux. Dans ses travaux sur les personnes qui optent pour une alimentation sans gluten, V. WOLFF (2019) expose que l'évitement de certains produits alimentaires – ceux contenant du gluten ou perçus comme en comprenant – est une forme d'optimisation de soi, de son corps pour atteindre un idéal moral. L'évitement de certaines associations « produits – lieux » de la part des immigrés sur le nouveau pays de résidence peut aussi être avancé comme un moyen d'optimisation de soi, dans le sens où, en tant que déprise avec l'alimentation locale, il conforte souvent une prise avec le pays de résidence. Manger « ici » en écartant les tensions perçus de l'alimentation d' « ici » pour être toujours un peu en prise avec le « là-bas d'origine », cette logique de l'évitement est en effet une stratégie qui vise à se protéger. Plus précisément, nous verrons quelles sont les formes de l'évitement pour les deux groupes d'enquêtés et en quoi la logique de l'évitement constitue une réponse, associée aux représentations de la sécurité, face aux tensions alimentaires perçues par les deux groupes.

I. Se protéger de la déception : l'évitement des restaurants brésiliens à Lyon

Les restaurants « ethniques » ou « exotiques » sont des établissements qui distribuent des produits fortement marqués en direction d'une population dont ne sont pas issus les commerçants, selon la définition de J. Garnier (2010). Ce type d'établissement n'est pas nouveau dans les métropoles urbaines (Turgeon, 2003) et a notamment été influencé par l'histoire coloniale, les représentations sur les cultures alimentaires (Hassoun, 2010) puis plus

récemment par l'essor de la cuisine exotique via des nouveaux modes de consommation (vente à emporter par exemple) (Garnier, 2010). Si l'existence des restaurants exotiques ne dépend pas toujours de l'initiative d'un immigré voulant faire découvrir la cuisine de son pays, il n'est pas un restaurant qualifié « brésilien » à Lyon qui ne soit lié à un immigré brésilien, ce dernier étant soit employé, au moins, soit associé, gérant ou patron au plus. Pour certains enquêtés, surtout pour ceux qui sont récemment arrivés en France, ces lieux sont porteurs de sociabilités et d'activation de repères. *A priori*, ce sont pour eux les endroits adaptés pour assouvir la *saudade*. « *Pour y manger et pour travailler aussi…tous les Brésiliens passent un moment ou l'autre par-là* » témoigne Leandro (BR), notamment par rapport à la vertu identificatrice du lieu d'origine. Comme le rappelle justement J. Garnier (2010), les restaurants « exotiques » permettent aux clients non originaires de la région revendiquée par le restaurant la découverte culinaire mais ils peuvent aussi être un espace d'entre-soi qui permet de resserrer les liens intra-communautaires.

> *« C'est plus le truc…tu vois…moi j'y vais pour le côté de…pour la relation quoi…Pour la mémoire et tout cela…On retrouve plein de gens là-bas, on rigole et tout ! »* (Leandro, BR).

Bien que perçus comme lieux d'interactions sociales par les interrogés, les restaurants brésiliens ne font en revanche pas leur bonheur culinaire. Beaucoup d'enquêtés reconnaissent les efforts réalisés dans ces lieux pour proposer de la cuisine « brésilienne » mais ils sont unanimes sur un point : ils n'aiment pas. Cette assertion diverge des dynamiques qui peuvent exister d'autres pays d'immigration[451]. Deux principales raisons de tel rejet apparaissent via l'ethnographie menée à Lyon : la perception d'une ethnicisation de l'environnement de consommation et la francisation de la nourriture servie.

I.A. L'ethnicisation de l'environnement restaurateur

Les commerces exotiques mobilisent les caractéristiques culturelles et sociales que le groupe auquel il se réfère utilise pour se catégoriser et pour le catégoriser (F. Barth, 1969). Ces entités existent souvent pour servir une clientèle qui ne s'identifie pas à l'origine véhiculée par l'entité (Boubakri, 1999). L'offre s'oriente donc pour une clientèle majoritairement originaire du

[451] V.K. Asunção (2011) fait par exemple la démonstration d'une fréquentation importante et appréciée des restaurants brésiliens par les immigrés brésiliens à Boston (Etats-Unis).

territoire d'accueil (Boubakri, 1999). Dans ces endroits s'opère souvent une mise en scène de la différenciation (Raulin, 1986) qui peut se traduire par une accentuation de certains éléments, de façon stratégique, pour les mettre en avant (Seyferth, 2005). Pour les restaurants spécifiquement, cette accentuation culturelle peut prendre deux formes. Tout d'abord, elle peut être opérée par la construction de frontières autour d'une cuisine nationale ou régionale (Hassoun, 2014). V.K. Asunção (2011) constate ainsi qu'à Grande Boston (États-Unis), les restaurateurs brésiliens procèdent à une délimitation de ce qui est la nourriture brésilienne pour se démarquer des autres restaurants de la ville, notamment des autres restaurants ethniques, avec pour but premier de plaire aux néophytes de la cuisine brésilienne.

> *« Je pense que pour un étranger qui goûte, c'est très bien. Mais pour un Brésilien qui se dit 'ah tiens je veux manger une vraie* feijoada*, ici malheureusement...on n'en trouve pas de super »* (Toni, BR).

Certains se tournent ainsi symboles du Brésil ou de la brasilinité (Asunção, 2011), surtout pour quiconque en est allochtone. L'accentuation culturelle existe aussi à travers la réputation du lieu en tant que vecteur d'exotisme (Hassoun, 2014). Certains restaurateurs, pour le cas du Brésil, peuvent ainsi mettre en avant les symboles de la ruralité associée à la viande ou du Brésil avec les symboles nationaux (drapeau, couleurs jaune et vert) ou d'activités culturelles que le non-brésilien associe au Brésil (objets footballistiques, personnages de *novela*[452], fond musical en samba ou bossa nova) (Asunção, 2011). En effet, dans les deux restaurants brésiliens de Lyon, les murs sont tantôt peints de jaune, tantôt de bleu - couleurs du drapeau national -, tantôt d'ocre comme rappel à la terre amazonienne ou à la couleur de peau métissée. Dans ces lieux, la décoration existe sous forme d'objets ou images associées à l'indigénité (photographies d'amérindiens, peinture murales) ou au carnaval (masques, plumes, photographies de danseuses). Certains enquêtés se sentent mal à l'aise dans ces décors. « *En général, je n'aime pas trop ces ambiances de restaurants brésiliens…une chose un peu…je sais pas…Je ne m'y sens pas à l'aise* » exprime Alfonso (BR). Ce sentiment rappelle ce que peuvent parfois ressentir les touristes dans un endroit qu'ils perçoivent trop théâtralisé, figé dans le temps et dans l'espace (Brown, 1999). La décoration colorée sur le thème des amérindiens d'Amazonie courroucent plus d'un enquêté. L'image du « bon-sauvage » agace par exemple Felipe (BR) : « *Comme si le Brésil, ce n'était qu'un indien avec ses flèches* ».

[452] Feuilleton télévisé.

Comme l'explique M. Abélès, « la représentation de la différence ne doit pas être interprétée en termes de traits ethniques ou culturels prédonnés, renvoyant à la tradition comme à leur intangible fondement » Abélès (2015, p.49). En effet l'ethnicisation peut conduire à l'homogénéisation des représentations culturelles d'un pays (Asunção, 2011). À Lyon, les enquêtés en éprouvent une déception :

> *« En général, ce qu'ils appellent 'cuisine brésilienne', c'est vraiment des choses typiques de cuisine brésilienne vendue hors du Brésil…C'est des choses qui ne sont pas ma cuisine brésilienne. Alors, c'est pas…Genre si t'as un restaurant goiano*[453] *qui s'ouvre ici à Lyon, là oui, j'irai mais…manger une* feijoada*…c'est trop genre 'lieu commun' tu vois' »* (Maria, BR).

L'ethnicisation alimentaire peut aussi aboutir à des mélanges qui ne sont plus identifiable pour la personne qui se revendique de la même origine ethnique que le restaurant.

> *« Une fois, je suis allé au restaurant d'une Brésilienne* […]. *Une fois par semaine, elle fait un plat brésilien. Mais j'ai trouvé ce truc horrible ! Je crois qu'elle a mis ce qu'il y avait de pire de la cuisine brésilienne là-dedans. Je me suis dit 'Mon dieu, c'est quoi ça !'. C'était une espèce de mélange…un pot-pourri, des merdes quoi ! Y avais un sandwich de pain de mie…tu sais le blanc là, qu'on dirait du cartilage ! Exécrable ! Je me suis dit 'Mon dieu' ! En fait, ils font ça au Brésil, mais c'est un truc pas génial déjà. Genre, la femme elle reproduit une chose nulle qui…enfin, je sais pas…Mais c'était nul ! Ça va pas ! Ça va pas du tout ! Ah, ça m'a mis tellement de mauvaise humeur ce lieu, j'en étais furieux ! »* (Alfonso, BR).

I.B. Perte de quantité et de goût : vers une nourriture « brésilienne » francisée ?

> *« Je suis allée dans un restaurant brésilien une fois. La nourriture était bonne mais c'est une nourriture mi française – mi brésilienne. Ce n'est pas vraiment le goût du Brésil »* (Íris, BR).

[453] Qualificatif de l'État de Goiás, dans le centre-ouest du Brésil.

Comme Íris, plusieurs enquêtés font état de cette perte de caractérisation de l'alimentation, pourtant qualifiée de « brésilienne », servie dans les restaurants brésiliens à Lyon. Plusieurs explications ressortent de l'ethnographie.

Une première raison est la perception d'une trop faible quantité dans l'assiette :

> « *Qu'est-ce que j'avais mangé ? Je crois que c'était une* moqueca*. Ouais, c'est ça. Y avait une entrée aussi. Mais je me souviens que tout était petit et trop peu…enfin peu en relation aux choses du Brésil* » (Taís, BR) ;

> « *La* feijoada *du Sol Maior* [restaurant brésilien à Lyon[454]]*, elle n'a rien à avoir avec la* feijoada *du Brésil, qui…qui a plus…plus de…plus de viande…plus de toutes ces choses !* » (Íris, BR).

Précédemment, nous avons en effet vue que l'une des caractéristiques de l'alimentation brésilienne pour les interrogés est l'opulence dans l'assiette[455]. Une perte de l'opulence, même dans un restaurant brésilien, implique ainsi une perte de brasilinité et par là-même ébranle les espérances que les enquêtés portent dans la consommation d'une alimentation supposée « brésilienne » dans un lieu qui se définit « brésilien » : « *Le Brésilien, du coup, il râle. Il râle !* [rires] » s'esclaffe Amanda (BR). A l'inverse, les immigrés brésiliens de Grande – Boston (États-Unis) apprécient la légèreté quantitative et l'équilibre dans les plats servis dans les restaurants brésiliens, en comparaison à l'alimentation nord-américaine qu'ils perçoivent trop calorique et *Junk Food* (Asunção, 2011). Les pratiques prennent d'autant plus leurs sens dans la perception des caractéristiques du pays de résidence. La quantité servie en est ici un exemple.

La faible quantité servie n'est pas la seule caractéristique alimentaire mal perçue par les enquêtés. Les restaurants brésiliens sont souvent associés par les enquêtés à des lieux où la nourriture servie aurait perdu le goût brésilien :

> « *Le Sol Maior, il est très bon…mais la nourriture a un goût français, ce n'est pas la même qu'au Brésil* » (Íris, BR) ;

> « *Je trouve cela pas trop mal mais je trouve que ces restaurants ne sont pas brésiliens. On est déçu parce qu'il n'y a pas le goût du Brésil* » (Bruna, BR) ;

[454] Le nom du lieu est anonymisé.
[455] Cf. chapitre 4, II. A.

« Le restaurant [fait allusion au O Sol Maior] *…Ouais il y a celui-là…mais je n'ai pas trouvé si bon »* (Taís, BR) ;

« En ce qui concerne la nourriture là-bas [fait allusion au restaurant Brasileirinho[456]] *[il grimace]…chacun jugera…Franchement, pour les plats, pour la nourriture…c'est non ! »* (Leandro, BR) ;

« Je n'aime pas l'odeur, je n'aime pas la texture, je n'aime rien. Alors, ces restaurants…c'est vraiment pas un truc que je recherche. Je n'y suis allée qu'une fois depuis que je vis ici[457] *»* (Tania, BR).

Cette perte du goût brésilien dans de la nourriture pourtant qualifiée « brésilienne » s'explique tout d'abord par l'usage des ingrédients relativement différents qui composent les menus :

« Les restaurants, ils sont bien tenus par des Brésiliens…mais je suis souvent déçu parce que malheureusement, ici, on ne peut pas trouver les mêmes ingrédients qu'on trouve au Brésil. Donc pour faire une feijoada*, ici en France, il faut se débrouiller avec ce qui est disponible donc forcément...les saucisses sont pas les mêmes. La viande de porc ça va, la viande séchée aussi mais ça a pas exactement le même goût »* (Toni, BR).

D'autre part, la perte de l'opulence de graisse provoque la perte de goût. Au détour d'une conversation de groupe informelle, je constate cet échange entre deux immigrés brésiliens (Felipe, en France depuis 5 ans et Anabela, en France depuis 6 mois) :

Anabela (BR) : *Ah je vais aller dans un restaurant brésilien, ça me manque déjà la* feijoada *!*

Felipe (BR) : *Tu vas être triste de manger de la* feijoada *ici !*

Anabela (BR) : *Pourquoi ? Elle n'est pas bonne ?*

Felipe (BR) : *Ici, ils enlèvent le gras. Y a pas de gras dans la* feijoada*. Elle est sèche !*

Anabela (BR) : [grimace] *Arf…une* feijoada *sans gras, c'est pas de la* feijoada *ça !*

[456] Le nom du lieu est anonymisé.
[457] Tania est en France depuis 5 années.

L'adaptation de la quantité servie et de la cuisine à une clientèle européenne, majoritairement française provoque cette perte d'identification au goût brésilien dans l'alimentation servie au restaurant à Lyon :

> *« Je trouve que la nourriture n'est pas pour les Brésiliens. C'est plus pour un palais français, avec une touche brésilienne. Alors à chaque fois que j'y vais, je trouve cela mauvais. Ce n'est pas ce goût-là que je recherche »* (Bruna, BR) ;

> *« Je trouve que…pour les Brésiliens, ils* [les restaurants] *font une chose dirigée pour les Français »* (Amanda, BR).

En ce sens, l'on peut considérer qu'une francisation de l'alimentation dans les restaurants brésiliens est opérée. À tel point que la nourriture qui y est servie, subit un transfert identitaire pour les enquêtés, passant de l'identité brésilienne qui était espérée compte tenu de la brasilinité affichée dans l'environnement de restauration, à celle de française qui est finalement perçue.

Enfin, les prix jugés trop élevés, superposés aux divers mécontentements exposés ci-avant suscitent d'autant plus le rejet des interrogés quant à l'alimentation servie dans les restaurants brésiliens :

> *« Ici, dans les restaurants, tu paies cher pour une chose que tu ne reconnais pas ! »* (Helena, BR).

> *« Je me suis rendue compte que je payais cher pour manger peu et…je cuisine brésilien chez moi donc bon…voilà quoi »* (Valentina, BR).

II. Se protéger du risque alimentaire : une réponse à la méfiance ressentie par les Français à Salvador

L'évitement alimentaire concerne aussi les enquêtés français à Salvador mais s'exprime au sujet d'autres entités et d'autres produits. Lorsqu'un élément identifiable ou semi-identifiable (antérieur au stade de la putréfaction) n'entre pas dans les catégories établies par la culture d'un individu, l'individu va opérer des réactions d'évitement de cet élément (Mary Douglas et al., 2003). Cet évitement peut aussi avoir lieu lorsqu'il lui semble manquer d'informations précises pour comprendre et choisir (Adamiec, 2017, p. 69). Écarter les éléments et pratiques jugées à risques sont un moyen d'évitement possible (Mary Douglas et al., 2003), de même que

l'expression de leur rejet (Fernandez, 2003). Selon le risque, la mise à distance, n'est pas toujours possible, comme dans les cas où un changement total de vie est nécessaire, dans les cas du hasard (accident) ou lorsqu'il est trop tard pour agir (Lamine, 2008, p. 137). Toutefois, nous verrons ici que les possibilités de mises à distance du risque, via l'évitement de certaines pratiques alimentaires associées à lieux ou objets de consommation, sont opérées par les enquêtés français à Salvador.

S'il est facile d'observer la réalisation d'une pratique d'achat, celle de l'évitement est plus ténue, du fait de la non-existence de la pratique évitée. Ainsi, les pratiques d'évitement décrites dans cette partie sont-elles très souvent liées à leurs perceptions puisque à l'initiative d'un évitement, il y a souvent un rejet exprimé. Ces pratiques d'évitement prennent corps dans deux des tensions que nous avons détaillées précédemment : la tension de naturalité[458] et la tension de l'hygiène alimentaire[459]. Nous allons voir à présent que les enquêtés préocèdent ainsi à des évitements de produits qu'ils associent soit au système agro-industriel, soit au système de transactions du commerce « de rue ».

II.A. L'évitement de certains produits dans les supermarchés ou la matérialisation de l'évitement de l'agro-industrie brésilienne

L'industrie agro-alimentaire brésilienne est porteuse de représentations négatives de la part des enquêtés français, par manque de naturalité notamment, mais aussi parce que ce système de production incarne les scandales et politiques récentes du très controversé président Jair Bolsonaro[460]. Il apparait ainsi que les enquêtés français éprouvent une grande méfiance à l'égard des lieux de vente majoritaires de ces derniers, les « supermarchés » comme les nomment les interrogés, telles que les surfaces des enseignes Walmart, Bom Preço ou Hiperideal. Il s'agit de grandes surfaces alimentaires qui distribuent les produits issus principalement de l'industrie agro-alimentaire brésilienne. La plupart des enquêtés, consommateurs « intermittents » pour reprendre les propos de C. Lamine (2008), mentionnent faire leurs achats dans différents lieux. Danièle et Paul témoignent de cette pluralité d'approvisionnement :

[458] Cf. chapitre 5, II.A.
[459] Cf. chapitre 5, II.B.
[460] Cf. chapitre 5, II.A.2.

> *« Eh ben j'ai le Bom Preço, le supermarché en bas. Euh...il y a Périni, c'est une épicerie de luxe dans laquelle il y a des promotions de vin qui sont intéressantes. Parce que les seuls produits importés que j'achète, c'est du vin argentin et chilien. Et Périni, c'est...y a du bon choix à des prix raisonnables. […] Et puis sinon...aussi des fois je vais au marché. Ou il y a une petite boutique de fruits et légumes qui est dans la rue d'à côté par laquelle tu es arrivée […] Et puis des fois quand j'ai le courage, je vais au marché de 7 portas »* (Danièle, FR) ;
>
> *« Ah moi, partout, je vais partout. Je vais au marché, je vais au supermarché, je...j'achète au coin de la rue, j'achète au petit gars qui passe dans la rue »* (Paul, FR).

Dans ce système alimentaire conventionnel, les supermarchés sont les acteurs qui semblent avoir le plus de poids dans le fonctionnement et les décisions inhérentes (Lamine, 2008, p. 248). Malgré la réticence qu'ils provoquent, les supermarchés sont des lieux mobilisés par les enquêtés dans le cadre d'approvisionnements partiels et à fréquence variables.

> *« Donc j'ai deux, trois supermarchés, j'ai Macro, j'ai un autre qui est Mercantil Rodrigues, ça c'est pour le magasin. Moi, mes courses, c'est...c'est moi qui les fait, je les fais dans ce même magasin pour les courses pour la maison »* (Stéphane, FR) ;
>
> *« Pour le gros, on va dans un gros hypermarché, en gros, plus ou moins »* (Christine, FR).

Une précision est toutefois de mise. Seules certaines catégories de produits font l'objet d'achat en supermarchés. Il s'agit notamment des produits d'épicerie ou d'entretien ménager. Amandine et Jean y achètent par exemple le riz, le *feijão* ou le pain. Camille (FR) explique : « *Les supermarchés, je dois y aller...trois, quatre fois dans l'année maximum pour acheter la lessive* ». Le supermarché apparait aussi comme le lieu de dernier recourt pour acquérir des aliments qui sont introuvables dans les autres formes d'approvisionnement initialement privilégiées (comme les petits producteurs, les marchés, les magasins bio[461]). Morgane (FR), par exemple, évoque :

> *« Je vais de moins en moins au supermarché normal mais des fois quand il manque un truc, j'y vais pour acheter du fromage par exemple ou des choses comme ça* […] *Je vais*

[461] Ces préférences des enquêtés français à l'écart de ces formes d'approvisionnement ont été évoquées dans le chapitre 6, II.B.

acheter des œufs quand j'arrive pas à choper le 'carro dos óvos[462]' *ou ce genre de truc tu vois ».*

Toutefois, les enquêtés sont nombreux à mentionner leurs inquiétudes quant à aux produits proposés à la vente dans les supermarchés. Plusieurs enquêtés évitent notamment d'y faire leurs achats de fruits et légumes, préfèrent d'autres lieux pour acquérir ces produits :

« Tout ce qui était plus fruits, tomate euh...patates, manioc, on achetait plutôt dans les petites euh...dans les vendeurs un peu dans la rue » (Amandine, FR) ;

« Je vais toujours en grandes surfaces mais quand même plutôt en épicerie fine pour les week end ou pour les fruits et légumes » (Martine, FR) ;

« Euh...les légumes, il faut les acheter au marché, il faut surtout pas aller dans les supermarchés ! » (Isabelle, FR).

Il apparait d'ailleurs des mentions de rejets des supermarchés dans leurs discours :

« C'est une alimentation pas chère et de mauvaise qualité dans les supermarchés ouais » (Amandine, FR) ;

« En fait, le supermarché, c'est pas bon quoi. Ça me donne de moins en moins envie. Y a rien qui me donne envie quand je rentre dans un supermarché » (Morgane, FR).

La plupart de ces postures sont liés à la représentation de l'absence de naturalité et de traçabilité des produits vendus dans les supermarchés brésiliens selon les enquêtés français. Le risque est ainsi palpable pour les enquêté, comme le montrent les propos d'Isabelle (FR), au sujet de l'achat alimentaire au supermarché : *« Ah ben là, c'est...là il vaut mieux...enfin c'est toi et ta chance quoi hein ! […] Donc voilà, je ne sais pas, je pense qu'il faut s'en remettre à sa bonne étoile ».*

II.A.1. Écarter les aliments des supermarchés dépourvus de naturalité

Les enquêtés français déprécient l'industrie agro-alimentaire brésilienne, en partie parce que les produits issus de cette dernière sont peu porteurs de naturalité[463]. Dans le système agro-

[462] Traduction : « Véhicule des œufs » (il s'agit d'un camion qui vend des aliments dans « la rue », abordé dans le chapitre 5, II.B.1.).
[463] Cf. chapitre 5, II.A.

industriel, particulièrement en Europe, les produits dépourvus de conditionnement en plastique ont tendance à être plus privilégiés par une partie des consommateurs alors que ceux ayant été très transformés et emballés dans des cartons et plastiques sont porteurs d'une mauvaise image (Adamiec, 2017, p. 150). Ce constat est transposable au contexte d'approvisionnement des enquêtés français. Ils sont plusieurs à regretter le conditionnement sous vide, l'aspect ou encore la qualité des produits vendus dans les supermarchés :

> *« Alors, mon problème, c'est que j'adore le fromage et que j'en consomme régulièrement. Alors, du coup, je consomme du fromage de moyenne qualité ici. Alors, tu sais, ici, ils vendent beaucoup des...des plaquettes de fromage prédécoupé quoi* [grimace] *»* (François, FR).

> *« J'en achète de la charcuterie mais regarde la tête du saucisson...Attends, tu vas vite comprendre !* [se lève de sa chaise, ouvre la porte de son réfrigérateur et se saisit du produit emballé dans du plastique] *Voilà ! Tu vois ? C'est genre un saucisson pas du tout sec, pas du tout affiné, voilà. Ça c'est très industriel hein. C'est vraiment pas jojo ! »* (Danièle, FR) ;

> *« Les Brésiliens, ils mangent beaucoup… par exemple du...Ils mangent du* presunto[464]*, du* queijo[465]*, mais c'est pas du...c'est pas de bonne qualité. C'est...tu sais...les...les trucs qu'on trouve dans les supermarchés, tu sais…les...c'est comme une petite crêpe mais...de la forme du téléphone* [montre son téléphone portable posé sur la table]*, je trouve ça pas bon du tout. Moi je trouve pas du tout que ça ressemble à du* queijo*, des trucs comme ça, tu vois ? Voilà, je trouve ça pas du tout bon mais...par exemple, c'est ce qu'ils vont manger, alors qu'en France c'est vraiment du fromage et...et des trucs comme ça tu vois »* (Andréa, FR).

Toutes ces citations, comme la mention de préparations « de la forme du téléphone », qui ne « ressemblent pas du tout à du *queijo* » montrent à quel point le manque d'authenticité ou plus spécifiquement de naturalité, tel que détaillé dans le chapitre 5.II.A., est regretté par les enquêtés. Selon les Français interrogés, le manque de naturalité est aussi incarné dans l'excès d'hygiénisme autour des produits vendus dans les supermarchés *:*

> *« Je parle de la nourriture dans les supermarchés, d'accord ? La nourriture brésilienne, elle est à des lieues...je sais pas si c'est comme la nourriture française ou industrielle*

[464] Traduction : « jambon ».
[465] Traduction : « fromage ».

des années 80 peut être…mais elle totalement aseptisée ! Les normes d'hygiène font que des produits de meilleure qualité tu les auras pas quoi ! » (Armand, FR).

Ces propos renvoient fortement à un souci d'excès d'hygiénisme, en tant que processus qui fait préférer certains produits aseptisés, protégés de tout contact extérieur (Mary Douglas, 1998). Il est intéressant de voir ainsi à quel point l'hygiène pour une culture est incarné dans un équilibre qui ne menace pas l'ordre du mangeable. Pour les enquêtés français, un manque d'hygiène apparait au sujet des transactions alimentaires « de rue »[466] alors qu'un excès d'hygiène apparait au sujet de certains produits vendus dans les supermarchés, fortement conditionnés et dépourvus de naturalité selon leurs perceptions.

Il serait néanmoins réducteur de considérer que les produits alimentaires emballés sont les seuls que les enquêtés écartent de leur approvisionnement et consommation. Les fruits et légumes figurent au premier plan dans le système de perception collectif de la naturalité (Adamiec, 2017, p. 41; Lepiller, 2014) et bénéficient d'une grande positivité en tant qu'aliments centraux des préconisations à la végétalisation[467]. Pourtant, ces derniers, lorsque vendus dans les supermarchés de Salvador, sont sujets à l'évitement de la part des enquêtés français. Après l'entrée de l'hypermarché Walmart de Barra se trouvent les étals et gondoles des fruits et légumes. Gombos, tomates, courgettes, poivrons, ananas, bananes sont quelques exemples des nombreux aliments végétaux qui sont proposés à la vente. Lorsque ces derniers sont perçus comme trop réguliers ou calibrés, le défaut de naturalité apparait d'autant plus fort, en témoignent les propos de Christine (FR) :

« Trouver une courgette comme ça, petite toute croquante, que tu croques et que t'épluches même pas, que tu croques comme ça, crue, t'en trouves pas ici ! Elles sont toutes poussées à l'extrême avec des gros grains qu'il faut enlever, fibreuses, euh...tu vois ? […] *Je pense que c'est la culture intensive qui provoque ça. Il n'y a pas de petits maraichers ici. C'est des gros trucs euh...c'est des grosses superficies, donc qui dit grosses superficies dit beaucoup de produits chimiques hein, je pense ».*

Les explications de tel évitement de la part des enquêtés sont en effet aussi à chercher dans la perception des conséquences des pesticides sur les produits vendus.

[466] Cf. chapitre 5, II.B.2.
[467] Cf. chapitre 5, II.C.1.

> *« Ça me dégoutait un peu quoi. Enfin je voyais les tomates...ça me déprimait ! Enfin y avait des fois euh...lui* [son compagnon brésilien] *par exemple, quand on allait au supermarché pour faire un peu les grosses courses, ben lui ça lui allait d'acheter les tomates de là mais enfin moi j'pouvais pas quoi ! Elles étaient vertes, elles puaient ! Les trucs tu les laisses comme ça, euh...j'sais pas...trois semaines, elle a la même tête mais elle est pourrie à l'intérieur...enfin c'est horrible. Et donc moi ça c'était un truc vraiment...enfin c'était ma limite quoi »* (Amandine, FR).

Plusieurs enquêtés questionnent ce défaut de maturité des fruits et légumes. Camille (FR), au sujet des tomates s'exclame :

> *« Mais...je sais pas ce qu'ils mettent dedans. En fait, tu sais des fois euh...ça m'arrive de rester comme ça une semaine. Je regarde les fruits et je vais pas les acheter. Alors, du coup, je ne les achète pas. Je vais pas les acheter, je vais pas les acheter puis, d'un seul coup, je sens que j'ai envie de manger des fruits, tu vois, ça me manque ! Du coup, j'achète n'importe lequel et puis je mange ».*

Au sujet des fruits et légumes, elle précise : *« Je n'achète pas au supermarché [les fruits et légumes] pour éviter les toxines ».*

La présence de pesticides dans les fruits et légumes vendus dans les supermarchés est autant source d'inquiétude que celle des viandes contenant des OGM ou hormones, issus des grands élevages système agro-alimentaire. Théo et Bertrand font part de leurs inquiétudes :

> *« Tu vois, depuis qu'on nous assène de...du poulet en batterie, d'image de poulet en batterie et de ces images de charcutage de vache et euh...et cætera...ça fait réfléchir »* (Théo, FR) ;

> *« Euh....mais quand tu...par exemple, que tu manges de la viande ou du poulet, c'est...t'es...ici t'es coincé quoi ! L'idéal, ce serait d'être végétarien »* (Bertrand, FR).

Le problème des conditions d'élevage des animaux voués à la consommation est aussi étendu au sujet du poisson selon Bertrand (FR) :

> *« Mais là, c'est pareil ! Le poisson, bon...on va pas dire...euh, on est complétement coincé. Parce que t'achètes du poisson, ça va être du tilapia qui est fait [nourrit] avec des farines de poisson, enfin tu vois ce que c'est ! On, on…on...Comment faire ?! On n'a pas le choix ! Là, y a pas le choix hein. On n'a pas de choix ! ».*

Les chairs animales vendues dans les supermarchés sont souvent porteuses des représentations négatives du système de production agro-alimentaire, telle que les élevages industriels avec l'utilisation de grande quantité d'antibiotiques et la promiscuité des animaux élevés (Vitaux & Spielrein, 2015). Les inquiétudes apparaissent dans certains discours :

> *« Alors, c'est vrai que...la viande, je mettrais un petit bémol sur la viande. C'est à dire que...parce que moi, j'adore la viande aussi. La viande au quotidien, à laquelle tu peux avoir accès, soit dans les restaurants au poids, et cætera ou dans les supermarchés, la viande que tu peux acheter, elle m'inspire pas énormément confiance. C'est à dire que...euh...le petit poulet fermier auquel on a accès en France très facilement, ici t'oublies quoi, hein ! C'est souvent des poulets aux hormones, et cætera euh...Bon on a aussi les mêmes poulets élevés en batterie en Europe hein mais je veux dire...si tu veux avoir une nourriture un peu différenciée au niveau de ton apport en protéine, hormis, la partie produite de la mer, euh...je suis un petit peu...dubitatif quant à la qualité des produits »* (François, FR).

Les viandes au Brésil sont perçues par les consommateurs comme porteuses de traces d'hormones et d'OGM (Barros et al., 2012; Blanco & Paulino, 1996; Francisco et al., 2007). Dans un supermarché de Barra, j'ai voulu confronter ces informations avec le terrain. Je me suis adressée à Welington, un employé du rayon de boucherie. Il m'explique : *« Quand c'est écrit 'sans hormones', c'est qu'ils ont donné aux animaux une nourriture sans hormones. Quand c'est pas écrit, c'est qu'il y a des hormones »*[468]. À l'issue de cette explication, Welington me tend un paquet de viande qu'il était justement en train de ranger. Il s'agit d'un morceau de porc salé de la marque « Du Rei » dans un emballage plastique sous vide comportant une étiquette laissant apparaitre la marque, les ingrédients, la teneur nutritionnelle, la date de fabrication et de validité, le numéro de lot. Une autre étiquette indiquant le prix est collée par-dessus. Je ne vois aucune indication au sujet des hormones. Welington ajoute : *« Tu vois là par exemple, c'est qu'il y a eu des hormones »*. Je continue mes observations dans le supermarché. Je m'arrête devant un bac de réfrigération comprenant des paquets de morceaux de poulet congelés. J'en saisis un et observe les inscriptions. Je remarque ainsi un petit logo sur l'emballage plastique qui indique : « Sans usage d'hormones – selon la législation brésilienne » (figure ci-après). Lors d'un entretien ultérieur avec François, ce dernier fera part de ce fonctionnement :

[468] Traduction par l'auteur.

« T'as des multinationales de l'alimentaire ici, hein, des marques Seara, Perdigão.... Enfin toutes ces marques-là que tu as vu...alors, poulet prédécoupé, y a pas marqué 'sans apport d'hormones' » (François, FR).

Préoccupé, François sollicite son *empregada* lorsqu'elle part faire les courses au supermarché Walmart de Barra, proche de chez lui :

« Et donc, du coup, pour l'apport en protéine… je lui demande [à son *empregada*] *d'acheter du poulet en supermarché, des morceaux prédécoupés où il est indiqué la mention 'sans hormones'. Maintenant, je peux pas garantir à 100% que...voilà...que c'est pas sans hormones, tu vois* […] *mais j'achète un truc où c'est bien marqué »* (François, FR).

FIGURE 35 : POULET SANS HORMONE AU SUPERMARCHE WALMART (BARRA, SALVADOR)



(M.Sigrist)

Malgré les précautions, la méfiance est toujours de mise envers les institutions : *« Maintenant, bon, est-ce que le contrôle par l'organisme sanitaire, il est vraiment sûr ? Donc tu vois...mais je vais pas jusqu'à faire cette recherche, mais je pourrais ! » explique François.* Sa méfiance est telle qu'au-delà d'éviter d'acheter lui-même sa viande, il ne la cuisine pas :

« Voilà, un truc intéressant, c'est que...ici, je ne mange jamais de viande que je me prépare moi-même, justement parce qu'à la limite, je ne saurais même pas où l'acheter, tu vois ? Euh...Donc, y a des supermarchés ou y a des magasins euh...haut de gamme, un peu plus spécialisés où là, effectivement, tu peux trouver des produits de qualité, très chers, alors que bon, c'est vrai qu'en France, je pouvais faire cuire un bifteck. Ici, je le fais jamais. Jamais, jamais, jamais ! » (François, FR).

Ces évitements, par leur nature ciblée rappelle le « boycott ciblé » des mangeurs bio intermittents en France qui évitent l'achat de produits porteurs d'OGM ou de certaines marques de l'industrie agro-alimentaire, étudiés par C. Lamine (2008). Toutefois, à la différence des mangeurs intermittents de bio, ce ne sont pas seulement des caractéristiques inhérentes à la façon de produire (avec OGM, par telle entreprise, etc.) qui limitent les pratiques d'achats dans ces lieux par les enquêtés mais davantage les méthodes de suivi et proposition à la vente de ces produits, soit la question de la traçabilité.

II.A.2. La perception de défaut de suivi et de respect des contrôles : la mise en doute de la traçabilité

L'incorporation de l'aliment implique une relation d'intimité avec ce dernier (Adamiec, 2017, p. 31). Les informations sur l'aliment conditionnent la juste évaluation des dangers par les consommateurs et par les décideurs (Duby, 1998, p. 160). La traçabilité est le moyen de consignation systématique des informations sur le parcours d'un produit de son origine à son utilisation finale, en passant par les étapes intermédiaires, à travers les informations sur les techniques de suivi, de contrôle et d'inspection (Abenhaïm, 1998, p. 255; Fraenkel, 1995). Elle permet de remonter les étapes précitées pour identifier et solutionner un éventuel problème (Fraenkel, 1995). Aussi, elle permet de rassurer le consommateur quant à son acte d'incorporation (Adamiec, 2017, p. 141). La traçabilité est aujourd'hui un vecteur de confiance très important et un « maitre-mot des systèmes alimentaires contemporains » (Fraenkel, 1995).

Les inquiétudes des enquêtés français en lien avec la traçabilité des aliments vendus dans les supermarchés portent sur deux principaux critères : l'accès à l'information sur la production du produit alimentaire et les conditions de conservation des produits. Tout d'abord, certains enquêtés s'inquiètent de l'origine des produits vendus dans les supermarchés et de la sensation de perte de localisme.

> *« Y a des endives* [dans les supermarchés]. *Mais j'en achète pas parce qu'elles viennent du Nord, euh…non, enfin, du Sud je veux dire ! Elles viennent du Sud*[469] *! Alors je me dis que je vais pas...du Sud du Brésil tu vois ! Ils y font des fraises, des endives, des*

[469] Les états des régions Sud – Sud Este du Brésil, principalement celui de São Paulo, sont les plus grands producteurs de produits horticoles au Brésil (Camargo et al., 2008)

poireaux...Du coup, les pommes, c'est la même chose. Les pommes et les poires, elles viennent du sud » ! » (Camille, FR).

Il est en effet difficile de savoir d'où viennent les produits vendus au supermarché, tels que les fruits, légumes, produits secs, viandes. Au supermarché Walmart, l'origine des fruits ne figurent pas sur les étiquettes des caisses et présentoirs de ceux-ci. Un autre jour d'observations, lorsque je passe devant le rayon avec Charlotte, je demande à cette dernière si elle sait d'où viennent les produits horticoles présents sur les étals. Elle s'approche des régimes de bananes sur le présentoir et scrute les étiquettes. Une étiquette est affichée en bas du présentoir indiquant « Prix encore plus bas ! Banane plate kg. Prix au kilo : 3,89 reais ». Tout en bas de l'étiquette, il est possible de lire la date de livraison de bananes au « 01/05/19 » (figure ci-après). Charlotte (FR) scrute en haut du présentoir, sur les côtés et dit : « *Tu vois ? On sait pas. Impossible de savoir d'où ça vient. C'est toujours comme ça !* ». L'origine des fruits n'est en effet pas mentionnée. C'est une préoccupation qui est souvent revenue lors des entretiens.

FIGURE 36 : ÉTAL DE BANANES AU SUPERMARCHE WALMART (BARRA, SALVADOR)



(M. Sigrist)

Les étiquetages des produits ont une grande importance dans la confiance des consommateurs sur la qualité et la salubrité des produits vendus dans les magasins (Jourdan & Hobbis, 2013). À ce titre, lorsque la région ou pays de provenance fait défaut chez le distributeur, d'autant plus au sujet des fruits et légumes, la traçabilité devient inexistante (Abenhaïm, 1998, p. 257). La confiance du consommateur dans les acteurs du système agro-alimentaire (distributeurs, producteurs, institutions) est alors ébranlée et celui-ci doit alors redoubler d'efforts dans une vigilance quotidienne sur la salubrité des aliments ingurgités (Jourdan & Hobbis, 2013). Le

manque d'informations sur la localisation des produits, que ce soient les viandes ou les fruits et légumes, et le fait d'imaginer que le produit vient de loin poussent les Français à éviter l'achat de ces produits dans les supermarchés : *« J'en achète pas ! »* s'écrit Camille (FR).

Ensuite, les actions de conservation ou stockage des denrées alimentaires dans les supermarchés, particulièrement en ce qui concerne les produits animaliers, inquiètent plusieurs enquêtés. Les conditions de stockage et suivi des pratiques de conservation des denrées intègrent aussi les procédures de traçabilité dans les supermarchés (Abenhaïm, 1998, p. 255; Fraenkel, 1995). L'allongement et la complexification de la chaîne de transformation alimentaire, inhérent au système de l'industrie alimentaire, impliquent le développement de l'emploi de la surgélation ou réfrigération des aliments (Bonny, 2000). Ce développement présente des facteurs d'augmentation du risque alimentaire (Bonny, 2000). La question du respect de la chaîne du froid dans les supermarchés est au centre des inquiétudes des enquêtés. Entre acheter auprès des vendeurs « de rue » ou acheter dans les supermarchés, Raphaël (FR) préfère la seconde option mais il fait part de sa crainte : *« En espérant qu'il y ait une chaine du froid ! »*. Ce constat est fait aussi par Sylvie (FR) :

> *« Je crois qu'un des problèmes ici aussi…c'est la conservation dans la chaine du froid. À mon avis, là euh...combien de fois...enfin, ça vient de quoi ?! À mon avis, je pense que ça vient de la structure même des supermarchés qui ne respectent pas...les trucs dégèlent, vous voyez, et puis après qu'on recongèle. Il y aussi les gens qui, dans les supermarchés, laissent ouvert carrément. Voilà ! ».*

La méfiance au sujet des dates de péremption des produits disponibles à la vente dans les supermarchés apparait aussi dans les paroles de plusieurs enquêtés :

> *« Moi, ça m'est arrivé hein... d'avoir à….donc une date de péremption à un tel degré que…Vous pouvez avoir des produits en promotion qui sont réellement avariés, carrément.* […] *Donc euh...voilà quoi, tout cela on a pas l'habitude en France, je veux dire rarement. Enfin, on regarde la date de validité mais rarement on va rencontrer un produit euh...avec la date de validité dépassée. Là, c'est pire, ce sont des produits qui sont hors consommation ! »* (Sylvie, FR) ;

> *« J'ai chopé une intoxication alimentaire en mangeant dans un restau de supermarché et pas dans un truc de rue donc euh...donc ça ne veut rien dire. C'était un truc rempli de moutarde ! Je te dis pas la gueule de la moutarde ! J'ai eu l'estomac acide, j'ai rien compris. La moutarde, plus jamais ! Je vais attendre ! »* (Emma, FR).

Cette sensation de danger confirme la suspicion que les Français portent au système agro-alimentaire brésilien : *« Y a pas longtemps, t'as vu, je me suis fait avoir avec des œufs aussi ! »* relate Charlotte (FR) durant des achats au supermarché. Les propos de Charlotte font suite à une pratique d'achat, dans un supermarché Bom Preço du quartier de Graça, que j'ai pu observer. Lors de cet approvisionnement, Charlotte souhaite acheter de la *goma de tapioca* pour faire des *beijús*, des oranges et des œufs. Pour ces derniers, elle s'oriente vers l'étal des boites d'œufs de poules. Saisissant une boite comportant la mention « élevée en plein air » pour la placer dans son panier, elle interrompt son geste et dit : *« Ah non, attends, je veux voir un truc ! »*. Elle regarde la boite et s'écrit : *« Regarde ! C'est dingue ! »*. Je lis la mention qu'elle m'indique sur la boite d'œufs. Il s'agit de la date de péremption. Nous sommes le 22 Mars 2019, la date limite de consommation des œufs indique le 07 Mars 2019. La date de validité est donc dépassée depuis deux semaines. Charlotte repose la boite où elle l'a trouvé et scrute les autres dates de la même marque. Il y a une trentaine de boites, aucune n'est ultérieure au 07 mars. Charlotte continue sa recherche et finit par trouver boite avec une date limite de consommation déterminée au 22 Mars 2019. Elle soupire et me dit : *« Eh ben ! Allez, go ! Je vais payer »*. Les expériences vécues négativement aux « points d'accès » - soit dans le cas présent les étals de supermarchés - peuvent provoquer la défiance envers certains systèmes associés (Giddens & Meyer, 1994, p. 97). Pour les enquêtés français, ces expériences négatives renforcent la défiance qu'ils portent envers les supermarchés et accroissent le souhait de les placer à distance de leurs pratiques d'achat.

II.B. Éviter l'alimentation de rue : l'informalité en question

Les enquêtés français évitent aussi certains lieux de vente ou produits qui intègrent le système de l'alimentation « de rue ». Dans une partie précédente, nous avons vu que les enquêtés français ont des représentations négatives de l'alimentation « de rue »[470]. Méfiants, ils adoptent ainsi certaines précautions de mise à distance, principalement au sujet de deux catégories : celle des préparations alimentaires, principalement des *salgados* et celle des produits animaliers (à base de lait ou de viande). *« Tu sais, ici y a beaucoup d'endroits où les gens vendent dans la rue, donc comme c'est pas des produits frais, alors oui c'est des produits périssables »* expose François (FR).

[470] Cf. chapitre 5, II.B.2.

II.B.1. Les préparations alimentaires et les produits animaliers : l'évitement recherché

Durant un trajet en bus, Danièle observe par la fenêtre, en désignant du doigt, un vendeur de *salgados* avec une petite charrette sur un trottoir :

> *« Moi, j'achète pas tant que ça des* salgados *auprès des vendeurs de rue. Mais enfin, tu vois, là, les vendeurs au bord de la route, ils restent toute la journée sous 40 degrés, les trucs, là, tu sais pas comment ça tourne. Pareil, j'évite d'acheter dans le bus parce que les* picolês[471] *là...on ne sait pas trop avec quelle eau ça a été fait. Même les bouteilles d'eau j'évite parce que des fois, ils te mettent de l'eau du robinet et ils te revendent ça...donc bon »* (Danièle, FR).

Armand (FR), lors d'un entretien, me dit aussi : *« Je prends presque jamais de* pastel *»*. L'évitement des *salgados* s'explique non seulement par le fait qu'ils sont vendus dans la « rue » au sens large[472] (ou dans les *lanchonetes*, soit de lieux semi-ouverts sur la rue) et donc liées à des certaines perceptions négatives quant à l'hygiène et aussi parce que, de par leur cuisson dans de la friture qui leur donne une composition grasse et de par leur forte composition en sel, ils ne correspondent pas aux normes nutritionnelles valorisées par les enquêtés[473].

Les réticences des enquêtés sur les produits animaliers vendus via le commerce « de rue » comportent surtout des peurs au sujet de l'hygiène sur les points de vente et des possibles maladies qui peuvent apparaitre. Les risques alimentaires liés à la viande ont toujours été une préoccupation dans tous les régimes politiques depuis les temps anciens (Vitaux & Spielrein, 2015). La consommation de viande est en effet associée à l'alimentation du bétail et aux maladies provoquées par un dérèglement de cette dernière, comme par exemple la consommation de métaux lourds ou les maladies à prions (Vitaux & Spielrein, 2015). Ces dernières années, la consommation alimentaire de viande, au niveau mondial, fait l'objet de plusieurs scandales, tels que l'épidémie d'encéphalite spongiforme bovine qui s'est transmis à l'Homme sous le nom de « maladie Creutsfeldt Jacobs » ou « vache folle » (Vitaux & Spielrein, 2015). La présence de parasites enkystées dans les muscles des chairs consommées peut aussi provoquer de forts symptômes chez les humains, de même que la prolifération de bactéries dans la viande hachée (Vitaux & Spielrein, 2015). La consommation de produits laitiers est aussi

[471] Il s'agit de sachets de glace à l'eau.
[472] Le sens large entendu pour « la rue » est expliqué dans le chapitre 5, II.B.1.
[473] Cf. chapitre 5, II.C.

source de préoccupation. Pierre (FR), au sujet des vendeurs ambulants de brochettes de porc ou de poulet sur le littoral de Barra le samedi soir s'exclame : *« Les espetinhos*[474]*…non, ça c'est à éviter ! »*. Les marchés sont aussi des lieux de vente de produits animaliers qui portent de réelles craintes. En France, les boucheries sont fermées et une séparation nette entre les viandes et les clients a souvent lieu par la présence de vitres sur les présentoirs. Les séparations, telles que les connaissent les Français, sont inexistantes, par essence, auprès des vendeurs ambulants, mais le sont tout autant sur les stands de viande des marchés à Salvador. Ces derniers, d'ailleurs, combinent l'absence de séparation vitrée à la présentation de pièces bouchères porteuses de représentations négatives – comme les tripes, viscères ou organes - par les enquêtés français. La consommation d'abats en France est en effet souvent source d'aversion (Adamiec, 2017, p. 138). Au marché municipale de São Joaquim, la plupart des stands de vente bouchère se situent dans une grande place abritée de toits de taules clairsemées laissant pénétrer la lumière par intermittence et vers laquelle convergent de nombreux couloirs. En déambulant sur la place avec Sophie (FR), cette dernière commente les odeurs. Elles sont saisissantes, lui semblent très fortes et assez désagréables : *« ça sent le rance, non ? Bouuuh !!* » commente-t-elle. François (FR), précédemment à cette journée de terrain, m'avait alerté :

> *« Ouais, donc...ben tu vas voir ! Tu vas voir comment les produits sont conservés. On dirait qu'on se retrouve au Moyen-âge quoi, c'est euh...C'est avec du sel tu vois, ça sent très fort ».*

Dans certaines alcôves autour de la place des viandes, les denrées de chair sont entassées dans des boites en plastique posées sur des rebords en béton ou directement posées sur les rebords carrelés avec un morceau de plastique ou une planche de travail comme intermédiaire. Les vendeurs préparent leurs pièces, les coupent ou les salent, parfois sur des moyens de confection artisanale, comme un petit meuble en bois, recouvert de plastique. Au centre de la place se trouvent des stands alignés. Parmi ces stands, on en trouve plusieurs, en bois, reliés par une poutre centrale sur laquelle pendent des saucisses et des crochets portant des pièces de viande séchées et fumées ou des abats. Les clients font ainsi leurs achats, marchant entre les tripes, cœurs, peaux ou viscères suspendues ou disposées devant eux (figure ci-dessous).

[474] Diminutif de « *espeto* » (traduction : brochette).

FIGURE 37 : STANDS DE VIANDES (MARCHE SÃO JOAQUIM, SALVADOR)



(M.Sigrist)

Au sujet de cet endroit, dans un entretien ultérieur, Sylvie (FR) s'exclamera : *« C'est pas très propre* [rires] *à bien des endroits. Vous avez vu le côté viande ! »*. Revenons à Sophie qui déambule entre les stands. Voyant ces tripes suspendues, elle écarquille les yeux et me commentent : *« ça j'ai vraiment du mal, rien que de les voir ! Alors, les manger ! Mais quelle horreur ! »*.

FIGURE 38 : COUPE DE VIANDE (MARCHE SÃO JOAQUIM, SALVADOR)



(M.Sigrist)

Moelle, morceaux de chairs ou gras double sont disposées dans des sacs en plastique à même le sol, posés sur des cartons sur du mobilier usé (figure-ci-dessus) ou sont suspendues à des

crochets le long des murs au carrelage effrité et rebords rouillés. Ces présentations de viande dérangent Sophie, qui me dit : « *Tu vois je viens ici pour les fruits et légumes plutôt. Et pour le folklore. Mais jamais j'achète de la viande ici* ». Sophie n'est pas la seule Française à tenir des propos d'évitement de la viande. En interrogeant les enquêtés sur ce qu'ils achètent dans les marchés, les viandes ne sont jamais citées ou s'ils elles le sont c'est dans la logique explicite de l'évitement :

> *« Et euh...São Joaquim euh...j'achète que des fruits et je sais où je les achète. Tout ce qui est fromage, évidemment parce que ce sont des arrivées directement de...des fazendas donc euh...voilà. Mais j'achète rien d'autre. Je serai incapable d'acheter de la viande » (Martine, FR) ;*
>
> *« Le côté viande* [le lieu de ventes de viande au marché São Joaquim], *faut l'éviter quoi ! »* (Sylvie, FR) ;
>
> *« Ouais ben tu vois, par exemple, au marché São Joaquim, j'achèterais pas de la viande tu vois »* (Raphaël, FR).

En suivant Danièle faire ses achats au marché de Sete Portas, je m'aperçois que cette dernière achète divers produits comme les fruits, légumes, aromates mais aucun produit animal. Lors de ses achats, elle prend le temps de m'expliquer les propriétés des végétaux qu'elle achète ou de détailler les noms de tous les piments vendus sur un stand, de me montrer les étals de crevettes et les armoires d'huile de *dendê*. Toutefois, à l'issue de la période d'achat, je me rends compte que Danièle n'a acheté aucun produit d'origine animale et n'a prêté aucune attention à cette catégorie. Pourtant, elle est passée à plusieurs reprises devant des stands de viande. L'évitement de la viande au marché est non seulement lié au souci d'hygiène mais aussi, une fois de plus, de la traçabilité :

> *« Alors, São Joaquim, pour la viande, non. Parce que ceux qui revendent de la viande, quand tu leur demandes…en fait ils achètent Friboi*[475] *donc voilà c'est la même chose que Walmart ou...C'est difficile à trouver hein de la viande que tu...de savoir un peu d'où elle vient, c'est pas facile »* (Isabelle, FR).

Les réticences envers l'achat de poisson dans la rue sont aussi exprimées :

[475] Friboi est la marque de viande produite par l'entreprise JBS-Friboi, l'une des plus importantes multinationales brésiliennes de l'industrie agroalimentaire.

> *« Alors je vais au marché du poisson, au Mercado do peixe, avant São Joaquim.* […] *Et...donc...donc je vais là. Il est nouveau hein, il doit avoir à peu près 5 ans, ils l'ont refait. Ben ça sent pas très bon. Le poisson, il est un peu fatigué. On voit l'œil, il est déjà un peu bleu »* (Stéphane, FR).

Il est difficile pour un individu de se désengager complétement d'un système qu'il connait (Giddens & Meyer, 1994, p. 97). Dans une société, les pratiques d'élimination de ce qui constitue la saleté sont porteuses d'une image de positivité pour ses membres car cela contribue à organiser le milieu et à rendre celui-ci conforme à l'ordre valorisé de cette société (Mary Douglas et al., 2003, p. 24). Les pratiques liées au nettoyage de la saleté n'ont pas forcément pour but principal d'éviter les maladies. En tant que rites de renouvellement, elles permettent de contrôler l'espace et de rendre visible à notre entourage les décisions que nous prenons sur celui-ci (Mary Douglas et al., 2003). Les rites de pureté donnent une unité aux pratiques et expériences et participent ainsi à la cohésion de groupes sociaux et à l'exclusion de ce qui apparait comme désordre et donc extérieur à sa société (Mary Douglas et al., 2003, p. 24). Exclure les pratiques liées à la saleté peut rassurer (Marzano, 2010, p. 105). À défaut de pouvoir nettoyer les lieux d'approvisionnement, éviter ceux qui leur paraissent sales, est un moyen pour les enquêtés français de protéger leur santé et plus largement de se conformer à leur ordre alimentaire.

II.B.2. Le cas de l'évitement de la viande : quelques précisions

La consommation de viande reste toujours la part protéinique majoritaire de l'alimentation en France (Lamine, 2008, p. 45) mais elle est perçue comme encore plus importante au Brésil selon les enquêtés[476] :

> *« Bon, voilà, on est français à la base donc on mange beaucoup de viande et les Brésiliens aussi mangent beaucoup de viande* […] *Ils mangent énormément de viande ! Pour un pays qui a peu d'argent et où la nourriture en général peut être assez chère...la viande en particulier, ils mangent énormément de viande ! »* (Théo, FR).

> *« Ben oui parce que tout est à base de viande ! Ils arrivent pas à imaginer...même quand tu vas dans un restaurant végétarien...y a du poulet...y a du poisson...Tout sauf la chair rouge...Mais quand tu dis aux gens, 'c'est sans viande ?', ils disent 'oui' et y a du jambon*

[476] Ce constat s'inscrit dans l'opulence générale perçue par les enquêtés au sujet de l'alimentation au Brésil (cf. chapitre 4, II.A.

dedans, parce que pour eux, c'est pas de la viande. Donc...penser comme ça...Donc elles me font des œufs, en général, ils me font des oeufs parce qu'ils arrivent pas à imaginer un repas sans protéine animale en fait » (Camille, FR).

Dans ce chapitre, nous avons vu que les enquêtés français cherchaient à éviter autant la consommation de produits animaliers dans le circuit du commerce « de rue » que dans les supermarchés. La viande véhicule des inquiétudes où qu'elle soit vendue : au supermarché, dans la rue, à la boucherie ou au marché. L'évitement de la viande correspond moins à la méfiance vis-à-vis des lieux de vente qu'à une tendance générale, voire mondiale, de réduction de la consommation carnée par des individus avertis. Plusieurs enquêtés font ainsi part de leur pratiques d'évitement ou de diminution de la consommation de viande au Brésil : *« Là depuis le début de l'année, on essaie de réduire la viande. Et euh...donc de remplacer […]. On essaie de réduire. »* dit par exemple Théo (FR).

Tout d'abord, la viande est une catégorie alimentaire sujette aux aversions (Vialles, 1988). La consommation de chair interroge sur la distinction entre le même et l'autre et définit la sociabilité (Adamiec, 2017, p. 166). Le sang est au centre de représentations de souillure car il est issu des marges du corps (Mary Douglas et al., 2003). Il est ainsi souvent considéré comme impropre à la consommation en Europe, tout comme les tripes, viscères ou organes, soit les abats, représentant l'animalité et la chair qui composent aussi l'humain (Méchin, 1997; Vialles, 1988). Lors d'un repas de déjeuner au sein d'une famille brésilienne, j'ai moi-même été interloquée par une situation. Le père de famille déballa ses achats alimentaires sur la table. Il laisse un petit sac plastique fermé laissant apparaitre un liquide rouge foncé. Lors du repas, la mère de famille, commence à servir du poulet et des légumes. Avant de servir le riz, elle prend le petit sac, l'ouvre, le retourne pour laisser tomber le liquide dans la grande casserole de riz. Elle mélange énergiquement. Je dis : *« Ah c'est une sauce au vin ? »*. La mère me répond : *« Non, c'est du sang. Du sang de poulet »*. Intérieurement, je ressens une déception, teintée d'un certain dégoût. La viande porte une charge symbolique qui complexifie son insertion dans l'alimentation – santé (Adamiec, 2017, p. 136).

Ensuite, la viande est une catégorie qui, posant des questions éthiques sur le bien-être animal et l'impact carbone de l'élevage animal, conduit à la baisse de sa consommation en fait état.

« Nous, dans notre culture, parce qu'on en parle beaucoup en France, et nous, on le fait, on essaie de manger de moins en moins de viande. Le truc, c'est que, ici, manger moins de viande et de meilleure qualité, c'est difficile » (Théo, FR).

La tendance du végétarisme consiste souvent à remplacer la viande par des produits protéiniques végétaux. Les injonctions à ce sujet sont largement reprises par les médias et les entités politiques.

> *« En fait, on s'est basé sur un truc qu'on avait eu il y a quelques mois qui était sorti sur la BBC. Il y a un article qui était sorti sur la BBC et après, on s'est renseigné, c'est un...groupe de scientifiques et diététiciens et je ne sais pas quoi, qui se sont réunis et qui ont essayé de voir quel était le meilleur régime que la terre puisse supporter et qui soit suffisant pour nous nourrir sans que soit dans les excès ou manger à la française où la viande on en a pas besoin et le fromage on en a pas besoin. C'est juste très bon quoi ! Et euh...donc ils ont essayé d'établir un menu comme ça et on a le droit à une fois du poisson par semaine, une fois du poulet par semaine, une fois du bœuf par semaine si c'est pas une grosse portion. Un œuf par semaine, ce qui est assez peu. Euh...mais tu vois, ça ne coupe pas la viande, c'est juste qu'il faut savoir euh...réduire, voilà. Et beaucoup de légumes, beaucoup de légumineuses euh..., du tofu pour remplacer. On essaie de se rapprocher d'un menu comme ça »* (Théo, FR).

Morgane a aussi adopté une alimentation qui tend vers l'évitement de la viande. Elle ne mange de la viande que lorsqu'elle en ressent le besoin : *« De temps en temps je vais dans un restau normal parce que j'ai envie de viande »*. La baisse ou suppression de consommation de viande est une rupture volontariste dans la trajectoire alimentaire d'un individu (Philippe Cardon et al., 2019). Elle peut apparaitre comme un moyen de reprendre le contrôle sur leur alimentation, de « reprendre la main » au sens de Wolff et al. (2019), en suivant les injonctions éthiques visant à diminuer la consommation de viande. Au Brésil aussi, certains courants *vegan* existent, portés notamment par la classe moyenne étudiante (e.g. Maia & Recine, 2015).

> *« Là maintenant oui, carrément mais c'est brésilien vegan quoi, donc c'est brésilien 'Haribo'. T'as jamais entendu ça ? Les 'Haribo' c'est des...c'est un mélange de hippie bourgeois, c'est un peu les bobos ici mais c'est un peu différent quand même des bobos mais c'est...c'est un peu plus hippie que les bobos tu vois, donc c'est des gens qui sont plutôt hippie, vegan »* (Morgane, FR).

III. Conclusion comparative de chapitre

Les pratiques d'évitement sont exercées tant par les enquêtés brésiliens à Lyon que par les enquêtés français à Salvador. Comme les pratiques de recherche de certaines caractéristiques de l'alimentation du pays d'origine[477], elles sont le fruit d'une réponse à la perception de problèmes alimentaires des immigrés dans le nouveau pays de résidence. Plus spécifiquement, les pratiques d'évitement sont une tactique de protection. Pour les enquêtés brésiliens, elles se caractérisent par l'évitement des restaurants « brésiliens » dans la ville de Lyon, visant par là à se protéger de la déception dans l'acte de tenter d'assouvir la *saudade* de l'alimentation brésilienne et donc plus largement du Brésil. À la lecture de ce chapitre, il a en effet été possible de constater que les enquêtés brésiliens, dans leur grande majorité, évitent de retourner dans un restaurant brésilien après y avoir été une première fois. Aux décors ethnicisés des salles de restauration s'ajoute la perception d'un goût et de quantités servies plus adaptées au modèle alimentaire français qu'au modèle alimentaire brésilien malgré la caractéristique « brésilienne » revendiquée de la cuisine qui y est servie. Éviter de consommer dans les restaurants brésiliens permet de laisser la déception à l'écart, dans un contexte où le quotidien alimentaire n'est pas toujours évident.

L'ethnographie au Brésil a quant à elle souligné un évitement qui recouvre d'autres pratiques, répondant en effet à une autre posture - la défiance dans les systèmes de distribution et de transaction au Brésil – qui elle-même répond aux tensions perçues dans le système agro-alimentaire industriel d'une part et aux tensions dans le système du commerce alimentaire « de rue » d'autre part. La perception d'un hygiénisme exacerbé via la vente de produits alimentaires fortement dépourvus de naturalité, la perception de produits horticoles porteurs de pesticides ou de produits animaliers porteurs d'OGM ou d'hormones et aussi la perception de la perte de traçabilité dans les produits horticoles, toutes au sujet des produits vendus dans les supermarchés, contribuent à augmenter la méfiance des enquêtés vis-à-vis des enseignes de distribution du système agro-alimentaire brésilien. La notion de risque est ainsi présente et conduit les enquêtés français à se protéger en adoptant la logique de l'évitement de l'achat des produits précités dans ces enseignes. La notion de risque est aussi avancée par ce même groupe d'enquêtés au sujet des *salgados* vendus dans la « rue » au sens large, tout comme la viande. Pour ces deux catégories alimentaires, c'est la perception d'une hygiène en non adéquation avec

[477] Ces pratiques ont fait l'objet du chapitre 6.

l'ordre des transactions alimentaires des systèmes contrôlés par les institutions dites « modernes » (au sens de A. Giddens (1994)), qui fait craindre un risque. Là aussi, l'évitement des achats et consommation de *salgados* et viande via le commerce « de rue » est donc de mise pour les enquêtés français. D'une façon générale, les enquêtés suivent une tendance très prégnante en Europe, à savoir la baisse de la consommation carnée. Si l'on ne peut parler d'un évitement strict de cette catégorie d'aliments, les propos et pratiques d'évitements associées dans les supermarchés ou la rue peuvent en partie être justifiés par cette tendance générale.

L'évitement des deux groupes d'enquêtés concerne surtout des associations de lieux de transaction à des catégories d'aliments. Les enquêtés brésiliens évitent ainsi l'association « nourriture brésilienne – restaurants brésiliens » à Lyon, alors que les enquêtés français évitent les associations « produits carnés – supermarchés », « produits horticoles – supermarchés », « *salgados* – rue », « produits carnés – rue ».

Chapitre 8. Ajuster l'alimentation locale à l'alimentation d'origine : des solutions d'ouverture

Avec la migration, l'individu met en contact certaines pratiques de son pays d'origine avec certaines du pays d'accueil (Audebert & Doraï, 2010; Faist, 2000). Au-delà de la découverte de nouvelles pratiques pour lesquelles il manifeste des sentiments positifs, l'individu extérieur à une culture rencontre aussi des éléments qui peuvent lui apparaitre comme des « anomalies », en tant que pratiques, objets, individus qui sont perçus comme intégrant le champ du désordre et suscitent la perception d'un risque et donc un sentiment de méfiance (Mary Douglas et al., 2003). Précédemment, il a été question de montrer l'existence des problèmes alimentaires qui existent pour les deux groupes d'enquêtés[478] ainsi que les solutions à ces problèmes via la recherche de l'alimentation du pays d'origine[479] et l'évitement de certaines pratiques alimentaires locales[480]. Dans cette partie, nous allons voir que les solutions ne consistent pas seulement en une mise à distance des systèmes alimentaires perçus comme problématiques mais prennent aussi parfois la forme d'ouverture envers les pratiques alimentaires locales. Cette ouverture est une construction ou plus précisément un « bricolage » pour reprendre l'approche métaphorique proposée par C. Lévi-Strauss au sujet de l'hybridation (Lévi-Strauss, 2010). En partant d'éléments qui sont des ensembles déjà constitués, le bricoleur fait ou refait l'inventaire des éléments existants et répertorie ce que l'ensemble peut offrir au problème qu'il lui pose. « Tous ces objets hétéroclites qui constituent son trésor, il les interroge pour comprendre ce que chacun d'eux pourrait 'signifier', contribuant ainsi à définir un ensemble à réaliser, mais qui ne différera finalement de l'ensemble instrumental que par la disposition interne des parties » (Lévi-Strauss, 2010). En sélectionnant certains résidus et débris d'événements, objets, pratiques, le bricoleur élabore des ensembles structurés inédits, avec ses façons de faire, qui lui conviennent (Lévi-Strauss, 2010). Dans le domaine alimentaire aussi, une recomposition des pratiques peut parfois avoir lieu (Suremain & Katz, 2008), formant ainsi des « hybridations », au sens d'opérations à la fois de rapprochement, création et diffusion de nouveaux espaces, via les diasporas (Young, 2005). En hybridant des pratiques, les immigrés incarnent un entre-deux entre leur pays d'origine et le territoire d'accueil. Il compose ainsi un espace de pratiques de l'entre-deux (Bruneau, 2004; Hovanessian, 2007), résultant de mélanges (Abélès, 2008;

[478] Cf. chapitre 5.
[479] Cf. chapitre 6.
[480] Cf. chapitre 7.

Laplantine & Nouss, 2009) et de fluctuations de frontières symboliques (Alexandre-Garner & Keller-Privat, 2014). Ce chapitre aborde ainsi les hybridations les plus saillantes qui sont apparues au cours des deux terrains, notamment celles qui relèvent du domaine des échanges de produits alimentaires et de celles qui intègrent le domaine du culinaire. Une durée prolongée sur le terrain et une approche spécifique dédiée aux recherches des hybridations auraient sans doute permis d'observer plus en profondeur les hybridations culturelles. Néanmoins, se concentrant sur la large question de l'alimentation des immigrés, la question de l'hybridation n'est apparue qu'au second plan, c'est pourquoi elle ne fait l'objet que d'un chapitre et c'est pourquoi les exemples d'hybridations abordés ci-après ne sont sans doute pas exhaustifs.

I. Hybrider les échanges alimentaires : dynamiques communes aux deux groupes

Si les pratiques des hybridation culinaire des immigrés ont été plusieurs fois abordées par les sciences sociales (Matta, 2010; M.-C. Michaud, 2020), plus rares sont les auteurs qui se concentrent sur les formes d'hybridation des pratiques de transaction alimentaire (tant du côté de la vente que du côté de l'approvisionnement). Pourtant, les deux terrains donnent à voir ce type d'hybridation. D'un côté, à Lyon, des Brésiliens créent leur entreprise de préparation et vente alimentaire brésilienne, destinant leur offre à une clientèle aussi bien brésilienne que non-brésilienne. Ils se différencient ainsi des femmes brésiliennes qui réalisent leur activité hors cadre d'entreprise et principalement à destination d'une clientèle brésilienne[481]. À quelques milliers de kilomètres de là, à Salvador, des Français dépassent les tensions rencontrées dans le commerce « de rue »[482] et s'aventurent, non sans parcimonie, à l'achat alimentaire dans ce système traditionnel. Ce sont ces modalités d'hybridation dans certaines franges du commerce alimentaire qu'il est question d'aborder dans cette partie.

[481] Cf. partie 6, I.B.
[482] Ces tensions ont été évoquées dans le chapitre 5, II.B.

I.A. Vendre des « entre-deux » alimentaires : le défis des entrepreneurs brésiliens à Lyon

Dans un chapitre précédant, nous avons pu voir que des femmes brésiliennes (parmi lesquelles onze enquêtées) effectuent des préparations alimentaires et les vendent à travers ce qui a été désigné de « travail culinaire »[483]. Les principales caractéristiques de ce travail - comme la préparation à domicile de produits fortement identifiés comme « brésiliens » par les immigrés brésiliens eux-mêmes, la vente via les réseaux sociaux numériques ou les négociations des modalités de récupération des produits alimentaires –avaient ainsi été détaillées. Toutefois la préparation et la vente de produits alimentaires « brésiliens » prend d'autres formes lorsque les actrices et acteurs de la vente choisissent de formaliser leurs activités.

I.A.1. Formalisation de la préparation et vente alimentaire : un statut de l'« entre-deux »

Parmi les enquêtés rencontrés qui ont formalisé leur activité de production et vente de préparations alimentaires brésiliennes, au nombre de six enquêtés, l'on retrouve certaines femmes qui œuvraient dans le « travail culinaire » tel que défini dans le chapitre 6, I.B. Anna, par exemple, a travaillé plusieurs années informellement, avant d'apprendre à monter son entreprise et enclencher le processus administratif de création :

> *« J'ai travaillé deux, trois ans comme ça sans but. Puis j'ai réussi à faire une formation pour savoir comment avoir une entreprise ici. Après j'ai foncé, je me suis enregistrée, tu vois...j'ai créé mon entreprise »* (Anna, BR).

Les raisons de tels desseins sont multiples. Anna a senti le besoin de faire ce qu'elle aimait : « *J'ai trop d'amour pour la cuisine. Et c'est quand je suis tombée malade, de dépression que je me suis dit qu'il fallait que je fasse quelque chose que j'aimais* ».

Sofia (BR) témoigne rechercher l'aventure entrepreneuriale : « *Il y a des Brésiliens qui sont capables de payer 90 euros pour des* salgados *! Je me suis dit 'Regarde le marché !'. Allez, je crée ma boîte !* ». Aussi, comme tout échange marchand sur un territoire suppose des règles

[483] Cf. partie 5, I.B.

(McMillan, 2002), certaines expriment le besoin de se conformer aux règles de l'échange encadré juridiquement, comme Sandra (BR) qui a ce projet de formalisation: « *Je dois y retourner [à la Chambre du Commerce et de l'Industrie] pour leur demander un rendez-vous, voir ce qu'ils demandent, ce qu'il faut faire…pour être en règle* ». Deux hommes ont quant à eux démarré leur activité *ex nihilo* (sans travail culinaire préalable) directement dans un cadre formel.

Les professionnels enquêtés qui formalisent leur activité ont soit un statut d'autoentrepreneur soit de microentreprise. Érico, autoentrepreneur, vend des *pães de queijo* congelés, importés d'une grande entreprise agro-alimentaire brésilienne.

> *« Je suis entrepreneur, je ne suis pas employé de Forno de Minas. J'ai ma propre entreprise. J'importe le pão de queijo en France et je le vends. Mon entreprise, elle est française »* (Érico, BR).

Alice, quant à elle, a réussi, avec son mari, à distribuer de façon formelle des morceaux de viande qu'elle désigne « brésilienne » car la coupe bouchère est réalisée de sorte à conserver la graisse sur les morceaux et à proposer notamment la *picanha*. Alice (BR) définit ainsi son statut « *Nous avons une petite entreprise. 'Microentreprise', c'est comme cela que ça s'appelle ici* » [484].

Créer une entreprise alimentaire n'est toutefois pas aisé et les travailleurs brésiliens désireux de se déclarer administrativement doivent faire face à certaines difficultés. Des normes bureaucratiques et sanitaires contraignent l'activité alimentaire, notamment restauratrice (Hassoun, 2014; Tran, 2014) et supposent de réaliser des aménagements matériels, mobiliers ou immobiliers. Il s'agit par exemple d'acquérir du matériel réglementaire, une salle de cuisine répondant aux normes ou encore de réaliser des aménagements dans les lieux d'accueil du public[485]. Alice (BR), pour son entreprise de viande bouchère brésilienne, doit réaliser des travaux pour installer une cuisine aux normes à son domicile : « *Toutes ces lois d'hygiène, c'est compliqué. Notre cuisine professionnelle séparée, elle va bientôt être prête et là ce sera vraiment professionnel, ça va venir !* ». D'autre part, l'entrepreneur, quel que soit son statut,

[484] La microentreprise est une entreprise de petite taille, avec un régime fiscal adapté, qui concerne des activités d'artisanat, vente de marchandises ou de services. Le chiffre d'affaire annuel est plafonné (https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F23264é)

[485] Ces contraintes sont précisées au niveau national par Légifrance (2016, 2019) et au niveau européen par Parlement Européen (2004).

doit payer des frais pour la création et le fonctionnement de son entreprise (Rogulski & Rey, 2015; Service-public, 2018). Au moment de l'entretien, Amanda (BR) explique qu'après quatre mois d'existence de son *lanchonete* brésilien, elle ne parvient toujours pas à faire de bénéfices : « *Parfois je ne me sens pas bien ici…tu sais…j'ai toujours pas de bénéfices. En effet, au début, ce n'est pas facile* […] *Ici, tout est compliqué* ». Ces coûts supplémentaires n'existaient pas lorsque l'entrepreneur œuvrait dans l'illégalité. Pour compenser ces nouveaux coûts, les entrepreneurs brésiliens font le choix d'élargir leur cible de vente, la clientèle brésilienne étant insuffisante dans leur ville de résidence[486]. Ils proposent ainsi leurs préparations au reste de la population, qu'ils désignent par « les Français ». Cette démarche n'est pas aisée :

> *« La plus grande partie de mes clients sont les Brésiliens* […]. *Après les Brésiliens, il y le public portugais et seulement après quelques Français mais ça…ça…les Français, ça prend plus de temps ! »* (Anna, BR).

En effet, l'accès à la clientèle française par l'entrepreneur brésilien requiert des apprentissages culturels et linguistiques, efforts inutiles lorsqu'il dédiait son offre à ses concitoyens brésiliens:

> *« Le français est une langue que je ne parle pas très bien. Maintenant ça va mieux mais au début, je ne parlais presque rien, alors je n'avais pas accès aux clients français »* (Anna, BR) ;
>
> *« Avant, c'était plus orienté pour la communauté brésilienne »* (Amanda, BR, au sujet des pasteis qu'elle vendait informellement avant la création de son lanchonete).

I.A.2. Vers la création d'hybridation de vente alimentaire entre Brésil et France

En se déplaçant, les individus sont amenés à s'adapter et à faire émaner de nouvelles élaborations culturelles au contact de groupes sociaux dont la culture est différente (Cuche, 2010). Les entrepreneurs alimentaires brésiliens ne souhaitent pas abandonner les caractéristiques qui leur permettent de désigner leur offre alimentaire comme « brésilienne » car ils incarnent un support identitaire pour les immigrés brésiliens en France. Néanmoins, en plus de répondre aux exigences normatives qui pèsent sur la création d'entreprise en France, l'enjeu est pour eux de considérer aussi les préférences d'achat et de consommation des

[486] Même si les immigrés brésiliens en France se concentrent principalement dans les grands centres urbains (Théry, 2009), ils représentent une part mineure des populations immigrées en France (Insee, 2018). En 2015, les immigrés brésiliens étaient 37 000, soit à peine plus de 0,6 % des 5 982 300 immigrés en France.

populations locales dans le pays d'accueil. D'ailleurs, la préparation de nourriture, en tant que pratique du quotidien, peut être exportée hors de la sphère domestique et familiale de ceux qui cuisinent. Plus largement elle peut être offerte à des individus qui sont associés à une appartenance culturelle qui leur est différente (Mescoli, 2015). Les entrepreneurs brésiliens proposent ainsi une offre alimentaire qu'ils associent au Brésil mais faisant à la fois avec « le goût des autres », pour reprendre l'expression de J. Garnier (2010). Amanda (BR), patronne du *lanchonete* témoigne :

> *« Tu dois faire en sorte d'avoir un mélange pour que ça marche. Tu dois avoir un mélange pour plaire aux deux* [Français et Brésiliens] *parce que sinon ça ne fonctionne pas ».*

Il s'agit donc pour ces entrepreneurs brésiliens de créer des entre-deux alimentaires, à la fois brésiliens et français. Ils parviennent alors à ce bricolage entre éléments de deux cultures données permettant de solutionner un problème (Lévi-Strauss, 2010) et donc de parvenir à un compromis (Laplantine & Nouss, 2009). Les compromis dans les modalités d'échange de produits alimentaires des entrepreneurs brésiliens s'opèrent à la fois dans le marketing dans l'entreprise et à la fois dans l'acte même de la transaction alimentaire[487].

Une des premières démarches d'ouverture des entrepreneurs à une clientèle moins restrictive que la clientèle brésilienne consiste à produire leurs supports publicitaires à la fois en portugais, pour conserver la clientèle brésilienne, mais aussi dans la langue de la cible à plus fort potentiel (puisque majoritaire), soit en français. Alice, pour son entreprise de livraison bouchère « à la brésilienne », édite toutes ses publicités dans les deux langues. Dans un même post Facebook, elle veille ainsi à apposer la photo de son affiche publicitaire en portugais, à côté de laquelle figure la même affiche avec le texte en français (figure ci-dessous).

[487] À la fin de ce chapitre, il sera aussi possible de voir que les hybridations effectuer par les entrepreneurs brésiliens concernent aussi les activités culinaires (cf. II.B.).

FIGURE 39 : AFFICHES POUR LE COMMERCE D'ALICE (FACEBOOK)



(Alice)

L'hybridation apparait également dans le marketing visuel, notamment dans les logos. Pour le logo de son entreprise de confection et vente de *salgados*, Anna a choisi d'apposer un dessin de la tour Eiffel sur le drapeau brésilien. De la même façon, Sofia illustre le site internet de son entreprise de production de *pães de queijo* avec un dessin représentant la statue du Corcovado relié à la Tour Eiffel par un pont. Relier ces deux monuments, symboles nationaux du Brésil et de la France, apparait ainsi comme une métaphore d'une cuisine unissant deux cultures. Quant à Nino, il appose dans la vitrine de son épicerie, qu'il définit comme à la fois « brésilienne, portugaise, exotique », les drapeaux brésiliens, français et portugais (figure ci-dessous).

FIGURE 40 : DEVANTURE DU MAGASIN DE NINO (LYON)



(M.Sigrist)

C'est dans la confrontation entre deux groupes culturels que les stéréotypes sont les plus mis en évidence par les individus (Flecheux, 2000). Le domaine alimentaire, en tant que paramètre culturel majeur d'un groupe social, n'échappe pas à cette accentuation des représentations nationales. Faire apparaitre les symboles nationaux brésiliens et stéréotypes dans les visuels attachés à l'entreprise vise autant à évoquer un Brésil facilement identifiable pour les Français – de par les couleurs du drapeau brésilien, le football, la plage ou la nature tropicale (Fajans, 2012; Laplantine, 2001) – qu'à convoquer les émotions des immigrés brésiliens, en manque de leur pays. En effet, selon A. Appadurai (1996), le marketing, via la publicité, suscite un sentiment de perte liée à des individus, familles, groupes ethniques et classes sociales et vise à créer une nostalgie d'une authenticité supposée perdue. Les entrepreneurs brésiliens se donnent comme mission principale de répondre à ce manque : « *Mon rêve est d'avoir un lieu où les personnes vont retrouver les émotions du Brésil* » confie Amanda (BR). Insérer des éléments de couleur verte dans la page internet de l'entreprise comme y faire figurer des dessins qui représentent le patrimoine bâti ou naturel du pays sont autant de pratiques qui contribuent à cette mission. D'une certaine façon, comme pour les éléments décoratifs des restaurants brésiliens, le marketing visuel des entreprises alimentaires brésiliennes suggèrent aussi l'ethnicisation[488].

[488] Les restaurants brésiliens à Lyon font l'objet du chapitre 7, I.

Toutefois ces caractères authentiques, se référant au Brésil ne sont pas suffisants pour toucher les Français. Comme a pu le constater J. Garnier au sujet des restaurants africains en France, l'offre alimentaire associée à ces lieux n'acquiert une valeur ingérable pour le consommateur français que lorsqu'il se rapproche d'« un mode de présentation ou de transformation de la modernité » (2010), c'est-à-dire se rapprochant des normes de consommation qu'ils conçoivent comme modernes[489]. En ce sens, une valorisation de ce qui provient du modèle occidental apparait à travers le marketing des entrepreneurs et au sein des discours des interrogés. Valoriser ce qui vient d'Europe ou des États-Unis est courant dans les discours communs au Brésil et ce dans tous les domaines culturels (Oliven, 2001). Sur le site internet de Sofia, on peut trouver cette phrase qui atteste de ce que l'on peut nommer la « gourmetisation » des *pães de queijo*, produit pourtant très populaire au Brésil : *« En plus de la saveur unique de notre* pão de queijo *est ajoutée une légère touche française pour le rendre encore plus gourmand et moderne[490] »*. Pour Sofia, la modernité tient donc à la consommation d'un produit dans le contexte occidental, ici français. Lors d'un entretien, Sofia (BR) reconnait aussi chercher à raffiner son offre : « *Je dois avoir un produit sur une ligne plus top, plus gourmet quoi* ». Érico, revendeur de *pão de queijo* congelés fabriqués par une grande entreprise alimentaire brésilienne, vise à associer à ses *pães de queijo* une image plus élitiste pour parvenir à les vendre lors des rencontres culturelles officielles ou à des brasseries parisiennes :

> *« Les clients sont…dans les évènements…Par exemple, hier j'étais à Paris pour faire en sorte que notre* pão de queijo *soit sélectionné pour être servi au diner de célébration, en février…le diner de la Lusophonie au Café Le Paris. […] Et aussi, je suis en train de faire un contrat avec une grande brasserie proche de l'Opéra aussi, pour y vendre mes* pães de queijo. *Donc quelque chose dans mon offre est en train de changer »* (Érico, BR).

Au-delà d'attester d'une volonté de faire correspondre l'offre alimentaire au modèle de consommation français, le vocabulaire employé par les interrogés (« plus gourmand et moderne », « plus top, plus gourmet », « sélectionné », « célébration », « grande brasserie »,

[489] Le concept de « modernité » est à appréhender ici, dans le contexte de mondialisation, où les modes de vie et d'organisation sociale apparus en Europe à partir du XVIIe siècle se sont diffusés avec une influence planétaire, créant des discontinuités avec les systèmes sociaux traditionnels (Giddens, 2007).

[490] Traduction personnelle.

« Opéra ») témoigne d'un complexe d'infériorité, qui prend possiblement sens à la fois dans les stigmates évolutionnistes du passé colonial[491] et à la fois de leur désir d'ascension sociale en France. Cette position sociale souhaitée est à mettre en relation avec le déclassement social et professionnel vécu par les immigrés sud-américains en Europe, par rapport au pays d'origine (Chamozzi, 2009; Gonzalez, 2007).

À l'hybridation du marketing s'ajoute une hybridation des pratiques d'échange des produits alimentaires. Précédemment, nous avons pu voir que les pratiques du commerce « de rue », notamment celles qui sont alimentaires, sont très présentes au Brésil, intégrant la culture brésilienne[492]. Mes recherches de terrain à Lyon ont permis d'identifier des pratiques informelles de vente alimentaire de la part des immigrés brésiliens, telles que la production alimentaire à domicile, la vente des produits alimentaires à travers les applications numériques de discussion instantanée (WhatsApp, Messenger) ou les réseaux sociaux numériques (Instagram, Facebook), la négociation du lieu et du moment de la transaction, l'usage de techniques de débrouille dans toutes les étapes de la production et vente alimentaire[493]. Rappelons-nous ainsi de Sofia (FR) qui témoignait indirectement de ces pratiques : « *Moi tu me dis 'Sofia, je veux un kilo de* pão de queijo *!', tu viens, je te donne le paquet, tu me paies, point barre !* » Ces caractéristiques ne sont pas surprenantes pour les enquêtés brésiliens en France, mais le sont souvent pour les Français : « *ça pour eux, ça n'existe pas ! Ils n'y arrivent pas !* ». L'incompréhension est alors palpable :

> *« Je n'arrive pas à comprendre comment ils* [les Français] *fonctionnent ! Ils veulent bien acheter mais ils veulent un point de vente fixe. Ou alors ils veulent acheter par le site internet. Moi je n'ai ni l'un, ni l'autre. Ils n'arrivent pas à comprendre que j'habite pas loin, que je peux leur vendre de chez moi ou aller chez eux. C'est bizarre, hein ?! Bon…enfin…je ne comprends pas comment ça marche. Je ne sais pas s'ils ont peur que je parte en courant avec leur carte bleue au moment du paiement, ces choses-là* […] » (Sofia, BR).

[491] Les théories évolutionnistes, accompagnant la vision ethnocentrée des sociétés colonisatrices, considéraient la culture « moderne » et « civilisée » des colons comme le modèle vers lequel les sociétés « pré-modernes » colonisées devaient évoluer (Weber, 2015).
[492] Cf. chapitre 5, II.B.1.
[493] Cf. chapitre 6, I.B.3.

De l'autre côté de l'Atlantique, quelques mois plus tard, c'est l'incompréhensions de la part des Français qui apparait dans les discours, comme celui de Danièle (FR) faisant là écho aux propos de Sofia :

> *« Mais c'est marrant parce que c'est une question de culture parce qu'ici, beaucoup de gens me disent 'Danièle, comme tu cuisines et tout, tu devrais vendre'. Tout le monde me dit ça. 'Danièle tu devrais faire ça !'. Alors voilà. C'est culturel ! C'est culturel. C'est marrant hein ?* […] *Un brésilien, ça ne lui viendrait pas à l'idée de...de créer une structure* [sous forme d'entreprise] *pour pouvoir faire de la bouffe pour vendre aux gens »* (Danièle, FR).

Comme beaucoup d'enquêtés français, Danièle évoque les différences culturelles de perceptions dans ce système :

> *« Pour moi, c'est...j'imagine pas comment dans ma cuisine je pourrais me mettre à faire de la cuisine pour les gens. Et je suis sûre que pour les Brésiliens, il y a une façon de faire qui n'est pas du tout une usine à gaz, qui est tout à fait faisable mais sauf que moi, en bonne petite franchouillarde, j'ai aucune idée de ce qu'il faut que je fasse et comment m'y prendre : comment est-ce que je pourrais bien aller écouler ma bouffe ? Auprès de qui ? Dans quelles conditions ? »* (Danièle, FR).

Sofia (BR), comme Danièle (FR), expriment dans leurs propos l'incompréhension culturelle dans les modalités de l'échange alimentaire marchand qui se pose entre Brésiliens et Français. Ces derniers font davantage confiance aux entreprises commerciales juridiquement normalisées alors que les premiers trouvent « normal » - selon le terme de Raíssa, une brésilienne rencontrée lors d'un évènement à Paris[494] – de faire commerce hors entreprise. Par conséquent, les Brésiliens qui usaient de pratiques informelles avant de formaliser leur entreprise, doivent s'adapter aux normes de transactions commerciales françaises :

> *« Les Français, ils me disent 'Tu as un site internet par lequel je puisse acheter ?'. Alors si je ne mets pas cela en place, jamais ils ne passeront par internet. Tu vois…faut suivre une…une logique d'achat » (Sofia, FR).*

L'adoption de ces logiques de vente formelles ne signifie pas l'abandon total des pratiques informelles, mais plutôt une hybridation des pratiques de transaction, mélangeant les pratiques brésiliennes de vente aux normes commerciales françaises. En effet, il arrive souvent aux

[494] Propos recueillis lors d'une conversation hors entretien.

nouveaux entrepreneurs, surtout femmes, de produire tout ou partie de leur offre alimentaire à leur domicile, surtout lors des premières années du lancement de leur entreprise : « *En Juin 2015, mon entreprise est créée mais je n'ai jamais ouvert un commerce. Je travaille chez moi. C'est une petite entreprise* » explique Anna (BR). Contrairement à elle, Amanda a bien une cuisine aux normes et un local de production règlementé mais elle délocalise parfois l'étape de production des pâtes de ses *pasteis* à son domicile, de nuit, pour gagner du temps sur son planning culinaire et pour conserver les pâtes à bonne température :

> *« Les pâtes, des fois je les fais la nuit sinon j'ai pas le temps !* […] *Sinon, je fais tout ici* [dans la cuisine du lanchonete]. *Il n'y a que les pâtes que je ne fais pas ici, parce la pâte, tu as besoin d'espace et…il ne peut pas faire trop chaud, il ne peut pas faire trop froid, il faut avoir une température adéquate. C'est une chose…ça ! Le* pastel*…c'est pas facile ! »* (Amanda, BR).

Il en va de même pour Sofia qui stocke ses produits dans des grands congélateurs dans le couloir d'entrée de son appartement, en attendant de finir son installation professionnelle dans un laboratoire de production culinaire collectif dans une ville voisine.

Les modalités de l'*entrega*[495] sont aussi hybridées aux besoins de formalité. Par exemple, Sofia continue de réaliser les transactions, répondant aux commandes via les réseaux sociaux, livrant ses produits aux domiciles de ses clients ou dans la rue, dans les stations de métro ou déléguant ces tâches à des amis migrants par exemple. Parallèlement, dans le processus de formalisation de son activité, elle a récemment fait l'acquisition d'un lecteur de carte bleue portable, connecté à son téléphone via une application, de manière à ce que les Français achètent aussi ses produits : « *Chèques ou carte bleue, c'est ce qu'ils* [les Français] *veulent...Sinon, ils n'ont pas confiance* » explique Sofia (BR). Alice (BR), quant à elle, pratique l'informalité parallèlement à son activité formelle de vente bouchère. Elle vend ainsi des pizzas qu'elle cuisine chez elle, de style « à la brésilienne », avec une « *bonne pâte, croquante et qui a beaucoup de garniture* » décrit-elle, via les réseaux sociaux et en livraison avec un paiement en espèces.

> *« Bon, la partie informelle c'est les pizzas, ça, je vends uniquement pour les Brésiliens. Mais la viande, ça n'a jamais été de façon informelle. Les viandes, les desserts...ont toujours été dans la loi…toujours dans le cadre des lois françaises »* (Alice, BR)

[495] L'*entrega* a été définie dans le chapitre 6, I.B.3.

I.B. Ouverture des Français vers l'approvisionnement traditionnel : de la vigilance à la pratique de l'exotisme

Retraversons à nouveau l'océan Atlantique et retrouvons le groupe des immigrés français de Salvador. L'un de leurs principaux problèmes alimentaires était, nous l'avons vu, le système du commerce « de rue », comportant une forte élasticité et un caractère informel marqué, autant de caractéristiques qui divergent fortement de la culture de vente majoritaire en France[496]. Nous avions ainsi pu voir les représentations négatives et la défiance qu'ils portent envers ce système et surtout envers les produits qui y sont vendus[497]. Pourtant, j'ai aussi pu observer des pratiques d'ouverture de la part des enquêtés français à l'égard de ce système d'échange traditionnel. Parcourant la bibliographie, j'ai pu lire que certains expatriés français en Chine acquièrent une confiance dans la culture chinoise, opérée à travers une discrétion comportementale, une gestuelle signifiante, renvoyant à une maitrise des codes culturels mais s'expliquant aussi par une attitude d'« immersion-intégration » à la culture du pays (Fernandez, 2003). Sur le terrain à Salvador, en accompagnant les enquêtés faire leurs achats alimentaires, j'ai remarqué aussi une maitrise des codes via des pratiques de consommation au sein de ce système de commerce « de rue ». Chacun à leur manière, les enquêtés français s'affranchissent de la défiance qu'ils ont pu éprouver et exprimer dans leurs discours envers les aliments issus du commerce « de rue ». Ils réalisent des choix d'approvisionnement au sein de ce système, écartant ce qui convient moins à leurs normes culturelles de l'approvisionnement dans leur modèle alimentaire de référence (français) et adoptant, parfois en les négociant, les normes culturelles de l'approvisionnement local. Ils procèdent ainsi, eux aussi et à leur façon, à des « élaborations culturelles » (Cuche, 2010), à cet « art du compromis » (Laplantine & Nouss, 2009) ou ces « bricolages » (Lévi-Strauss, 2010). Les individus qui parviennent à une telle ouverture effectuent un travail de traduction culturelle non évident dans un contexte de relations françaises et brésiliens où les relations sont en « perpétuel déséquilibre » (Laplantine, 2001). Quelles sont ces pratiques ? Comment s'opèrent les hybridations ? C'est ce que cette sous-partie entend analyser.

[496] Cf. chapitre 5, II.B.1.
[497] Cf. chapitre 5, II.B.2.

I.B.1. Acheter des produits de la rue mais pas n'importe lesquels

Compte tenu de la forte présence des vendeurs de rue à Salvador, de la mention des premiers interrogés français à leur sujet et de l'observation de certaines de leurs pratiques d'achat dans « la rue » à rebours des discours de méfiance, je décide d'insérer la question « Achetez-vous de la nourriture ou des aliments auprès des vendeurs dans la rue, ambulants, marchés, vendeurs informels ? » dans mon guide d'entretien. François et Amandine répondent :

> *« Ouais, ça m'arrive ouais, beaucoup »* (François, FR) ;
>
> *« C'était pas à côté de chez nous donc c'était plutôt...je passais devant la petite baraque de fruits, devant le petit mec avec sa brouette et là j'achetais. […] Sinon quand ils passaient, on descendait ou y en avait un qui allait souvent au coin de la rue s'installer donc euh...voilà...des camions ou des charrettes, voilà »* (Amandine, FR).

Comme François et Amandine, tous les Français interrogés mentionnent acheter ponctuellement ou de façon hebdomadaire des produits aux vendeurs de rue[498].

Au cours d'un entretien fait avec Danièle, cette dernière m'informe qu'elle achète dans « la rue », soit aux vendeurs de rue ambulants ou à ceux du marché de Sete Portas. Elle me propose de l'accompagner sur ce dernier. Je constate alors que Danièle s'approvisionne principalement en produits végétaux. Elle choisit ainsi des bananes, des ananas, des avocats, du bilimbi[499], des pommes de terre, des oignons, carottes, de l'igname, de la cristophine, de la citrouille, du chou, du piment, de la salade *rúcula*, de la ciboulette, du basilic (figure ci-dessous).

[498] Pour rappel, par le nom 'vendeurs de rue', je désigne ici tous les vendeurs concernés par ce que je désigne « alimentation de rue » (cf. chapitre 5, II.B.), c'est-à-dire autant les vendeurs ambulants, les vendeurs fixes sans stands en dur, les stands d'acarajês, les vendeurs à domicile informels que les vendeurs informels des marchés
[499] Fruit issu de l'arbre *Averhoa bilimbi.*

FIGURE 41 : ACHAT D'AVOCATS ET DE BANANES PAR DANIELE (MARCHE SETE PORTAS, SALVADOR)



(M. Sigrist)

Les végétaux sont les produits achetés par les enquêtés dans « la rue » avec le moins de réserve. À ce titre, les fruits sont d'ailleurs les aliments les plus mentionnés, principalement les bananes. Lorsque je demande à Pierre (FR) s'il achète parfois aux vendeurs de rue, il s'écrie : *« Non jamais ! »*. Ensuite, alors que je scrute discrètement mon carnet de terrain pour y voir des notes, il tient à rectifier : *« Enfin...jamais, non ! euh...non jamais ! Euh…. Si !!! »*. Constatant sans doute mon regard interrogateur, il ajoute *: « les bananes pour le magasin si tu veux. Si le gamin, il passe avec des bananes, j'achète des bananes pour le magasin »*. Bertrand (FR) est aussi un amateur de bananes « de rue » *:*

> *« Ça arrive de temps en temps* [d'acheter à des vendeurs de rue], *quand on est...Bon, je sais pas, je vais me balader avec le chien, je vois des bananes, on a plus de bananes, j'achète des bananes tu vois, mais ça c'est rare quand même, c'est ponctuel ».*

Au-delà des bananes, d'autres fruits y sont procurés :

> *« Ce que je prends dans la rue, très souvent, c'est les noix de coco, fraiches. Ça oui. Même là devant y en a un. Ça, dès que je suis à un coin de rue, j'aime beaucoup ça. Et...et j'achète des fruits, oui. Y a un garçon qui passe ici de temps en temps avec une brouette, il passe ici, il vend des fruits »* (Paul, FR).

Les autres produits végétaux que les enquêtés aiment acheter auprès des vendeurs de rue sont ceux de la catégorie des *temperos* :

« C'est souvent les vendeurs, on dirait...enfin, on dirait 'à la sauvette' qui...qui vendent ça, des trucs de coriandre. Je leur achète beaucoup de coriandre, justement pour qu'elle [son *empregada*] *puisse me faire la salade avec euh...du basilic en branche. Euh...voilà, la ciboulette aussi, j'achète beaucoup de ciboulettes »* (François, FR) ;

« Oui, le tempero. Je sais pas comment on dit en français...les assaisonnements quoi. Coentro[500]*, la* salsa[501]*, la coriandre, le persil...j'achète* [aux vendeurs de rue]...*J'ai aussi un fournisseur de cœur de palmiers. J'adore les cœurs de palmiers frais. Alors il...il me...il en vendait mais sous vide. Mais moi ils me les amènent directement dans la branche* […]. *Il passe devant la* pousada *là. Il crie et hop on sort et on achète »* (Denis, FR).

Certains enquêtés, une minorité toutefois, achète parfois le poisson aux petits pêcheurs suite à leur arrivée au port.

« Je l'achète au...y a une colonie de...Y a des pêcheurs à Amaralina qui vont pêcher ouais. Donc c'est des poissons, ouais ! J'achète quand il arrive à la plage quoi ! […] *Ouais j'en achète de temps en temps »* (Armand, FR) ;

« Donc, je vais en acheter en pas trop grosses quantités parce que j'ai pas un congélateur énorme mais j'achète quelques kilos à chaque fois que j'y vais » (François, FR).

Plus rare à faire l'objet des achats auprès des vendeurs de rue, les œufs ont toutefois été mentionnés par Morgane.

Les raisons qui expliquent l'ouverture vers le systèmes d'approvisionnement « de rue » sont multiples malgré la méfiance que les interrogés expriment à leur égard.

I.B.2. Les raisons de l'ouverture à l'approvisionnement de rue : exotisme et économie

Si les enquêtés achètent volontiers dans la rue certaines catégories alimentaires (les produits végétaux et de façon exceptionnelle le poisson et les œufs), c'est parce qu'ils souhaitent malgré tout valoriser la culture locale et en second lieu en raison d'un souci économique.

[500] Traduction : « coriandre ».
[501] Traduction : « persil ».

I.B.2.a. Un approvisionnement authentique et exotique

« La notion d'authenticité commence quand la fraude devient possible » et quand « l'autre est en bonne posture de vous tromper sur la provenance, les matériaux, l'époque, l'identité des producteurs d'un objet matériel donné » (Warnier, 1996, p. 18). Or, aux yeux des enquêtés, les vendeurs « de rue » sont peu encadrés par des organes de contrôle externes[502]. Par cette absence de contrôle et donc par cet espace des possibles à la tromperie, les enquêtés ne trouveraient-ils donc pas des pratiques d'échange alimentaire authentiques ? Cette hypothèse, j'ai pu la vérifier. Les interrogés décrivent parfois les vendeurs de rue comme vecteurs de la tradition locale, non sans une certaine tendresse à leur égard. Les gestes d'authenticité ont la volonté de rompre avec une temporalité quotidienne (Rosselin, 1996). Plusieurs interrogés font en effet allusion à la recherche de quelque chose de perdu sur ces lieux d'approvisionnement « de rue ». Les éléments perçus comme authentiques sont ceux qui montrent une continuité d'une « époque aux origines floues », difficile à dater, grâce à une rupture entre l'« ici et le maintenant » (Rosselin, 1996, p. 239), rupture consécutive à l'expérience d'un manque (Warnier, 1996, p. 14). Certains enquêtés perçoivent en effet certaines pratiques de vente alimentaire « de rue » comme une résurgence de pratiques commerciales ou de gestion de l'alimentation qui existaient en France à des époques éloignées. Rappelons-nous de François qui rattachait la disposition de l'offre alimentaire au marché de São Joaquim au « Moyen-Âge »[503]. Pourtant, les vendeurs de « rue », leurs produits, leurs pratiques sont bien inscrites dans la contemporanéité. Les vendeurs « de rue » ne sont ici ni des imitations, ni des acteurs de théâtre reproduisant des gestes d'époque. Ils ne sont pas les porteurs de « faux authentiques »[504] ni les acteurs d'une « authenticité chaude »[505]. Ils sont au contraire des témoins d'une localité vécue et existante dans le présent. En ce sens il s'agit d'une authenticité du présent (Warnier, 1996). Ils rejoignent ces gestes et objets qui peuvent être considérés authentiques de par leur caractère d'accomplissement immédiat (Rosselin, 1996). D'une certaine façon, une rupture relative avec le « maintenant » a bien lieu et accentue le caractère authentique perçu quant à l'alimentation

[502] Cf. chapitre 5, II.B.2.a.
[503] Cf. chapitre 5, II.B.2.a.
[504] Selon D. Brown (1999), un faux authentique est une entité o pratique étant une reproduction de l'original qui suscite des émotions profondes et sincères aux individus qui la perçoivent.
[505] T. Selwyn, complétant l'analyse de D. Mac Cannell (1976) utilise le concept de *hot authenticity* (authenticité chaude) lorsque des visiteurs dans le cadre d'une rencontre touristique avec des visités, retrouvent des relations sociales harmonieuses, solidaires et des sentiments d'échange et de partage que la vie moderne aurait anéanti dans leur société (Selwyn, 1996).

« de rue ». Quant à la rupture avec l' « ici », elle s'explique dans la perception d'une ressemblance des pratiques commerciales « de rue » avec celles représentées en Afrique.

> *« C'est une énergie, chose qu'on retrouve je pense dans beaucoup de pays d'Afrique et qu'on retrouve ici. C'est difficile à expliquer mais quand on sort dans la rue, enfin moi, quand je sors dans la rue euh...je n'en reviens jamais la même »* (Danièle, FR).

La quête d'authenticité repose sur le fait d'éclipser un vecteur (tierce personne, machine, temps) au profit d'une immédiateté imaginée entre l'individu et son environnement, ce que C. ROSSELIN appelle « appropriation de la médiatisation » (1996). Situant soit le lointain dans l'échelle du temps, soit le lointain dans l'échelle géographique, les enquêtés perçoivent ainsi le commerce de « rue » sous une forme authentique.

L'agencement des sons des pratiques de vente dans la rue participe aussi à alimenter les perceptions d'authenticité pour les enquêtés. Perçus positivement par ces derniers, ce sont moins des bruits qu'une certaine musicalité qu'ils captent à travers les cris de vente opérés par les vendeurs. Celle-ci rappelle ce « bonheur du bruit » à laquelle G. Lapouge fait allusion, cité par F. Laplantine (2001).

> *« Je suis attentive hein à….à leurs cris.* […] *C'est* 'Aiiiipim!! Aiiiiipim[506]*!!!'* [rires]. 'Aiiiiipim!' *à 6h du matin !* [rires]. *C'est…ça fait partie des sons, de la musique de la ville ! Au début il y a….il y a Brasil gaz* [entreprise] *qui avait une petite chansonnette pour vendre les bouteilles de gaz. Et...il y avait ça...On se disait 'ça y est, on est à Santo Antônio*[507] *!'. Il passait vers 6h30, 7h le matin. On était réveillé un peu par eux tu vois. On se disait 'ça y est on est à Santo Antonio' »* (Christine, FR).

En dehors des vendeurs ambulants dans la rue, les marchés évoquent aussi l'authenticité selon les enquêtés. Les marchés, d'une façon générale, réactivent fortement le sentiment d'authenticité (Bétry, 2003), notamment par la vente de produits locaux, de terroir (Warnier, 1996, p. 17). Le marché se São Joaquim a d'ailleurs pris un statut iconique à Salvador (Fajans, 2012). Les enquêtés aiment s'y rendre pour retrouver le côté traditionnel, pour « se sentir » au Brésil (soit dans le Brésil qu'il se représentait avant leur installation ou le Brésil qui apparait comme très différent de la France). Les propos de Sylvie et Danièle exemplifient ce constat :

[506] Traduction : *« Manioooooooc ! Manioooooooc !* »
[507] Quartier du centre historique de Salvador.

> *« Alors ce que j'adore faire, c'est que...je vais une fois par mois à la foire, enfin au marché '*feira *São Joaquim'. D'ailleurs j'adore ! J'adore cet endroit, même si c'est pas très propre* [rires] […] *Mais pour moi, c'est...j'y vais, en général, j'y passe bien 4 heures. Je...et j'aime bien regarder. Je pose des questions sur tout ce qui est...des trucs là, sur le...Les petites boutiques où ils vendent pour les cérémonies de candomblé, les choses comme ça, donc euh...Et puis je discute avec les gens, il y a toujours quelque chose. Il y a un truc de samba aussi, il y a la musique, donc c'est très...Je trouve que...c'est un endroit pour moi...En fait, euh...ce que je ressens à certains moments, c'est que si je passe un mois ici* [dans le quartier de Graça], *sans sortir d'ici ou si je dois rester ici ou si je n'ai pas eu un contact avec quelque chose de local, je ne me sens pas au Brésil. Donc j'ai besoin de ça. Donc c'est soit la feira de São Joaquim, soit le marché de l'avenida Sete »* (Sylvie, FR) ;

> *« Les couleurs, les odeurs, c'est vraiment formidable cet endroit* [marché de Sete Portas] *! C'est typique ! Tu ne vois pas ça ailleurs…enfin, pas en France en tout cas ! En Afrique ou dans les Antilles ça peut y ressembler… A ce marché, tu trouves principalement des produits locaux, de Bahia, alors que dans les supermarchés, ils viennent de São Paulo ou d'ailleurs, et en plus, c'est cher »* (Danièle, FR).

Lorsque j'accompagne Danièle à ce marché, elle s'arrête parfois pour prendre le temps de respirer profondément les odeurs, de toucher les piments en m'expliquant leurs noms, de lancer des sujets de conversations aux vendeurs. Après deux heures de promenade et d'achat au marché, Danièle (FR) propose :

> *« T'as faim ? Et si on allait déjeuner ?* […] *Moi tu sais, à chaque fois que je suis ici, j'en profite pour manger un bout dans un* boteco[508] *par là. C'est vraiment unique ! C'est le côté boui-boui mais avec de la cuisine maison typique de Bahia ou alors du* churrasco ».

Elle me conduit alors vers un large couloir où sont alignés plusieurs *botecos* les uns à côté des autres.

La perception d'authenticité est d'autant plus forte lorsque les produits concernés par les transactions sont des fruits, surtout lorsqu'ils sont endémiques du Brésil, non cultivables en

[508] Il s'agit d'un petit bar ou restaurant proposant aussi des plats du jours faits maison.

France ou peu disponibles dans les lieux de vente conventionnels. L'exotisme véhiculé par ces fruits est alors transféré aux acteurs et espaces de la vente « de rue » :

> *« Les petits vendeurs informels, ce sont les seuls qui ont des fruits qu'on ne trouve pas dans les supermarchés aussi. Des fruits qui sont très peu...qui ne se conservent pas, qui sont un peu des fruits euh...des fruits du pauvre quoi. C'est les* jambo[509]*, c'est les carambolas*[510]*, ce sont des fruits qu'on ne trouve pas facilement. Et donc eux, ils en vendent dans la rue. Des* úmbu[511] *par exemple. C'est des fruits qu'on a vraiment beaucoup de mal à trouver, des fruits régionaux qu'on ne trouve pas forcément dans le Sud du Brésil, enfin c'est...c'est très local. Des...des* pitangas[512] *par exemple...les* pitangas*, c'est...On en trouve jamais au supermarché parce que ça tient pas. Il faut les manger immédiatement. J'achète ça, je suis très...voilà »* (Paul, FR).

Raphaël (FR) tient des propos similaires. Il dit aimer acheter auprès des vendeurs de pour *« certains fruits »* ajoutant *« parce que, par exemple, Joâna et moi on aime euh...les* jacas *là. Ça, tu trouves pas ça partout donc euh...c'est...C'est pareil, les cajous... »*. L'exotisme englobe la double référence à la nature et au passé, symbolisant l'harmonie entre l'homme et la nature (Rosselin, 1996). Cet exotisme est aussi perçu par les enquêtés au sujet des *acarajês* et de leurs vendeuses : les bahianaises d'*acarajês*[513]. En effet, lorsque je lui demande s'il lui arrive de consommer des *salgados*, comme des *pasteis* ou des *coxinhas*, Jean (FR) me répond :

> *« Euh...de temps en temps mais...pas...C'est pas quelque chose qui m'attire particulièrement non. Je préfère par exemple un acarajê, un abará ou un* beijú*, ce type de chose, oui* […] *Juste en bas, dans le quartier où on habitait avant, ce qu'on faisait, y avait un très bon* acarajê*, une fois par semaine, religieusement on allait manger...mon fils mangeait un* acarajê *et nous on mangeait un* abará*. Et là, c'était vraiment euh...Et maintenant, on le fait de temps en temps, encore oui ».*

Plusieurs enquêtés consomment ponctuellement des *acarajês*. Emma les aime pour accompagner ses consommations de boissons lors de ses sorties nocturnes. À l'une de ces occasions, je l'accompagne sur la festive Praça da Dinha (quartier de Rio Vermelho), et en profite pour faire quelques observations. Attablée avec des amis à la terrasse d'un bar, Emma se lève et va commander un *acarajê*. Je la suis pour observer l'interaction et j'en commande

[509] Traduction : « pomme rose ou jamrosat » (*Syzygium jambos).*
[510] Traduction : « carambole » (*Averrhoa carambola*).
[511] Fruit de l'arbuste *Spondias tuberosa (lat.).*
[512] Traduction : « cerises de Cayenne » (lat. : *Eugenia uniflora).*
[513] Elles ont fait l'objet du chapitre 4, I.A.3.B. et du chapitre 5, II.B.1.

alors un moi aussi. Après avoir attendu quelques minutes dans la file, Emma passe sa commande à la femme en habit traditionnel, derrière laquelle s'agitent d'autres cuisinières. « *Un* acarajê *s'il vous plait !* » dit-elle. « *Avec crevettes et* vatapá *?* [514]» interroge la vendeuse, ce à quoi l'intéressée répond positivement. Pendant qu'elle règle sa commande, la vendeuse sort le beignet du récipient bouillant d'huile de *dendê*, le pré-coupe en petit carrés et le place sur une petite assiette en plastique. Elle ajoute à côté du beignet un petit mélange de *tempero* cru (comprenant oignon, ail, tomates et piment) une petite quantité (l'équivalent de deux cuillères à soupe) de *vatapá* et une poignée de crevette séchées. Emma se met alors sur le côté du stand, attendant que je passe commande. Nous repartons ensuite chacune avec notre petite assiette rejoindre les compagnons d'Emma, toujours attablés. Cette appréciation de l'*acarajê* peut sembler paradoxale pour des enquêtés qui, nous l'avons vu, perçoivent les acarajês comme des *salgados*, catégorie alimentaire porteuse d'une image négative, tant pour son image peu diététique[515] que pour son association à la vente en plein air et donc à la saleté[516]. Néanmoins, il convient de préciser que « certaines saletés jouent un rôle constructif dans le rituel » (Mary Douglas et al., 2003, p. 171). Pour les enquêtés, il est ici possible de surmonter les tensions précitées et de s'ouvrir à la consommation locale car la figure de la femme bahianaise illustre l'incarnation entre l'ici et le maintenant et donc l'authenticité. La vendeuse d'*acarajê* est la « face publique de Bahia » (Fajans, 2012) et cela, les enquêtés semblent ne pas l'ignorer. De par les étoffes aux motifs rappelant ceux d'Afrique de l'ouest, les bahianaises d'acarajês renvoient aux contrées lointaines et exotiques d'Afrique. Elles représentent à la fois les racines du passé, la continuité et la pureté dans l'apparence et l'occupation de la femme nourricière (Fajans, 2012, p. 22). Charlotte (FR) me dit ainsi : *« Ces femmes sont si belles. Leur pagne, les odeurs de leur cuisine, leur boui-boui dans la rue comme ça, ça fait vraiment lointain. J'aime bien »*. D'autre part, il est possible que la grande positivité que ces femmes dégagent dans la culture brésilienne, de par l'image de femme qui prend soin de l'autre (aspect nourricier), travailleuse, porteuse de tradition, englobant le passé et le présent (Fajans, 2012, p. 22), atteignent aussi les représentations des enquêtés. Les pratiques d'approvisionnement des enquêtés dans la « rue » rappellent en quelque sorte ce que C. Adamiec conceptualise sous l'expression « capacité de déprise » au sujet des individus qui s'accordent des moments d'exception alimentaire, s'affranchissant des interdits habituels pour des prises en commun, pour faire place au plaisir, à la diversité ou à l'exotique (2017). Si l'auteure donne les exemples

[514] Traductions personnelles.
[515] Cf. partie 5, II.C.2.
[516] Cf. partie 5, II.B.2.

d'individus qui s'autorisent lors de ces moments de « déprise » à manger gras, sucré ou épicé alors qu'ils évitent ces catégories au quotidien, c'est l'autorisation pour soi à acheter dans la « rue », lieu peu investi par la culture alimentaire française, qui apparait chez les enquêtés français. Ils ouvrent simultanément la brèche de l'exotisme, convoquant la sensation d'une authenticité bahianaise, et du plaisir de par le choix de l'achat d'aliments, les végétaux, qu'ils plébiscitent.

I.B.2.b. Répondre à des préoccupations d'ordre économique

Quelques enquêtés ont justifié le fait d'acheter auprès des vendeurs de « rue » pour l'aspect économique.

> *« Il [un vendeur « de rue » de fruits et légumes] est là à partir de 6h30, 7h. Et y a beaucoup de monde hein qui vient. Il vend rapidement ses produits hein. Et souvent, ses produits sont plus bas. Ils sont bas, aussi bas qu'à la foire mais ils sont moins chers que les supermarchés » (Sylvie, FR) ;*
>
> *« En fait, moi je vivais dans un quartier résidentiel à Barra. Et du coup, c'est un quartier où tout est cher en fait. Donc, du coup, c'était toujours moins cher et même en terme de qualité et prix d'acheter aux...à des camions qui passait pour les fruits et légumes » (Amandine, FR) ;*
>
> *« Je pense que tu peux aussi négocier un peu la quantité...la...puis tu choisis euh...Tu choisis un peu plus ton étal, les prix, la qualité du produit » (Raphaël, FR).*
>
> *« Ce marché* [Sete Portas], *c'est beaucoup moins cher que dans nos quartiers. Pour 35 reais, j'en aurais eu pour le double là-bas* [désigne un supermarché] » (Danièle, FR, en sortant du marché avec ses sacs de course).

Bien que les enquêtés intègrent une frange socio-économique plutôt favorisée à Salvador[517], ils sont soucieux de leurs dépenses alimentaires. Acheter dans la rue répond ainsi à cette préoccupation.

[517] Cf. chapitre 3, II.A.

D’autres enquêtés inscrivent leurs pratiques d’achat dans une volonté de soutenir économiquement les acteurs locaux, percevant les vendeurs de rue comme des travailleurs pauvres[518].

> *« Je...quand je vois le pauvre mec qui se paie notre* ladeira[519]*, qui arrive du marché au poisson et de São Joaquim justement, et qui traine des patates douces, des bananes plantain ou des bananes… »* (Martine, FR) ;
>
> *« Faut vivre hein. Et faire vivre les autres aussi parce qu'il y en a quelques-uns qui ont besoin de nous hein. Donc, donc voilà, je pense que j'ai tout dit »* (Sylvie, FR) ;
>
> *« J'essaie d'acheter plus dans la rue*. […] *Parce que je me dis, c'est bon, je veux bien filer un coup de main ! L'idée de départ, elle est plutôt d'aider des gens qui en ont besoin »* (Isabelle, FR).

Lors d’une promenade informelle avec Charlotte, passant le long du supermarché de Barra, cette dernière s’arrête devant un vendeur de bananes. Le garçon, d’une vingtaine d’années, est adossé à un panneau de voirie à côté d’une charrette sur laquelle sont entassées des régimes de bananes. Charlotte (FR) lui sourit et lui dit : *« Bonjour ! ça va ? »*. Le jeune homme la salue d’un hochement de tête timide et lui dit : *« 5 reais la penha mademoiselle ! »*. Elle lui dit : *« ça va. Deux s’il te plait »*. Le jeune homme se redresse, saisit deux sacs plastiques et y place un régime dans chacun d’eux, les tendant à Charlotte. Il récupère le billet de la jeune femme et cherche le change. Charlotte lui dit : *« Non ! Non ! Ne t’inquiète pas, tu peux garder la monnaie ! »*. Il dit : *« Attends, attends. Je vais trouver »*. Charlotte insiste : *« Non ! Non ! vraiment, ça me fait plaisir »*. Le jeune homme hausse les épaules et sourie en la remerciant.

S’approvisionner dans la « rue » pour prendre corps avec l’exotique, ce lointain devenu si proche et si présent, par l’immigration, et soutenir les plus précaires, telles sont donc les raisons principales des enquêtés pour acheter dans la rue. Néanmoins, ce n’est pas parce qu’une ouverture à l’alimentation de « rue » existe que la perception des problèmes au sujet de ce système est neutralisée.

[518] Dans le chapitre 5. II.B.1.c., nous avons en effet abordé la précarité et pauvreté des travailleurs de « rue » au Brésil.
[519] Traduction : « pente ».

I.C. Conditions à l'approvisionnement traditionnel (de rue) : la vigilance

Chaque culture a sa conception de l'ordre - structure qui lui est positive et qu'il s'agit d'affirmer – et sa conception du désordre qu'elle lui oppose (Mary Douglas et al., 2003, p. 71). Lors d'une perception d'anomalie ou de problème dans une culture, l'individu peut alors adopter une posture de vigilance, soit l'état d'attention provisoire précédant la sûreté (Lamine, 2008, p. 242).

C'est justement par la vigilance que les enquêtés français à Salvador parviennent à une relation de déprise avec le commerce « de rue », au moins pour certains produits et modalités d'achats que nous avons abordé ci-avant (I.B.). Cette vigilance s'opère principalement dans la vérification de la transitivité et de l'auto-contrôle.

I.C.1. Confiance transitive et familiarisation : les conditions de la déprise dans le commerce « de rue »

Lors d'un échange commercial, l'échange relationnel est aussi important (Bénézech & Anemiya, 2007). Lorsque les entités régulatrices sont absentes dans l'encadrement des pratiques, la confiance entre les acteurs physiques présents lors de l'échange est d'autant plus mobilisée (Parons, 1969). Au-delà d'une « confiance économique », terme employé par D. Bénézech et Anemiya (2007), il s'agit aussi d'une confiance interpersonnelle, c'est-à-dire la foi d'un être humain en un autre être humain, sorte d'« acceptation sans réserve d'une autre personne qui n'est induite ni par l'expérience, ni par les hypothèses » (Simmel, 1999, p. 356). Elle compense l'absence d'informations objectives en ancrant l'échange dans un contexte social, de réputation de l'acteur ou interpersonnel (Bénézech & Anemiya, 2007). Cette confiance interpersonnelle est d'autant plus nécessaire dans l'échange entre deux individus de cultures différentes. En effet, elle agit comme un processus de réduction de l'altérité (Mangematin & Thuderoz, 2003), permettant ainsi la découverte d'une autre culture et l'acceptation de la différence (Fernandez, 2003). En achetant de la nourriture via le commerce « de rue », les enquêtés activent ainsi la confiance dans les acteurs de la vente. En se reposant sur cette confiance, ils prennent en quelque sorte un « risque acceptable », au sens de A. Giddens et O. Meyer (1994, p. 42) ou de « confiance aveugle » au sens de M. Marzano (2010, p. 232). Le risque est connu mais écarté de l'esprit lors de la pratique d'échange.

La confiance interpersonnelle peut se développer par la mobilisation de symboles dans la relation directe entre acheteur et vendeur mais aussi lorsque des tierces personnes connues par le client on—elles-mêmes confiance envers le vendeur. V. Mangematin (2003) évoque la mobilisation de goûteurs dans les époques passées pour pallier le manque de confiance – et donc d'informations - sur les aliments jugés à risque par les supérieurs des goûteurs (employeurs ou maîtres dans le cas des systèmes esclavagistes). Une transitivité apparait ainsi : le transfert du risque s'opère du maitre au goûteur, ce dernier incorporant l'aliment à risque. L'action d'incorporation opérée par le goûteur devient alors non-dangereuse. Le goûteur a alors confiance en l'aliment, confiance qui est ensuite appropriée par le maître qui, à son tour, peut incorporer l'aliment non-dangereux. Une transitivité similaire peut aussi être soulignée au sujet des enquêtés à Salvador qui s'approvisionnement via le commerce « de rue ». Comportant peu ou pas d'indications et vendus dans un système de transactions mal perçu, les aliments dans la « rue » suscitent souvent la méfiance[520]. Néanmoins, une des précautions évoquées par les Français pour l'achat dans l'alimentation « de rue » est en effet de connaitre auparavant le vendeur ou que ce dernier ait été recommandé par une tierce personne connue. Camille (FR) explique souvent entendre de ses amis brésiliens, au sujet de vendeuses « de rue » : « *Ah ! 'Fulana*[521]*', elle fait ça !* ». Plusieurs enquêtés s'expriment à ce sujet :

> *« Ça passe souvent par le bouche-à-oreille ici »* (Denis, FR).
>
> *« Mais je vais surtout au même endroit ou là ou mes amis me recommandent d'aller »* (Danièle, FR, pour acheter les acarajês) ;
>
> *« Mais seulement si je connais bien aussi […] Ouais, tu sais pas d'où ça vient, sauf...faut connaitre quoi ! T'as les gens...T'en as certains qui viennent de l'intérieur hein, qui viennent...mais faut connaitre et je ne connais pas donc voilà »* (Armand, FR).

Maitrisant mal le portugais et ne connaissant encore que trop peu les produits, et donc ne détenant que trop peu d'informations, Raphaël (FR) n'a pas confiance dans les pratiques d'achats des produits « de rue ». Toutefois, il déroge à ce sentiment via la transitivité de confiance de sa femme, brésilienne : *« Bon, après, je me réfère totalement à Joâna qui connait plus parce que j'ai un peu de difficulté à aborder, pour l'instant, les gens comme je parle pas bien portugais »*. Emma (FR) se fie davantage à la fréquentation du lieu de transaction : *« Faut*

[520] Cf. chapitre 5, II.B.2.a.
[521] Au Brésil, '*fulano*' ou '*fulana*' désigne une personne quelconque. En français, ce sera l'équivalent de « Machin » ou « Mr Dupont ».

regarder mais en général tu vas là où il y a du monde et c'est que les gens connaissent et euh...voilà. Mais faut faire attention ». Isabelle (FR), quant à elle, achète à un vendeur de rue, au marché de Sete Portas, qui sait lui-même d'où viennent les produits : *« Pour l'instant, y en a encore un...un ou deux à Sete Portas qui savent te dire 'oui, c'est mon beau-frère, il élève des cochons' euh…et tu le vois, tu le sens quand même hein !* ». De la sorte, la possibilité de consommation de ces produits s'opère par la vérification de la confiance que des tiers connus portent à son égard. S'informer directement auprès du vendeur est aussi un moyen de vigilance exprimé par les enquêtés. En rencontrant des « responsables » aux points d'accès des systèmes, les engagements en face à face pour s'opérer (Giddens & Meyer, 1994, p. 89). Ainsi, malgré leur réticence au sujet de l'alimentation de rue, les enquêtés achètent certains produits à la condition que l'acteur de la vente leur ait été recommandé par des tierces personnes. La recommandation permet l'introduction d'informations complémentaires et casse alors le régime de doute (Bessy & Chateauraynaud, 2014). Créant la confiance ou désamorçant les malentendus, la tierce personne peut ainsi figurer comme un « médiateur interculturel » au sens de B. Fernandez (2003).

Au-delà de la transitivité de confiance, un autre moyen de vigilance opéré par les enquêtés est la fidélité aux acteurs de la vente « de rue ». Une fois le régime de doute rompu, la confiance est renouvelée envers l'acteur de la vente. Lors de ses achats de fruits et manioc, Dominique (FR) privilégie toujours le même vendeur :

> *« En général, c'est un peu toujours au même endroit hein, on finit par connaitre la personne et la personne vous connait. Donc il y a.…il y a un peu une sélection puisque vous êtes clients ».*

Se familiariser avec le vendeur devient alors opportun. Cela est facilité lorsque ce dernier réalise son activité dans une dynamique de fixité relative plutôt que l'ambulantage perpétuel[522]. L'enquêté a ainsi plus d'opportunités de retrouver le vendeur au même coin de rue, devant le même supermarché et aux mêmes horaires d'un jour à l'autre. D'une façon générale, lorsque l'enquêté fait un achat auprès d'un vendeur de rue, il réalise un approvisionnement de proximité. Il matérialise ainsi l'appartenance aux lieux et au fait d'être reconnu comme habitant du lieu (Adamiec, 2017).

[522] La notion de fixité relative est développée dans le chapitre 5, II.B.1.b.

> *« Il y a une rue, toute une rue avec les* Camelô*. Donc ça, j'aime bien. Ça fait partie...Ça me ramène à ici. Et j'achète rarement mes fruits et légumes au supermarché. Et d'autre part, il y a quelqu'un qui vient aussi tous les jours, là, un monsieur avec une camionnette »* (Sylvie, FR).

La répétition des rencontres contribue à l'inscription de soi dans la localité et active les liens interpersonnels avec les « autres » de cette localité. *« Elles sont toujours là, au même endroit ! »* approuve Camille au sujet des vendeuses de friandises et *salgados* sur le campus de l'Université. Pour Camille (FR) d'ailleurs, la confiance s'obtient par étape : une rencontre, un échange de coordonnées puis un achat. Elle explique ainsi : *« Par exemple, si je vais à un concert et qu'à la fin, y a une petite fête et y a une dame qui vend des trucs végétariens, je vais prendre sa carte. »*. Devant la bibliothèque de Lettres de l'UFBA, comme à d'autres endroits du campus, plusieurs femmes, pas moins d'une dizaine, vendent des préparations alimentaires sucrées ou salées dans le cadre de leur « travail culinaire » (tel que défini dans le chapitre 5, I.B.). L'une d'elle a un petit stand qu'elle installe tous les matins et démonte tous les après-midi constitué d'une table recouverte de nappe, derrière laquelle elle dispose une chaise où elle s'assoie. Sur la table, elle dispose ainsi des préparations sucrées, comme des *brigadeiros* ou de la *cocada,* ainsi que bouteilles thermiques de café ou de thé et un seau contenant de la glace où elle entrepose des bouteilles d'eau aussi destinées à la vente. À côté des plats de *brigadeiros*, un écriteau indique la page Facebook ou Instagram de la cuisinière, permettant d'entrer ultérieurement en contact avec la femme pour lui passer commande. Ces cartes donnent confiance aux enquêtés. Elles sont un moyen de vigilance par l'apport d'informations sur l'identité de l'acteur de la vente et permettent, de surcroit, d'obtenir davantage d'informations via les réseaux sociaux. L'échange de cette carte est aussi parfois synonyme de compléments d'informations via les interfaces numériques :

> *« À la fac aussi, à l'UFBA, y en a qu'on des petits stands, donc un jour j'ai gouté une quiche végétarienne et elle m'a donné sa petite carte. Après je me suis abonnée sur Facebook, du coup, je vois ses trucs » (Camille, FR).*

Le développement de la confiance interpersonnelle, comme la transitivité ou la fidélité à l'acteur de la vente, sont des conditions qui rendent possible l'approvisionnement des enquêtés dans « la rue ». Aussi, vérifier par soi-même est un autre moyen de vigilance.

I.C.2. S'approvisionner grâce à l'auto-contrôle

L'autocontrôle est aussi un moyen de vigilance observé auprès des enquêtés pour rétablir la confiance dans certains produits du commerce « de rue ». Dans la rue, les Français réalisent ainsi de l'autocontrôle auprès des vendeurs de rue, afin d'être rassurés face à l'invisibilité de la production. L'ailleurs peut apparaitre comme un espace non contrôlé (Adamiec, 2017, p. 157), si bien que le contrôle est alors effectué par l'individu lui-même. Le fait de voir rassure. Les propos de Danièle (FR) attestent d'une méfiance quant à ce qui a été nommé « travail culinaire » précédemment[523], soit le travail non visible de certains Brésiliens qui cuisinent chez eux : *« Mais moi, jamais je n'irai* [acheter]*...alors...sauf si je connaissais personnellement la personne, que je suis allée chez lui, que je vois comment il fait ! ».* Confronter ses sens aux produits alimentaires est un gage de confiance. Raphaël (FR), lorsqu'il voit des vendeurs de fruits dans la rue s'interroge, tout en inspectant les produits à disposition : *« Parfois un petit marchand de rue, bon, tu regardes deux, trois fois le légume, enfin le fruit ».* Denis (FR) lui aussi est rassuré lorsqu'il a la possibilité de voir les lieux de production des *lanchonetes* : *« Quand je vais dans les* lanchonetes*, je vais au même à Santo Antonio quand je voyage. J'ai visité les cuisines, tout ça, ça va ».* Il est aussi regardant sur ses lieux de consommation alimentaires au Brésil. Lorsque je lui demande s'il consomme parfois auprès des vendeurs « de rue », Denis (FR) me répond :

> *« Non, non, non ! Quand je vais manger un salgado, je vais dans des trucs bien clean quoi, tu vois ?* […] *Ouais, enfin des trucs…Oui… enfin des équivalents de lanchonete mais propres quoi ! ».*

Denis garde en effet à l'esprit les recommandations des professionnels de santé, largement diffusées, pour lutter contre les intoxications alimentaires : « Il est à souligner que des mesures d'hygiène simples comme le lavage des mains et des surfaces sur lesquelles ont reposé des aliments, ainsi que la cuisson permettent d'éliminer bon nombre de ces risques » (Nugon-Baudon & Corring, 1998). François (FR), lui aussi, estime, en ce qui concerne les fruits et les légumes achetés dans la rue, qu'« *il suffit de les laver correctement ».*

[523] Cf. partie 6, I.B.

II. Ouverture à la cuisine locale : compromis diététiques et mélanges de saveurs

Les pratiques d'ouvertures des enquêtés, français comme brésiliens, à la culture alimentaire locale concernent aussi le domaine culinaire. En effet, lors des contacts culturels, des mélanges de cultures culinaires peuvent apparaître (Certeau et al., 2006; James, 1994). Dans un premier temps, nous verrons ici que les enquêtés français à Salvador s'ouvrent à l'alimentation locale via des hybridations tantôt d'ordre diététique tantôt de convenance. Dans un second temps, nous retrouverons les entrepreneurs brésiliens, qui dans leur poursuite des entre-deux alimentaires pour satisfaire leurs deux clientèles, hybrident eux aussi leur cuisine.

II.A. Ouverture culinaire des Français à Salvador : compromis diététique et héritage africain

Le terrain à Salvador révèle des pratiques d'ouverture des enquêtés français à la cuisine brésilienne. Les pratiques locales adoptées par les enquêtés sont alors adaptées pour convenir soit à l'ordre diététique de de l'alimentation-santé qu'ils associent à la France, soit par commodité convoquant à la fois le matériel à disposition et l'exostisme qu'ils retrouvent dans les recettes des départements d'outre-mer.

II.A.1. Manger au Brésil : de la nécessité d'un compromis diététique pour les immigrés français

Les enquêtés français perçoivent un problème dans l'alimentation brésilienne : elle est selon eux trop opulente et diététiquement déséquilibré[524]. En réaction à ce problème, plusieurs enquêtés prennent le contrôle sur l'alimentation brésilienne. Cette ouverture contrôlée des enquêtés quant à l'alimentation locale s'opèrent dans la cuisine réalisée au domicile mais aussi à l'extérieur, spécifiquement dans des restaurants appelés « au kilo ».

[524] Cf. chapitre 5, II.C.

II.A.1.a. Équilibrer l'alimentation chez soi

S'approvisionner et consommer à domicile est un moyen particulièrement évoqué pour parvenir à trouver l'équilibre alimentaire tel que les Français le connaissaient en France, tout en consommant des aliments locaux.

> *« Ben notre mode de vie, il est vraiment de faire notre aliment, de faire notre cuisine et de manger à la maison. Je mange pas vraiment des plats ou si, vraiment à l'extérieur, mais je vais quand même dans des endroits et où je vois comment c'est fait et...tu vois, on a vraiment cette attention à l'alimentation.* […] *Je préfère le...le...manger de chez ma maman ! »* (Andréa, FR) ;

> *« Ben, ici, je m'amuse parce que justement euh...j'arrive à manger très bien en faisant à la base un plat français amélioré avec un système bahianais et...et là, c'est sans fin, c'est sans limite et c'est extraordinaire »* (Stéphane, FR).

Une première modalité dans cette alimentation à domicile est de la végétaliser. Pour rappel, nous avions vu que les enquêtés français ressentent un manque de végétaux face aux grandes quantités de féculents et de viande[525]. Les enquêtés sentent ainsi la nécessité de compenser par des fruits et légumes qui portent des représentations bénéfiques pour la santé :

> *« Ben c'est à dire que quand moi...quand j'étais jeune, on se n'occupait pas tellement de ça parce que...ma mère, dans son éducation, il fallait toujours que…qu'il y ait un féculent, un légume vert et une salade... et un fruit. Donc le repas était super équilibré quoi on peut dire. Ils* [les Brésiliens] *mangent très peu de fruits, très peu de légumes, de verdure, donc l'alimentation basique, c'est quelque chose de terrible hein. Bon, maintenant...C'est vrai que nous* [les Français] *on essaie de...de manger mieux »* (Bertrand, FR).

Sylvie (FR) explique un usage des fruits en remplacement du riz : *« Je ne mange plus de riz, ni de choses comme ça et je remets des fruits. Je mange banane, pomme en général. Raisin ».* Comme elle, plusieurs enquêtés disent ainsi préparer quotidiennement aliments végétaux chez eux, essayant de maximiser la consommation de ces produits :

[525] Cf. partie 5, II.C.1.

« Je mange beaucoup de fruits et légumes. Je dépense beaucoup d'argent dans les fruits et légumes. À peu près 2000 balles[526] *par mois de fruits et légumes. Ça va vite hein ! »* (Denis, FR) ;

*« J'utilise pas mal de fruits, de...*mamão[527]*, bananes. Le matin, c'est* mamão*, bananes,* melancia[528]*,* laranja[529]*. […] Je me fais de la salade avec euh...souvent de l'*alface[530]*,* abacate[531]*, tomate, rien de spécial tu vois »* (Morgane, FR).

« Il y a toujours une salade et donc ça...on trouve peut-être pas dans toutes les familles bahianaises. Donc on fait des salades assez composées parce qu'il y a des produits qu'on fait dans nos jardins. Des arbres...un arbre qu'on appelle la moringa[532]*, que l'on cueille, on met les feuilles. Euh...oui, bon y a de la carotte, de la tomate...On achète des tomates qui viennent de la montagne, de la chapada Diamantina, des tomates bio. On a planté des tomates aussi, on peut manger aussi des gombos crus, coupés en tranche. Puis des...des concombres aussi. Et puis de...de l'huile d'olive »* (Jean, FR).

« Les légumes, les légumes ! […] *Ben je dirais...toutes les semaines, j'achète des tomates, des concombres, des oignons, des patates, de...euh...de la* cebolinha[533]*, de l'igname, de...Là, le frigo est un peu vide mais euh...des aubergines, des courgettes, des* machiches *et des* jiló[534]*, des cristophines, de l'*abóbora[535]*, du potiron euh...Toutes les semaines, je fais de la soupe, genre ratatouille tu vois, ragout de légumes. Des euh...un sauté. Tu vois par exemple, je fais euh...un sauté de brocoli. Euh...voilà »* (Danièle, FR, au sujet des ingrédients qu'elle cuisine le plus).

Cet usage des fruits et légumes dans leurs pratiques culinaires au domicile est souvent positivé, comme le montrent par exemple les propos de François (FR) :

« C'est vrai que ces jus de fruits, là, que tu peux te faire, tu as une variété de fruits tous aussi délicieux les uns que les autres, au quotidien et des trucs simples. […] *Et donc du coup, c'est vrai que...moi c'est un truc qui m'a toujours bluffé quoi, de pouvoir avoir*

[526] La valeur correspond ici à la devise en vigueur au Brésil, le real brésilien (pluriel : reais). Notons que l'année de cet entretien (2019), 2000 reais équivalent à deux fois le salaire minimum mensuel au Brésil (998 reais), et équivalaient en euros à 466,7 euros (Guia Trabalhista, 2020)
[527] Traduction : « papaye ».
[528] Traduction : « pastèque ».
[529] Traduction : « orange ».
[530] Traduction : « laitue ».
[531] Traduction : « avocat ».
[532] *Moringa oleifera*
[533] Traduction : « ciboulette ».
[534] Traduction : « aubergine écarlate » (*Solanum aethiopicum*).
[535] Traduction : « citrouille ».

mon petit jus de fruits le matin frais, je trouvais que c'était un vrai luxe auquel je n'avais pas le droit en France ».

Une seconde modalité de la cuisine à domicile consiste à diminuer les quantités. En effet, lorsqu'ils se préparent eux-mêmes à manger, les enquêtés français à Salvador veillent à contrôler la quantité d'ingrédients consommés, soit au cours d'un même repas, soit sur une même journée. Andréa (FR) décrit ainsi son alimentation à domicile : *« Alors très léger ! C'est très léger ! »*. Cuisiner soi-même apparait comme un moyen pour remédier au problème de ce « trop » (copieux, gras, sucré ou salé) de l'alimentation brésilienne. Ce procédé de réduction des quantités consommées s'opère sous plusieurs formes. D'abord, certains mentionnent diminuer la consommation du riz et du *feijão* au cours d'un repas. Dominique explique une des stratégies développées lorsqu'elles vivaient en colocation avec des Brésiliens alors que ces derniers mangeaient tous les jours, voire plusieurs fois par jour, le duo *arroz-feijão* :

« Alors je me disais 'mais qu'est-ce que je vais faire ?!'. Donc je choisissais. Un jour je mangeais du riz, un jour je mangeais des haricots, un jour je mangeais...pour pouvoir moi, varier [rires] *».*

La femme a ensuite développé une autre stratégie en vivant avec son mari :

« Quand je suis chez moi, je varie quand même les plaisirs. Bon, Mais mon mari étant brésilien, il y a quand même du riz tous les jours sur la table ou presque...parce que [rires] » (Dominique, FR)

Dominique cuisine ainsi du riz tous les jours mais elle-même n'en mange pas tous les jours, variant avec des légumes ou d'autres féculents. Chez Charlotte, un midi, j'ai pu observer une casserole sur la gazinière contenant du riz. S'en suit cet échange :

Moi : *« Ah tu vas manger du riz ce midi ? ».*

Charlotte (FR) : *« Ah oui, oui ! ».*

Moi (FR) : *« Je me souviens que tu m'avais dit que tu n'étais pas fan du riz et du feijão ? ».*

Charlotte (FR) : *«* [rigole] *C'est pas faux ! Ensemble je ne les aime pas mais le riz ça va…surtout du riz complet, ça passe. J'ai franchement un problème avec le* feijão*. Et puis, non…je crois que surtout le problème c'est les deux féculents ensemble. Je dors tout l'aprem après moi ! C'est trop lourd ! Faut pas abuser hein !* [saisit une passoire

pour égoutter le riz en y ajoutant une noix de margarine, à défaut d'avoir du beurre]. *Et puis bon, tu vois, ça va pas m'étouffer hein ! Mes quantités là…c'est plus à la française quoi* [rires !] ».

D'autres enquêtés ont une approche plus radicale, comme Sylvie qui réduit tous les féculents de son alimentation ou Stéphane qui exclut complétement le duo riz-*feijão* :

> *« Les pâtes, du riz euh... euh...bon...en vieillissant, je me suis dit qu'il fallait quand même que je fasse attention parce que j'ai tendance quand même à 'fffffiiiiiiuuuuuuuuuut'* [fait un signe d'élargissement avec ses mains au niveau des hanches]. *Alors euh...j'essaie de réduire »* (Sylvie, FR) ;

> « Feijão, arroz*, je ne mange plus jamais. J'ai saturé ! Le jour où je mange autre chose, c'est un peu comme si je levais l'ancre tu vois »* (Stéphane, FR).

Alléger les quantités consommées passe aussi par des stratégies d'équilibre sur l'ensemble d'une journée. Ils sont ainsi plusieurs à modifier les prises des repas dans la journée. Anna mange des *pratos feitos* lors de ses déjeuners avec ses collègues de lycée. Jugeant ces déjeuners trop copieux, elle ne mange qu'en faible quantité le soir à son domicile, cherchant ainsi à équilibrer son apport énergétique journalier : *« Le soir, c'est une soupe ou autre chose »*. Lors de leur déjeuner le midi, Stéphane, Pierre et Denis ne sont pas chez eux et ne peuvent pas cuisiner ou réchauffer leurs préparations. Ils dépendent de la cuisine des « autres » et sont ainsi soumis à l'opulence de ce modèle alimentaire des « autres ». Leur stratégie, soucieux de s'ouvrir à l'alimentation locale le midi et faute d'alléger le contenu de leur assiette, est de faire « à leur sauce » le soir :

> *« Ou parfois...parfois je préfère...quand j'ai pas des courses et pas ce stress de la journée, je préfère faire un bon déjeuner ici* [sur son lieu de travail] *et le soir manger léger »* (Stéphane, FR) ;

> *« Le soir, pratiquement rien, une banane, un fruit et voilà. Je me suis bien 'abahiané' quoi !* [rires] » (Denis, FR).

Par s'être "abahiané", Denis entend là qu'il s'est adapté à la façon de manger à Bahia. Aussi, moins manger le soir n'est pas seulement une stratégie d'équilibre énergétique journalière en soit mais tout autant une adaptation au mode de vie urbain au Brésil, où les grandes mobilités intra et inter urbaines poussent les travailleurs à manger à la sortie du travail en fin d'après-midi ou début de soirée dans les transports (Barbosa, 2007). Il est d'ailleurs courant que le

dernier repas de la journée prenne la forme et le contenu du *« lanche da tarde* » ou *« café da tarde »*[536]. Jean (FR) rapporte ainsi cette différence du dernier repas de la journée entre le Brésil et la France :

> *« Ça va être en général assez léger. Ça va être effectivement une soupe. Souvent une soupe de légumes. J'aime beaucoup la soupe de...comment...de citrouille. On fait souvent de la soupe de citrouille avec des condiments dedans, des assaisonnements euh...ou alors une soupe avec des gombos, avec du tofu, voilà, avec du café, un morceau de pain, voilà* […] *Là, c'est vraiment différent du repas à la française où on va boire du vin, on va manger, on va manger de la salade, du fromage, un dessert quelques fois, vraiment un grand repas quoi, hein. En France, surtout, en vacances, les repas du soir...ça dure trois heures ».*

Via la cuisine à domicile, les enquêtés adaptent eux-mêmes leurs préparations alimentaires, en réduisant la quantité des aliments qu'ils perçoivent comme opulents dans l'alimentation brésilienne (principalement les quantités servies, les graisses et sucres). Gaëlle (FR, enquêtée *annexe*), au sujet du sucre, explique ses ajustements :

> *« Ma prof de portugais m'avait donné une recette de mousse de* maracujá*, je l'ai fait la première fois, c'était immangeable et euh...du coup, je l'ai refaite mais en divisant par trois le sucre et le lait concentré aussi parce que c'était vraiment trop, trop sucré ».*

Une troisième modalité de cet équilibre alimentaire dans la cuisine à domicile est la mobilisation de l'*empregada* à cette fin par les enquêtés qui en emploient une. En effet, rappelons que plusieurs enquêtés emploient, à fréquence variable mais régulière, une *empregada* qui prend en charge la cuisine au domicile. Le fait de reléguer la cuisine à ces tierces personnes constitue un acte fort d'adaptation à la culture alimentaire des classes moyennes et supérieures au Brésil. J'ai pu constater que plusieurs enquêtés donnent des consignes en cuisine, à leur *empregada* afin de modifier certaines de leurs habitudes culinaires brésiliennes pour que les plats qu'elle prépare soient conformes à l'équilibre qu'ils recherchent.

> *« J'essaie de faire en sorte qu'elle nous fasse une* feijoada *maigre. C'est à dire que on y met de la viande maigre, on y met pas trop de gras, que contrairement à eux qui mettent beaucoup de gras parce que c'est les bas morceaux. C'est ceux qui coutent le*

[536] Le *lanche da tarde* a été abordé dans le chapitre 4, II.B.

moins cher et donc leur feijoada*, je pense que quand elle l'a fait pour elle, elle est beaucoup plus grasse »* (Christine, FR).

Christine demande aussi à son *empregada* de moins sucrer et de moins saler ses préparations.

« Je lui ai appris à faire des jus [de fruits] *moins sucrés. Par exemple, elle sait que les européens n'aiment pas le sucre, donc à la maison, il n'y a jamais de café sucré. Chez les Brésiliens, il y en a toujours. Les gâteaux sont moins sucrés chez moi aussi. J'ai ce...tout ça, c'est quelque chose qu'elle a appris à faire* […]. *D'ailleurs, les Brésiliens quand ils sont à la maison, les femmes rajoutent de la confiture sur mes gâteaux, rajoutent du sucre dans les jus* [rires]. […] *Je lui ai appris à moins saler aussi »* (Christine, FR).

L'usage répété du verbe « apprendre », ici dans le sens d' « enseigner », montre à quel point Christine, bien qu'ouverte sur la consommation de spécialités culinaires locales, tient malgré tout à guider les pratiques de son *empregada*. François fait lui aussi suivre des consignes à son *empregada*, notamment pour végétaliser l'alimentation.

« Alors, moi, je lui demande pas de...parce qu'ici, ils mélangent ça avec de la viande ou alors des produits gras comme, voilà, des pièces grasses de viande, pour donner du goût. Donc moi, je...je...voilà, je recherche pas ça. Je suis plutôt…produits simples, avec de l'ail, de l'huile d'olive, voilà, elle va le cuire, machin et moi, ça me va très bien. C'est déjà suffisamment riche comme ça. Je lui demande de me faire tout un tas de salades, justement. […] *Donc elle me fait une autre salade, chouchou*[537]*, potiron, avec justement de la coriandre, de l'ail. Elle assaisonne ça très très bien et j'achète ça en grande quantité, donc du coup, je peux même stocker un petit peu. Elle me fait d'autres salades, genre, des salades plus simple avec salade de tomate on va dire, mais bien prédécoupée, et cætera »* (François, FR).

Théo (FR), qui s'apprête à employer une *empregada* de façon ponctuelle pense déjà aux consignes qu'il lui donnera : *« On va...pas lui demander de faire de la bouffe française mais euh...un ersatz de bouffe française »*. Par « *bouffe française* », il détaille des *« choses simples »* qu'il peut *« réchauffer simplement »*, contenant *« un mélange de légumes, peu de viande »*.

Certaines modalités d'équilibre de l'alimentation locale apparaissent aussi à l'extérieur du domicile.

[537] Aussi appelé cristophine en français (*Sechium edule*).

II.A.1.b. À l'extérieur : privilégier les restaurants au kilo

À la place du *« riz qui attend à la maison, qui a toujours la même tête que hier et avant-hier »,* préparé par sa femme brésilienne, Bertrand (FR) préfère parfois manger à l'extérieur de son domicile. Il peut ainsi varier son alimentation. Comme lui, beaucoup d'enquêtés, déjeunent à l'extérieur dans un type de lieu qui leur permet de manger les produits alimentaires brésiliens et les recettes locales, tout en pouvant répondre aux injonctions diététiques qu'ils associent au modèle alimentaire français. Ce type de lieu alimentaire est appelé « *restaurante a quilo »*[538]. Dans ce mode de restauration, chaque client sert lui-même dans une même et seule assiette les aliments qu'il désire. Il paie ensuite en fonction du poids de cette dernière selon le prix du kilo de nourriture affiché par le restaurant. L'intérêt d'un tel système est de permettre au client de servir les quantités qu'il désire dans son assiette et de pouvoir avoir plusieurs types d'aliments différents sans payer le prix de plusieurs plats. Les buffets sont parfois très étalés et considérablement fournis. Dans un restaurant au kilo du shopping Barra, j'ai ainsi pu dénombrer près d'une cinquantaine de préparations à la disposition des clients, allant des crudités aux plats gratinés, en passant par les viandes en sauce, les féculents, les légumes cuits et les desserts. Théo (FR) décrit cette catégorie de restaurant : *« C'est vraiment...genre cuisine à la maison mais euh...où tout est servi ».*

J'ai pu suivre Charlotte, enquêtée française, pour l'un de ses déjeuners dans un restaurant au kilo du quartier de Graça. Nous montons quelques marches, entrons dans le restaurant en passant devant la caisse, à côté d'une armoire frigorifiée présentant des desserts puis poursuivons jusqu'au buffet. Comme dans la plupart des restaurants au kilo, le buffet de préparations est organisé sous forme d'un circuit qui débute par la prise d'assiette et de couverts (éventuellement sur un plateau) et se termine par la pesée ou parfois le règlement (ce dernier a parfois lieu lors de la sortie du restaurant). Le sens du service commence à notre droite puis va dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Toutefois, dépendant de l'agencement du restaurant, ce sens peut être à l'inverse, en demi-cercle ou en ligne[539]. S'il y a une personne devant soi, il convient d'attendre qu'elle se serve et de ne pas la doubler même lorsque l'hésitation de la personne est manifeste et même si le plat que l'on désire se trouve plus en

[538] Traduction : restaurant « au kilo ». En portugais, le terme s'écrit aussi parfois « a kilo », « ao kilo », « ao quilo » ou « a quilo ». Au fil de ces lignes, c'est le diminutif francisé « au kilo » que j'utiliserai en référence à l'emploi du terme par les enquêtés.

[539] J'ai tenté de montrer l'agencement du restaurant au kilo où je suis allée avec Charlotte à travers un schéma instantané dans mon carnet de terrain (cf. annexe 14).

avant. Nous démarrons ainsi le circuit. Charlotte se désinfecte la main avec un flacon de gel hydro alcoolique mis à disposition des clients[540]. Elle saisit ensuite une des assiettes dans l'une des deux piles à côté du flacon. Derrière celles-ci se trouvent aussi de petites boites en polystyrènes, servant à la vente à emporter. Charlotte passe devant le buffet froid, composé de longs récipients de salades mixtes, crudités, fruits coupés (parfois aussi mélangées à de la salade) et salades de graines. Elle se sert en crudités puis continue à marcher dans le sens suggéré par la disposition du buffet. Arrivant devant le grill derrière lequel se trouve une employée qui dispose les chairs (viande ou saumon), Charlotte demande un morceau de poulet avec des légumes précuits et oignons, disposés à côté du grill. J'opte pour un morceau de bœuf avec les mêmes accompagnements. L'employé demande si nous souhaitons une sauce à l'ail puis dispose les pièces de viande devant nous, sur la plaque de grill, les retourne et les remue avec une spatule. Charlotte tend alors son assiette dans laquelle l'employé, après avoir retirée la viande du grill, pose le morceau de poulet grillé. Je fais de même, tout en demandant l'ajout de *farofa* à disposition. Le parcours se poursuit vers la partie du buffet des plats chauds. Nous y trouvons alors des plats de viandes en sauces, des féculents divers (riz, *feijão*, pâtes en gratin) mais aussi des plats cuisinés comme des gratins de légumes, des parts de tartes aux légumes, des quiches ou encore des graines (figure ci-dessous).

FIGURE 42 : BUFFET DE PLATS PREPARES AU RESTAURANT AU KILO (GRAÇA, SALVADOR)



(M. Sigrist)

[540] A l'heure où j'écris cette phrase, la crise sanitaire liée au COVID-19 touche de nombreux pays dans la monde, dont la France et le Brésil. En quelques mois, le gel hydroalcoolique est devenu commun dans les lieux publics, comme dans les restaurants. Pourtant, ce produit était jusqu'alors rare en France alors qu'il était déjà couramment mis à disposition dans les restaurants au kilo au Brésil. Cette différence participait à susciter, auprès des enquêtés français à Salvador, la perception positive des restaurants au kilo en tant que lieux plutôt aseptisés.

Charlotte se sert en pâtes et, s'arrêtant devant les plats de tartes, dit : *« De la quiche ? Arf…non, ça va faire trop après »*. À l'issue du buffet, une autre employée nous attend derrière une table sur laquelle repose une balance. Charlotte y pose son assiette. L'employée regarde alors le poids indiqué sur l'écran de la balance puis remplit un petit papier mentionnant le poids et l'équivalent en prix. Je fais de même. Puis elle nous demande si nous souhaitons des boissons. Nous optons toutes deux pour un jus de fruit frais. Nous repartons chacune avec notre assiette et notre petit papier, saisissons des couverts dans une boite, puis nous nous installons à une table libre.

FIGURE 43 : MOMENT DE LA PESEE DU PLAT DE CHARLOTTE AU RESTAURANT AU KILO (GRAÇA, SALVADOR)



(M. Sigrist)

Quelques minutes plus tard, une autre employée nous apporte nos jus de fruits fraichement pressés. Notons que, souvent dans les restaurants au kilo, le service de la boisson ne se fait à table que lorsque celle-ci est préparée à l'instant (telle que des cocktails, jus de fruits fraichement pressés, etc.). Autrement, la plupart du temps, le client saisit la boisson (cannette ou bouteille) dans un réfrigérateur avant le moment de la pesée.

Comme l'explique C. Brochier (2014), le restaurant au kilo n'est ni un restaurant de forme traditionnelle proposant du service – même si les boissons et desserts sont parfois servis à table

– ni un restaurant de type *fast-food* tel qu'on en trouve sur les *praça de alimentação*[541] des shoppings au Brésil.

> *« C'est pour ça que je dis que c'est pas un restaurant. Un restaurant, ici...Il y a des restaurants ici. T'as un service, t'as...et cætera, t'as un vrai menu. Là, non ». Il ajoute : « ça fait un peu cafétéria » (Théo, FR).*

Le côté « cafétéria » décrit par Théo prend son explication dans l'image populaire que peuvent recouvrir certains restaurants au kilo. En effet, ce modèle de restaurant s'est développé à Rio de Janeiro dans les années 1990 en proposant des aliments et des plats populaires et une offre restreinte (Brochier, 2014). L'image populaire des restaurants au kilo est toujours existante, tel que le suggère Théo : « *Tu manges sur des tables en plastique et euh...t'as pas...t'as pas l'apparat du restaurant ».* Néanmoins, les restaurants au kilo sont aujourd'hui présents dans tout le Brésil pour la consommation alimentaire quotidienne. Les quartiers plus favorisés, où se situent les entreprises du secteur tertiaire et les universités, ont aussi leurs restaurants au kilo qui proposent une offre souvent plus luxueuse et étoffée. Le restaurant au kilo apparait ainsi dans la consommation de toutes les classes sociales mais avec des différenciations de classes (Brochier, 2014). Plus l'offre alimentaire proposée dans les restaurants au kilo est élevée et plus les plats sont sophistiqués ou porteurs d'une image de cuisine étrangère, plus le prix de vente du kilo de nourriture est élevé (Brochier, 2014). Les différences de gamme qui peuvent apparaitre dans les restaurants au kilo laisse à voir une hétérogénéité de perception du coût du repas. Les propos de François, comme ceux de Théo laissent apparaitre des prix accessibles :

> *« Déjà parce que c'est pas trop cher* […] *ça coute pas cher du tout. Euh, c'est pratique, t'arrives, tu te fais ton assiette, tu manges. En vingt minutes, c'est torché quoi ! »* (François, FR) ;

> *« [au restaurant a quilo] J'y vais de temps en temps parce que c'est pas cher »* (Théo, FR) ;

A l'inverse, Armand ou Sylvie, soulignent davantage le coût onéreux d'un déjeuner au restaurant au kilo :

[541] Traduction : « place d'alimentation ». Il s'agit d'un espace commun, souvent dans l'un des étages supérieurs d'un shopping, composé de tables et de chaises, autour duquel sont disposés des restaurants et stands de restauration rapide.

> *« On en a pas trop près et puis les restaurants bio sont chers. Bio et végétarien.* […] *Tout bio, t'en trouves pas ou alors c'est trop cher, c'est 79 reais le kilo*[542] *»* (Armand, FR) ;

> *« J'y suis allée y a pas très longtemps, ça fait longtemps que j'y étais pas allée parce que c'est extrêmement cher mais on y pense bien des choses très différentes. Il y a une culture...enfin...oui c'est bon. Mais je veux dire...vous sortez avec un plat à 30 reais, bon, c'est pas tous les jours »* (Sylvie, FR).

Heitor (chef cuisinier, spécialiste de l'alimentation au Brésil, enquêté *annexe*) évoque par exemple un restaurant à l'offre plus sophistiquée, dont le coût au kilo avoisine les 120 reais le kilo [543]:

> *« C'est un restaurant* a quilo *plus sophistiqué et la variété que tu y rencontres, c'est un truc genre…enfin j'ai aucune idée de comment ils arrivent à gérer ces stocks ! C'est de la nourriture de qualité en plus. C'est dans le quartier de Graça ».*

Quels que soient sa gamme, sa clientèle ou son prix, le restaurant au kilo, plus qu'un lieu alimentaire, est un modèle de restaurant très diffusé au Brésil. Heitor évoque en effet :

> *« Je trouve cela super…c'est quelque chose que…moi j'explique que c'est culturel, c'est culturel du Brésil parce qu'au Brésil…dans tout le Brésil, il y a des restaurants au kilo, hein. Partout. Dans tous les États du Brésil, il y en a, hein* […] *Les restaurants a quilo, c'est vraiment une chose qu'on ne voit qu'ici ».*

Heitor souhaite alors ajouter une anecdote pour renforcer à quel point le restaurant au kilo est un attribut alimentaire brésilien :

> *« Je voyage aussi et…des fois…bon, une fois seulement j'en ai vu un ! En Italie. Il y en avait un dans un* shopping *ouais mais c'était une sorte de* shopping *d'autoroute, tu vois, et là-dedans, il y avait un restaurant au kilo. Je me suis dit 'ça doit être tenu par un Brésilie'* [rires]. *Et en effet, ça l'était* ! [rires] *».*

[542] Environ 18 euros en avril 2019 ; soit l'équivalent d'un peu plus de deux jours de travail au salaire minimum au Brésil (Guia Trabalhista, 2020). À titre indicatif, le restaurant au kilo, de milieu de gamme, où je suis allée avec Charlotte proposait un prix au kilo de 40 reais.

[543] Les restaurants que j'ai pu voir dans les quartiers de Graça avoisinaient le plus souvent des prix entre 35 et 70 reais le kilo.

Les interrogés français comme les enquêtés brésiliens à Lyon identifient eux aussi le restaurant au kilo comme une spécificité brésilienne :

> *« Y en a à tous les coins de rue. C'est pratique ça quand même ! »* (Emma, BR)

> *« Y en a pas en France. J'ai remarqué que...qu'en France, les selfs, c'est basé sur la protéine, je crois que...on achète de la protéine, enfin, un morceau de viande, et puis un accompagnement au choix mais c'est un forfait quoi, c'est pas au poids »* (Paul, FR) ;

> *« Pour moi, le 'ao quilo', c'est vraiment le Brésil ! »* (Charlotte, FR).

Si je m'attarde ici à détailler le fonctionnement du restaurant au kilo, c'est parce que ce type d'établissement, quasi inexistant sous cette forme en France, est très apprécié et fréquenté par les enquêtés français. Tous, sans exception, s'y rendent, à fréquence variable.

> *« Au kilo euh...le restaurant au kilo* […] *on le fait peut-être une fois par mois. Peut-être qu'on va le faire deux fois dans la semaine pour je ne sais pas quelle raison mais on va le faire pendant un mois à la suite tu vois mais euh... »* (Théo, FR) ;

> *« Ben, actuellement, ça m'arrive de...ça m'arrive d'aller...de manger dans un shop center, tu vois dans un truc au kilo, de temps en temps ça m'arrive »* (Bertrand, FR) ;

> *« Le midi, si je suis dehors, je suis dans la rue, ben je vais un restaurant au kilo »* (Camille, FR).

Pierre déjeune chaque jour dans un restaurant au kilo proche de son lieu de travail, dans le quartier de Barra. François (FR) suit la même routine dans un autre quartier : *« J'y vais le midi, ouais. Euh...j'y vais le midi »*. Martine et Amandine y vont plutôt de façon hebdomadaire :

> *« Ah bah avec mes collègues, tous les vendredis,* […] *on va soit au restaurant au kilo donc…dans des buffets euh dans le coin quoi »* (Martine, FR) ;

> *« Au Brésil, y a quand même...c'est très facile de manger dans la rue et ça nous arrivait assez souvent, au moins une fois par semaine de manger dehors et euh...dans les restaus au kilo en fait »* (Amandine, FR).

À la lecture de tous ces propos, il est possible de souligner à quel point le restaurant au kilo est associé à la pause déjeuner des enquêtés français, lors de leurs journées d'activité professionnelle. Ils suivent ainsi le modèle alimentaire local où la consommation dans les restaurants au kilo concerne surtout le repas du travailleur le midi (Brochier, 2014).

Quelle que soit leur fréquence de consommation, les enquêtés français apprécient beaucoup s'alimenter dans les restaurants au kilo :

> *« J'adorais en fait ! »* (Amandine, FR) ;
>
> *« Y en a qu'on aime bien dans lequel on va manger parce qu'on a des amis qui bossent là-bas, qui l'ont découvert* […], *de temps en temps, on va manger avec nos amis pour le déjeuner. Tu vois, on se retrouve pour le déjeuner et on mange là.* […] *Et sinon, euh...en fait on en a trouvé un qu'on aime bien, qui est vraiment pas cher à Barra, là où j'ai eu ma...mes cours de portugais. Ils font du churrasco justement et c'est genre 12 ou 13 reais. Donc si on est dans le coin, tu vois, on va aller là-bas. On va pas à Barra pour aller manger là-bas mais si on est dans le coin, on peut s'arrêter manger là-bas »* (Théo, FR) ;
>
> *« Les restaurants au kilo, c'est formidable !* [sourit] *»* (Dominique, FR).
>
> *« Et euh...et bon, voilà, c'est une nourriture assez simple mais c'est toujours bon, voire très bon »* (François, FR).

L'appréciation de cette catégorie de lieu alimentaire par des individus non brésiliens rappelle ainsi les propos de C. Brochier (2014) selon lesquels les restaurants *a quilo* de l'un des quartiers les plus touristiques du Brésil, Copacabana à Rio de Janeiro, ouvrent tard dans la nuit pour accueillir facilement les touristes étrangers. Leur maîtrise insuffisante en portugais n'est dès lors plus un problème car il n'est nul besoin de comprendre la carte des consommations pour passer commande à un serveur. Ils choisissent « après avoir vu et remué du bout de la cuillère » (Brochier, 2014). Si les Français partagent avec ces touristes l'appréciation du restaurant au kilo, le motif d'un tel engouement est tout autre. Parfaitement lusophones, l'intérêt est pour eux moins de se passer de la lecture du menu que d'avoir une marge d'action dans l'application des normes qu'ils souhaitent retrouver dans leur alimentation : *« Ben, c'est moi qui décide ce que je vais manger. Et ça, c'est super ! »* s'exclame Pierre (FR). Plus particulièrement, les qualités avancées au sujet des restaurants au kilo par les interrogés sont toutes en rapport à la possibilité d'appliquer lors du repas les normes de l'alimentation-santé en France[544].

L'offre alimentaire des restaurants au kilo pourrait être définie selon les propos de Théo (FR) :

[544] Ces injonctions ont été évoquées dans le chapitre 5, II.C.1.

> *« Ça fait très cuisine...cuisine de maman en fait. Cuisine de tous les jours. T'as juste un choix énorme de cuisine de tous les jours mais ça n'a rien d'extravagant.* […] *Tu manges comme si tu mangeais à la maison ici* [au Brésil] *mais c'est quelqu'un qui cuisine pour toi.* […] *C'est un...pour moi, c'est une maman qui cuisine pour 100 personnes et tu prends ce qu'il y a quoi ! ».*

La mention de la mère brésilienne par Théo n'est pas anodine. En tant que substitut du manger chez-soi (Chaves Abdala, 2006; Fajans, 2012), le restaurant au kilo propose une offre importante d'aliments communément présents sur les tables de la cuisine familiale dans les foyers brésiliens. Ce sont ainsi plusieurs variétés de riz et de *feijão* qui sont disposés sur les buffets des restaurants au kilo, rappelant ainsi les aliments de base dans les cuisines des familles (e.g. Rotenberg & De Vargas, 2004; e.g. Souza et al., 2013). Initialement, le restaurant au kilo doit ses origines à la cuisine maison du cœur du Brésil, comme celle de Minas Gerais, par exemple (Fajans, 2012). Les plats typiques du Brésil y figurent donc aussi. Dans un shopping du quartier de Barra, un restaurant au kilo propose par exemple du *feijão tropeiro* ou du *frango com quiabo* (spécialités de Minas Gerais), de la *feijoada* ou de la *moqueca*. De même, il est possible de trouver des plats plus difficiles à associer à un certain type de cuisine comme des plats de viande en sauce, plus hybrides.

> *« Ce qu'on mange dans les restaurants au kilo…ce sont des espèces de mélange de légumes ou du poulet préparés mais c'est pas vraiment un plat, c'est simplement du poulet qui a été cuit avec des légumes, et cætera. La viande, c'est à peu près la même chose. Oui, ce sont des plats mais c'est plutôt le mélange en fait. Comme je le vois...ici, c'est vraiment une composition entre riz et haricots et légumes et viande et…c'est que des plats séparés que tu...que tu mélanges. Un peu à l'asiatique en fait dans l'idée du euh...du système, pas de la bouffe, mais du système »* (Théo, FR).

Les plats proposés dans le restaurant au kilo sont multiples et dépendent de chaque restaurant.

> *« Ça dépend des kilos, des bons...enfin il y a différents types de* 'ao-quilo' *quoi. Tu as des simples et t'en as, t'as vraiment de tout quoi, enfin t'as des grillades, t'as du saumon, t'as même des...euh...plein de sorte de buffet de salades, et cætera. Ceux-là, ils sont bien aussi. Donc ça dépend du...du...de l'envie du moment »* (Martine, FR).

Si le restaurant *au kilo* propose plusieurs possibilités de riz, *feijão* ou préparations culinaires associées au Brésil et très demandées dans ces lieux par les Brésiliens (Santos et al., 2011), l'une des caractéristiques particulièrement valorisées par les Français est la possibilité de

consommer à l'inverse d'autres préparations. En effet, plusieurs aliments sont disponibles, permettant de sortir du répétitif riz-haricot-viande qu'ils trouvent trop souvent selon eux dans le quotidien alimentaire brésilien, soit sous forme de « PF[545] » dans les autres lieux soit lors repas chez les Brésiliens ou encore auprès de leur conjoint(e) brésilien(ne). Amandine voyait les déjeuners dans les restaurants au kilo avec son compagnon comme une opportunité de varier de cette base.

> *« Mon ex, lui…lui ça lui allait de manger tous les jours riz,* feijão *poulet voilà quoi. Mais du coup quand on allait ensemble, moi j'en profitais pour justement manger un truc que lui…ça l'aurait pas fait, ça lui aurait pas forcément plu de manger ça ou...Donc je profitais pour...ou manger des trucs compliqués à faire. Genre des trucs avec des crustacés ou...La* moqueca*...ou plutôt je sais pas des super gratins avec des sortes de tourte au poulet, des trucs comme ça, que j'aimais bien mangé. Des salades... ! »* (Amandine, FR).

La variété de l'offre en ces lieux est très soulignée par les enquêtés :

> *« Tu as une variété, des plats un peu différents tous les jours ! »* (François, FR) ;
>
> *« On peut manger ce qu'on veut. Y a du choix, c'est beau, c'est varié »* (Dominique, FR) ;
>
> *« Et sinon, il y a un autre "kilo" ici qui est vraiment bien et très diversifié qui fait euh...la viande...enfin qui va la cuire directement* [face à soi, à l'instant, comme le restau au kilo où j'allais à Barra] *et le poisson aussi, donc on peut demander par exemple euh...le poisson, enfin...euh...saisi et euh...ou la viande aussi de la même manière »* (Gaëlle, FR).

Cette variété apparait dans les propos des enquêtés comme un critère diététique :

> *« Tu vois c'est quelque chose où tu peux aller régulièrement, parce que tu peux très bien manger* […]. *Tu peux manger équilibré parce qu'il y a tout. Tu as des salades, des légumes...bon c'est à toi de le faire mais euh...tu peux manger très équilibré, un peu comme tu le sens. Si tu tombes sur une bonne cuisinière ou un bon cuisinier, alors...c'est pas mal »* (Théo, FR) ;

[545] Acronyme de « *Prato Feito* » (voir lexique).

> *« J'y mange à midi en général. Pour le boulot, je suis ici, donc je vais manger dans un ou deux restau qui font de la nourriture au kilo où je peux me mettre la moitié de légumes, et cætera, et puis un morceau de poulet et...de riz et puis ça fait mon repas. Donc en fait, j'ai un repas équilibré et de bonne qualité à midi* […]. *Donc au restaurant au kilo, je me mets des carottes, des tomates, des...des...des...Ils ont des verdures et des fruits d'excellentes qualités même dans les restaurants au kilo ! Donc je me fais mon petit...ma petite salade et je mange un morceau de viande et du riz et ça me va très bien et ça me convient parfaitement »* (Pierre, FR).

Les restaurants au kilo sont en effet un moyen pour les enquêtés de végétaliser leur alimentation, tant les possibilités de fruits et légumes offertes sont multiples en comparaison à aux autres lieux qui servent l'alimentation locale en restaurant (comme par exemple ceux qui proposent un *prato feito*).

> *« En général je vais au restau au kilo. Ou le Vegalize ou le restau au kilo. Et je fais jamais les restaus...enfin, jamais, non, pas jamais mais rarement je fais les restaus où t'es en PF* [*prato feito*] *et cætera parce qu'ils te mettent très peu de salade, très peu de verdure dans l'assiette* […]. *Et le restau au kilo, je peux mettre pas mal de salades, donc en général, je vais toujours dans les restaus au kilo où y a pas mal de choix en verdure quoi ! »* (Morgane, FR) ;

> *« On peut manger vraiment...même si on veut manger que de la salade je sais pas y a dix salades différentes...c'est trop cool quoi ! »* (Amandine, FR).

Lors de mes observations au restaurant au kilo où déjeune Charlotte, j'observe en effet que cette dernière veille à incorporer dans son assiette autant de la viande que des légumes et féculents. Son assiette comprend un morceau de poulet et un œuf dur, des légumes cuits (poivrons, aubergines), des crudités (salades), des fruits (mangue) un peu de riz, moins de *feijão* et un peu de purée de manioc. Charlotte, à ce même moment, me dit :

> *« Tu vois, j'aime vraiment venir ici parce que je peux manger de tout mais de tout en petite quantité. Je peux mettre les féculents que je veux, de la viande et surtout des légumes. C'est équilibré quoi. C'est sain et je peux me servir pas trop copieux ».*

Dans les restaurants au kilo réputés plus gourmets, l'offre alimentaire est d'autant plus variée. Ces derniers proposent notamment des produits importés comme des fruits européens, des fromages français et italiens ou des préparations culinaires associées à d'autres pays comme les sushis, les sauces variées ou plats autres (Brochier, 2014). Cette variété culinaire, au-delà de

conforter l'injonction diététique qui prône la variété alimentaire en France, permet aux enquêtés français de retrouver des produits européens ou des préparations dont les modes de cuisson se rapprochent de celles les plus communes en Europe (gratins par exemple). Gaëlle, (enquêtée *annexe*), ne parvient à manger du poisson à la cuisson semblable à celle à laquelle elle est habituée en France que dans les restaurants au kilo :

> *« Le poisson, ils savent pas cuire, enfin moi j'ai arrêté de manger du poisson, ils savent pas cuire, enfin le poisson au restaurant hein, il arrive trop cuit ! Il baigne dans l'huile, donc c'est pas euh...Alors, il y a certain "au kilo" où ils font le poisson minute donc là on peut surveiller la cuisson, on peut surveiller la cuisson ».*

Les propos sur l'offre de préparations de produits à haute teneur en protéine, comme le poisson ou la viande, sont ainsi fréquents dans les discours des interrogés au sujet du restaurant *au kilo*. Dans son étude, C. Brochier (2014) explique que l'une des caractéristiques avancées par les restaurants au kilo est l'offre de qualité des produits, non seulement par le fait qu'ils soient goûteux et frais, mais aussi par la présence d'un espace de préparation des produits protéinés, comme une rôtisserie par exemple.

> *« Maintenant, c'est vrai que quand j'ai envie de manger une très bonne viande, je vais dans un bon restaurant a kilo et je mets le prix. Et du coup...et souvent, elle est excellente »* (François, FR).

Une autre injonction applicable à la consommation dans les restaurants au kilo est la limitation de l'opulence, rendu possible par l'auto-service au buffet. En effet, les enquêtés y contrôlent eux-mêmes les quantités d'aliments qu'ils servent dans leur assiette :

> *« Ici, la quantité dans les assiettes, c'est quand même euh...gros. Enfin, généralement, les plats quand c'est indiqué* [dans les restaurants classiques], *c'est pour deux, c'est par pour un, donc euh...soit on va dans un truc, enfin...si on va dans un vrai restau, du coup, il faut que les enfants se mettent d'accord sur un truc [pour partager une seule assiette pour deux] et c'est parfois un peu compliqué qu'ils se mettent d'accord pour manger la même chose et euh...on va pas prendre deux plats alors que personne va les terminer ! Donc euh l'avantage du' kilo', c'est que chacun peut vraiment prendre ce qu'il veut en quantité euh...euh...ce dont il a….ce dont il a envie. On peut se contenter d'une salade ou d'un truc...enfin, ça c'est pas mal »* (Gaëlle, enquêtée *annexe*).

> *« Ici c'est bien au kilo parce que les gens se limitent quoi ! »* (Paul, FR).

Morgane (FR), au-delà du fait qu'elle aille dans les restaurants au kilo pour pouvoir manger plus facilement des verdures et équilibrer son assiette y va pour pouvoir manger plus léger, à l'encontre des restaurants qui propose des *PF* où *« c'est des grooooooosses quantités »* dit-elle. Au-delà de la question de la quantité d'aliments, les restaurants au kilo, de par leur fonctionnement, permettent aux enquêtés de limiter leurs apports en produits sucrés, salés ou gras, produits fortement pointés du doigt dans le modèle de l'alimentation-santé que valorisent les enquêtés. Cette limitation est rendue difficile dans les autres lieux de restauration. Lors d'un repas avec Andréa à la terrasse d'un local de restauration rapide, spécialisé dans les *beijú*, j'ai pu observer la difficulté rencontrée par la jeune femme pour parvenir à avoir un jus de fruit non sucré. Andréa (FR) me demande : *« Tu prends quoi ? Tu veux un jus de fruit ? Moi je prends un jus d'acérola* ». Notre choix étant fait, la serveuse vient passer la commande. Andréa demande : *« Alors, je voudrais un* beijú *jambon mozzarella avec un jus d'acérola s'il vous plait »*. À mon tour, je fais ma demande. Avant que l'employé aie fini de noter, Andréa tient à préciser : *« Aaaah ! Et…euh…et sans sucre s'il vous plait le jus ! »,* ce à quoi l'employée répond *: « Ouhlà, vraiment ? Je sais pas hein…ça va être acide… », « Non, non mais ça va, sans sucre s'il vous plait ! »*[546] insiste Andréa en retour. Une dizaine de minutes plus tard, la serveuse apporte les jus de fruits fraichement pressés. Elle repart en cuisine puis revient ensuite avec une sucrière à la main qu'elle pose sur la table, en précisant : *« Je vous la mets quand même, on ne sait jamais ! »*. Dans un restaurant au kilo du shopping de Barra, j'ai aussi pu observer la préoccupation de Sophie pour manger moins sucré. Au moment de passer à la caisse avec son plateau comportant une assiette d'aliments et une bouteille d'eau, la caissière s'exclame : *« De l'eau encore ? Ah tu es au régime hein ! C'est pas facile, courage ! »*. La Française se retourne pour me regarder, levant les yeux au ciel, et me dit : *« tu vois, c'est fou ! Ici pour eux, boire de l'eau c'est qu'il y a un problème* [rires]*. C'est mal vu même »*. Par cette pratique, Sophie se différencie des pratiques des Brésiliens qui privilégient les boissons sucrées ou alcoolisées lors du repas. En faisant ce choix, elle veille en tout cas à réduire ses apports en sucre.

> *« Mais on essaie de manger...euh...au restaurant au kilo ou ce genre de choses. C'est extrêmement pratique, on a du choix, on peut manger gras, on peut manger léger, ça glisse quoi, c'est un super système »* (Florian, FR).

[546] Traduction personnelle.

Malgré les nombreux points positifs évoqués par la plupart des enquêtés au sujet de la consommation alimentaire dans les restaurants au kilo, quelques critiques subsistent. Le constat de C. Brochier qui expose que l'attente dans la file au buffet du restaurant au kilo n'est pas un problème puisque la clientèle peut ainsi avoir le temps d'étudier l'offre alimentaire (2014), est inverse aux perceptions de certains enquêtés.

> *« Toute cette cuisine de...cette, cette orgie de chose là devant* [grimace]*...Y a trop ! »* (Paul, FR) ;

> *« L'opulence et le gâchis aussi, le...le...Hein, c'est...voilà, c'est ça. T'as un système de restaurant au kilo qui est évident que...ils en jettent la moitié quoi de ce qu'ils produisent ! Mais c'est tellement peu cher. Trop peu cher, justement, à cause de l'agronégocio quand même et de l'exploitation des producteurs ruraux quoi ! »* (Armand, FR).

Heitor, spécialiste brésilien de l'alimentation dans son pays, voit le buffet comme une anomalie dans l'hygiène de l'offre alimentaire :

> *« Je crois que le problème principal avec la nourriture au kilo, c'est la plus la question de la sécurité des aliments hein…parce que tu vois, c'est un endroit où beaucoup de choses circulent. Les personnes parlent au-dessus des buffets, exactement comme ça, tu vois. Donc je crois que cette partie…hygiénique, sanitaire, je crois que les gens devraient y donner un peu plus d'attention ».*

Les Français sont peu nombreux à avoir mentionné la question de l'hygiène au sujet des restaurants au kilo. Toutefois, Charlotte (FR) a exprimé sa méfiance devant le buffet de crudités au restaurant au kilo dont elle est familière dans le quartier de Graça. Elle s'approche attentivement d'un plat de salade et scrute un autre de tomates. Elle dit : *« Aaah mais…pfffff ! Il y a des moucherons là ! Beurk ! ».* Elle se recule et regarde un autre plat et se sert dans celui-ci. Peu après, au cours du repas, Charlotte (FR) mentionnera :

> *« Je sais trop comment ça se passe niveau postillons des gens et tout. Clairement, un mec qui arrive ici et qui a la crève, il suffit qu'il parle devant le buffet et qu'un postillon se pose sur un plat et là c'est foutu, tout le monde se la chope ! ».*

Cette sous-partie permet de dresser le constat suivant : les enquêtés français à Salvador hybrident le contenu de leur assiette – soit via la cuisine à leur domicile, soit dans les restaurants au kilo – pour satisfaire à des injonctions qu'ils véhiculent à leur modèle alimentaire d'origine.

Via la consommation d'aliments locaux, constitutifs des modèles alimentaires brésiliens (comme les fruits ou des légumes endémiques) ou dans des lieux qu'ils associent au Brésil, les restaurants au kilo, ils s'ouvrent à la culture locale. Nous avons pu voir que cette ouverture est toutefois contrôlée puisque soumise à des normes diététiques de leur modèle alimentaire français – prônant l'alimentation-santé. Le bricolage alimentaire opéré en ce sens par ces enquêtés est double : il s'agit d'acquérir des aliments de l'alimentation locale et y ajouter au cours d'un même repas davantage de végétaux et/ou alléger l'apport énergétique total (diminution des quantités ou des produits gras ou sucrés).

II.A.2. Cuisiner les aliments locaux au Brésil : entre plaisir et commodités

Pour plusieurs enquêtés français, la cuisine à domicile est un moyen de prendre le contrôle sur l'alimentation et de se conformer aux injonctions de l'alimentation-santé, tout en consommant des aliments associés à l'alimentation brésilienne. Toutefois, certaines pratiques culinaires à domicile relèvent aussi du plaisir de consommer certains ingrédients ou plats locaux, appréciés par les enquêtés, ainsi que certains associés à la France, tout autant appréciés.

Dans certaines régions du Brésil, traditionnellement dans les franges intérieures des états du Nordeste, comme dans le *sertão*, le petit déjeuner le plus substantiel est à base de *cuzcuz*, manioc (souvent sous la forme de tapioca), tubercules ou riz, faits à la maison (Cavignac et al., 2016; Fajans, 2012; Trevisani et al., 2004). Jean inclue dans son petit déjeuner certains de ces aliments.

> *« Alors le matin, c'est...le matin c'est souvent...de plus en plus...pendant très longtemps, ça a été du couscous de maïs mais maintenant c'est beaucoup...euh...de la patate douce, de l'igname, du manioc doux cuit à la vapeur et puis beaucoup maintenant du fruit à pin parce qu'on a un arbre dans le jardin, on prend, on coupe en tranche, on le cuit à la vapeur et dessus un œuf. Et aussi un œuf sur le plat, on a des poules et puis avant...toujours...donc de la papaye, un morceau de papaye et une banane […] Une chose que j'aime oui, que j'ai oublié, une chose que j'aime bien que j'ai fait pendant un certain temps et que je vais recommencer quand j'en aurai la possibilité, c'est le matin. Euh...en arrivant au travail, si j'ai pas eu le temps de prendre le petit déjeuner, de manger une bouillie dans la rue, ça j'aime bien et de varier, comme y a du maïs, du tapioca, de l'avoine, euh...comment...ça c'est quelque chose que j'aime bien. Pendant des années, des années, je partais de la maison très vite et...je prenais un café et un...une bouille, enfin quelque chose que j'aime bien, ça oui, oui, oui ».*

Morgane (FR), par exemple, consomme des patates douces avec des fruits locaux pour son petit-déjeuner, comme il est courant de le consommer dans les régions *Norte* et *Nordeste* du Brésil (Bonvini, 1996; Cavignac, 2019b; Katz & van Velthem, 2019; Trevisani et al., 2004). Invitée, de façon non programmée au retour du marché à prendre le petit déjeuner chez elle, j'observe sa préparation en cuisine. Elle fait bouillir de l'eau dans une grande casserole sur sa gazinière pendant qu'elle coupe des morceaux de patate douce qu'elle a ramené du marché. Elle les plonge ensuite dans une casserole d'eau bouillante et laisse chauffer. Morgane se retourne ensuite, s'empare d'une assiette et d'un couteau et s'exprime : *« Bon ! Maintenant, la papaye ! J'adore ça ! »*. Elle saisit la papaye qu'elle pose sur une assiette. Avec le couteau, elle retire la peau du fruit et coupe un quart de la papaye dans le sens de la longueur pour en faire des tranches qu'elle recoupe en petit dés. Elle les dispose sur l'assiette et la pose sur la table du salon.

FIGURE 44 : PREPARATIONS DE PATATE DOUCE ET DE PAPAYE POUR LE PETIT-DEJEUNER (DOMICILE DE MORGANE, SALVADOR)



(M. Sigrist)

À ces aliments traditionnellement consommés au petit-déjeuner au Brésil, Morgane y ajoute des éléments extérieurs : un yaourt et du pain, éléments dont elle avait déjà l'habitude à son petit déjeuner lorsqu'elle vivait en France et apparaissent d'ailleurs comme des éléments constitutifs du modèle alimentaire du petit-déjeuner en France (Hébel & CREDOC, 2012; Le Pape & Plessz, 2017). Tel exemple d'appréciation du petit déjeuner local, tout en hybridant avec des éléments associés au petit-déjeuner français est aussi apparent dans les propos d'Amandine (FR) : *« Le matin, c'était un petit dej genre pain, pain avec manioc, banane plantain, des trucs comme ça et du café »*. À sa trame nordestine du petit déjeuner, Jean (FR) ajoute : *« Et après quand même, en général, je termine le petit déjeuner par du pain. Une tranche de pain complet avec du beurre [rires]. Et avec du café, voilà ! »*.

Dans le *Nordeste,* il est aussi courant de consommer des galettes de tapioca le matin, appelée *beijú* (Andrade Passos et al., 2019; Fajans, 2012; Trevisani et al., 2004). À ce sujet, Emma (FR) reconnait, au sujet du petit déjeuner : *« Les gens ici ils consomment souvent la même chose au petit-déjeuner comme au* café da tarde *et c'est souvent le tapioca »*. Plusieurs enquêtés racontent l'adoption du tapioca dans leur petit-déjeuner :

> *« Même le week end, ça va être tapioca. Tiens oui, le tapioca, on en a pas parlé, ça c'est vraiment très très bien les tapiocas. C'est pas compliqué à faire et euh...et c'est vraiment...et euh y a ça. Et je pense qu'en fait, en prenant des ingrédients d'ici et en restant quand même très inspiré dans la manière de faire plutôt française »* (Gaëlle, FR) ;

> *« Alors, moi, je suis habituée au tapioca. Alors le tapioca, c'est devenu mon...mon petit dej et mon goûter. Euh...avec...jambon, fromage, voilà. Au petit dej et au gouter !* […] *T'as les...les sachets tout prêt. Donc, juste, tu jettes ta farine dans la poêle. Enfin, tu la passes...c'est une espèce de tamis. Tu la passes là pour qu'elle soit bien fine, parce que si tu la jettes directement dans la poêle, ça fait comme...des petits grumeaux. Et...tu laisses chauffer, tu la retournes...tu mets ton fromage, ton jambon et tu refermes. Rapide, efficace et pas cher !* […] *Ah c'est...franchement c'est super simple et...et voilà ! ça concurrence presque nos crêpes ! C'est même encore plus facile que nous ! Tu fais des crêpes, t'en as pour trois heures, rien qu'à faire toute ta casserole ! »* (Emma, FR).

> *« Moi, c'est tapioca tous les matins avec un œuf, donc ça c'est plus brésilien ! »* (Florian, FR).

Lors d'un petit déjeuner chez Charlotte, cette dernière s'apprête à faire des *beijú*.

Charlotte (FR) : *« On va faire avec les moyens du bord. D'habitude j'ai des œufs mais là, il n'y en a plus ! Je suis désolée ! Mais ça va être bon quand même »*. Elle saisit la farine de tapioca et sort un tamis d'un tiroir de la cuisine. Elle met la poêle à chauffer en précisant :

> *« Il faut que ce soit très chaud et surtout que la poêle…il faut qu'elle soit bien plate. C'est ce que m'a dit Tania* [sa colocataire]. *Elle m'a aussi appris qu'il ne fallait pas mettre de matière grasse »*.

Elle verse la farine dans le tamis et le secoue tout en tassant à l'aide d'une fourchette la farine dans le tamis. La colocataire de Charlotte passe dans la cuisine et regarde l'opération, en disant : *« Ah t'as vu ! tu t'y es mis aux* beijú *le matin* [rires] *»*[547]. Charlotte lui répond :

> *« Ah mais tu sais comme j'aime les beijú ! Je crois que même quand je reviendrai en France, pour les vacances ou autres, j'en ferai à ma famille ! C'est devenu mon petit-déjeuner favori ! ».*

Charlotte surveille la cuisson. Puis une fois que la farine crée une surface liée, elle la retourne comme une crêpe pour ensuite la servir dans une assiette. Elle recouvre la préparation de beurre et de sucre en poudre et me la sert en disant : *« Tadaaaaam !* Beijú *façon française ! ».* Je lui demande : *« pourquoi façon française ? »* et elle me répond :

> *« Ben…le beurre et le sucre ! Et en plus…Bon, ce n'est pas trop brésilien de manger sucré le matin ici. Tânia par exemple* [sa colocataire], *elle met du fromage dedans ou même des tomates et du jambon des fois. Moi perso…à la rigueur les œufs le matin ça passe, mais de la charcuterie ou du fromage euh…non quoi ! ».*

FIGURE 45 : BEIJU PREPARE PAR CHARLOTTE (DOMICILE DE CHARLOTTE, SALVADOR)



(M. Sigrist)

[547] Traduction personnelle.

À travers la consommation de manioc, maïs, racines, fruits tropicaux aux petits déjeuners, certains enquêtés manifestent ainsi une ouverture à l'alimentation locale. Appréciant ces ingrédients, ils les consomment aussi avec des ingrédients qui, dans leur modèle alimentaire d'origine, sont aussi associés au petit-déjeuner, tels que le beurre, le goût sucré, le yaourt, tels que les exemples précédents l'ont montré.

La préparation de certains de ces aliments relève de techniques complexes que les enquêtés ont acquis au Brésil. Lors du petit déjeuner chez Morgane, Armand (FR), aussi invité comme moi, propose d'ouvrir une pomme jacque qu'il a rapporté du marché agroécologique. Le fruit est imposant par sa taille (d'environ 40 centimètres de longueur avec environ 15 centimètres de diamètre). Armand le pose à même le sol. Il s'accroupit derrière le fruit, dispose un plastique à côté de lui et saisit à long couteau à viande. Ces précautions éviteront à Armand de se salir avec la colle naturelle comprise dans la pomme jacque. Il commence alors par découper la tête de la pomme jacque en circonférence autour de la branche avec le couteau (figure ci-après). Il explique : *« D'abord, il faut retirer la branche. J'espère qu'elle sera bonne cette* jaca *»*[548]. Il ajoute : *« En même temps, je connais la théorie hein [rires]* ». Il retire ensuite le chapeau du fruit, qui porte la branche, et le met de côté. Des grands fils de colle apparaissent, qu'il enroule autour du couteau pour ne pas souiller le sol. Il s'écrit : « *Oh caralho ! »*[549] et s'adresse à Morgane : *« Attends, attends...C'est...c'est...t'as un autre sac plastique ? Ça m'aiderait à….pour pas tout mettre dans le même truc quoi !* ». Morgane lui tend un sac plastique qu'il déchire et place sous la pomme jacque. Il goûte un bout resté sur le couteau : « *hmmm, ouais, celle-là elle est bonne ! C'est bon une* jaca*, une bonne* jaca *! »*. Il s'adresse à Morgane : *« Toi, t'aime pas parce que tu manges pas des bonnes* jacas *! »*. Morgane répond : « *Non, j'aime pas tout ce qui a un goût de chewing-gum !* ». Il lui dit : *« Visqueux ouais. Ah ouais, ah ben c'est visqueux, ouais, ouais »*. Je demande à Armand comment il a appris à ouvrir les pommes jacque. Il me répond *:* « *C'est mon...mon beau père*[550] ». Puis il reprend le couteau et le plante dans le milieu de la pomme jacque pour la cisailler dans le sens de toute sa longueur. Ensuite, il plante le couteau au quart de la même longueur et réalise la même opération. Il obtient ainsi une ouverture sur toute la longueur du fruit. Il saisit chaque partie du sac plastique dans ses mains, vient les positionner au niveau de l'ouverture tout en englobant ainsi la pomme jacque avec le sac plastique et vient écarter les parties de part et d'autre du cisaillement qu'il vient d'effectuer

[548] Traduction par l'auteur. Armand nous parle parfois en portugais, bien qu'il que sa langue maternelle soit le français et qu'il s'adresse ici à deux Françaises.
[549] Traduction suggérée : « *Oh putain* ! ».
[550] Le beau-père d'Armand est Brésilien.

pour éventrer les parois du fruit (figure ci-après). *« Ça se divise en...comment on dit en français, les* bobes[551] *de...j'sais pas. Voilà. Après tu prends un récipient pour les mettre, les laver et tu peux les manger* ». On peut ainsi voir l'intérieur du fruit. Il se divise en morceaux autour de larges pépins. Un morceau tombe sur le sol. Il le prend et va le laver, laissant la pomme jacque gisant au sol. Il prépare ensuite quelques morceaux qu'il posera sur la table du petit déjeuner à côté de la patate douce et de la papaye préparées par Morgane.

FIGURE 46 : DECOUPE ET OUVERTURE DE LA POMME JACQUE PAR ARMAND (DOMICILE DE MORGANE, SALVADOR)



(M.Sigrist)

Comme Armand, plusieurs Français ont appris à préparer des ingrédients locaux avec des Brésiliens, souvent leurs beaux-parents ou leurs colocataires. Amandine explique par exemple avoir appris à faire la *feijoada* avec sa belle-mère brésilienne, en allant déjeuner chez elle, tout en hybridant les techniques de préparation.

> *« Je faisais à ma manière. Après moi, j'ai des origines d'Afrique du Nord, donc en fait, y a aussi des manières qui ne sont pas très françaises que je réutilise et qu'ils ne font pas au Brésil. Mais par exemple, le fait d'utiliser vachement la cocotte-minute...c'est pas la même cocotte-minute que nous et ça c'est vraiment un truc que j'ai pris du Brésil,*

[551] Parties de fruit.

d'utiliser la fameuse panela de pressão [552][…]. *C'était ma belle-mère qui m'a enseigné du coup. Principalement. Et des copines aussi...des Brésiliennes quoi »* (Amandine FR).

Emma, quant à elle a surtout appris avec ses colocataires brésiliens, ces derniers ayant remarqué certaines pratiques inhabituelles de la part d'Emma :

« La première fois que je suis allée au supermarché pour acheter des bananes, j'ai pris euh...ben les plus qui ressemblait à celle que je connaissais. Les bananes de terre, ils appellent ça. Et alors, je suis rentrée à la maison, je suis allée en manger une. Ben en fait, faut les cuire ! Voilà ! Du coup, c'était la petite anecdote, y a tout le monde qui s'est foutu de ma gueule, c'était très drôle ! [rires] *».*

Les colocataires d'Emma lui ont ainsi appris à préparer la banane plantain. Elles les mobilisent aussi lorsqu'elle a des doutes *:*

« Quand tu vois certains fruits, tu te dis, qu'est-ce que je fais avec ça ! Et puis t'as envie d'essayer tu vois ! T'as envie de le faire ! Du coup, ben ouais, tu demandes des conseils parce que...parce qu'on a pas l'habitude des...on a jamais vu faire...du coup, on ne sait pas comment ça marche ! [Rires] *».*

Ces exemples montrent à nouveau l'engouement des fruits locaux de la part des Français et permet d'attester encore une fois l'ouverture des enquêtés à l'égard de certaines pratiques alimentaires locales, non sans une part d'hybridation avec leurs pratiques dont ils étaient coutumiers avant leur immigration au Brésil.

La réalisation de la cuisine locale à domicile, en dehors des petits déjeuners, est parfois motivée par le fait de recevoir des invités au domicile, notamment lorsque ces derniers viennent de France, en visite.

« On en fait pas régulièrement [de la *moqueca*]. *On a dû en faire deux, trois fois depuis qu'on est là, quand on a des amis qui sont, enfin...le premier nouvel an, on l'a fait ici avec les autres Français, donc on avait fait une moqueca ou plusieurs fois comme ça parce que...parce qu'on aime bien et que c'est pas très compliqué à faire »* (Gaëlle, enquêtée française *annexe).*

« J'ai appris à faire la moqueca *parce que quand je reçois des amis étrangers, j'aime bien leur faire la moqueca. J'ai appris à faire le bobo de camarão. Donc tu vois...Mais*

[552] Traduction : « cocotte-minute ».

par exemple j'ai vécu à Toulouse, j'ai appris à faire la...la...la...comment ça s'appelle, le cassoulet ! Mais bon...ici, je vais pas m'amuser à faire le cassoulet, indépendamment du...du climat et tout ça. Oui, pour répondre à ta question, je fais des plats mais c'est pas ma cuisine de tous les jours » (Danièle, FR).

Pour retrouver des caractéristiques de la cuisine française tout en cuisinant avec les ingrédients disponibles au Brésil, certains Français suivent les recettes antillaises. Danièle (FR) décrit ainsi sa cuisine quotidienne comme *« une cuisine familiale à la française avec des ingrédients locaux »*. Elle explique : *« Je prends les ingrédients locaux pour faire la cuisine à moi »*. Elle détaille particulièrement l'usage de caractéristiques antillaises :

« Par exemple, je fais de la ratatouille créole[553]*. C'est à dire que ma ratatouille, je ne mets pas que des aubergines et des courgettes, je mets aussi des* machiches *et des* jiló[554]*, ce qui fait qu'elle a une consistante très différente. Elle a beaucoup plus de goût et voilà. Et puis, elle est moins chère et puis euh...tu vois ? Par exemple, voilà, ça c'est des ingrédients locaux mais comme...j'ai des recettes qui sont issues de mes voyages, j'adapte...je fais ça ».*

Tout en me parlant et répondant à mes questions, lors d'un entretien formel dans sa cuisine, Danièle prépare des gombos frits en guise d' « amuse-gueule » pour l'apéritif. Elle utilise une cuillère passoire pour saisir les gombos un à un et les sortir de la casserole d'huile bouillante. Elle les dépose sur du papier absorbant dans une assiette au milieu de la table autour de laquelle je suis assise. Elle explique : *« Alors ça, c'est des gombos frit. C'est une recette antillaise. Avec du piment ! »*. En me voyant déguster les gombos, elle ajoute : *« C'est vraiment très bon hein ? Je ne connaissais pas le nom français avant. Parce que c'est un produit des caraïbes »*. Elle se lève, scrute ses placards de cuisine, saisit un livre et le feuillette devant moi :

« Tu vois par exemple ma cuisine...Donc c'est comme ça que je connais les noms français des produits d'ici, pour être allée aux Antilles […] 'Gombo', c'est le nom français...en portugais, c'est le 'quiabo*'. En anglais, c'est le* 'lady finger'*. Ça c'est une recette antillaise. Je fais beaucoup de cuisine antillaise parce que c'est les mêmes ingrédients qu'on a ici ».*

[553] La ratatouille créole ou antillaise comporte des ingrédients semblables à la ratatouille méditerranéenne mais la composition avec d'autres ingrédients varie selon les versions de la recette : courge (à la place de la courgette), parfois pas de tomate, parfois de l'ajout de piment et lait de coco, et souvent du curcuma (les variations apparaissent au fil des recettes sur internet (e.g. Belle Martinique, 2020; e.g. Epices de Cru, 2020).
[554] Traduction : « gilo » ou « aubergine africaine » (*Solanum aethiopicum*).

Danièle est allée quelques fois en vacances aux Antilles. Sur l'île de la Martinique, elle avait acheté ce livre de recettes martiniquaises. Elle l'utilise pour cuisiner chez elle à Salvador. Conformément à la recette de son livre, elle me suggère d'associer du piment avec les gombos que je déguste : *« Tiens mets-le avec...avec le piment, parce que sinon, c'est pas pareil ! ».* Danièle n'est pas la seule enquêtée française qui mobilise les savoirs culinaires des départements d'outre-mer de la zone caribéenne. Christine (FR), au cours d'un entretien, me dit : « *Souvent je me mets dans mon bouquin créole ! Ah ouais parce vraiment, c'est collé à ici hein ! ».* Christine aime aussi faire la ratatouille créole et y ajoute des ingrédients locaux en plus : *« Ma ratatouille, j'y mets souvent trois piments végétariens dedans maintenant. Ça ne donne pas vraiment un piment mais ça donne une odeur, une saveur particulière »* dit-elle. Le Brésil et départements et régions d'outre-mer français ont en effet en commun le passé esclavagiste, le premier ayant été colonisé par les Portugais et le second par les Français. L'héritage des savoirs culinaires africains est ainsi parvenu dans ces territoires, au fil de mélanges avec les modèles culinaires des colons. D'ailleurs, Dominique (FR) puise ses recettes directement dans la cuisine africaine : *« J'ai un livre de recettes africaines qui est pratique à cause des produits locaux d'ici ».*

Les immigrés réalisent parfois des pratiques de substitutions d'ingrédients faisant défaut dans le pays de résidence par des ingrédients locaux pour réaliser une préparation assimilée à leur pays d'origine (Calvo, 1985). Il est intéressant de voir que, par l'usage des recettes à racines africaines (Antilles, pays d'Afrique), les enquêtés français prennent plutôt comme point de départ les ingrédients locaux, similaires à ceux d'Afrique ou d'Outre-mer, pour ensuite se relier à la culture créole, métissage entre France et Afrique. S'ils apprécient cuisiner ainsi, c'est sans doute parce que la culture créole incarne une partie de ce qu'ils sont à Bahia : des individus dans un entre-deux qui, au-delà d'être entre France et Brésil, sont entre France et Afrique, comme les éléments de la culture créole.

II.B. De l'art de contenter ses clients : hybridation culinaire par les entrepreneurs brésiliens : le mélange en cuisine

Si l'on se penche à présent sur les entrepreneurs brésiliens enquêtés à Lyon, il est aussi possible de souligner certaines pratiques d'hybridations culinaires. Dans le processus de ciblage des clientèles brésiliennes et françaises, les entrepreneurs alimentaires brésiliens cherchent à ce que leurs préparations culinaires comportent les caractéristiques culinaires des deux cultures

nationales, aussi bien visuellement que gustativement. Sofia a créé une entreprise de production et vente de *pão de queijo*, produit très identifié comme brésilien par l'ensemble des interrogés. Lorsqu'elle a créé son entreprise, elle a dû adapter la taille de ses *pães de queijo* aux contextes de consommation français. Au Brésil les *pães de queijo* sont de la taille d'une pomme de terre et se consomment au petit déjeuner ou entre les repas comme collation, ce qui convient parfaitement aux Brésiliens immigrés à Lyon, selon Sofia (BR) :

> *« Il y a des gens qui m'en achètent tôt le matin pour en avoir pour leur petit déjeuner, mais c'est parce qu'ils sont brésiliens.* […] *Ici* [en France] *le petit déjeuner c'est sucré, alors que nous, c'est salé ».*

Mais selon Sofia, ces contextes de consommation ne plaisent pas aux Français.

> *« Les grands* pães de queijo*, les traditionnels comme au Brésil, j'en vends, mais il y a les gens d'ici qui n'assimilent pas le fait de manger des pães de queijo de cette taille ! Ils disent 'Vous mangez ça le matin ?!', alors on leur dit 'on mange ça oui !'. Et certains me disent : 'Ah mais c'est pas pour l'apéritif ?'. Alors je dis 'non' »* (Sofia, BR).

Sofia a pensé d'abord à modeler les pratiques des Français à la façon brésilienne, mais sans succès : *« Faut que j'éduque mes…mon marché pour qu'ils comprennent mais je crois que c'est une éducation difficile à faire* ». Elle a alors dû elle-même arranger sa recette pour vendre le *pão de queijo* dans un contexte français, choisissant de réduire la taille des *pães de queijo* pour les proposer lors du moment de consommation alimentaire de l'apéritif des Français :

> *« J'ai adapté la taille du pão de queijo pour l'apéritif. Ça marche. Ils* [les Français] *adorent. Ils disent que c'est une drogue...du coup, ils n'arrivent pas à en manger qu'un ! Ils en veulent une montagne* [rires] *»* (Sofia, BR).

Selon les termes de Fischler, Sofia réalise ainsi un « transfert de structure » (Fischler, 2001), prélevant le *pão de queijo* de la structure du petit déjeuner et collation des Brésiliens à celle de l'« apéro » des Français. Le succès d'une telle initiative a conduit Sofia à élargir son offre de *pão de queijo* pour apéritif :

> *« J'ai déjà des produits au comté, maintenant au Grana Padano…Aussi, j'ai le chorizo italien, celui au parmesan et origan et Olives noires et thym. En fait maintenant j'ai cinq produits de* pão de queijo *qui servent pour l'apéro ! »* (Sofia, BR)

Ces adaptations constituent une solution de substitution au fromage brésilien *Minas* traditionnellement utilisé dans la recette du *pão du queijo* mais très coûteux en France de par ses frais d'importation, selon Sofia. Les substitutions d'aliments sont courantes dans les pratiques alimentaires des immigrés (Calvo, 1982). Il s'avère que celles de Sofia conviennent particulièrement aux goûts des clients français.

La transformation des formes ne constitue pas le seul type d'hybridation. L'isolement d'un ingrédient en est une autre. Par exemple, Amanda (BR) est consciente que les préparations trop salées, trop assaisonnées ou trop épicées déplaisent parfois aux Français. Elle explique : « *Quand je vais cuisiner brésilien, genre tu vois...très épicé, lourd en* tempero*, ça va pas marcher, ça ne plaira pas aux Français ».* Pour autant, elle ne peut pas exclure totalement ces caractéristiques car elles sont constitutives de l'alimentation brésilienne, selon les interrogés : « *Le* tempero, c*'est quand tu fais avec l'huile, l'ail et l'oignon comme base. On prépare toutes les choses comme ça au Brésil* ». Amanda a donc trouvé un entre-deux : ne pas incorporer le *tempero* lors de la préparation de ses *pasteis*, mais le positionner sur chaque table pour laisser chaque client choisir l'assaisonnement qu'il souhaite : *« Je mets tous les condiments, tout ça, dans un petit panier. S'ils veulent pimenter, ils le mettent comme ils veulent* ». Cela permet ainsi, selon ses mots, de « *faire une chose un peu plus neutre* ». De même que Garnier (2010) avait observé un « rafraichissement des spécialités » culinaires de la part des restaurateurs africains en France, Sofia et Amanda participent à la reconstitution de plats nationaux, au travers de leur hybridation culinaire.

Si créer une entreprise comporte toujours des risques, créer des préparations culinaires binationales en comporte d'autant plus. Celui de faire disparaitre l'identité des pratiques en est un. Or pour être consommable un produit alimentaire doit être qualifié et identifié par le consommateur (Dedeire & Tozanli, 2008; Soyturk, 2010). À vouloir absolument créer des préparations franco-brésiliennes, le risque ne serait-il pas de décomposer l'entre-deux souhaité, de faire perdre l' « intelligibilité commune » (Garnier, 2010) qui rendait ingérable le produit par les uns et les autres ? Concernant son offre de *pastel*, Amanda (BR) rit, non sans amertume :

> *« Ah ouais ! Le Brésilien ici il râle. Il râle !* [rires]. *Tu vois la différence parce que des fois je sers un* pastel*...par exemple un pastel gros comme ça* [mime la taille avec ses mains]*, tu le sers au Français et le Français il dit 'Ouah ! C'est beaucoup trop !'. Le Brésilien, lui, il va dire : 'Non ! Y a pas assez' ! C'est pas simple ».*

Ces propos révèlent une non-identification du pastel, produit par Amanda, de la part de chacun des groupes. En effet, il arrive que certaines pratiques des entrepreneurs brésiliens en France dérivent de l'objectif initialement escompté, se retrouvant neutralisées, ni brésiliennes, ni françaises, ni franco-brésiliennes. Si la plupart des anthropologues qui ont travaillé sur les rencontres de plusieurs groupes culturels se rejoignent sur le fait que les mélanges opérés ne sont pas des dualismes mais des dialogues, l'accent est de plus en plus mis sur le processus des confrontations et des différences (Goldman, 2015). Ce que l'on croit être mélangé d'une manière homogène peut parfois être en réalité un « contre métissage », non dans le sens d'un refus de mélange, mais dans celui d'une ouverture à l'indétermination (Goldman, 2015), ou tantôt à l'affirmation des caractéristiques originelles (Gutel & Le Guirriec, 2014). Sur ce dernier point, la volonté de créer un mélange semble parfois conduire davantage à l'affirmation d'un groupe plutôt que l'autre. C'est d'ailleurs en ce sens que beaucoup des interrogés identifient leur activité avant tout par la nationalité brésilienne de façon plus explicite. En se situant sur le territoire français, les entrepreneurs alimentaires brésiliens composent donc entre l'ethnicisation de la forme – soit la brasilinité de leur entreprise, de la définition identitaire et des méthodes de vente – et l'autochtonisation du fond, soit la francisation des produits culinaires vendus.

III. Conclusion comparative de chapitre

Les enquêtés démontrent des pratiques d'ouverture à la culture alimentaire locale sous des formes hybrides en mobilisant certaines caractéristiques de la culture d'origine. Cette mobilisation permet notamment d'adoucir certaines pratiques qui apparaissent irréalisables au prisme de la culture d'origine. Les deux terrains, via les observations surtout, vérifiées par les entretiens, ont permis de souligner que ces hybridations apparaissent tant en amont de la prise alimentaire, lors de l'approvisionnement, que lors de la préparation en cuisine. Si les hybridations culinaires sont souvent abordées par les médias - la cuisine fusion par exemple – on entend moins parler des hybridations qui s'opèrent lors de l'approvisionnement. Pourtant, dans cette partie, nous avons pu voir que, tant en se plaçant du côté de l'offre, avec les entrepreneurs brésiliens à Lyon, que du côté de demandeurs, les consommateurs français à Salvador, investir des caractéristiques de la culture de transaction alimentaire d'origine à la culture locale, permet de débloquer certaines appréhensions de cette dernière et de résoudre, au moins partiellement, les problèmes perçus. En produisant et commercialisant des préparations alimentaires de leur pays, tout en les adaptant à l'attente visuelle, quantitative et formelle de la clientèle française, les Brésiliens amenuisent les difficultés économiques qu'ils rencontrent en démarrant une entreprise alimentaire. À Salvador, les enquêtés français, quant à eux, en achetant certaines catégories de produits (végétaux, *acarajês*) dans la « rue », participent à la tradition locale du commerce informel. Ils activent par ses pratiques l'authenticité et retrouvent à la fois l'exotisme qui les a motivés, en partie, à s'installer au Brésil. « Déprisant » les anomalies perçues liées à l'alimentation de « rue », ils pratiquent néanmoins ces achats avec un minimum de vigilance.

On ne peut passer à côté des procédés culinaires lorsque l'on interroge les hybridations alimentaires. Si l'objectif de cette recherche n'était pas d'observer les mélanges en cuisine, ils sont pourtant apparus, tant du côté particulier chez les enquêtés à Salvador que du côté professionnel chez les enquêtés brésiliens à Lyon. Pour les premiers, l'ouverture à l'alimentation locale se justifie principalement par la prise de contrôle de l'équilibre alimentaire. Cuisiner chez soi des recettes suivant les normes du modèle alimentaire français, principalement celles qui se rattachent à l'alimentation-santé, à partir d'ingrédients locaux, rassure autant que cela inscrit l'individu dans la localité et donc là encore dans l'authenticité. Hors de chez soi, une solution, reprenant les mêmes caractéristiques existe aussi : les restaurants au kilo, perçus comme typiques du Brésil par les enquêtés. Pour les Brésiliens, immigrés à

Lyon, l'ouverture s'explique pour la même raison que la redéfinition du visuel de leur offre alimentaire et des moyens de transaction : il s'agit de faire en sorte que les plats soient adaptés aux quantités en usage chez les Français tout en restant identifiables par les Brésiliens.

L'« ouverture » prend ici plus de sens qu'une « hybridation », tant les problèmes alimentaires continuent d'exister. Il s'agit toujours certes de compromis mais qui prennent un sens de relâchement dans les tensions perçues et exprimées au quotidien par les enquêtés. En créant des entre-deux dans leurs pratiques alimentaires, les enquêtés ouvrent des brèches de solutions, au moins temporaires, aux problèmes alimentaires qu'ils rencontrent dans leur nouveau pays de résidence.

Conclusion

« Occuper un sol ne suffit pas à se sentir 'être de là' » (Elsa Ramos, 2006)

Au cours de mes recherches en France et au Brésil, j'ai rencontré des personnes qui ne se sentent pas appartenir au lieu où elles vivent, d'autres qui ne se sentent plus appartenir au lieu où elles sont nées, d'autres encore qui se sentent « citoyens du monde » se rattachant à plusieurs lieux à la fois. Si cette phrase d'Elsa Ramos apparait en clôture de cette recherche, c'est parce qu'elle figure à la fois la pluralité des ressentis quant à la construction de son identité entre l' « ici » et l' « ailleurs » mais aussi parce qu'elle souligne la complexité du rapport au lieu de résidence. L'alimentation de ces personnes rencontrées en France et au Brésil révèle, en partie, ces rapports actuels aux origines, aux lieux traversés et aux lieux occupés. Elle figure les aller-retour symboliques entre l' « ici » et le « là-bas ».

En initiant la présente thèse en anthropologie, je devais répondre à un double objectif. Il s'agissait d'étudier, dans le contexte contemporain, la notion de cultures alimentaires en mobilisant une approche comparative. La littérature sur l'alimentation, plus précisément sur les dynamiques des cultures alimentaires, en contexte mondialisé a ainsi été mobilisé. Si la formulation initiale du sujet comprenait l'étude des cultures alimentaires dans trois pays différents, le parcours de la littérature a permis de soulever que le contexte d'immigration, par la mise en contacts des populations, était un angle pertinent pour l'étude des cultures alimentaires. Le choix a alors été de s'intéresser à des groupes immigrés minoritaires dans leur pays de résidence actuel. Cela a permis notamment de donner de la visibilité à des populations peu étudiées par les sciences sociales et suscitant peu l'intérêt collectif. Ce choix a aussi permis de donner à voir des pratiques marginales qui, aussi insignifiantes qu'elles puissent paraitre, révèlent justement les cultures en profondeur. L'étude de l'un des groupes, celui des immigrés français au Brésil, est venu combler un vide significatif dans la discipline : celui des études sur les populations issues des pays du Nord pour immigrer dans un pays du Sud.

Deux terrains ont fait l'objet de cette thèse, l'un à Lyon (France) et l'autre à Salvador (Brésil). Ce choix numérique a répondu aux constats soulignés par la littérature et s'est avéré pertinent avec la question posée. La méthode comparative des ethnographies en symétrie a notamment permis, grâce à un cheminement saisissant les mises en regard des deux groupes d'immigrés sur le territoire de l'autre groupe respectif, d'accéder aux résultats de la présente thèse. Le

cheminement argumentatif de cette thèse aurait pu suivre le déroulé chronologique des terrains. Toutefois, il a semblé pertinent, dans l'objectif de symétrie et pour mieux rendre compte des mises en regard saisies auprès des groupes étudiés, de procéder à des comparaisons qui font sens dans le déroulé argumentatif, au sein des parties et sous-parties de la thèse.

Avant d'aborder la question du rapport à l'alimentation des enquêtés, il a été nécessaire de souligner les divergences de perception sur la situation sociale occupée par les enquêtés malgré une situation semblable : celle d'être immigrés dans un pays (partie I). Nous avons ainsi vu que des grandes lignes communes, propres à chaque groupe sont apparues : les Brésiliens en France se sentent souvent déclassés dans le pays de résidence alors que les Français se savent plutôt privilégiés. Ce constat est à mettre en relation, non seulement avec la sociologie des quartiers occupés par les enquêtés (les enquêtés brésiliens vivent dans des quartiers plus populaires dans l'agglomération lyonnaise et les Français vivent dans des quartiers plus aisés à Salvador), avec les catégories d'activités investies (études et secteur du *care* pour les Brésiliens et promotion culturelle et secteur du tourisme pour les Français), avec les principaux motifs de migration (les Brésiliens ayant migré principalement pour suivre les opportunités économiques du conjoint masculin ou dans l'espérance d'une ascension sociale en Europe, les Français ayant migré principalement suite à un séjour d'agrément ayant souvent comporté une rencontre amoureuse motivant l'installation au Brésil) et avec le statut administratif qu'ils occupent. Ces divergences sociales sont à lier aux processus de racialisation présents dans chaque pays et hérités du colonialisme (tendance de discrimination des immigrés issus des Sud en France et valorisation des *gringos* au Brésil). Nous avons néanmoins nuancé ces grandes lignes en montrant que dans chaque groupe, certains individus n'intègrent pas ces caractéristiques. Une fois les profils migratoires et sociologiques des deux groupes d'enquêtés présentés aux lecteurs, il a été question de s'intéresser à leurs perceptions sur l'alimentation, tant dans leur pays d'origine que dans le pays de résidence (partie II). Les contours des modèles alimentaires français et brésiliens ont ainsi été présentés. Nous avons alors constaté que les représentations sur ces modèles sont très convergentes entre les deux groupes et croisent fortement les données bibliographiques sur les cultures alimentaires au Brésil et en France. Ainsi, le modèle alimentaire brésilien se caractérise par des familles d'ingrédients et des plats : le duo riz-*feijão,* le *tempero,* les fruits tropicaux, le manioc et autres racines et tubercules et les *salgados, la feijoada.* À cette liste, les enquêtés français, de par leur présence dans l'État de Bahia, ajoutent quelques éléments représentatifs de la culture gastronomique régionale de Bahia, tels que l'huile de *dendê*, la *moqueca*, le *vatapá* ou encore *l'acarajê.* Pour le modèle alimentaire français, la liste est aussi

dressée, les enquêtés des deux groupes identifiant ainsi les produits laitiers, le vin, les produits de boulangerie et les petits fruits. Les plats représentatifs de la France sont très hétérogènes mais l'on peut souligner qu'ils sont souvent à base de sauce ou associés à la saison hivernale. Les Français ajoutent à cette liste la charcuterie, la moutarde et les légumes « de saison ». Les modèles alimentaires ne se définissent pas seulement par des aliments mais aussi par des façons de manger. Là aussi, des convergences apparaissent : l'ensemble des enquêtés se représente l'alimentation brésilienne comme opulente et plus consommée de façon plus individuelle alors qu'en France, l'alimentation est plus parcimonieuse, temporellement encadrée et collective. Parallèlement à la saisie de ces modèles, des problèmes alimentaires communs rencontrés par les enquêtés sont apparus à la lueur des deux terrains. La perception par les enquêtés de problèmes dans l'alimentation sur le territoire de résidence s'explique à la fois du fait de la diminution de contact avec le modèle alimentaire du pays d'origine et aussi du fait d'un contact prolongé avec l'altérité alimentaire dans le pays de résidence. Nous avons ainsi constaté que les Brésiliens ressentent la *saudade* des aliments et plats de leur pays d'origine. Ces derniers étant souvent associés à des moments passés avec des personnes proches (amis ou familles), la *saudade* alimentaire pose le problème de l'éloignement avec ceux restés au Brésil et donc convoque la *saudade* des autres. À Salvador, les enquêtés français s'inquiètent tout autant de l'alimentation issue de l'agro-industrie brésilienne, de celle issue de la « rue » (dans le sens élargi) et du manque d'équilibre qu'il perçoive dans le modèle alimentaire brésilien. Si la première est décriée par les Français en raison des pressions politiques et environnementales qu'ils relient aux agissements de l'industrie agro-brésilienne, la seconde leur laisse entrevoir une insécurité alimentaire (caractère informel, manque d'hygiène, exposition à l'extérieur symbolique). Quant à la troisième, elle les dérange par l'inconformité aux normes alimentaires reléguées par les autorités de santé, notamment celles diffusées en France. Ces problèmes alimentaires, bien que propres à chaque groupe, ont des réponses communes qui sont mises en place de part et d'autres (partie III). Elles sont la recherche de l'alimentation du pays d'origine, l'évitement alimentaire et les hybridations dans les achats et la cuisine. Ces dynamiques revêtent toutefois des formes différentes qui sont à mettre en relation tant avec la culture alimentaire d'origine de chaque groupe d'enquêté qu'avec leur profil socio-économique. Nous avons ainsi pu mettre en exergue que les Français retrouvent les caractéristiques de l'alimentation des classes moyennes en France, moins dans les ingrédients, tels que c'est le cas pour les Brésiliens à Lyon, que dans la convocation d'injonctions de l'alimentation-santé et de modes d'approvisionnement (bio, marché agroécologique) favorisés en France par les classes sociales plus avantagées. Les enquêtés brésiliens recherchent quant à eux des aliments et

préparations et parviennent à cette fin en mobilisant des cuisinières, elles aussi immigrées brésiliennes, qui réalisent leur activité culinaire de façon informelle, le plus souvent en complément d'une activité principale précaire et peu rémunérée. La mobilisation de l'informalité dans l'acquisition de denrées alimentaires n'est pas surprenante de la part des immigrés brésiliens. En effet, nous avons pu constater la place importante de l'informalité dans le domaine du travail et dans les échanges commerciaux au Brésil, ce trait apparaissant moins comme un facteur économique qu'une caractéristique culturelle. Les Français, par ailleurs, ne partagent pas cet attachement aux échanges alimentaires informels. Au contraire, le terrain à Salvador a permis de démontrer leurs mises à distance de certaines catégories d'aliments échangées dans la « rue », non seulement parce que ce mode de transaction apparait en inadéquation avec les pratiques commerçantes dont ils sont familiers en France mais aussi parce que l'incorporation de celles-ci leur semble présenter des risques pour leur santé. Les Français rencontrés à Salvador évitent aussi tout autant certains produits (comme ceux déjà préparés ou les végétaux de l'horticulture) qui proviennent de l'agro-industrie brésilienne, secteur qu'ils critiquent pour des raisons politiques et environnementales. Néanmoins, l'évitement n'est pas le seul fait des enquêtés français. Les Brésiliens rencontrés à Lyon, pour leur part, évitent des restaurants pourtant qualifiés de « brésiliens ». Bien qu'ils reconnaissent dans ces lieux, dans les grandes lignes, des plats associés à leur modèle alimentaire d'origine, ils se retrouvent en réalité confrontés à une stéréotypisation de certains traits de leur culture d'origine. Enfin, des postures d'ouverture envers la culture alimentaire locale ont été observées. La plupart des enquêtés français, soucieux de manger équilibré, trouvent des alternatives à l'opulence de l'alimentation brésilienne : en consommant dans des restaurants *a quilo* ou en cuisinant chez eux. Ils ajustent ainsi les aliments locaux qu'ils apprécient particulièrement (tels que les fruit, légumes ou aromates) aux injonctions diététiques et sanitaires qui sont, en partie, véhiculées dans le modèle alimentaire français. Dans leur cuisine, certains s'inspirent aussi des recettes antillaises, retrouvant ainsi un entre-deux entre France et Afrique qui rappelle vraisemblablement leur position de Français à Bahia, territoire où l'héritage africain est considéré comme le plus perceptible et revendiqué au Brésil. Les hybridations culinaires apparaissent aussi dans l'alimentation proposée par les professionnels brésiliens à Lyon. Ces derniers, contraints d'élargir leur cible de vente dans leur processus de formalisation, doivent alors proposer une offre alimentaire autant reconnue par les Brésiliens – en tant que constitutive du modèle alimentaire de leur pays d'origine – qu'appréciée par les Français, c'est-à-dire mêlant pour eux l'exotisme et l'adéquation à leurs normes alimentaires. Nous avons aussi pu voir que les hybridations alimentaires ne concernent pas seulement le domaine culinaire mais

aussi les formes d'approvisionnement. Ces mêmes professionnels brésiliens « bricolent » des entre-deux tant dans leur marketing d'entreprise que dans les modalités de vente (entre formalité et informalité). Les Français, quant à eux, façonnent leurs pratiques d'achats, adhérents à l'acquisition de certaines catégories d'aliments issus de la « rue » (les *acarajês*, les fruits), répondant au besoin d'exotisme et d'authenticité du local, tout en veillant à appliquer certaines normes de la culture commerciale de leur pays d'origine pour retrouver une sécurité alimentaire.

Le lecteur aura peut-être perçu que certaines pratiques sont étudiées pour un groupe d'enquêté mais ne le sont pas pour l'autre groupe. En effet, les pratiques alimentaires quotidiennes, individuelles ou familiales des enquêtés brésiliens à Lyon n'ont quasiment pas été abordées alors qu'elles le sont largement pour le groupe des enquêtés français à Salvador. Cette limite s'explique d'abord par les difficultés à entrer dans le quotidien des Brésiliens à Lyon, de par un positionnement difficile et la volonté de ne pas trop solliciter des enquêtés qui vivent dans des situations peu évidentes (comme les cuisinières brésiliennes). D'autre part, elle s'explique par le choix de privilégier l'ethnographie sur un élément nouveau : l'activité professionnelle des Brésiliens dans le secteur alimentaire (travail culinaire des femmes brésiliennes et entreprises alimentaires liées au Brésil). Je me suis ainsi moins attachée à explorer les pratiques culinaires quotidiennes des enquêtés à Lyon qu'à observer les pratiques de transaction alimentaire entre professionnels brésiliens et la clientèle brésilienne et non-brésilienne. Une perspective de recherche intéressante serait donc d'étudier les pratiques alimentaires quotidiennes des immigrés brésiliens en France. D'autre part, les pratiques alimentaires des groupes locaux non-immigrés, de position sociale équivalente aux groupes d'enquêtés – Brésiliens de la classe moyenne vivant au Brésil ou Français issus des catégories populaires résidant en France – sont absentes de cette recherche. Si la littérature aurait pu pallier une telle absence, il convient de préciser qu'elle est toutefois peu étoffée pour ces deux populations. Il serait pourtant pertinent de mener une recherche comparative, croisant davantage les modalités culturelles et sociales, portant sur les pratiques alimentaires entre population locale et population immigrée d'une même classe sociale. Enfin, si la thèse vient révéler l'intérêt de la méthode comparative de l'ethnographie en symétrie dans le champ de l'alimentation, bien d'autres axes de comparaison sont à investir. Il serait intéressant d'appliquer cette méthode pour l'étude d'autres populations immigrées et sur d'autres territoires. Plus largement, cette méthode pourrait être investie dans les études qui portent sur d'autres thématiques culturelles que l'alimentation ou au sujet d'autres populations présentant aussi une mobilité (comme dans le cadre du tourisme par exemple).

Aussi, cette thèse a ouvert des pistes de travail sur le commerce informel alimentaire. Présent dans de nombreux pays mais sous des modalités différentes, les études prenant en compte le point de vue des consommateurs sont trop rares. Une comparaison de l'informalité alimentaire dans différents pays, et de son appréhension du point de vue des populations natives et étrangers, serait ainsi des plus intéressantes.

L'alimentation des immigrés est telle un élastique en caoutchouc. Imaginons celui-ci fixé entre deux crochets, initialement fixé à un premier crochet puis attaché à un second. L'alimentation de l'immigré s'étend ainsi, de part et d'autres. Des accrocs figurent sur le caoutchouc. Figurons-nous ces accrocs comme les anomalies alimentaires perçues par les immigrés quant à l'alimentation du pays de résidence. En tendant l'élastique, le caoutchouc s'étire, laissant apparaitre les accrocs plus larges et visibles. En le tendant plus encore apparait le risque de sa cassure. Pour ne pas casser l'élastique, il faut réduire la tension et laisser l'élastique un peu plus lâche au niveau du crochet d'origine. Pour pouvoir le fixer au second crochet, il convient alors de trouver le juste étirement, ni trop fort pour ne pas mettre à mal l'élastique, ni trop faible pour ne pas rester ballant au crochet d'origine. Cette métaphore, bien que ne s'appliquant pas aux pratiques de tous les enquêtés, concerne toutefois le rapport à l'alimentation d'une majorité d'entre eux entre le pays d'origine et le pays de résidence. Constatant des anomalies au contact de l'alimentation du pays de résidence et se trouvant moins en présence de l'alimentation de leur pays d'origine, ils relâchent les tensions en se tournant vers des stratégies qui les rapprochent du pays d'origine, à la fois en recherchant des caractéristiques alimentaires qui s'y rapportent, à la fois en évitant des caractéristiques qui s'en éloignent fortement dans leur pays de résidence. Aussi, désireux de s'ouvrir à la culture locale, ils ménagent les anomalies, sans pour autant les faires disparaitre, et adhèrent à certaines pratiques du pays de résidence, tout en y attachant des pratiques de leur pays d'origine. Cette thèse vient rappeler ici que le rapport à l'alimentation des immigrés est complexe et changeant, faites d'ajustement temporaires et d'allers-retour entre les alimentations. Elle souligne aussi à quel point l'alimentation est un livre ouvert qui permet d'appréhender les modalités de contact d'un groupe social à un autre, d'une part, mais aussi d'appréhender les ressentis et vécus dans l'immigration, et pas seulement dans la migration.

Cette thèse vient aussi montrer la complexité de la notion de culture alimentaire. Lorsque l'on interroge un individu sur sa culture alimentaire, l'on s'attend souvent à ce que ce dernier mentionne des produits, des moments ou des façons de manger. Les perceptions des enquêtés

au sujet des modèles alimentaires de chaque pays ont d'ailleurs émergé dans ce sens. Toutefois, les cultures alimentaires intègrent aussi des caractéristiques qui leur sont moins souvent associées dans les représentations communes, telles que les modalités de transaction alimentaire (entre informalité et formalité), le rapport à l'ordre (comme l'organisation, l'hygiène ou le contrôle) sur les lieux d'échange ou l'accès aux connaissances sur la production alimentaire. La position sociale d'un individu, notamment celle provoquée par la situation d'immigration, influe aussi autant que sa culture d'origine dans le rapport qu'il entretient à son alimentation.

Bibliographie

ABÉLÈS M. (1980). Rouergats de Paris. Pour une anthropologie Au Présent. *Ethnologie Française*, Vol. 10, No. 2, p. 163-168.

ABÉLÈS M. (2008). *Anthropologie de la globalisation*. Paris, Payot.

ABÉLÈS M. (2010). Etat. In P. Bonte & M. Izard (Éd.), *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie* (p. 239-241). Paris, Presses universitaires de France.

ABÉLÈS M. (2015). Préface. In Arjun Appadurai, *Après le colonialisme. Les conséquences culturelles de la globalisation* (Payot). Paris.

ABENHAÏM L. (1998). L'observable et le non observable dans le risque alimentaire. In M. Apfelbaum (Éd.), *Risques et peurs alimentaires* (p. 233-266). Paris, Odile Jacob.

ABRAMO L, & VALENZUELA M E. (2016). Temps de travail rémunéré et non rémunéré en Amérique latine : Une répartition inégale. In N. A. Guimarães, M. Maruani, & B. Sorj, *Genre, race, classe: travailler en France et au Brésil*. Paris, L'Harmattan.

ADAMIEC C. (2017). *Manger sain n'est pas si sain: raisonner l'alimentation-santé*. Vanves, Hachette bien-être.

AFP. (2019, avril 10). Au Brésil, les pesticides ont de beaux jours devant eux. Consulté 11 avril 2020, à l'adresse https://www.sciencesetavenir.fr/nature-environnement/au-bresil-les-pesticides-ont-de-beaux-jours-devant-eux_132880

AGENCE BIO. (2017). La Bio dans le monde. *Carnets de l'Agence Bio*, p. 48.

AGENCE BIO. (2019). « Baromètre 2018 de consommation et de perception des produits biologiques en France » (No. Janvier 2019) (p. 121). Agence BIo.

AGENCE BIO. (2020). « Edition 2020 du baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France » (p. 124). Agence Bio.

AGERGAARD S, & BOTELHO V. (2014). The way out? African players' migration to Scandinavian women's football. *Sport in Society*, Vol. 17, No. 4, p. 523-536, avril.

AKBAR A. (2005). *Je fais rire le monde, mais le monde me fait pleurer*. Paris, Gawsewitch.

ALBALA K. (2007). *Beans: A History* (Berg Publishers).

ALEXANDRE-GARNER C, & KELLER-PRIVAT I. (2014). *Migrations, exils, errances et écritures* (Presses universitaires de Paris Nanterre). Nanterre.

ALMEIDA R B. (2010). Traços da história econômica da Bahia no último século e meio. *RDE-Revista de Desenvolvimento Econômico*, Vol. 11, No. 19, p. 82-101.

ALTHABE G. (1984). L'ethnologie urbaine : ses tendances actuelles. *Terrain*, No. 3, p. 3-4, octobre.

ALVES AMORIM M. (2009). « Para além de partidas e de chegadas: migração e imaginario entre o Brasil e a França, na contemporaneidade. » (Thèse de doctorat en Histoire et Lettres). UFMG / Université de Rennes 2.

ALVES M A. (2001). « “Setor informal” ou Trabalho Informal? Uma abordagem critica sobre o conceito de informalidade. » Dissertação de mestrado., Universidade Estadual de Campinas, Instituto de filosfia e ciencias humanas.

AMBASSADE DE FRANCE AU BRÉSIL. (2013). « La France et le Brésil en chiffres. Juin - 2013. » (p. 20). Ambassade de France au Brésil.

ANDERSON E N. (1997). *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*. SMC publishing Incorporated.

ANDRADE PASSOS J, CARMO SOARES DE FREITAS (DO) M, AMPARO DA SILVA SANTOS L, & DANTAS SOARES M. (2019). Gosto se discute: a construção do gosto alimentar no contexto de uma feira livre no Nordeste do Brasil. *Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade*, Vol. 6, No. 2.

ANSES. (2017). « Etude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 (INCA 3) » (p. 566). ANSES. Consulté à l’adresse www.anses.fr/fr/system/files/NUT2014SA0234Ra.pdf

APFELBAUM M. (1998). Introduction. In M. Apfelbaum (Éd.), *Risques et peurs alimentaires* (p. 7-13). Paris, Odile Jacob.

APPADURAI A. (1996). *Modernity al large: cultural dimensions of globalization* (Vol. 1). University of Minnesota Press.

APPADURAI Arjun. (2015). *Après le colonialisme. Les conséquences culturelles de la globalisation* (Payot). Paris.

ASUNÇÃO V K de. (2011). « Onde a comida “não tem gosto”: estudo antropológico das práticas alimentares de imigrantes brasileiros em Boston » (Thèse de Doctorat en Anthropologie). Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social., Florianópolis, Brésil.

AUBERTIN C. (2012). Repenser le développement du monde : le Brésil se met en scène à Rio +20. *Mouvements*, Vol. 70, No. 2, p. 43-58.

AUDEBERT C, & DORAÏ M K. (2010). *Migration in a Globalised World: New Research Issues and Prospects*. Amsterdam University Press.

AUGÉ M. (2010). Retour sur les « non-lieux» : Les transformations du paysage urbain. *Communications*, Vol. 87, No. 2, p. 171.

AUGÉ M. (2013). *L’anthropologue et le monde global*. Paris, Armand Colin.

AUTHIER J-Y, GRAFMEYER Y, MALLON I, & VOGEL M. (2010). *Sociologie de Lyon*. Paris, Découverte.

BABY-COLLIN V, & SASSONE S. (2016). Migrantes boliviennes dans les métropoles espagnoles et argentines : de l’emploi informel au travail précaire. In M. Supervielle, M. Busso, & P. Bouffartigue, *Travail, jeunesse et migrations: Regards croisés Europe-Amérique latine à l’heure de la mondialisation*. Consulté à l’adresse http://books.openedition.org/iheal/2966

BALARD F, & SOMME D. (2011). Faire que l’habitat reste ordinaire. Le maintien de l’autonomie des personnes âgées en situation complexe à domicile. *Gérontologie et société*, Vol. 34 / n°136, No. 1, p. 105.

BARBOSA L. (2007). Faijão com arroz e arroz com Feijão: O Brasil no prato dos brasileiros. *Horizontes Antropológicos*, No. 13, p. 87-116.

BARON-YELLÈS N. (2006). De la fréquentation touristique de masse aux flux résidentiels : le cas de l'Algarve (Portugal). *Flux*, Vol. n° 65, No. 3, p. 63.

BAROU J., & VERHOEVEN M. (1997). Alimentation et rôles familiaux : la cuisine familiale des immigrés africains. *Ethnologie Française*, Vol. 27, No. 1, p. 96–102.

BAROU Jacques. (1997). Les Gastrolâtres : rituels et Fonctions des sociétés gastronomiques lyonnaises. *Ethnologie Française*, Vol. 27, No. 1, p. 9-17.

BAROU Jacques. (2002). Les immigrations africaines en France au tournant du siècle. *Hommes et Migrations*, Vol. 1239, No. 1, p. 6-18.

BAROU Jacques. (2010a). Alimentation et migration : une relation révélatrice. *Hommes & migrations. Revue française de référence sur les dynamiques migratoires*, No. 1283, p. 6-11, janvier.

BAROU Jacques. (2010b). L'alimentation . Une ressource économique et identitaire pour les immigrés. *Hommes & migrations. Revue française de référence sur les dynamiques migratoires*, No. 1283, p. 12-23, janvier.

BARRÈRE C. (2013). Patrimoines gastronomiques et développement local : les limites du modèle français de gastronomie élitiste. *Mondes du tourisme*, No. 7, p. 15-36, juin.

BARROS G S de, MENESES J N C, & SILVA J A da. (2012). Representações sociais do consumo de carne em Belo Horizonte. *Physis: Revista de Saúde Coletiva*, Vol. 22, No. 1, p. 365-383.

BARTH F. (1969). *Les groupes ethniques et leurs frontières*. Paris.

BARTH I, & BOBOT L. (2010). Penser la négociation commerciale. *Négociations*, Vol. 13, No. 1, p. 5.

BASTIDE R. (2000). Cuisine Africaine et cuisine de Bahia. *Bastidiana*, No. 31-32, p. 13-22.

BEAUVISAGE T, BEUSCART J-S, & MELLET K. (2018). Numérique et travail à-côté. Enquête exploratoire sur les travailleurs de l'économie collaborative. *Sociologie du travail*, Vol. 60, No. 2, mai. doi:10.4000/sdt.1984

BÉLIARD A, & EIDELIMAN J-S. (2008). 6 : Au-delà de la déontologie. Anonymat et confidentialité dans le travail ethnographique. In *Les politiques de l'enquête* (p. 123-141). Paris, La Découverte.

BELIK W. (1999). « Muito além da porteira: mudanças nas formas de coordenação da cadeia agroalimentar no Brasil. » (Thèse de Doctorat en Économie). UNICAMP, Campinas.

BELLE MARTINIQUE. (2020). Ratatouille Antillaise. Consulté à l'adresse https://www.bellemartinique.com/la-martinique/cuisine-saveurs/recettes-antillaises/legumes/ratatouille-antillaise/

BENASSO S, GUZZETTI L, & STAGI L. (2019). Gouvernementalité et alimentation: La culpabilité des mères vég*. *Revue des sciences sociales*, No. 61, p. 66-75, mai.

BÉNÉZECH D, & ANEMIYA H. (2007). Les ressorts de l'échange de produits alimentaires différenciés : de l'information à la confiance. In *L'agriculture participative* (Presses Universitaires de Rennes, p. 137-149). Rennes.

BENSON M, & O'REILLY K. (2009). *Lifestyle Migration. Expectations, Aspirations and Experiences* (Ashgate). London.

BÉRARD L. (2011). Du terroir au sens des lieux. In C. Delfosse, *La mode du terroir et les produits alimentaires*. Paris, Les Indes Savantes.

BERROUET L, & LAURENDON G. (2006). *Métiers oubliés de Paris: dictionnaire littéraire et anecdotique*. Paris, Parigramme.

BERRY V. (2012). Ethnographie sur Internet : rendre compte du « virtuel ». *Les Sciences de l'éducation - Pour l'Ère nouvelle*, Vol. 45, No. 4, p. 35-58.

BESSIÈRE J. (2006). Manger ailleurs, manger local. *Revue Espaces*, Vol. 242.

BESSIÈRE J, POULAIN J P, & TIBÈRE L. (2013). L'alimentation au cœur du voyage. Le rôle du tourisme dans la valorisation des patrimoines alimentaires locaux. *Mondes du tourisme. Tourisme et recherche*.

BESSON D. (2008). Le repas depuis 45 ans : moins de produits frais, plus de plats préparés. *Insee Première*, No. 1208.

BESSY C, & CHATEAURAYNAUD F. (2014). *Experts et faussaires: pour une sociologie de la perception*. Paris, Ed. Pétra.

BÉTRY N. (2003). La patrimonialisation des fêtes, des foires et des marchés classés « sites remarquables du goût » ou la mise en valeur des territoires par les productions locales. *Ruralia*, No. 12/13. Consulté à l'adresse http://journals.openedition.org.proxy.scd.univ-tours.fr/ruralia/346

BIANQUIS I, & BORISSOVA I. (2016). Urban melting-pot. Food heritage in Yakutia. In C. M. K. Lum & M. de Ferrière Le Vayer (Éd.), *Urban foodways and communication: ethnographic studies in intangible cultural food heritages around the world* (p. 169-185). Lanham, Rowman & Littlefield Publishers.

BIANQUIS I, & BORISSOVA I. (2018). À la frontière du cru : le congelé en Yakoutie (République de Sakha). *Techniques & Culture*, No. Suppléments au n°69. Consulté à l'adresse http://journals.openedition.org/tc/8887

BIDART C. (1997). *L'amitié, un lien social* (La Découverte). Paris.

BIDET J. (2018). Déplacements. Migrations et mobilités sociales en contexte transnational. In H. Bréant, S. Chauvin, & A. Portilla, *Capital social en migration* (Vol. 5, p. 67-82).

BIGOSSI F. (2017). Le guaraná, la boisson de la longévité : de la tradition au marché mondial. In F. Dubet (Éd.), *Que manger? normes et pratiques alimentaires* (p. 100-116). Paris, Éditions La Découverte : Fondation pour les sciences sociales.

BLAKELY E J, & SNYDER M G. (1997). *Fortress America: gated communities in the United States*. Washington, D.C, Brookings Institution Press.

BLANC J, & KLEDAL P R. (2012). The Organic Sector of Brazil : Prospects and Constraints of Facilitating Smallholder Inclusion. *Journal of Rural Studies*, No. 28 (1), p. 142-154.

BLANCO B S, & PAULINO C A. (1996). Considerações sobre o uso de hormônios anabolizantes em animais de produção. *Revista brasileira de toxicologia*, Vol. 9, No. 2, p. 27-36.

BLONDET M. (2008). 3 : Le genre de l'anthropologie.Faire du terrain au féminin. In *Les politiques de l'enquête* (p. 59-80). Paris, La Découverte.

BONIFACE P, CHAOUAD R, & HAL F. (2013). Les recettes de l'émancipation. *Revue internationale et stratégique*, Vol. 90, No. 2, p. 7.

BONNY S. (2000). Consumer concerns about industrialized agriculture and food safety: importance, origin and possible solutions. *Annales de Zootechnie*, Vol. 49, No. 3, p. 273-290, mai.

BONVINI E. (1996). Mets afro-brésiliens : cuisine des hommes, nourriture des dieux. *Journal des africanistes*, Vol. 66, No. 1-2, p. 137–166.

BORGES COELHO A. (2000). Os argonautas portugueses e o seu velo de ouro (séculos XV-XVI). In J. Tengarrinha (Éd.), *História de Portugal* (Bauru : UNESP ; São Paulo :EDUSC ; Portugal :Instituto Camões, p. 371).

BOUBAKRI H. (1999). Les entrepreneurs migrants en Europe: dispositifs communautaires et économie ethnique. Le cas des entrepreneurs tunisiens en France. *Cultures & conflits*, No. 33-34, mai. doi:10.4000/conflits.243

BOUDOU É, & BOUDOU J-M. (2015). *La bonne cuisine des bouchons lyonnais*. Grenoble, Glénat.

BOUFFARTIGUE P, & BUSSO M. (2016). Précarité, informalité : contradictions et réversibilités. In M. Supervielle, M. Busso, & P. Bouffartigue, *Travail, jeunesse et migrations: Regards croisés Europe-Amérique latine à l'heure de la mondialisation*. Consulté à l'adresse http://books.openedition.org/iheal/2966

BOUFFARTIGUE P, BUSSO M, & SUPERVIELLE M. (2016). Introduction. In M. Supervielle, M. Busso, & P. Bouffartigue, *Travail, jeunesse et migrations: Regards croisés Europe-Amérique latine à l'heure de la mondialisation*. Consulté à l'adresse http://books.openedition.org/iheal/2966

BOURDIEU P. (1979). *La distinction: critique sociale du jugement*. Paris, Éditions de Minuit.

BOURDIEU P. (1980). *Le sens pratique*. Paris, Éditions de Minuit.

BOURDIEU P, & PASSERON J-C. (1994). *Les héritiers: les étudiants et la culture*. Paris, Les Éd. de Minuit.

BOURELLY M. (2010). Cheffe de cuisine : le coût de la transgression. *Cahiers du Genre*, Vol. 48, No. 1, p. 127.

BOYAJEAN V. (2013, juillet 4). Les immigrés sont majoritairement des femmes. *L'Express*. Consulté à l'adresse https://www.lexpress.fr/actualite/societe/les-immigres-sont-majoritairement-des-femmes_1263637.html

BRAGA M. (2014). O comportamento ce compra de produtos orgânicos: uma reflexão sobre o perfil dos consumidores através da comparação entre faixas etárias e níveis de renda familiar – uma abordagem estatística. *Revista Acadêmica Eletrônica Sumaré*, Vol. 8-9.

BRANDENBURG A. (2008). Mouvement agroécologique au Brésil : trajectoire, contradictions et perspectives. ,. *Natures Sciences Sociétés*, Vol. 16, p. 142-147.

BRAZ A. (2006). L'intraduisible en question: l'étude de la saudade. *Revue des Littératures de l'Union Européenne*, Vol. 4, p. 101-121.

BRAZIDEC N L. (2010). Une approche géographique du tourisme intérieur dans un pays émergent : l'exemple du Brésil. *Confins*, No. 10, novembre. doi:10.4000/confins.6714

BRÉANT H, CHAUVIN S, & PORTILLA A. (2018). Les migrations internationales à l'épreuve du capital social. In H. Bréant, S. Chauvin, & A. Portilla, *Capital social en migration*.

BREDELOUP S. (2016). De l'Europe vers les Suds : nouvelles itinérances ou migrations à rebours ? *Autrepart*, Vol. 77, No. 1, p. 3.

BRIMO S. (2017). Que peut –on manger ? Et comment manger ? La place du droit dans nos pratiques alimentaires. In F. Dubet (Éd.), *Que manger? normes et pratiques alimentaires* (p. 25-34). Paris, Éditions La Découverte : Fondation pour les sciences sociales.

BROCHIER C. (2014). La restauration a kilo à Rio de Janeiro. *Ethnologie française*, Vol. 44, No. 1, p. 51.

BRONNIKOVA O, & EMANOVSKAYA M. (2010). L'adaptation des migrants russes aux pratiques alimentaires à Paris et à Londres: Du basculement alimentaire au basculement identitaire ? *Hommes & migrations*, No. 1283, p. 74-85, janvier.

BROWN D. (1999). Des faux authentiques: Tourisme versus pèlerinage. *Terrain*, No. 33, p. 41-56, septembre.

BRUNEAU M. (2004). *Diasporas et espaces transnationaux* (Editions Anthropos). Paris.

BUSTANI J M. (2010). Le Brésil au xxie siècle et le partenariat stratégique avec la France. *Politique étrangère*, Vol. Eté, No. 2, p. 385.

BYRD S. (2018). Comida Mineira: A "Cultural Patrimony" of Brazil. *Global Food History*, Vol. 4, No. 1, p. 78-97.

CABECINHAS R. (2010). Apresentação. In A. C. Souza Mandarino (De) & E. Gomberg, *Racismos. Olhares plurais.* (EDUFBA, p. 11-44).

CALLON M, & FERRARY M. (2006). Les réseaux sociaux à l'aune de la théorie de l'acteur-réseau. *Sociologies pratiques*, Vol. 13, No. 2, p. 37.

CALVO M. (1982). Migration et alimentation. *Information (International Social Science Council)*, Vol. 21, No. 3, p. 383–446.

CALVO M. (1985). Migration et alimentation. *Cahiers de sociologie économique et culturelle*, No. 4, p. 51-91.

CAMARA CASCUDO L D. (1983). *História da Alimentação no Brasil* (Editora Itatiaia, Vol. 1–2 vol.). São Paulo.

CAMARGO A, CAMARGO F, & CAMARGO FILHO W P. (2008). Distribuição geográfica da produção de hortaliças no Estado de São Paulo: participação no País, concentração regional e evolução no período 1996-2006. *Informações Econômicas*, Vol. 38, p. 28-35.

CARDON D. (2011). Réseaux sociaux de l'Internet. *Communications*, p. 141-148.

CARDON P., & GARCIA-GARZA D. (2012). L'alimentation: enjeux théoriques et empiriques dans les Amériques. *IdeAs. Idées d'Amériques*, Vol. 3.

CARDON Philippe, DEPECKER T, & PLESSZ M. (2019). *Sociologie de l'alimentation*.

CARNEY J A. (2004). 'With grains in her hair': rice in colonial Brazil. *Slavery & Abolition*, Vol. 25, No. 1, p. 1-27, avril.

CASTELLANET C, ARMENGAUD A, GRIOT J-Y, & APOTEKER A. (2006). Des alliances internationales pour préserver la production de soja non génétiquement modifié au Brésil : enjeux et perspectives. *Tiers-Monde*, Vol. 47, No. 188, p. 755-772.

CAVALCANTI L, OLIVEIRA T, MACÊDO M, & PEREDA L. (2019). « Resumo Executivo. Imigração e Refúgio no Brasil. A inserção do imigrante, solicitante de refúgio e

refugiado no mercado de trabalho formal. » (p. 10). Brasília, DF: OBMigra: Observatório das Migrações Internacionais; Ministério da Justiça e Segurança pública / Conselho Nacional de Imigração e Cordenação Geral de Imigração Laboral.

CAVIGNAC J. (2019a). Folclore, turismo e saberes culinários no nordeste brasileiro. *Esferas*, No. 15, p. 20, novembre.

CAVIGNAC J. (2019b). Folclore, turismo e saberes culinários no nordeste brasileiro. *Esferas*, No. 15, p. 20, novembre.

CAVIGNAC J, SILVA D, DANTAS M I, & K. DE MACÊDO M. (2016). O Seridó nas panelas: história, organização social e sistema alimentar. In E. Woortmann & J. Cavignac (Éd.), *Ensaios sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios.* (EDUFRN, p. 91-182). Natal, RN, sardan.

CERTEAU M de, GIARD L, & CERTEAU M. (2010). *L'invention du quotidien I* (Nouvelle éd). Paris, Gallimard.

CERTEAU M de, GIARD L, & MAYOL P. (2006). *L'invention du quotidien II* (Nouvelle éd. revue et augmentée). Paris, Gallimard.

CHAÏB S. (2008). Femmes immigrées et travail salarié. *Les cahiers du CEDREF*, Vol. 16.

CHAMOZZI F. (2009). Risques de l'immigration et déclassement professionnel. *Hommes & migrations*, No. 1281, p. 112-121, septembre.

CHAVES ABDALA M. (2006). La restauration hors foyer dans l'état brésilien de Minas Gerais. *Journal des anthropologues*, No. 106-107, p. 189-204, décembre.

CHEVRIER F, & BIENASSIS L (Éd.). (2015). *Le repas gastronomique des Français*. Paris, Gallimard.

CHIRIO M. (2005). Formes et dynamiques des mobilisations politiques des exilés brésiliens en France (1968-1979). *Cahiers des Amériques latines*, No. 48-49, p. 75-89, janvier.

CHUVA S. (2017, mai 17). Como as aéreas vão cobrar pela bagagem? Veja o que mudou [Journal]. Consulté 21 août 2019, à l'adresse https://www.mercadoeeventos.com.br/noticias/aviacao/aereas-anunciam-novas-regras-para-despacho-de-bagagem-veja-o-que-mudou/

CIIDADE BRASIL. (2020). Região Metropolitana de Salvador. Consulté 7 juin 2020, à l'adresse https://www.cidade-brasil.com.br/regiao-metropolitana-de-salvador.html

CLERC-RENAUD A, MÉCHIN C, CÂMARA A da S, & CARDEL L M P S (Éd.). (2019). *Enjeux environnementaux et tourisme au Brésil: le rôle de l'artisanat en forêt atlantique*. Paris, L'Harmattan.

COCHOY F, & DUBUISSON-QUELLIER S. (2006). *Distribution et marché: une affaire de taille et de détail*. Paris, Lavoisier.

CODATO A N. (2005). Uma história política da transição brasileira: da ditadura militar à democracia. *Revista de sociologia e política*, No. 25, p. 83-106.

COLEN L, & SWINNEN J. (2016). Economic Growth, Globalisation and Beer Consumption. *Journal of Agricultural Economics*, Vol. 67, No. 1, p. 186-207, février.

COLLET B, & SANTELLI E. (2012). *Couples d'ici, parents d'ailleurs: Parcours de descendants d'immigrés* (1re édition). Paris, Presses universitaires de France.

COMBY J-B. (2015). À propos de la dépossession écologique des classes populaires. *Savoir/Agir*, Vol. 33, No. 3, p. 23.

CONSULADO GERAL DE PORTUGAL. (2020). Nacionalidade [Officiel]. Consulté 1 juin 2020, à l'adresse https://consuladoportugalsp.org.br/nacionalidade/

CONSULADO-GERAL DA FRANÇA NO RIO DE JANEIRO. (2015, novembre 25). A Comunidade Francesa da Circunscrição Consular do Rio de Janeiro. Consulté 10 avril 2020, à l'adresse https://riodejaneiro.consulfrance.org/A-Comunidade-Francesa-da-Circunscricao-Consular-do-Rio-de-Janeiro

CONSULAT GÉNÉRAL DU BRÉSIL À PARIS. (2020). Naturalisation [Site institutionnel]. Consulté 6 juin 2020, à l'adresse http://cgparis.itamaraty.gov.br/fr/naturalisation.xml

COOK I, & CRANG P. (1996). The world on a plate: Culinary culture, displacement and geographical knowledges. *Journal of Material Culture*, Vol. 1.

COUNIHAN C. (1999). *The anthropology of food and body: gender, meaning, and power*. New York, Routledge.

COY M, & PÖHLER M. (2002). Gated Communities in Latin American Megacities: Case Studies in Brazil and Argentina. *Environment and Planning B: Planning and Design*, Vol. 29, No. 3, p. 355-370, juin.

CRENN C. (2003). L'alimentation des familles d'émigrants au Maroc dans un contexte de globalisation économique : acculturation et ethnicité. In I. Gobatto, *Les Pratiques de santé dans un monde globalisé* (Karthala-MSHA, p. 167-202). Paris.

CRENN C. (2006). Normes alimentaires et minorisation « ethnique »: Discours et pratiques de femmes originaires du Maroc (vignoble bordelais). *Journal des anthropologues*, No. 106-107, p. 123-143, décembre.

CRENN C, HASSOUN J-P, & MEDINA F X. (2010). Introduction : Repenser et réimaginer l'acte alimentaire en situations de migration. *Anthropology of food*, Vol. 7. Consulté à l'adresse http://journals.openedition.org/aof/6672

CRESWELL T. (2009). Seis temas na produção das mobilidades. In R. M. do Carmo & J. R. Simões, *A Produção das Mobilidades: Redes, Espacialidades e Trajectos* (ICS). Lisboa, Portugal.

CRETIENEAU A-N. (2007). « Les pratiques de survie individuelles: un cadre d'analyse pour l'action contre l'exclusion et la précarité » (p. 163). Commission Suisse pour l'Unesco, Université de Neuchatel.

CROSS J C. (1998). *Informal politics: street vendors and the state in Mexico City*. Stanford, Calif, Stanford University Press.

CSERGO J. (2008). Lyon, première « capitale mondialse de la gastronomie ». 1925-1935. In J. Csergo (Éd.), *Voyages en gastronomies: l'invention des capitales et des régions gourmandes* (p. 33-49). Paris, Autrement.

CSERGO J. (2016). *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre? la gastronomie française à l'Unesco: histoire et enjeux*. Chartres, Menu Fretin.

CUCHE D. (2010). VIII. Enjeux et usages sociaux de la notion de culture. In D. Cuche, *La notion de culture dans les sciences sociales* (La Découverte, p. 126-142). Paris.

CUCHE D. (2013). *La notion de culture dans les sciences sociales*. Paris, La Découverte.

DA MATTA R. (1984). *O que faz o brasil, Brasil?* (Rocco, Vol. 7). Rio de Janeiro.

DA MATTA R. (1993). *Sete ensaios de antropologia brasileira* (Rocco). Rio de Janeiro.

DALGALARRONDO S, & FOURNIER T. (2019). Introduction: Les morales de l'optimisation ou les routes du soi. *Ethnologie française*, Vol. N°176, No. 4, p. 639.

DAROLT M R. (2012). *Conexão ecológica: novas relações entre agricultores e consumidores*. Londrina, IAPAR, Instituto Agronômico do Paraná.

DAROLT M R, LAMINE C, BRANDENBURG A, CLÉOFAS FAGGION ALENCAR (DE) M, & ABREU L S. (2016). Redes alimentares alternativas e novas relações Produção-Consumo na França e no Brasil. *Ambiente & Sociedade*, Vol. 19, No. 2, p. 1-22.

DE CASTRO NEVES J A, & REIS B. (2016). Brésil : plus dure sera la chute. *Politique étrangère*, Vol. Automne, No. 3, p. 11-21.

DE SAINT POL T, & RICROCH L. (2012). Le temps de l'alimentation en France. INSEE Première.

DEDEIRE M, & TOZANLI S. (2008). Les paradoxes des distances dans la construction des identités alimentaires par acculturation. *Anthropology of food*, Vol. S3.

DEHOORNE O. (2002). Tourisme, travail, migration : interrelations et logiques mobilitaires. *Revue européenne des migrations internationales*, Vol. 18, No. 1, p. 7-36, mars.

DEJOURS C. (2005). *A banalização da injustiça social*. Rio de Janeiro (RJ), Fundação Getulio Vargas.

DELCROIX C. (1993). Oppositions et complémentarités des stratégies familiales. *Hommes et Migrations*, Vol. 1167, No. 1, p. 26-29.

DEMALLIE R J, & ORTIZ A (Éd.). (1994). *North American Indian anthropology: essays on society and culture*. Norman, University of Oklahoma Press.

DESCOLA P. (2005). *Par-delà nature et culture*. Paris, Gallimard.

DESGRAND R. (2019). Lyon à l'heure brésilienne. *Tribune de Lyon*, No. 727, p. 33-41.

DETIENNE M. (2009). *Comparer l'Incomparable*. Paris, Points.

DEVRIENDT É, MONTE M, & SANDRÉ M. (2018). Analyse du discours et catégories « raciales » : problèmes, enjeux, perspectives. *Mots. Les langages du politique*, Vol. 116, p. 9-37.

DG TRÉSOR. (2013). Importation au Brésil de produits agroalimentaires. *Publications des Services économiques*, Vol. Février 2013, p. 23.

DIMINESCU D. (2003). *Visibles mais peu nombreux. Les circulations migratoires roumaines* (Maison des Sciences de l'Hommes.). Paris.

DINIZ M. (2020). Veneno invisível. Consulté 11 avril 2020, à l'adresse https://www.uol/estilo/especiais/veneno-invisivel.htm#e-possivel-reduzir-o-consumo-de-agrotoxicos-no-dia-a-dia

DOS SANTOS SILVA M. (2012). « Les constructions des stratégies conjugales et familiales des couples franco-brésiliens » (Thèse de Doctorat). Paris 4.

DOS SANTOS SILVA M. (2013). Le bilinguisme en tant que moyen d'enrichir la relation transnationale de la famille franco-brésilienne. *Diversité*, Vol. 13, No. 2, p. 67–86.

DOUGLAS M. (1979). « Les structures du culinaire ». *Communications*, Vol. 31, p. 145–170.

DOUGLAS Mary. (1998). La pureté du corps. *Terrain*, Vol. 31, p. 5-12.

DOUGLAS Mary, GUÉRIN A, & HEUSCH L de. (2003). *De la souillure: essai sur les notions de pollution et de tabou*. Paris, La Découverte.

DROULERS M, & RAIMBERT C. (2010). Relance des relations France-Brésil ? In C. Lessa & D. Rolland, *Relations internationales du Brésil, les chemins de la puissance* (L'Harmattan, Vol. II, p. 177-189). Paris.

DUBET F (Éd.). (2017). Préface. In *Que manger? normes et pratiques alimentaires*. Paris, Éditions La Découverte : Fondation pour les sciences sociales.

DUBUISSON-QUELLIER S. (2018). *La consommation engagée* (2e édition entièrement actualisée). Paris, SciencesPo les presses.

DUBY J-J. (1998). Risque alimentaire et désinformation. In M. Apfelbaum (Éd.), *Risques et peurs alimentaires* (p. 159-165). Paris, Odile Jacob.

DUMONT J. (2009). Preciosos súditos, emigrantes atravancadores: a França e os franceses do Brasil no início do século XIX. In L. Vidal & T. R. de Luca, *Franceses no Brasil: séculos XIX-XX* (p. 107-118). São Paulo, Editora da Unesp.

DURÃES B J R. (2002). "Trabalho Informal" : um paralelo entre os trabalhadores de rua da cidade de Salvador no século XIX e no século XXI. *Caderno CRH*, No. 37, p. 280-308.

DURÃES B J R. (2013). *Camelôs globais ou de tecnologia: novos proletários da acumulação.* Salvador, Edufba; Fapesb.

DURÃES B J R. (2016). A dialética capital e trabalho no trabalho informal de rua no Brasil. *Cadernos do CEAS*, Vol. 239, p. 871-891.

DURAND J, MASSEY D, & ZENTENO R. (2001). Mexican Immigration to the United States: Continuities and Changes 36, no. 1 (2001): 107-27. *Latin American Research Review*, Vol. 36, No. 1, p. 107-127.

EPICES DE CRU. (2020). Ratatouille antillaise. Consulté 5 octobre 2020, à l'adresse https://epicesdecru.com/recettes/ratatouille-antillaise

ESCALIER R. (1998). Ville et informalité dans les pays du monde arabe. *Cahiers de la Méditerranée*, Vol. 56, No. 1, p. 39-85.

ÉTIENNE É. (2017). Le grand débat sur l'alimentation n'a pas eu lieu. *Esprit*, Vol. Décmbr, No. 12, p. 30.

ÉVORA L. (2015). Do acarajé ao bolinho de Jesus. In F. Tavares & E. Giumbelli (Éd.), *Religiões e temas de pesquisa contemporâneos: diálogos antropológicos* (p. 33-52). Salvador, EDUFBA : ABA Publicações.

EVRARD O. (2006). L'exotique et le domestique: Tourisme national dans les pays du Sud : réflexions depuis la Thaïlande. *Autrepart*, Vol. 40, No. 4, p. 151.

EYIN C de O. (2003). *Candomble: a panela do segredo*. Sao Paulo, Arx.

FAIST T. (2000). Transnationalization in international migration: implications for the study of citizenship and culture. *Ethnic and Racial Studies*, Vol. 23, No. 2, p. 189–222.

FAJANS J. (2012). *Brazilian food: race, class and identity in regional cuisines*. London ; New York, Berg.

FASSIN D. (1985). Du clandestin à l'officieux. Les réseaux de vente illicite des médicaments au Sénégal. *Cahiers d'études africaines*, Vol. 25, No. 98, p. 161-177.

FASSIN D. (2002). L'invention française de la discrimination. *Revue française de science politique,* Vol. 52, No. 4, p. 403.

FAVRET-SAADA J. (1977). *Les mots, la mort, les sorts*. Paris, Gallimard.

FERNANDEZ B. (2003). Confiance et méfiance dans le rapport à l'altérité asiatique : le cas de l'expérience d'expatriés français en Chine. In V. Mangematin & C. Thuderoz, *Des mondes de confiance: un concept à l'épreuve de la réalité sociale* (p. 85-98). Paris, CNRS.

FERREIRA M-J. (2010). Portugal-Brésil (1910-1922) : refonder une politique d'espace de voisinage culturel. *Matériaux pour l'histoire de notre temps*, No. 97-98, p. 82-90, été.

FERRIÈRES M. (2006). *Histoire des peurs alimentaires: du Moyen Âge à l'aube du XXe siècle*. Paris, Éd. du Seuil.

FIGUREAU M, GOLDSTEIN S, & BONNIER V. (2016). « "A la Guillotière, la petite Afrique" : dépaysement garanti sans quitter Lyon ! » France tv. Consulté à l'adresse https://www.francetvinfo.fr/culture/arts-expos/photographie/a-la-guillotiere-la-petite-afrique-depaysement-garanti-sans-quitter-lyon_3339335.html

FILÁRTIGA G B. (2007). Custos de transação, instituições e a cultura da informalidade no Brasil. *Revista do BNDES*, Vol. 14, No. 28, p. 121-144.

FISCHLER C. (1979). Gatro-nomie et gastro-anomie. *Communications*, Vol. 31, p. 189-210.

FISCHLER C. (2001). *L'homnivore: le goût, la cuisine et le corps*. Paris, O. Jacob.

FISCHLER C. (2013). *Alimentations particulières (Les) : Mangerons-nous encore ensemble demain ?* Paris, O. Jacob.

FISCHLER C. (2019). L'alimentation : de la méfiance à la défiance. *Après-demain*, No. 50, p. 26-28.

FLÉCHET A. (2013). *« Si tu vas à Rio… » La musique populaire brésilienne en France au xxe siècle* (Armand Colin). Paris.

FLECHEUX L. (2000). Stéréotypes et préjugés: des filtres qui bloquent les relations interpersonnelles. Consulté à l'adresse http://base.d-p-h.info/fr/fiches/premierdph/fiche-premierdph-5307.html

FLICHY P. (2017). *Les nouvelles frontières du travail à l'ère numérique* (Le Seuil). Paris.

FONDATION AF. (2020). Mission, vision, valeurs. Consulté 13 juin 2020, à l'adresse https://www.fondation-alliancefr.org/?cat=1457

FOSTER R J. (2008). *Coca-globalization: following soft drinks from New York to New Guinea* (1st ed). New York, Palgrave Macmillan.

FOUCAULT M. (1997). *La volonté de savoir*. Paris, Gallimard.

FOURNIER T, JARTY J, & LAPEYRE N (Éd.). (2015). *Alimentation, arme du genre* (Journal des anthropologues, Vol. 140-141). Association française des anthropologues - AFA.

FRAENKEL B. (1995). La traçabilité, une fonction caractéristique des écrits de travail. *Connexions*, No. 65, p. 60-75.

FRANCEAGRIMER. (2001). Consommation mondiale de viande : état des lieux, dynamique, défis et perspectives. *Les synthèses de FranceAgriMer,* No. 5.

FRANCISCO D C, NASCIMENTO V P do, LOGUERCIO A P, & CAMARGO L. (2007). Caracterização do consumidor de carne de frango da cidade de Porto Alegre. *Ciência Rural*, Vol. 37, No. 1, p. 253-258, février.

FRANJOU P. (2019). Ecologie politique en Europe, après un automne prometteur. *Multitudes*, Vol. n°74, No. 1, p. 72.

FREITAS A, & GODIN M. (2013). Carrières migratoires des femmes latino-américaines dans le secteur de la domesticité à Bruxelles. *Revue européenne des migrations internationales*, Vol. 29, No. vol. 29-n°2, p. 37-55, juin.

FUMEY G. (2007). La mondialisation de l'alimentation,. *L'Information géographique*, Vol. 71.

GALITZINE-LOUMPET A. (2018). « Le livre de « la jungle de Calais » : imaginaires et désubjectivations ». *Journal des anthropologues*, Vol. 5, p. 99-127.

GARCIA A. (2009). Abdelmalek Sayad au Brésil. Les migrations, objet de choix pour comprendre les transformations du monde social. *Hommes & migrations. Revue française de référence sur les dynamiques migratoires*, No. 1281, p. 20-29, septembre.

GARCIA K R, & GOMES J Z A. (2016). A marmita como utensílio para a qualidade de vida: o perfil do consumidor brasileiro (p. 18 p). Présenté à IV Congresso de Pesquisa e Extensão da FSG, Caixas do Sul, FSG.

GARINE I (de). (1979). Culture et nutrition. *Communications*, Vol. 31, No. 1, p. 70–92.

GARNIER J. (2010). « Faire avec » les goûts des autres. *Anthropology of food*, Vol. 7.

GATINOIS C. (2019, juin 17). Brésil : La Guache dans la rue contre Bolsonaro. *Le Monde*, p. 3. Paris.

GATLEY A. (2016). The significance of culinary cultures to diet. *British Food Journal*, Vol. 118, No. 1, p. 40-59, janvier.

GIBSON S. (2007). Food Mobilities: Traveling, Dwelling, and Eating Cultures. *Space and Culture*, Vol. 10, No. 1, p. 4-21, février.

GIDDENS A. (2007). The consequences of modernity. 1990. In C. J. Calhoun (Éd.), *Contemporary Sociological Theory* (p. 2--243). Blackwell.

GIDDENS A, & MEYER O. (1994). *Les conséquences de la modernité*.

GIRAUD F. (2010). L'activité culinaire des étudiants étrangers à Lyon . Apprendre à "manger ailleurs". *Hommes & migrations. Revue française de référence sur les dynamiques migratoires*, No. 1283, p. 42-50, janvier.

GLASER B, & STRAUSS A L. (1967). *Discovery of Grounded Theory: Strategies for Qualitative Research.* Somerset, Taylor and Francis. Consulté à l'adresse http://public.eblib.com/choice/publicfullrecord.aspx?p=4905885

GLICK-SCHILLER N, BASCH L, & BLANC-SZANTON C. (1995). From immigrant to transmigrant : theorizing transnational migration. *Anthropological Quarterly*, Vol. 68, No. 1, p. 52.

GLORIA BARBOSA DE SOUZA M. (1992). *Arroz, feijão e...* (Vitória). São Paulo.

GOLDE P. (1970). *Women in the Field. Anthropological Experiences* (Aldine Publishing Company). Chicago.

GOLDMAN M. (2015). « QUINHENTOS ANOS DE CONTATO »: POR UMA TEORIA ETNOGRÁFICA DA (CONTRA)MESTIÇAGEM. *Mana*, Vol. 21, No. 3, p. 641-659, décembre.

GOMES M de F C M, REGINENSI C, & BAUTES N. (2008). Les commerçants ambulants et leurs clients à Rio de Janeiro. *Espaces et sociétés*, Vol. 135, No. 4, p. 79.

GONZALEZ O L. (2007). L'invisibilité des migrants andins. « Débrouille » ou intégraton ? *Hommes & migrations*, Vol. 1270, p. 64-72.

GONZALEZ-LAFAYSSE L, & LAPASSOUSE-MADRID C. (2014). De l'opportunité d'une présence sur Facebook : le cas d'une enseigne de distribution traditionnelle. *Gestion*, Vol. 39, No. 4, p. 91.

GOODY J. (1982). *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge University Press.

GRAND LYON. (2020). 59 communes. Consulté 7 juin 2020, à l'adresse https://www.grandlyon.com/metropole/59-communes.html

GREEN C. (2014, septembre 23). EU's Erasmus study abroad programme is « responsible for 1m babies ». *Independant*. Consulté à l'adresse https://www.independent.co.uk/student/news/eus-erasmus-study-abroad-programme-responsible-for-1m-babies-9751749.html

GRIGNON C., & GRIGNON C. (1980). Styles d'alimentation et goûts populaires. *Revue française de sociologie*.

GRIGNON Cl, & GRIGNON C. (1986). Alimentation et stratification sociale. *Culture Technique*, No. 16, p. 40-49.

GRISA C, & SCHMITT C J. (2013). The Food Acquisition Programme in Brazil: contributions to biodiversity, food security and nutrition. *Diversifying Food and Diets*, No. 355.

GROSJEAN S, & VIDAL M. (2016). Introduction. Observer les pratiques et les acteurs en situation : réflexions sur des démarches d'observation multisituées, équipées ou en ligne. *Recherches qualitatives*, No. 22, p. 1-7.

GUÉRIN-PACE F. (2006). Sentiment d'appartenance et territoires identitaires, Abstract. *L'Espace géographique*, Vol. Tome 35, No. 4, p. 298-308.

GUIA TRABALHISTA. (2020). Salário mínimo – Tabela dos valores nominais. Consulté 2 octobre 2020, à l'adresse http://www.guiatrabalhista.com.br/guia/salario_minimo.htm)

GUILLON J-F. (1998). Notre système économique alimentaire est-il facteur de risque ou de sécu sanitaire ? In M. Apfelbaum (Éd.), *Risques et peurs alimentaires* (p. 169-177). Paris, Odile Jacob.

GUIMARÃES S A. (2016). Sociologies et nature : Classes, Races et sexes. In N. A. Guimarães, M. Maruani, & B. Sorj, *Genre, race, classe: travailler en France et au Brésil*. Paris, L'Harmattan.

GUTEL C, & LE GUIRRIEC P. (2014). Le métissage brésilien: Du « mélange » généralisé au rappel des origines. *Anthropologie et Sociétés*, Vol. 38, No. 2, p. 131.

GUTMAN R. (2016). Le Brésil en crise. Entre échec personnel et faillite systémique. *Etudes*, Vol. 7, p. 7-18.

GWIAZDZINSKI L. (2005). *La nuit, dernière frontière de la ville*. La Tour d'Aigues, Aube.

HAMMOUCHE A. (2009). Altérité, action publique et transitions sociales au Brésil et en France. *Hommes & migrations. Revue française de référence sur les dynamiques migratoires*, No. 1281, p. 6-8, septembre.

HASSOUN J-P. (2010). Deux restaurants à New York: l'un franco-maghrébin, l'autre africain.: Créations récentes d'exotismes bien tempérés. *Anthropology of food*, No. 7, décembre. doi:10.4000/aof.6730

HASSOUN J-P. (2014). Restaurants dans la ville-monde. Douceurs et amertumes. *Ethnologie française*, Vol. Vol. 44, No. 1, p. 5-10, février.

HÉBEL P, & CREDOC. (2012). *Comportements et consommations alimentaires en France: enquête CCAF 2007*. Paris, Tec & Doc.

HELD D, & MCGREW A G (Éd.). (2003). *The global transformations reader: an introduction to the globalization debate* (2nd ed). Cambridge, UK : Malden, MA USA, Polity Press ; Distributed in the USA by Blackwell Pub.

HÉRITIER F. (1996). *Masculin/féminin*. Paris, O. Jacob.

HÉRITIER F, & KIRSCH M. (2008). Claude Lévi-Strauss vu par Françoise Héritier: Interview. *La lettre du Collège de France*, No. Hors-série 2, p. 9-15, novembre.

HERPIN N. (1988). Le repas comme institution. Compte rendu d'une enquête exploratoire. *Revue française de sociologie*, Vol. 29, No. 3, p. 503–521.

HINE C. (2000). *Virtual Ethnography*. 6 Bonhill Street, London England EC2A 4PU United Kingdom, SAGE Publications Ltd. doi:10.4135/9780857020277

HIRATA H. (2016). Le care à domicile en France et au Brésil. In N. A. Guimarães, M. Maruani, & B. Sorj, *Genre, race, classe: travailler en France et au Brésil*. Paris, L'Harmattan.

HOVANESSIAN M. (2007). Diasporas et identités collectives. *Hommes & migrations*, Vol. 1265.

HUBERT A. (2010). Alimentation. In P. Bonte & M. Izard (Éd.), *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie* (Presses Universitaires de France). Paris.

IBGE. (2019). « Tabela 3175 - População residente, por cor ou raça, segundo a situação do domicílio, o sexo e a idade » (Censo Demográfico). Consulté à l'adresse https://sidra.ibge.gov.br/Tabela/3175

IBGE. (2020). Salvador [Site institutionnel]. Consulté 7 juin 2020, à l'adresse https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/salvador/panorama

ICKES S. (2013). *African-Brazilian culture and regional identity in Bahia, Brazil*. Consulté à l'adresse http://public.eblib.com/choice/publicfullrecord.aspx?p=1367698

INDEPENDENT COMMISSION ON INTERNATIONAL DEVELOPMENT ISSUES, & BRANDT W (Éd.). (1983). *Common crisis North-South: cooperation for world recovery* (1st MIT Press pbk. ed). Cambridge, Mass, MIT Press.

INSEE. (2016a). La localisation géographique des immigrés. Une forte concentration dans l'aire urbaine de Paris [Institutionnel]. Consulté 20 août 2019, à l'adresse https://insee.fr/fr/statistiques/2121524#titre-bloc-5

INSEE. (2016b). Résidents [Site institutionnel]. Consulté 6 juin 2020, à l'adresse https://www.insee.fr/fr/metadonnees/definition/c2042

INSEE. (2018). Etrangers immigrés en 2015. Chiffres détaillés. Consulté à l'adresse https://www.insee.fr/fr/statistiques/3569310?sommaire=3569330&geo=METRO-1#documentation-sommaire

INSEE. (2019a). Étrangers - Immigrés en 2016. MG1B - Pays de naissance détaillé - Sexe : Ensemble [Institutionnel]. Consulté 25 mai 2019, à l'adresse https://www.insee.fr/fr/statistiques/4177162?sommaire=4177618&geo=FE-1

INSEE. (2019b, décembre 30). Populations légales - 2017 [Site institutionnel]. Consulté 7 juin 2020, à l'adresse https://www.insee.fr/fr/statistiques/zones/4269674?debut=0&q=d%C3%A9mographie+lyon

INSEE. (2020). « Tableaux de l'économie française » (Institutionnel No. Edition 2020) (p. 34-38). Montouge: Insee. Consulté à l'adresse https://www.insee.fr/fr/statistiques/4318291

INSERM. (2020). Nutrition et santé. Consulté 28 juillet 2020, à l'adresse https://www.inserm.fr/information-en-sante/dossiers-information/nutrition-et-sante

INSTITUTO DATAFOLHA. (2019). « Avaliação do Presidente Jair Bolsonaro - Instituto Datafolha - Abril 2019 ». Insituto Datafolha.

JACOBS A, & RICHTEL M. (2017). How Big Business Got Brazil Hooked on Junk Food. *The New York Times (16/09/2017)*.

JAMES A. (1994). Cuisiner les livres. Identités globales ou locales dans les cultures alimentaires ? *Anthropologie et Sociétés*, Vol. 18, No. 3, p. 39.

JANOSCHKA M. (2002). El nuevo modelo de la ciudad latinoamericana: fragmentación y privatización. *Revista EURE - Revista de Esudios Urbano Regionales*, Vol. 28, No. 85.

JOFFE H. (1999). *Risk and « the other »*. Cambridge, UK ; New York, NY, USA, Cambridge University Press.

JOHNSTON J., RODNEY A, & SZABO M. (2011). Good Food, Good People : Understanding the Cultural Repertoire of Ethical Eating. *Journal of Consumer Culture*, Vol. 11, No. 3, p. 293-318.

JOHNSTON Josée, RODNEY A, & SZABO M. (2012). Les gens bien mangent bien : comprendre le répertoire culturel de l'alimentation éthique. *IdeAs*, No. 3, décembre. doi:10.4000/ideas.475

JOURDAN C, & HOBBIS S. (2013). Tensions internationales autour d'un concombre tueur: Confiance et glocalisation alimentaire. *Anthropologie et Sociétés*, Vol. 37, No. 2, p. 173-192, août.

JULIEN M-P, WATHELET O, & DUPRÉ L. (2018). Déjouer le temps et l'espace, reprendre du pouvoir. *Techniques & Culture*, Vol. 69, p. 12-27.

JUTEAU D. (1999). *L'ethnicité et ses frontières* (Presses universitaires de Montréal).

JUTEAU-LEE D. (1983). La production de l'ethnicité ou la part réelle de l'idéal. *Sociologie et sociétés*, Vol. 15, No. 2, p. 39.

KAHN A. (1998). Génie génétique, agriculture et alimentation : entre peurs et espoirs. In M. Apfelbaum (Éd.), *Risques et peurs alimentaires* (p. 57-69). Paris, Odile Jacob.

KAMEL M. (2019, août 24). Comment Jair Bolsonaro sape méthodiquement la protection de l'environnement. *Ouest France*. Consulté à l'adresse https://www.ouest-

france.fr/monde/bresil/ou-comment-bolsonaro-sape-methodiquement-les-protections-l-environnement-6489753

KATZ E. (2016). Introdução. In E. Woortmann & J. Cavignac (Éd.), *Ensaios sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios.* (EDUFRN, p. 15-28). Natal, RN, sardan.

KATZ E. (2020). L'imaginaire du métissage et de l'autochtonie dans les gastronomies latino-américaines. Mexique et Brésil. In J. Csergo & O. Etcheverria, *Imaginaires de la gastronomie* (MenuFretin, p. 167-187).

KATZ E, & VAN VELTHEM L H. (2019). Produits de terroir ou système agricole ? Patrimonialisation de l'alimentation en Amazonie brésilienne. *In Situ*, No. 41, décembre. doi:10.4000/insitu.25827

KEARNEY M, KEARNEY J M, & GIBNEY M J. (1997). Methods used to conduct the survey on consumer attitudes to food, nutrition and health on nationally representative samples of adults from each member state of the European Union. *European Journal of Clinical Nutrition*, Vol. 51 Suppl 2, p. S3-7, juin.

KEMP S. (2019, janvier 31). Digital 2019: Global Digital Overview. Consulté à l'adresse https://datareportal.com/reports/digital-2019-global-digital-overview

KERBRAT-ORECCHIONI C. (2004). Négocier dans les petits commerces. *Négociations*, Vol. 2, No. 2, p. 7.

KERGOAT D. (2016). Le care et l'imbrication des rapports sociaux. In N. A. Guimarães, M. Maruani, & B. Sorj, *Genre, race, classe: travailler en France et au Brésil*. Paris, L'Harmattan.

KHELLIL M. (2005). *Sociologie de l'intégration*. Paris, Presses universitaires de France. Consulté à l'adresse http://www.cairn.info/sociologie-de-l-integration--9782130552604.htm

KLEIN J A, & MURCOTT A. (2014). *Food Consumption in Global Perspective: Essays in the Anthropology of Food in Honour of Jack Goody*. Palgrave Macmillan.

KLEIN J A, & WATSON J L (Éd.). (2016). *The handbook of food and anthropology* (First published). London Oxford New York, NY New Delhi Sydney, Bloomsbury Academic.

KLUTH B, BOCCHI J U, & CENSKOWSKY U. (2011). *Pesquisa sobre o comportamento e a percepção do consumidor de alimentos orgânicos no Brasil – 2010.* München, Germany: Organic Services. Jundiaí-SP: Vitalfood.

KOFES S. (2001). *Mulher, mulheres: identidade, diferença e desigualdade na relação entre patroas e empregadas domésticas*. Campinas, SP, Brasil, Editora da Unicamp.

LABARTHE J-M T and P. (2016). Regulation Theory and Transformation of Agriculture: a Literature Review. *Revue de la régulation*, No. 20, décembre. doi:10.4000/regulation.12094

LACRAMPE-CAMUS I. (2018). L'émancipation des jeunes migrants d'origine équatorienne entre l'Espagne et Londres. *Belgeo*, No. 3, mai. doi:10.4000/belgeo.23879

LAMBERT J-L. (1987). *L'évolution des modèles de consommation alimentaire en France* (Lavoisier). Paris.

LAMINE C. (2008). *Les intermittents du bio: pour une sociologie pragmatique des choix alimentaires émergents*. Paris : Versailles, Maison des sciences de l'homme ; Quae.

LAPLANTINE F. (2001). Imaginaires français du Brésil et imaginaires brésiliens de la France : la tension métisse du léger quiproquo et du petit malentendu. In F. Laplantine, J.-B. Martin, & I. Pordeus (Éd.), *Usages sociaux de la mémoire et de l'imaginaire au Brésil et en France* (p. 243-257). Presses universitaires de Lyon.

LAPLANTINE F, & NOUSS A. (2009). *Le métissage: un exposé pour comprendre ; un essai pour réfléchir*. Paris, Téraèdre.

LAROUSSE. (2018). Nationalité [Dictionnaire en ligne.]. Consulté à l'adresse http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/nationalit%C3%A9/53869

LAROUSSE. (2020a). Immigrer [Dictionnaire en ligne]. Consulté 25 mai 2020, à l'adresse https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/immigrer/41706

LAROUSSE. (2020b). Rue. Consulté 13 juillet 2020, à l'adresse https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/rue/70204?q=rue#69445

LASH S, & URRY J. (1994). *Economies of signs and space.* (Sage). London.

LATOUCHE S. (2015). Introduction. In N. Barbe & S. Latouche, *Économies choisies? Échanges, circulations et débrouille*. Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme. Consulté à l'adresse http://books.openedition.org/editionsmsh/3306

LAYTANO D (de). (1980). A alimentação do gaúcho brasileiro. *Ciência & Trópico*, Vol. 8, No. 2.

LAZZERI T, & VERGOTTI M. (2017, novembre 27). Agrotóxicos: Brasil libera quantidade até 5 mil vezes maior do que Europa. Consulté 11 avril 2020, à l'adresse https://reporterbrasil.org.br/2017/11/agrotoxicos-alimentos-brasil-estudo/

LE BIGOT B. (2016). Les migrations hivernales des Européens vers le Maroc : circulations et constructions des espaces de vie. *Autrepart*, Vol. 77, No. 1, p. 51.

LE GOFF J. (1994). *L'Imaginaire médiéval: essais* (Nouvelle éd). Paris, Gallimard.

LE PAPE M-C, & PLESSZ M. (2017). C'est l'heure du petit-déjeuner ? Rythme des repas, incorporation et classe sociale. In T. de Saint Pol (Éd.), *Sociologie de l'alimentation* (Vol. 67(1), p. 73-105). Paris, puf.

LEAL J. (2000). The making of saudade. National identity and ethnic psychology in Portugal. In T. Dekker, J. Helsloot, & C. Wijers, *Roots and Rituals. The construction of ethnic identities.* (Het Spinhuls).

LEAL J, & FÉBLOT-AUGUSTIN J. (1999). « Saudade », La construction d'un symbole : « caractère National » et identité nationale. *Ethnologie Française*, Vol. 29, No. 2, p. 177-189.

LÉGIFRANCE. Article 18, Code civil (2006). Consulté à l'adresse https://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?idArticle=LEGIARTI000006419373&cidTexte=LEGITEXT000006070721&dateTexte=20060701

LÉGIFRANCE. Article L233-4, Code rural et de la pêche maritime (2010).

LÉGIFRANCE. Article L313-7, Code de l'entrée et du séjour des étrangers et du droit d'asile (2016). Consulté à l'adresse https://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do;jsessionid=DD1BD60A70E13905F568E980D566D5FE.tplgfr44s_1?idSectionTA=LEGISCTA000006163231&cidTexte=LEGITEXT000006070158&dateTexte=20190823

LÉGIFRANCE. Article L412-1, Code de la Consommation (2016). Consulté à l'adresse https://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?idArticle=LEGIARTI000032225492&cidTexte=LEGITEXT000006069565

LÉGIFRANCE. Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, Les autres textes législatifs et réglementaires (2019). Consulté à l'adresse https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do;?cidTexte=LEGITEXT000021676844

LÉGIFRANCE. Chapitre IV : La carte de résident, Code de l'entrée et du séjour des étrangers et du droit d'asile (2019). Consulté à l'adresse https://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?idSectionTA=LEGISCTA000006163232&cidTexte=LEGITEXT000006070158

LEGOUX L, & ORAIN R. (2014). Une étrange absence. La faible prise en compte des sorties dans les statistiques migratoires. *e-Migrinter*, No. 12, p. 52-61, octobre.

LENTZ C. (1991). Changing food habits: An introduction. *Food and Foodways,* Vol. 5, No. 1, p. 1–13.

LEPILLER O. (2012). « Critiques de l'alimentation industrielle et valorisations du naturel : sociologie historique d'une « digestion » difficile (1968-2010) » (Doctorat en sociologie). Université 2 Le Mirail, Toulouse.

LEPILLER O. (2013). Les critiques de l'alimentation industrielle et les réponses des acteurs de l'offre. *Cahiers de Nutrition et de Diététique,* Vol. 48, No. 6, p. 298-307, décembre.

LEPILLER O. (2014). « Naturalité » et naturalisation des aliments. Perspectives sociohistoriques. *Comptes rendus de l'académie d'agriculture de France,* Vol. 100, No. 1, p. 57-64.

LEPILLER O. (2016). Valoriser le naturel dans l'alimentation. *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, Vol. 51, No. 2, p. 73-80, avril.

LESERVOT T. (2007). *Le corps mondialisé: Marie Redonnet, Maryse Condé, Assia Djebar*. Paris, L' Harmattan.

LÉVI-STRAUSS C. (1964). *Le cru et le cuit*. Paris, Plon.

LEVI-STRAUSS C. (1964). *Mythologiques I: le cru et le cuit.* (Plon). Paris.

LÉVI-STRAUSS C. (2010). *La pensée sauvage*. Paris, Presses Pocket.

LILLO N. (2014). L'immigration européenne en France, angle mort de la recherche. In M. Poinsot & S. Weber, *Migrations et mutations de la société française* (p. 85-93). Paris, La Découverte.

LIMA J C R de, & TOLEDO A M. (2018). A permanência do dormitório da empregada nos apartamentos: estudo comparativo nas décadas de 1960 a 1990 em Maceió/AL. *Gestão & Tecnologia de Projetos*, Vol. 13, No. 3, p. 79-96, décembre.

LIORÉ J. (2010). Les mères, les filles et la cuisine "africaine" en situation de migration (Marseille): Analyse comparative (1998-2010). *Hommes & migrations*, No. 1286-1287, p. 178-188, juillet.

LOLOUM T. (2018). Investissements par amour. Économies intimes de l'immobilier touristique au Brésil. *Téoros,* Vol. 37, No. 2.

LONGHURST R, JOHNSTON L, & HO E. (2009). A visceral approach: cooking ‘at home’ with migrant women in Hamilton, New Zealand. *Transactions of the Institute of British Geographers*, Vol. 34, No. 3, p. 333-345, juillet.

LORCY A. (2011). Cuisiner les sensibilités. Alimentation, affects et société (Noirs et Indiens Chachi du littoral équatorien): Ce texte rassemble l’introduction* et la conclusion de la thèse d’ethnologie présentée le 3 juin 2010 à l’Université Paris-Ouest-Nanterre-La Défense, sous la direction de M. Jacques Galinier. La thèse a été soutenue devant le jury composé de Denys Cuche (Professeur, Université Paris-Descartes), Francis Dupuy (Maître de conférences, HDR, Université de Poitiers), Jacques Galinier (Directeur de recherches CNRS), Éric Garine (Maître de conférences, Université Paris-Ouest-Nanterre-La Défense), Françoise Lestage (Professeur, Université Paris-VII), Laura Rival (Professeur, Université d’Oxford). *Nuevo mundo mundos nuevos*, mai. doi:10.4000/nuevomundo.61423

LORENZ E. (2003). Que savons-nous à propos de la confiance? Un tour d’horizon des contributions récentes. In V. Mangematin & C. Thuderoz, *Des mondes de confiance: un concept à l’épreuve de la réalité sociale* (p. 109-118). Paris, CNRS.

LOURAU-SILVA J S. (2014). Dynamiques spatiales et mécanismes de contrôle à Salvador de Bahia. *Revista Diálogos Possíveis*, Vol. 13, No. 1.

LOURENÇO E. (1988). *Le labyrinthe de la saudade: psychanalyse mythique du destin portugais*. Bruxelles, Editions Sagres-Europa.

LOVEJOY P E. (2013). Commerce. In P. Bonte & M. Izard, *Dictionnaire de l’ethnologie et de l’anthropologie* (4. éd., [Nachdr.]). Paris, Presses Univ. de France.

LOWENTHAL D. (1998). *El pasado es um país extraño.* (Akal). Madrid.

LUHMANN N. (1979). *Trust and Power.* (Wiley). Chichester.

LUTZ H. (2008). « Gender in the migratory process, Conference on Theories of Migration and Social Change ». Présenté à Conference on Theories of Migration and Social Change, St. Ann’s College, Woodstock Road Oxford. Consulté à l’adresse URL: http://www.imi.ox.ac.uk/pdfs/helma-lutz-gender-in-migratory-processes

MACHADO T de S. (2012). De Dendê e Baianidade: restaurantes de comida baiana em Salvador. *Sociedade e Estado*, Vol. 27, No. 3, p. 753-753, décembre.

MACIEJ. (2018, décembre 29). Quartier Guillotière à Lyon : Minorités ethniques, étudiants et alternatifs. Consulté à l’adresse https://www.vanupied.com/lyon/quartier-lyon/quartier-guillotiere-a-lyon.html

MACIEL M E. (2004). « Uma cozinha à brasileira ». *Estudos Historicos*, Vol. 33, p. 24–35.

MAFFESOLI M. (2007). *Au creux des apparences: pour une éthique de l’esthétique*. Paris, La Table Ronde.

MAGALHÃES D. (2012). Largo da Graça em Salvador-BA: Uma “nova” percepção. *GeoTextos*, Vol. 8, No. 1, p. 33-54.

MAIA R P, & RECINE E. (2015). Valores e práticas sobre alimentação de estudantes da universidade de Brasília. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, Vol. 10, No. 1, janvier. doi:10.12957/demetra.2014.14215

MALLET M L. (2016). La formation des réseaux intra ethniques au sein des communautés d’immigrés Latinos : analyse comparative de Miami et Los Angeles. *L’Ordinaire des Amériques*, No. 220, juillet. doi:10.4000/orda.2905

MANGEMATIN V. (2003). Cléopâtre et son goûteur. In V. Mangematin & C. Thuderoz, *Des mondes de confiance: un concept à l'épreuve de la réalité sociale* (p. 121-126). Paris, CNRS.

MANGEMATIN V, & THUDEROZ C. (2003). Introduction. In V. Mangematin & C. Thuderoz, *Des mondes de confiance: un concept à l'épreuve de la réalité sociale* (p. 7-11). Paris, CNRS.

MANRY V, & PERALDI M. (2015). Le lien et le gain. Le marché aux puces de Marseille : une aberration économique ? In N. Barbe & S. Latouche, *Économies choisies? Échanges, circulations et débrouille*. Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme. Consulté à l'adresse http://books.openedition.org/editionsmsh/3306

MARBOT C. (2009). Le recours aux services à domicile et ses déterminants en France: Une analyse au cœur du ménage. *Travail, genre et sociétés*, Vol. N° 22, No. 2, p. 31.

MARCUS G E. (1995). Ethnography in/of the World System: The Emergence of Multi-Sited Ethnography. *Annual Review of Anthropology*, Vol. 24, No. 1, p. 95-117, octobre.

MARGOLIS M. (2008). Brasileiros no estrangeiro: a etnicidade, a auto-identidade eo "outro". *Revista de Antropologia*, Vol. 51, No. 1, p. 283-302.

MARSDEN T, BANKS J, & BRISTOW G. (2000). Food Supply Chain Approaches: Exploring their Role in Rural Development. *Sociologia Ruralis*, Vol. 40, No. 4, p. 424-438, octobre.

MARTINS A P B, LEVY R B, CLARO R M, MOUBARAC J C, & MONTEIRO C A. (2013). Participacao crescente de produtos ultraprocessados na dieta brasileira (1987-2009). *Revista de Saúde Pública*, Vol. 47, No. 4, p. 656-665, août.

MARTUCCELLI D. (1999). *Sociologies de la modernité: l'itinéraire du XXe siècle*. Paris, Gallimard.

MARZANO M. (2010). *Le contrat de défiance*. Paris, Bernard Grasset.

MATHE T, FRANCOU A, COLIN J, & HEBEL P. (2011). Comparaison des modèles alimentaires français et états-uniens. *Cahiers de Recherche du CREDOC*, No. 283.

MATHÉ T, TAVOUALRIS G, PILOTIN T, & HEBEL P. (2009). La gastronomie s'inscrit dans la continuité du modèle alimentaire français , n° 267, 2009. *Cahier de recherche du CRÉDOC*, No. 267, p. 96 pp.

MATHÉ Thierry, FRANCOU A, COLIN J, & HEBEL P. (2011). Comparaison des modèles alimentaires français et états-uniens, No. 283, p. 96 pp.

MATHIOT L. (2018). From how consumers categorize natural food to their buying methods: a comparative study between France and Israel. *Review of Agricultural, Food and Environmental Studies*, Vol. 99, No. 1, p. 57-76, juin.

MATHIOT L. (2019). Préserver le naturel dans l'alimentation. *Revue des sciences sociales*, Vol. 61, No. 1, p. 132-141.

MATTA R. (2010). La construction sociale de la cuisine péruvienne: Une histoire de migrations et d'échanges culinaires. *Hommes & migrations*, No. 1283, p. 96-107, janvier.

MAUCHAMP N. (2006). *Les français*. Paris, Le Cavalier Bleu.

MAURY S, & GILBERT A. (2016). Les arrondissements de Lyon : de profondes mutations socio-économiques en 40 ans. *Insee Analyse Auvergne Rhône-Alpes*, No. 29.

MAUSS M. (2007). *Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques Introduction de Florence Weber, , 2007* (Presses universitaires de France).

MCDONALD P. (2019). Migration to Australia: From Asian Exclusion to Asian Predominance ». *Revue européenne des migrations internationales*, Vol. 35, No. 1, p. 87-105.

MCDONNELL J, & DE LOURENÇO C. (2009). You're Brazilian, right? What kind of Brazilian are you? The racialization of Brazilian immigrant women. *Ethnic and Racial Studies*, Vol. 32, No. 2, p. 239-256, février.

MCMILLAN J. (2002). *Reinventing the bazaar: a natural history of markets*. New York London, W. W. Norton.

MEAH A. (2014). Reconceptualizing power and gendered subjectivities in domestic cooking spaces. *Progress in Human Geography*, Vol. 38, No. 5, p. 671-690, octobre.

MÉCHIN C. (1997). La symbolique de la viande. In M. Paillat, *Le mangeur et l'animal: mutations de l'élevage et de la consommation.* (Autremente, Vol. 172, p. 121-134).

MEEUS B. (2019). Politiques environnementales au Brésil : analyse historique et récents développements sous Jair Bolsonaro. *La Pensée écologique*, No. 4.

MENDONÇA C P, & DOS ANJOS L A. (2004). Aspectos das práticas alimentares e da atividade física como determinantes do crescimento do sobrepeso/obesidade no Brasil. *Cadernos de Saúde Pública*, Vol. 20, No. 3, p. 698–709.

MERCKÉ P. (2004). *Sociologie des réseaux sociaux*. Paris, Découverte.

MESCOLI E. (2015). Les recettes de l'Autre: De la transmission des savoirs (et savoir-faire) féminins en contexte migratoire. *Hommes & migrations*, No. 1311, p. 53-61, juillet.

MEYER A, KOIFMAN S, KOIFMAN R J, MOREIRA J C, DE REZENDE CHRISMAN J, & ABREU-VILLAÇA Y. (2010). Mood Disorders Hospitalizations, Suicide Attempts, and Suicide Mortality Among Agricultural Workers and Residents in an Area With Intensive Use of Pesticides in Brazil. *Journal of Toxicology and Environmental Health, Part A*, Vol. 73, No. 13-14, p. 866-877, mai.

MICHAUD M. (2011, octobre 31). « Chasseurs d'Afrique. Safari de chasse et quête du sauvage. » (Thèse de doctorat). Université Lumière Lyon II, Lyon.

MICHAUD M-C. (2020). « Basta con la pasta ! » La cuisine italo-américaine, de la tradition à l'intégration. *Migrations Société*, Vol. N°180, No. 2, p. 135.

MICHEL E, PEQUIGNOT G, & JOUGLA E. (1998). Données sur le niveau et l'évolution de la mortalité en France. In M. Apfelbaum (Éd.), *Risques et peurs alimentaires* (p. 95-109). Paris, Odile Jacob.

MINARD P. (2003). Les béquilles de la confiance de le secteur textile au XVIIIe siècle. In V. Mangematin & C. Thuderoz, *Des mondes de confiance: un concept à l'épreuve de la réalité sociale* (p. 219-232). Paris, CNRS.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION. (2013, avril 22). Qu'est-ce que l'agroécologie ? Consulté 11 avril 2013, à l'adresse https://agriculture.gouv.fr/quest-ce-que-lagroecologie

MINISTÈRE DE L'EUROPE ET DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES. (2020a). Brésil. Entrée et séjour. Consulté 10 avril 2020, à l'adresse https://www.diplomatie.gouv.fr/fr/services-aux-francais/preparer-son-expatriation/dossiers-pays-de-l-expatriation/bresil/

MINISTÈRE DE L'EUROPE ET DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES. (2020b). Relations bilatérales. Consulté 10 avril 2020, à l'adresse https://www.diplomatie.gouv.fr/fr/dossiers-pays/bresil/relations-bilaterales/

MINISTÉRIO DA SAÚDE. (2014). « Guia alimentar para a população brasileira » (No. 2nda edição) (p. 158). Brasilia D.F.

MINTZ S W, & GHANI R. (1991). *Sucre blanc, misère noire: le goût et le pouvoir*. Paris, Nathan.

MISSAOUI L, & TARRIUS A. (2015). Les « petits migrants » dans les réseaux mondiaux de l'économie souterraine. In N. Barbe & S. Latouche, *Économies choisies? Échanges, circulations et débrouille*. Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme. Consulté à l'adresse http://books.openedition.org/editionsmsh/3306

MONNET J. (2006). Le commerce de rue, ambulant ou informel et ses rapports avec la métropolisation : une ébauche de modélisation. *Autrepart*, Vol. 39, No. 3, p. 93.

MORALES LA MURA R. (2014). L'accueil des exilés latino-américains en Europe. *Hommes & migrations. Revue française de référence sur les dynamiques migratoires*, No. 1305, p. 17-23, janvier.

MOREIRA DE CARVALHO I M. (2006). Trabalho, renda e pobreza na Região Metropolitana de Salvador. In I. M. M. de Carvalho & G. C. Pereira (Éd.), *Como anda Salvador e sua região metropolitana* (p. 109-135). Salvador, Editora da UFBA.

MOREIRA M. (2019, décembre 28). Número de agrotóxicos liberados no Brasil em 2019 é o maior dos últimos 14 anos. *Folha de S.Paulo*. São Paulo. Consulté à l'adresse https://www1.folha.uol.com.br/ambiente/2019/12/numero-de-agrotoxicos-liberados-no-brasil-em-2019-e-o-maior-dos-ultimos-14-anos.shtml

MOSCOVICI S. (1993). La crainte du contact. *Communications*, Vol. 57, No. 1, p. 35-42.

MOZERE L. (2004). Travail informel et projet de vie. Les domestiques philippines à Paris. In N. Barbe & S. Latouche (Éd.), *Économies choisies ?: Échanges, circulations et débrouille*. Éditions de la Maison des sciences de l'homme. doi:10.4000/books.editionsmsh.3306

MUÑOZ M-C. (2009). La mobilité internationale à destination de la France. *Cahiers de la recherche sur l'éducation et les savoirs*, Vol. Hors-série n° 2.

NEDELCU M F. (2002). L'utilisation d'un espace virtuel par une communauté de professionnels immigrés : vers une nouvelle forme d'organisation diasporique ? *Autrepart*, No. 22, p. 147-165.

NEVEU C. (1989). Citoyenneté et nationalité en France et en Grande-Bretagne: l'effet miroir. *Hommes et Migrations*, Vol. 1120, No. 1, p. 43–47.

NÖLKE A. (2010). A "BRIC"-variety of capitalism and social inequality: The case of Brazil. *Revista de Estudos e Pesquisas sobre as Américas*, Vol. 4, No. 1, p. 14.

NOVAES C B, & ROSSI C R. (2018). O corpo das mulheres brasileiras e o seu estereótipo no universo fitness em Portugal. *Cadernos Pagu*, No. 52, p. 194-219.

NUGON-BAUDON L, & CORRING T. (1998). Le risque alimentaire toxicologique et infectieux. In M. Apfelbaum (Éd.), *Risques et peurs alimentaires* (p. 79-93). Paris, Odile Jacob.

OCDE. (2019). Consommation de viande. Organisation de Coopération et de Développement Economiques. doi:10.1787/edbce270-fr

OIM 2009. (2009). « Assessment of Brazilian Migration Patterns and Assisted Voluntary Return Programme from selected European Member States to Brazil » (p. 13).

OLIVEIRA PASIANI J, TORRES P, RONIERY SILVA J, DINIZ B Z, & CALDAS E. (2012). Knowledge, Attitudes, Practices and Biomonitoring of Farmers and Residents Exposed to Pesticides in Brazil. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, Vol. 9, No. 9, p. 3051-3068, août.

OLIVEIRA ROMAN (DE) A B. (2007). « Les femmes brésiliennes dans la presse féminine française durant l'Année du Brésil en France : une représentation stéréotypée et sexiste. » (Mémoire de master). Université Paris VIII – Vincennes – Saint-Denis, Vincennes - Saint-Denis.

OLIVEN R G. (2001). Cultura e modernidade no Brasil. *São Paulo em Perspectiva*, Vol. 15, No. 2.

OLIVIER DE SARDAN J-P. (1995). La politique du terrain. *Enquête*, Vol. 1. Consulté à l'adresse http://journals.openedition.org/enquete/263

OLSON J C. (1977). Price as an Informational Cue: Effects in Product Evaluation. In A. G. Woodside, J. N. Sheth, & P. D. Bennet, *Consumer and Industrial Buying Behavior* (North Holland Publishing Company). New York.

OMS. (1946). « Constitution de l'Organisation Mondiale de la Santé » (p. 18). New-York. Consulté à l'adresse https://www.who.int/fr/about/who-we-are/constitution

ORGANIS. (2019). Panorama do consumo de orgânicos no Brasil 2019. Consulté 13 avril 2020, à l'adresse https://organis.org.br/pesquisa-consumidor-organico-2019/

PARLEMENT EUROPÉEN. Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, L 031 Journal Officiel (2002). Consulté à l'adresse https://www.legifrance.gouv.fr/eli/arrete/1997/5/28/AGRG9700991A/jo/texte

PARLEMENT EUROPÉEN. Réglement (CE) N°852/2004 relatif à l'hygiène alimentaire, Journal Officiel de l'Union Européenne (2004). Consulté à l'adresse : https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R0852:20090420:FR:PDF

PATARRA N L. (1994). Transição demográfica: novas evidências, velhos desafios". *Revista Brasileira de Estudos Populacionais*, Vol. 11, No. 1, p. 27-40.

PAUL E. (2010). Étrangers, immigrés et réfugiés : définitions. *Regards croisés sur l'économie*, Vol. 8, No. 2, p. 39.

PELTO G H, & PELTO P J. (1983). Diet and Delocalization: Dietary Changes since 1750. *Journal of Interdisciplinary History*, Vol. 14, No. 2, p. 507.

PEREIRA LEITE S, & WESZ V. (2013). Land dynamics and soy agribusiness expansion in Brazil. *Cahiers Agricultures*, Vol. 22, No. 1, p. 39-45, janvier.

PEREIRA-RAMOS M. (2004). Nouvelles dynamiques migratoires au Portugal et processus d'intégration. *Revue française des affaires sociales*, Vol. 2, p. 109-144.

PERRAUDIN A. (2016). Crise économique et migrations de retour. Le cas des Équatoriens en Espagne. *Autrepart*, Vol. 77, No. 1, p. 165.

PERREAULT M. (2005). Tourisme, marginalité sociale et restauration du centre historique de la ville de Salvador au Brésil. *Téoros*, p. 37-44.

PERRIER B. (2019). La « frontière » selon Paul de La Pradelle. *Borders in Globalization Review*, Vol. 1, No. 1, p. 127-132, novembre.

PIGNATI W A, LIMA F A N de S e, LARA S S de, CORREA M L M, BARBOSA J R, LEÃO L H da C, & PIGNATTI M G. (2017). Distribuição espacial do uso de agrotóxicos no Brasil: uma ferramenta para a Vigilância em Saúde. *Ciência & Saúde Coletiva*, Vol. 22, No. 10, p. 3281-3293, octobre.

PINÇON M, & PINÇON-CHARLOT M. (1988). Histoires de vie, espaces de vie. *L'Espace géographique*, Vol. 17, No. 2, p. 122-130.

PIRAUDEAU B. (2009). Les footballeurs brésiliens: Élite sportive diasporique et/ou migrants transnationaux. *Hommes & migrations*, No. 1281, p. 122-131, septembre.

PISCITELLI A. (2004). Géographies mutantes. Le Nordeste du Brésil dans les circuits mondiaux de tourisme sexuel. *Cahiers du Brésil Contemporain*, No. 55/56, p. 107-140.

PISCITELLI A. (2008). Looking for New Worlds: Brazilian Women as International Migrants. *Signs: Journal of Women in Culture and Society*, Vol. 33, No. 4, p. 784-793, juin.

PISCITELLI A. (2016). « Tendresse, propeté et care ». Expériences de migrantes brésiliennes. In N. A. Guimarães, M. Maruani, & B. Sorj, *Genre, race, classe: travailler en France et au Brésil*. Paris, L'Harmattan.

PNNS. (2020). Les recommandations. Consulté 11 avril 2020, à l'adresse https://www.mangerbouger.fr/Les-recommandations

POINSOT M, & HAL F. (2010). Partage et transmission de la cuisine marocaine en France. *Hommes & migrations*, No. 1283, p. 24-31, janvier.

POLESE M. (1988). La transformation des économies urbaines : tertiarisation, délocalisation et croissance économique. *Cahiers de recherche sociologique*, Vol. 6.

PORT M. (2007). Candomblé in pink, green and black. Re-scripting the Afro-Brazilian religious heritage in the public sphere of Salvador, Bahia. *Social Anthropology*, Vol. 13, No. 1, p. 3-26, janvier.

POULAIN J-P. (2002). *Manger aujourd'hui: attitudes, normes et pratiques*. Toulouse, Privat.

POULAIN J-P. (2008). *Manger aujourd'hui: attitudes, normes et pratiques*. Toulouse, Privat.

POULAIN J-P (Éd.). (2012). *Dictionnaire des cultures alimentaires* (1re édition). Paris, Presses universitaires de France.

POULAIN J-P. (2013). Chapitre 6 - L'espace social alimentaire : un outil pour l'étude des modèles alimentaires. In *Sociologies de l'alimentation* (Presses Universitaires de France, p. 221-244).

POULAIN J-P, TOULOUSE U de, D'EXTRÊME-ORIENT E française, & VIETNAMIENNES E. (1997). *Pratiques alimentaires et identités culturelles: actes du colloque « Le patrimoine gastronomique du Vietnam », Hanoi 23-24 septembre 1997*. Etudes vietnamiennes.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Lei de migração, Capitulo II. Da situação documental do migrante e do visitante, Lei de migração § Subsecção IV. Do visto tenporario (2017). Consulté à l'adresse http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/lei/l13445.htm

PRICE D. (2013). L'anthropologue comme espion. In D. Fassin (Éd.), *La question morale* (p. 533-544). Paris, Presses Universitaires de France.

PROULX S. (2008). Des nomades connectés : vivre ensemble à distance. *Hermès, La Revue*, No. 51, p. 155-160.

PROULX S. (2012). L'irruption des médias sociaux : enjeux éthiques et politiques. In L. Heaton, S. Proulx, & M. Millette (Éd.), *Médias sociaux: enjeux pour la communication* (p. 9-33). Québec, Presses de l'Université du Québec.

PUECH I. (2006). Femmes et immigrées : corvéables à merci. *Travail, genre et sociétés*, Vol. N° 16, No. 2, p. 39.

PULICI C. (2012). Le solennel et le parcimonieux dans l'alimentation. Les pratiques gastronomiques comme source de distinction des élites brésiliennes. *IdeAs*, No. 3, décembre. doi:10.4000/ideas.441

PUPPIM DE OLIVEIRA J A. (2005). Tourism as a Force for Establishing Protected Areas: The Case of Bahia, Brazil. *Journal of Sustainable Tourism*, Vol. 13, No. 1, p. 24-49, janvier.

QUERINO M. (2017). *A arte culinária da Bahia* (ALBA). Salvador.

QUIÑONES M, & SUPERVIELLE M. (2016). Uruguay : les jeunes face à la précarité à l'informalité du travail. In M. Supervielle, M. Busso, & P. Bouffartigue, *Travail, jeunesse et migrations: Regards croisés Europe-Amérique latine à l'heure de la mondialisation*. Consulté à l'adresse http://books.openedition.org/iheal/2966

RAMOS E. (2006). *L'invention des origines: sociologie de l'ancrage identitaire*. Paris, Colin.

RASTOIN J L, & GHERSI G. (2010). *Le système alimentaire mondial. Concepts et méthodes, analyses et dynamiques* (Editions Quae). Paris.

RAUDE J. (2004). La place de la viande dans le modèle alimentaire français : bilan et perspectives. (p. 4). Présenté à 3R 2004 : Rencontre - Recherche - Ruminants, Paris.

RAULIN A. (1986). Mise en scène des commerces maghrébins parisiens. *Terrain*, No. 7, p. 24-33, octobre.

RAUTENBERG M. (1989). Déménagement et culture domestique. *Terrain*, No. 12, p. 54-66, avril.

RAYNAUD J. (2011). Nouveaux territoires et nouvelles identités culturelles: revue des études sur la diaspora chinoise à l'ère d'Internet. *Netcom. Réseaux, communication et territoires*, Vol. 25, No. 1/2, p. 47-62.

RÉGI T. (2014). The anthropology of tourism and development in Africa: mobile identities in a pastoral society in South-Ethiopia. *International Journal of Tourism Anthropology*, Vol. 3, No. 4, p. 302.

REGNIER F, LHUISSIER A, & GOJARD S. (2015). *Sociologie de l'alimentation*. Paris, La Découverte.

RÉGNIER F, & MASULLO A. (2009). Obésité, goûts et consommation. *Revue française de sociologie*, Vol. 50, No. 4, p. 747–773.

REINISCH J. (2015). ‘Forever Temporary’: Migrants in Calais, Then and Now. *The Political Quarterly*, Vol. 86, No. 4, p. 515-522, octobre.

REIS Joao José. (1992). Différences et résistances : les Noirs à Bahia sous l’esclavage. *Cahiers d’études africaines*, Vol. 32, No. 125, p. 15-34.

REIS João José. (2014). Há duzentos anos: a revolta escrava de 1814 na Bahia. *Topoi (Rio de Janeiro)*, Vol. 15, No. 28, p. 68-115, juin.

RÉMI-GIRAUD S, RÉTAT P, & BACOT P (Éd.). (1996). *Les mots de la nation*. Lyon, Presses universitaires de Lyon.

RENNER E. (2012). « Muito Além do Peso. » Maria Farinha Filmes.

REYNIERS A. (2016). Mouvements migratoires et circulation des Roms roumains en Europe. *Revue européenne des migrations internationales*, Vol. 32, No. 1, p. 19-34, mars.

RIBEIRO D. (2016). *O Povo Brasileiro: a formaçao e o sentido do Brasil*.

RIBEIRO G L. (1998). Goiânia, Califórnia, vulnerabilidade, ambigüidade e cidadania transnacional. *Série Antropologia*, No. 235.

RITZER G. (1993). *The McDonaldization of society: an investigation into the changing character of contemporary social life*. Newbury Park, Calif, Pine Forge Press.

RIVAS P. (2017). Matériaux pour une étude de la réception de la littérature brésilienne en France. *Revista Brasileira de Literatura Comparada*, Vol. 8, No. 9, p. 129-140.

ROCHER G. (1997). Chapitre IV. Culture, civilisation et idéologie. In G. Rocher, *Introduction à la sociologie générale: avec un index auteurs et un index matières* (p. 101-127). Montréal, Ed. Hurtubise HMH.

ROGULSKI B, & REY M. (2015, août 22). Combien coûtera votre entreprise la première année? [Actualité]. Consulté à l’adresse https://lentreprise.lexpress.fr/gestion-fiscalite/budget-financement/combien-coutera-votre-entreprise-la-premiere-annee_1517423.html

ROSENFELD M, GÓIS P, LENZ A, REYNTJENS P, & REA A. (2009). Dimension transnationale. *Hommes & migrations. Revue française de référence sur les dynamiques migratoires*, No. 1281, p. 54-63, septembre.

ROSENTAL P-A. (1990). Maintien/Rupture : Un Nouveau Couple Pour L’Analyse des Migrations. *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, Vol. 45, No. 6, p. 1403-1431, décembre.

ROSSELIN C. (1996). Conclusion. In J.-P. Warnier & C. Rosselin (Éd.), *Authentifier la marchandise: anthropologie critique de la quête d’authenticité* (p. 235-260). Paris, L’Harmattan.

ROSSI M. (2015, avril 30). O “alarmante” uso de agrotóxicos no Brasil atinge 70% dos alimentos. *El País*. São Paulo. Consulté à l’adresse https://brasil.elpais.com/brasil/2015/04/29/politica/1430321822_851653.html

ROTENBERG S, & DE VARGAS S. (2004). Práticas alimentares e o cuidado da saúde: da alimentação da criança à alimentação da família. *Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil*, Vol. 4, No. 1, p. 85-94, mars.

ROVILLÉ-SAUSSE F, AMOR H, BAALI A, OUZENNOU N, VERCAUTEREN M, PRADO-MARTINEZ C, … KHALDI F. (2002). Comportements alimentaires de l’enfant

maghrébin de 0 à 18 mois au Maghreb et dans trois pays d'immigration. *Antropo*, Vol. 3, p. 1-9.

ROZIN P. (1976). The selection of foods by rats, humans, and other animals. In J.-S. Rosenblatt, R. A. Hinde, E. Shaw, & C. Beer, *Advances in the study of behavior* (p. 21-76). New York, Academic Press.

RUBY M B, ALVARENGA M S, ROZIN P, KIRBY T A, RICHER E, & RUTSZTEIN G. (2016). Attitudes toward beef and vegetarians in Argentina, Brazil, France, and the USA. *Appetite*, Vol. 96, p. 546-554, janvier.

RULLAC S, & BAZIN H. (2014). Les biffins et leurs espaces marchands : seconde vie des objets et des hommes. *Informations sociales*, Vol. n° 182, No. 2, p. 68.

SAGLIO-YATZIMIRSKY M C. (2006). A comida dos favelados. *Estudos avançados*, Vol. 20, No. 58, p. 123-132.

SANCHEZ S. (2009). Frontières alimentaires et mets transfrontaliers: La pizza, questionnement d'un paradoxe. *Anthropologie et Sociétés*, Vol. 32, No. 3, p. 197-212, avril.

SANJEK R. (1991). The Ethnographic Present. *Man*, Vol. 26, No. 4, p. 609.

SANSONE L. (2008). Urbanismo, globalização e etnicidade. In O. Pinho & L. Sansone, *Raça : novas perspectivas antroplógicas* (Associação Brasileira de Antropologia-ABA). Salvador, EDUFBA.

SANTOS M V dos, PROENÇA R P da C, FIATES G M R, & CALVO M C M. (2011). Os Restaurantes por peso no contexto de alimentação saudável fora de casa. *Revista de Nutrição*, Vol. 24, No. 4, p. 641-649, août.

SAWAYA A L, SOLYMOS G M B, FLORÊNCIO T M de M T, & MARTINS P A. (2003). Os dois Brasis: quem são, onde estão e como vivem os pobres brasileiros. *Estudos Avançados*, Vol. 17, No. 48, p. 21-44, août.

SCHIFF C. (2015). Les jeunes migrants turcs face aux réseaux économiques « ethniques ». In N. Barbe & S. Latouche, *Économies choisies? Échanges, circulations et débrouille*. Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme. Consulté à l'adresse http://books.openedition.org/editionsmsh/3306

SCHLINDWEIN M M, & KASSOUF A L. (2006). Análise da influência de alguns fatores socioeconômicos e demográficos no consumo domiciliar de carnes no Brasil. *Revista de Economia e Sociologia Rural*, Vol. 44, No. 3, p. 549-572.

SCHWARCZ L M. (1995). Complexo de Zé Carioca. Notas sobre uma identidade mestiça e malandra. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, Vol. 29.

SCHWARTZ H, & JACOBS J. (1979). *Qualitative Sociology: A method to the Madness* (Free Press). New Ed edition.

SCHWARTZ O. (2012). *Le monde privé des ouvriers*. Paris, Presses Universitaires de France.

SCHWARTZMAN L F, & SCHWARTZMAN S. (2015). Migrations des personnes hautement qualifiées au Brésil. De l'isolement à l'insertion internationale ? *Brésil(s). Sciences humaines et sociales*, No. 7, p. 147-172, mai.

SCHWEITZER S, CHAPLAIN R, BERBAGUI D, & ELONGBIL-EWANE É. (2009). Regards sur les migrations aux XIXe et XXe siècles en Rhône-Alpes. *Hommes & migrations*, No. 1278, p. 32-46, mars.

SÉGUIN A-M. (2004). Les quartiers résidentiels fermés : une forme ségrégative qui menace la cohésion sociale à l'échelle locale dans les villes latino-américaines? *Cahiers de géographie du Québec*, Vol. 47, No. 131, p. 179-199, février.

SELWYN T (Éd.). (1996). *The Tourist image: myths and myth making in tourism*. Chichester ; New York, John Wiley.

SERVICE-PUBLIC. (2018, juin 4). Combien coûte la création d'une entreprise ou la déclaration d'une activité? [Site officiel]. Consulté 10 juin 2019, à l'adresse https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F23282

SERVICE-PUBLIC. (2020, janvier 1). Carte de résident de longue durée - UE (étranger en France depuis 5 ans) [Site officiel]. Consulté 1 juin 2020, à l'adresse https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F17359

SETTE S, LE DONNE C, PICCINELLI R, ARCELLA D, TURRINI A, LECLERCQ C, & INRAN-SCAI 2005-6 STUDY GROUP. (2011). The third Italian National Food Consumption Survey, INRAN-SCAI 2005-06--part 1: nutrient intakes in Italy. *Nutrition, Metabolism, and Cardiovascular Diseases: NMCD*, Vol. 21, No. 12, p. 922-932, décembre.

SEYFERTH G. (2005). Cartas e narrativas biográficas no estudo da imigração. In Z. A. B. F. Demartini & O. M. S. Truzzi, *Estudos Migratórios. Perspectivas metodológicas.* (EDUFSCar, p. 13-52). São Carlos.

SILVA C L L, ARAÚJO J N G de, MOREIRA M I C, & BARROS V A. (2017). O trabalho de empregada doméstica e seus impactos na subjetividade. *Psicologia em Revista*, Vol. 23, No. 1, p. 454-470, décembre.

SIMMEL G. (1999). *Sociologie: étude sur les formes de la socialisation*. Paris, Presses universitaires de France.

SIMMEL G. (2014). *Philosophie de l'argent* (PUF). Paris.

SIMMEL G, & JOLY F. (2019). *L'étranger: et autres textes*.

SLUYS C, CHAUDRON M, & ZAIDMAN C. (1997). Chérie, qu'est-ce qu'on mange ce soir? *Ethnologie française*, Vol. Pratiques alimentaires et identités culturelles, 27, No. 1.

SOARES A. (2016). Care et confiance. In N. A. Guimarães, M. Maruani, & B. Sorj, *Genre, race, classe: travailler en France et au Brésil*. Paris, L'Harmattan.

SOARES C M. (1996). As ganhadeiras: mulher e resistência negra em Salvador no século XIX. *Afro-Ásia*, Vol. 17.

SOLOMON R ., & FLORES F. (2001). *Building Trust in Business, Politics, Relationships, and Life*. Oxford, Oxford University Press.

SOUCHAUD S. (2009). Les périodes migratoires du peuplement au Brésil: De la fin du XIXe siècle à nos jours. *Hommes & migrations*, No. 1281, p. 30-39, septembre.

SOUZA A de M, PEREIRA R A, YOKOO E M, LEVY R B, & SICHIERI R. (2013). Alimentos mais consumidos no Brasil: Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009. *Revista de Saúde Pública*, Vol. 47, No. suppl 1, p. 190s-199s, février.

SOW A. (2001). Africains et Asiatiques dans l'économie informelle à Marseille. *Hommes et Migrations*, Vol. 1233, No. 1, p. 58-71.

SOYTURK H. (2010). Un métissage franco-turc des habitudes alimentaires: Au menu des adolescents originaires de Turquie. *Hommes & migrations*, No. 1283, p. 52-61, janvier.

SPIRE A. (1999). De l'étranger à l'immigré [La magie sociale d'une catégorie statistique]: La magie sociale d'une catégorie statistique. *Actes de la recherche en sciences sociales*, Vol. 129, No. 1, p. 50-56.

STANZIANI A. (2003). Qualité des denrées alimentaires et fraude commerciale en France, 1871-1905. In V. Mangematin & C. Thuderoz, *Des mondes de confiance: un concept à l'épreuve de la réalité sociale* (p. 156-171). Paris, CNRS.

STECK J-F. (2006). La rue africaine, territoire de l'informel ? *Flux*, Vol. n° 66-67, No. 4, p. 73.

STOCK M. (2006). Construire l'identité par la pratique des lieux. In A. De Biase & C. Alessando (Éd.), *« Chez nous ». Territoires et Identités dans les mondes contemporains.* (Editions de la Villette).

SUREMAIN C-E, & KATZ E. (2008). Introduction : modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique Latine. *Anthropology of food*, Vol. S4.

SUZUKI T. (1995). A imigração japonesa no Brasil. *Revista do Instituto de Estudos Brasileiros*, No. 39, p. 57-65.

SYLVANDER B. (1989). Alimentation service et contrainte de temps dans les ménages. *Economie rurale*, Vol. 194, p. 42-47.

TAGUIEFF P A. (1987). *La force du préjugé: essai sur le racisme et ses doubles* (Vol. 162). Editions Gallimard.

TARRIUS A. (1993). Territoires circulatoires et espaces urbains : Différentiation des groupes migrants. *Les Annales de la recherche urbaine*, Vol. 59, No. 1, p. 51-60.

TATEMOTO R. (2019, février 12). Bancada BBB se reconfigura e pode ampliar influência nos próximos quatro anos. *Brasil de Fato*. Consulté à l'adresse https://www.brasildefato.com.br/2019/02/12/bancada-bbb-se-reconfigura-e-pode-ampliar-influencia-nos-proximos-quatro-anos/

TERRIER E. (2009). Les migrations internationales pour études : facteurs de mobilité et inégalités Nord-Sud. *L'Information géographique*, Vol. 73, No. 4, p. 69.

THÉRY H. (2009). Migrations internationales et populations étrangères en France et au Brésil. *Hommes & migrations. Revue française de référence sur les dynamiques migratoires*, No. 1281, p. 40-53, septembre.

THÉRY H. (2011). Une géographie de la coopération universitaire France-Brésil, analyse des accords Capes-Cofecub. *EchoGéo*, No. 15, mars. doi:10.4000/echogeo.12296

THÉRY H. (2017). Le Brésil en 2017.

THÉRY H. (2019). Éclairages cartographiques sur l'élection présidentielle brésilienne de 2018. *IdeAs*, No. 13, mars. doi:10.4000/ideas.5377

THUDEROZ C. (2003). Introduction au propos : la confiance en questions. In V. Mangematin & C. Thuderoz, *Des mondes de confiance: un concept à l'épreuve de la réalité sociale* (p. 19-30). Paris, CNRS.

TILLY C. (1990). Transplanted Networks. In V. Yans-Mc Laughlin (Éd.), *Immigration Reconsidered* (Oxford University Press, p. 79-95). Oxford.

TOMAZINI S T. (1995). « Emprego informal e trabalho por conta propia: um estudo da diversidade de manifestação do problema da falta de emprego no Brasil. » Dissertação de mestrado., UNICAMP.

TORONJO D R. (2010). 10. Recruter des étrangères pour l'agriculture espagnole. In A. Morice & S. Potot, *De l'ouvrier immigré au travailleur sans papiers* (p. 225). Editions Karthala.

TRAN V T. (2014). Les restaurants nationaux à l'Exposition universelle de Shanghai. Utopie cosmopolite sous contrainte. *Ethnologie française*, Vol. 44, No. 1, p. 149.

TREUKE S. (2019). Proximidade espacial versus distância social: examinando as articulações entre grupos socialmente distantes em três bairros populares de Salvador, Brasil. *Cadernos Metrópole*, Vol. 21, No. 45, p. 619-646, août.

TREVISANI B, MATTOS N de, & RAMOS R H de P (Éd.). (2004). *Sabores da cozinha Brasileira: Amazônica, Baiana, Gaúcha, Mineira, Nordestina, Pantaneira, Paulista*. São Paulo, Ed. Melhoramentos.

TRUC J. (2005). Simmel, sociologue du cosmopolitisme. In S. Dayan-Herzbrun & É. Tassin, *Citoyennetés cosmopolitiques* (p. 49-77). Paris, Ed. Kimé.

TURGEON L. (2003). La cuisine. Manger le monde dans les restaurants étrangers du Québec. In *Patrimoines métissés. Contextes coloniaux et post-coloniaux* (MSH Paris. Presses Universitaire de l'Université Laval, p. 161-186).

UEBEL R R G, & RÜCKERT A A. (2017). Aspectos gerais da dinâmica imigratória no Brasil no século XXI. *Confins*, No. 31, juin. doi:10.4000/confins.11905

UNESCO. (2010). Decision of the Intergovernmental Committee: 5.COM 6.14 [Institutionnel]. Consulté 20 août 2019, à l'adresse https://ich.unesco.org/en/d%C3%A9cisions/5.COM/6.14

UNESCO. (2020). Centre du patrimoine Mondial. La liste. Site historique de Lyon. Consulté 7 juin 2020, à l'adresse https://whc.unesco.org/fr/list/872/

URRY J. (2005). *Sociologie des mobilités: une nouvelle frontière pour la sociologie?* Armand Colin.

VALLI M. (2007). Les latino-Américains sans-papiers à Lausanne : l'insertion cachée. In C. Bolzman, M. Carbajal, & G. Mainardi (Éd.), *La Suisse au rythme latino: Dynamiques migratoires des Latino-Américains : logiques d'action, vie quotidienne, pistes d'interventions dans les domaines du social et de la santé* (p. 185-200). Éditions ies.

VARGAS GIORDI (DE) V. (2015). "Cultos em cerveja": discursos sobre a cerveja artesanal no Brasil. *Sociedade e Cultura*, Vol. 18, No. 1, p. 101-111.

VARRO G. (1995). *Les couples mixtes et leurs enfants en France et en Allemagne*. A. Colin.

VASCONCELOS P de A. (1995). Salvador: permanences et transformations (1549-1994). *Travaux de l'Institut Géographique de Reims*, Vol. 23, No. 89, p. 81-104.

VERDI A R. (2006). Dinâmicas e perpectivas do mercado de cachaça. *Informações Econômicas*, Vol. 36, No. 2.

VETETO J R, & MACLIN E M (Éd.). (2011). *The slaw and the slow cooked: culture and barbecue in the mid-south*. Nashville, Vanderbilt University Press.

VIALLES N. (1988). La viande ou la bête. *Terrain*, No. 10, p. 86-96, avril.

VIDAL D. (2007). Les bonnes de Rio: emploi domestique et société démocratique au Brésil. *Presses Univ. Septentrion*, Vol. 1022.

VIDAL L. (2000). La présence française dans le Brésil colonial au XVIe siècle. *Cahiers des Amériques latines*, No. 34, p. 17-38, juillet.

VIEIRA D R. (2008, mai 19). « Estudantes brasileiros na França: competência intercultural e ensino-aprendizagem de línguas estrangeiras: um estudo de caso. » (Doutorado em Educação). Universidade de São Paulo, São Paulo. Consulté à l'adresse http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/48/48134/tde-08012009-111648/

VIGARELLO G. (1999). *Histoire des pratiques de santé: le sain et le malsain depuis le Moyen Age* (2. éd.). Paris, Éd. du Seuil.

VISENTINI P G F, & SILVA A L R da. (2010). Brazil and the economic, political, and environmental multilateralism: the Lula years (2003-2010). *Revista Brasileira de Política Internacional*, Vol. 53, No. spe, p. 54-72, décembre.

VITAUX J, & SPIELREIN M. (2015). *Au risque de manger: histoire et actualité des risques alimentaires*. Paris, Presses universitaires de France.

WARNIER J-P. (1996). Introduction. In J.-P. Warnier & C. Rosselin (Éd.), *Authentifier la marchandise: anthropologie critique de la quête d'authenticité* (p. 9-38). Paris, L'Harmattan.

WEBER F. (2008). Conférence. In F. Weber, *Le travail au noir : une fraude parfois vitale ?* (Éditions Rue d'Ulm, p. 5-44).

WEBER F. (2009). *Le travail à-côté: une ethnographie des perceptions* (Nouvelle éd. revue et augm). Paris, Éditions de l'Ecole des hautes études en sciences sociales.

WEBER F. (2010). Vers une ethnographie des prestations sans marché. In M. Mauss, *Essai sur le don: forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques* (1. éd, 4. tirage). Paris, Presses Universitaires de France.

WEBER F. (2015). *Brève histoire de l'anthropologie*. Paris, Flammarion.

WITA B L. (1985). Mémoire : l'avenir du présent. *Terrain. Anthropologie & sciences humaines*, No. 4, p. 15-26, mars.

WOLFF V. (2019). Sensibilités alimentaires et séditions corporelles : de la vulnérabilité à un idéal moral ? *Ethnologie française*, Vol. N°176, No. 4, p. 735.

WOLFF V, ADAMIEC C, & FIDOLINI V. (2019). Penser les dissidences et les conflictualités « par et dans » l'alimentation. *Revue des sciences sociales*, No. 61, p. 6-13, mai.

WOORTMANN E. (2000). Identidades e Memória entre Teuto-Brasileiros: os dois lados do Atlântico. *Horizontes Antropológicos*, Vol. 6, No. 14.

WOORTMANN E, & CAVIGNAC J (Éd.). (2016). *Ensaios sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios.* (EDUFRN). Natal, RN, sardan.

YOUNG R J C. (2005). *Desejo colonial: hibridismo em teoria, cultura e raça.* (Perspectiva). São Paulo.

ZAMBERLAN L, SEIDE FROEMMING L M, ZAMIN M, SPAREMBERGER A, BÜTTENBENDER P L, & SCARTON L M. (2009). Do Churrasco à Parrilla: Um Estudo Sobre a Influência da Cultura nos Rituais Alimentares de Brasileiros e Argentinos. (p. 16 pp). Présenté à XXXIII Encontro da ANPAD, São Paulo.

ZOCCHIO G. (2019, avril 3). Após 3 meses sem Consea, Bolsonaro não tem planos para segurança alimentar. Consulté 8 janvier 2019, à l'adresse https://outraspalavras.net/ojoioeotrigo/2019/04/apos-3-meses-sem-consea-bolsonaro-nao-tem-planos-para-seguranca-alimentar/

ZUCKER L G. (1986). Production of trust : Institutional sources of economic structure. In M. Staw & L. L. Cummings, *Research in organizational behavior* (JAI Press, Vol. 8, p. 53-111). Greenwich.

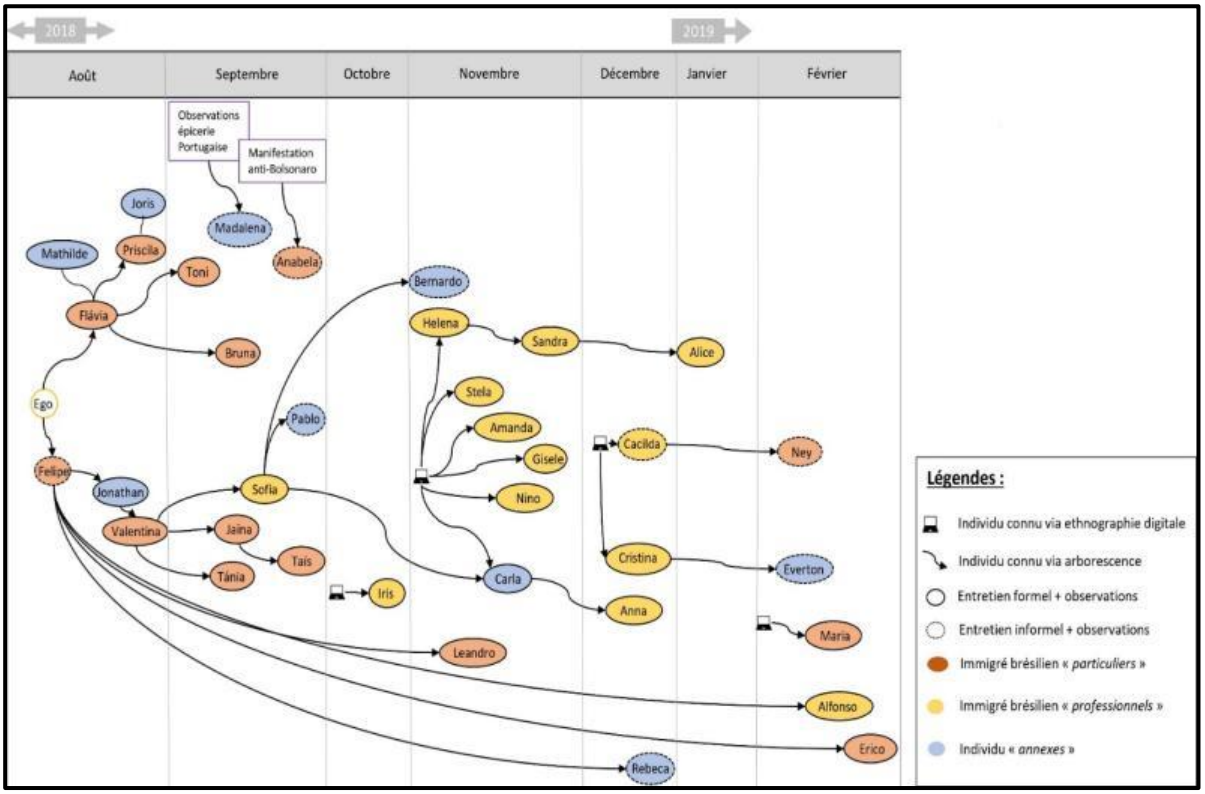
Annexes

ANNEXE 1 : PROGRESSION DE LA THESE

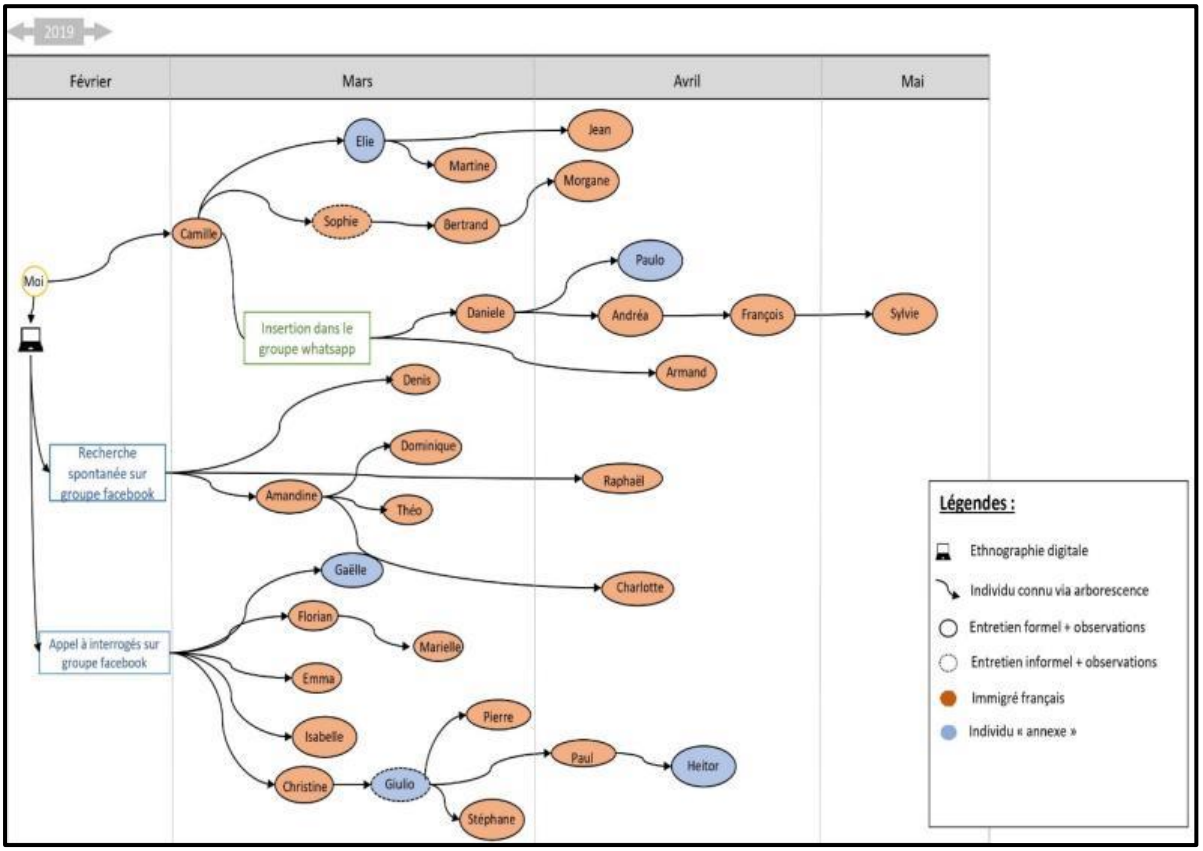
	Cible	Bibliographie	Progression	Évolution du sujet
Février 2018	/	- Anthropologie de l'alimentation - Globalisation - Interculturalité	Exploration générale	Étude comparative des pratiques alimentaires dans trois pays
Août 2018	Couples franco-brésiliens	- Anthropologie de la migration - Sociologie de la famille - Transnationalité - Alimentation en France et au Brésil	- Précision de la cible (famille franco-brésilienne) - Ethnographie exploratoire (Lyon)	Étude comparative des pratiques alimentaires des familles franco-brésiliennes en France et au Brésil
Septembre 2018	Immigrés brésiliens	- Flux migratoires France - Brésil - Alimentation des immigrés - Sociologie du travail - Anthropologie des travailleurs immigrés - Anthropologie économique	- Ajustement de la cible à l'issue de l'ethnographie exploratoire - Ethnographie à Lyon - Choix du comparatisme en symétrie (définition du terrain au Brésil).	Pratiques alimentaires des immigrés français et brésiliens en France et au Brésil
Février 2019	Immigrés français	- Alimentation à Bahia - Peurs alimentaires - Naturalité - Alimentations particulières - Contexte socio-politique au Brésil	- Poursuite de l'ethnographie à Salvador. - Mise en place du comparatisme	Alimentation des immigrés brésiliens en France et français au Brésil
Septembre 2019	Immigrés Brésiliens en France et français au Brésil	Méthodologie comparative	Analyse et rédaction de la thèse	Dynamiques alimentaires transnationales : Ali mentation des immigrés brésiliens en France et français au Brésil
Novembre 2020				

ANNEXE 2 : ARBORESCENCE DES ENQUETES SUR LES DEUX TERRAINS

a) Arborescence des enquêtés à Lyon :



b) Arborescence des enquêtés à Salvador :



ANNEXE 3 : GUIDES D'ENTRETIEN

a) Guide d'entretien commun :

THEMES	GRANDES QUESTIONS
Histoire de la personne	• Quel est votre nom, prénom ? * • Quel âge avez-vous ? • D'où venez- vous ? • Que faites-vous dans la vie (profession)? • Quelles sont les raisons qui vous ont amené ici en France? ** Quelles sont les raisons qui vous ont amené ici en France ? ici au Brésil ? ** • Quel visa / document avez-vous pu avoir pour rester ici ? • Quel est votre parcours de migration?
Modèles culturels / représentations	• Qu'est-ce que le Brésil représente pour vous ? • Qu'est-ce que la France représente pour vous ? • Selon vous, qu'est-ce qui caractérise le Brésil ? • Selon vous, qu'est-ce qui caractérise la France ? • Comment décririez-vous l'alimentation au Brésil ? • Comment décririez-vous l'alimentation en France ? • Quelles différences voyez-vous dans l'alimentation entre la France et le Brésil ?
Transnationalité	• Ici en France, gardez-vous des liens avec le Brésil ? Ici au Brésil, gardez-vous des liens avec la France ? • Si oui, lesquels et par quels moyens ? • Qu'est-ce qui vous manque le plus de chez vous ? • Que pensez-vous de votre vie ici en France ? Que pensez-vous de votre vie ici au Brésil ? • Recherchez-vous l'alimentation de votre pays ?
Alimentation *(à questionner dans l'entretien si cela n'est pas venu naturellement au fil des rubriques ci-dessus)*	• Comment s'organisent les repas pour votre couple / votre famille ? • Qui fait les courses ? Où faites-vous les courses ? • Achetez-vous parfois à manger auprès des vendeurs de rue / vendeurs informels ? • Aimez-vous cuisiner ? • Qui cuisine ? • Quels aliments utilisez-vous le plus quand vous cuisinez ? • Quels ustensiles utilisez-vous le plus pour cuisiner ? • Quels modes de cuisson ? • Où trouvez-vous vos sources d'inspiration pour cuisiner (magazines, internet, recettes, familiales, etc) ? • Quels sont les plats préparés ces derniers jours ? • Mangez-vous parfois hors de votre domicile ? • Combien de repas par jour faites-vous ? • Avec qui mangez-vous ? Où ? Dans quelles circonstances ?
Relation aux concitoyens	• Connaissez-vous d'autres Brésiliens à Lyon ? Connaissez-vous d'autres Français à Salvador ? • Comment décririez-vous la présence des Brésiliens à Lyon ? Comment décririez-vous la présence des *Français à Salvador ?* • Accepteriez-vous de me mettre en contact avec d'autres Brésiliens ? Accepteriez-vous de me mettre en contact avec d'autres Français?

*Les questions en noir ont été posées sur les deux terrains.

**Les questions en orange sont spécifiques au terrain français et celles en violet sont spécifiques au terrain brésilien

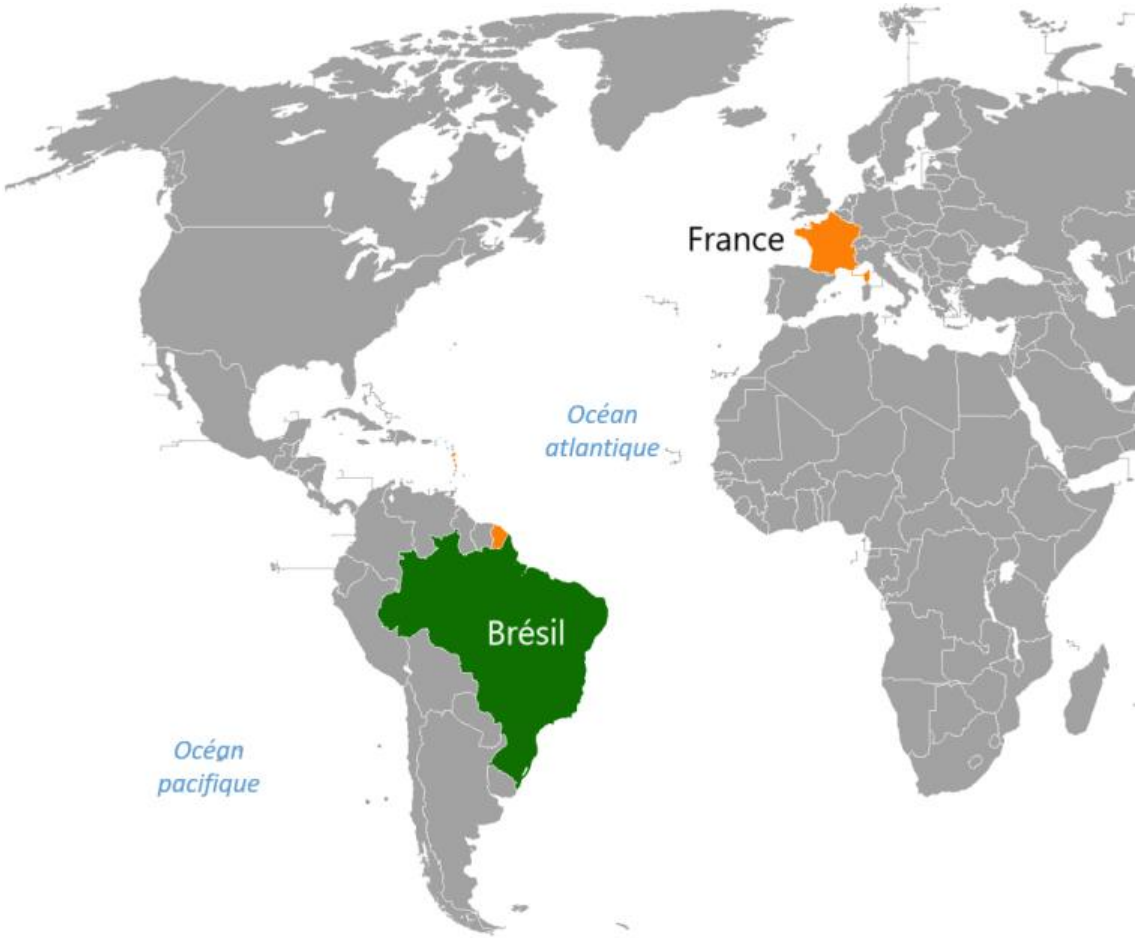
b) Guide d'entretien pour « professionnels » (terrain de Lyon) :

THEMES	GRANDES QUESTIONS
Histoire de la personne	• Quel est votre nom ? • D'où venez- vous ? • Que faites-vous dans la vie (activité) ? • Quelles sont les raisons qui vous ont amené ici au Brésil ? • Quel visa / document avez-vous pu avoir pour rester ici ? • Quel est votre parcours de migration ?
Modèles culturels / représentations	• Qu'est-ce que le Brésil représente pour vous ? • Qu'est-ce que la France représente pour vous ? • Selon vous, qu'est-ce qui caractérise le Brésil ? • Selon vous, qu'est-ce qui caractérise la France ? • Comment décririez-vous l'alimentation au Brésil ? • Comment décririez-vous l'alimentation en France ? • Quelles différences voyez-vous dans l'alimentation entre la France et le Brésil ?
Offre (clientèle)	• Que produisez-vous ? Pourquoi ? • Qui sont vos clients ? • Quel est le contexte de consommation de vos produits (individuels, occasion spéciales) ? • Quels sont vos réseaux / moyens de distribution ? • Cherchez-vous à faire connaitre vos produits ? Si oui, comment ?
Demande (approvisionnement, fournisseurs)	• Quels ingrédients utilisez-vous en majorité pour vos produits ? • Trouvez-vous facilement ces ingrédients ? Où les trouvez-vous ?
Production *(à questionner dans l'entretien si cela n'est pas venu naturellement au fil des rubriques ci-dessus)*	• Où, quand et comment produisez-vous ? • Quels ustensiles ou matériels utilisez-vous ? Quels sont vos modes de cuisson ? • Où trouvez-vous vos sources d'inspiration pour cuisiner (magazines, internet, recettes, familiales, etc) ?
Relations aux concitoyens	• Êtes-vous en contact avec d'autres brésiliens à Lyon ? • Seriez-vous d'accord pour me mettre en contacts avec eux ?

ANNEXE 4 : NOMBRE D'ENQUETES PAR TERRAIN ET SELON APPROCHE METHODOLOGIQUE

	Particuliers		Professionnels		Annexes		Total / catégorie		Total
Lieux de terrain	Lyon	Salvador	Lyon	Salvador	Lyon	Salvador	Lyon	Salvador	
Enquêtés via entretiens formels*	11	22	12	/	3	4	26	26	**52**
Autres enquêtés**	3	4	1	/	6	/	10	4	**14**
Total / terrain	14	26	13	/	9	4	36	30	**66**
Total	**40**		**13**		**13**		**66**		

ANNEXE 5 : SITUATION GEOGRAPHIQUE DE LA FRANCE ET DU BRESIL



ANNEXE 6 : SITUATION GEOGRAPHIQUE DES VILLES DE TERRAIN





(M .Sigrist)

ANNEXE 7 : PEINTURE MURALE (PELOURINHO, SALVADOR)



(M .Sigrist)

ANNEXE 8 : CONCERT DE MPB (LYON)



(M .Sigrist)

ANNEXE 9 : MAGASIN ASIATIQUE (GUILLOTIERE, LYON)



(M .Sigrist)

ANNEXE 10 : RAYON DE PRODUITS BRESILIENS (COMMERCE DE NINO, LYON)



(M .Sigrist)

ANNEXE 11 : POST D'UNE CUISINIERE SUR SA PAGE FACEBOOK A L'ISSUE D'UN ENTRETIEN (CAPTURE D'ECRAN)



*Le smiley a été ajouté pour sauvegarder l'anonymat de la cuisinière

ANNEXE 12 : GONDOLE DE FROMAGES AU SUPERMARCHE PERINI (GRAÇA, SALVADOR)



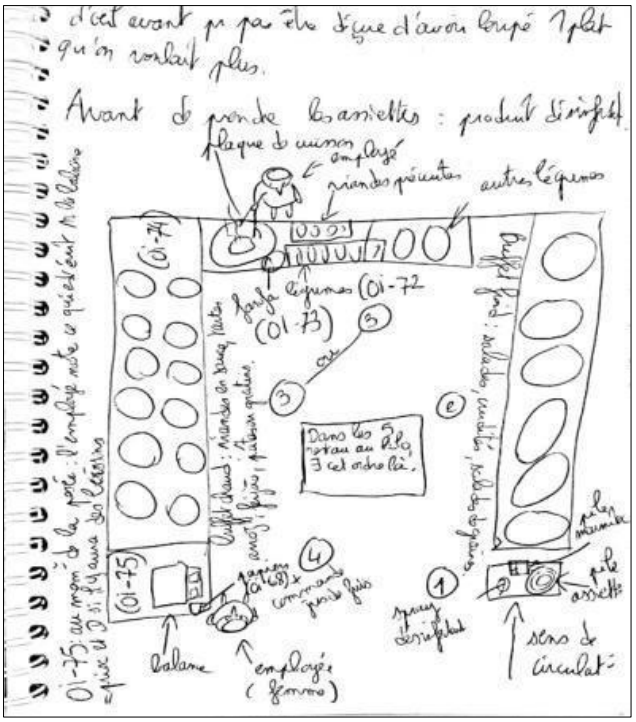
(M .Sigrist)

ANNEXE 13 : MAGASIN VIVA O GRÃO (BARRA, SALVADOR)



(M .Sigrist)

ANNEXE 14 : SCHEMA ILLUSTRANT LE FONCTIONNEMENT D'UN RESTAURANT AU KILO A GRAÇA (SALVADOR) (CARNET DE TERRAIN)



(M .Sigrist)

Marie SIGRIST

Dynamiques alimentaires transnationales. Alimentation des immigrés brésiliens en France (Lyon) et des immigrés français au Brésil (Salvador)

Résumé

Cette thèse porte sur les représentations et les stratégies alimentaires en contexte migratoire. La méthodologie a consisté en une approche comparative via la réalisation de deux ethnographies conduites en 2018 et 2019 auprès des Brésiliens en France (Lyon) et des Français au Brésil (Salvador). Le contexte migratoire offre un laboratoire d'analyse des dynamiques alimentaires confrontées à l'altérité. Les enquêtés des deux groupes partagent des représentations similaires sur ce qui différencie les modèles alimentaires des deux pays (Brésil et France). Si les deux groupes ont aussi en commun la recherche de l'alimentation de leur pays d'origine, les motivations divergent. C'est ainsi qu'apparaissent par exemple la notion de saudade pour les Brésiliens ou encore la perte de contrôle sur l'alimentation pour les Français, ce qui les conduit à des logiques d'approvisionnement différenciées. Au-delà d'accéder à l'identification des modèles alimentaires de la France et du Brésil, cette recherche vient souligner les modalités socio-culturelles qui structurent les dynamiques alimentaires transnationales.

Mots-clés : Alimentation – Immigration – Brésil – France – Anthropologie

Résumé en anglais

This thesis focuses on representations and food strategies in a migratory context. The methodology consisted of a comparative approach, through the realization of two ethnographies conducted in 2018 and 2019 among Brazilians in France (Lyon) and French in Brazil (Salvador). The migratory context offers a platform for the analysis of food dynamics when confronted with the otherness. The respondents from both groups share similar representations of what differentiates the food models of the two countries (Brazil and France). Although the two groups both share the search for food from their country of origin, the motivations differ. For example, the notion of 'Saudade' appeared for the Brazilians or the loss of control over food for the French, which led them to different food sourcing approaches. In addition to identifying the food models of France and Brazil, this research highlights the socio-cultural modalities that structure transnational food dynamics.

Keywords : Food - Immigration - Brazil - France - Anthropology