

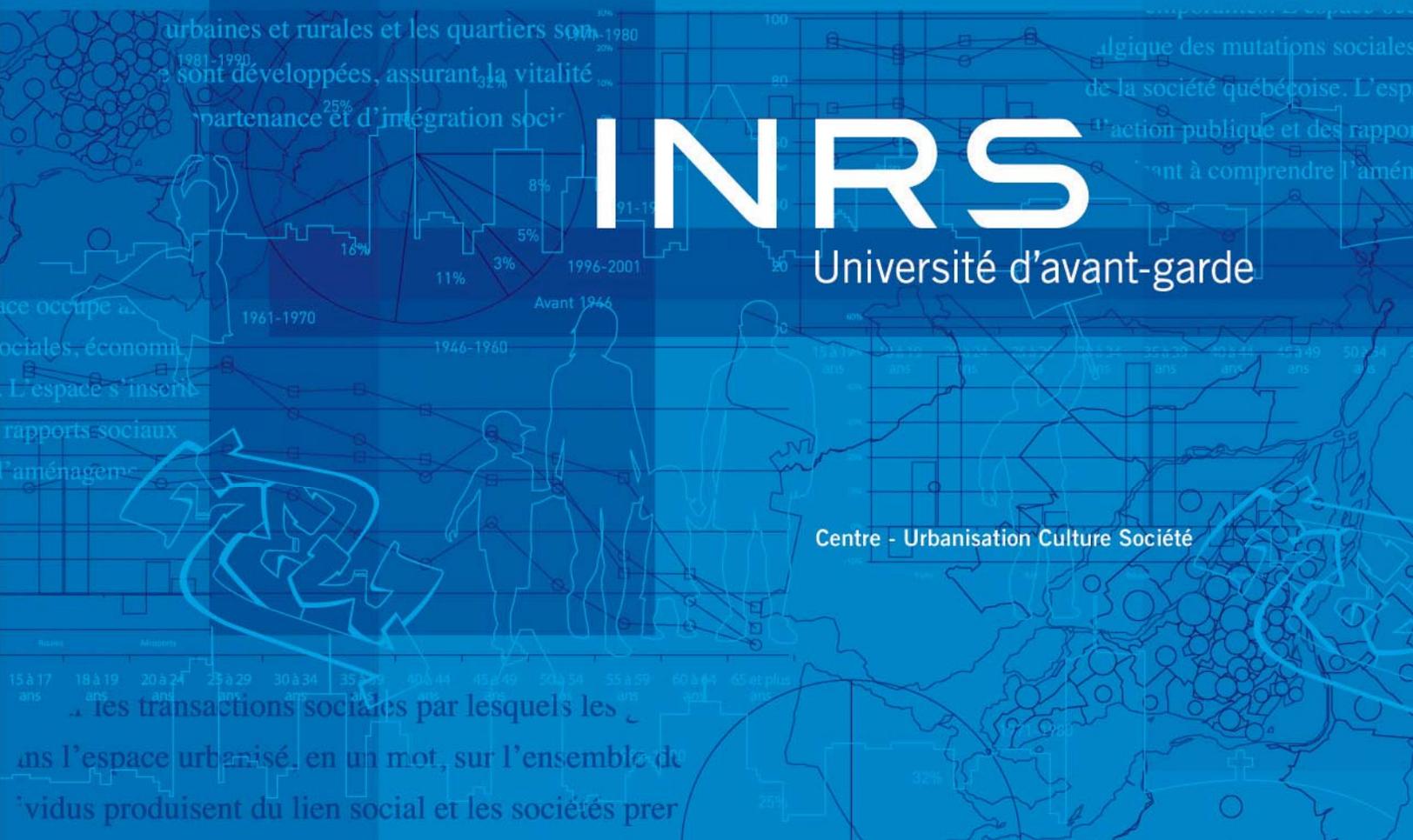
**Le repas familial.
Recension d'écrits**

Martin Latreille
Françoise-Romaine Ouellette

INRS

Université d'avant-garde

Centre - Urbanisation Culture Société



Le repas familial. Recension d'écrits

Martin Latreille
Françoise-Romaine Ouellette

Sous la direction de
Françoise-Romaine Ouellette, professeure

Document produit dans le cadre d'un projet subventionné
par le Centre de recherche pour la prévention de l'obésité

Centre – Urbanisation Culture Société
Institut national de la recherche scientifique
Montréal

Décembre 2008

Responsabilité scientifique :
Françoise-Romaine Ouellette
ouelletter@ucs.inrs.ca
Centre - Urbanisation Culture Société
Institut national de la recherche scientifique

Diffusion : Françoise-Romaine Ouellette
Centre - Urbanisation Culture Société
Institut national de la recherche scientifique
385, rue Sherbrooke Est
Montréal (Québec) H2X 1E3

Téléphone : (514) 499-4000
Télécopieur : (514) 499-4065

www.ucs.inrs.ca

Rapport disponible en ligne sur les sites Web suivants :
Institut national de la recherche scientifique :

www.ucs.inrs.ca

Partenariat de recherche *Familles en mouvance et dynamiques intergénérationnelles* : <http://partenariat-familles.ucs.inrs.ca/>

Document produit dans le cadre d'un projet
subventionné par le Centre de recherche pour la
prévention de l'obésité

Révision linguistique : Françoise-Romaine Ouellette

ISBN 978-2-89575-162-5

Dépôt légal : - Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2008
- Bibliothèque et Archives Canada

© Tous droits réservés

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	1
1. L'ÉTUDE DES PRATIQUES ALIMENTAIRES EN ANTHROPOLOGIE	3
2. L'ÉTUDE DU REPAS ET DE L'ALIMENTATION AU QUÉBEC.....	7
3. LE REPAS FAMILIAL, UN ÉVÉNEMENT STRUCTURÉ.....	11
3.1 La dimension ritualisée du repas familial.....	12
3.2 La structure du repas familial en Occident	12
4. LE REPAS FAMILIAL, CONSTITUTIF DE LA FAMILLE	17
4.1 La commensalité familiale	17
4.2 Le repas familial comme lieu d'échange et de socialisation.....	19
4.3 Les bienfaits du repas familial	20
5. LA MODERNITÉ ALIMENTAIRE ET LA THÈSE DE LA DÉSTRUCTURATION DU REPAS.....	23
5.1 L'angoisse de l'omnivore	23
5.2 Le déclin du repas familial	24
5.3 L'individualisme et la perte des repères normatifs	25
5.4 Perspectives analytiques : individualisme structurel versus cultures alimentaires	26
5.5 Les causes diverses de la déstructuration du repas	27
6. VARIABILITÉ DES NORMES ET DES PRATIQUES DU REPAS FAMILIAL, D'HIER À AUJOURD'HUI	31
6.1 Le repas à travers l'histoire et les classes sociales.....	32
6.2 La continuité dans le changement.....	36
6.3 Le repas familial encore et toujours une responsabilité féminine.....	40
6.4 Le repas familial, un moment toujours agréable?.....	42
6.5 Composition résidentielle et carrière commensale.....	43
CONCLUSION	47
BIBLIOGRAPHIE	49

INTRODUCTION

Le présent document a été réalisé afin de soutenir l'élaboration d'une problématique de recherche anthropologique sur le thème du repas familial au Québec¹. Il propose une synthèse des principaux écrits sur le sujet en faisant ressortir les thèmes et concepts particuliers à ce champ de recherche. L'objectif général poursuivi dans le repérage, la sélection et l'analyse des textes utilisés était de dégager une vision générale de la thématique du repas familial, en mettant l'accent principalement sur la définition de ce qu'est un repas, sur sa structure, ses composantes et ses fonctions, et sur les facteurs qui peuvent les modifier. Les textes les plus directement susceptibles de soutenir une élaboration théorique et méthodologique sur le sujet ont donc été privilégiés, de préférence aux très nombreux autres écrits consultés qui portent sur des thématiques connexes : les pratiques culinaires, les interdits alimentaires, la sécurité alimentaire, les recettes de cuisine ou les innombrables variations culturelles et de classes sociales dans l'approche de l'alimentation.

Notre entrée en matière fait (très) brièvement état de la place des études sur le repas et l'alimentation dans l'histoire de l'anthropologie et indique quelles sont les principales approches théoriques à travers lesquelles le fait alimentaire a été étudié. Elle montre aussi la part très restreinte des travaux sur le repas familial au Québec, en soulignant les apports de diverses disciplines. Après ce rapide survol, nous définissons le repas familial en tant qu'événement structuré, constitutif de la famille et lieu privilégié d'échange et de socialisation, en relevant également les bienfaits qui lui sont reconnus. Puis, nous discutons l'idée très prégnante, mais contestée, d'une déstructuration de l'alimentation moderne et d'un déclin du repas familial qui seraient liés à l'individualisation croissante des choix alimentaires. Il sera alors question de l'affaiblissement du modèle normatif de référence et de l'adaptation des repas familiaux et des pratiques commensales aux transformations de la vie sociale, sans pour autant conclure à une « crise » qui les mènerait à leur perte. Cela nous amènera à parler du mythe du repas familial traditionnel et à reconstituer historiquement l'émergence de la norme qu'il véhicule. Enfin, nous soulignerons les axes de continuité dans une pratique du repas pourtant changeante, en tenant compte notamment de la « carrière commensale » des individus qui composent la famille, compte tenu de leur âge, leur activité professionnelle, leur genre ou leurs responsabilités familiales.

¹ Ce travail a pu être réalisé grâce à une subvention d'aide à la préparation d'un projet de recherche obtenue du Centre de recherche pour la prévention de l'obésité. Nous remercions également Gérard Baril de *l'Institut national de santé publique du Québec* pour ses suggestions de lecture et ses encouragements.

1. L'ÉTUDE DES PRATIQUES ALIMENTAIRES EN ANTHROPOLOGIE

L'alimentation est un champ de recherche interdisciplinaire au sein duquel l'anthropologie a toujours joué un rôle de premier plan, dans la mesure où son approche holistique prend en considération autant les représentations culturelles et les aspects symboliques de la nourriture que les pratiques alimentaires comme telles et le contexte social dans lequel elles s'inscrivent (Counihan et Van Esterik (1997).

Bien que l'anthropologie de l'alimentation soit une discipline relativement récente, ses origines remontent à la fin du 19^e siècle. Déjà en 1888, Garrick Mallery écrit un article sur l'origine et l'histoire des manières de table. L'année suivante paraît l'ouvrage classique de Robertson Smith (1889) portant sur les pratiques religieuses et l'organisation sociale des anciens peuples sémites, ouvrage qui comporte un chapitre sur l'alimentation. Au sujet du repas et de la commensalité, qu'il étudie à travers les thèmes du sacrifice, du totémisme et des interdits, Robertson Smith dit qu'elle sert à l'établissement et au maintien des relations sociales. C'est là une idée que de nombreux auteurs ont reprise depuis (cf. infra), à commencer par Émile Durkheim, qui, dans les *Formes élémentaires de la vie religieuse*, affirmait que :

« ...les repas pris en commun passent, dans une multitude de sociétés, pour créer entre ceux qui y assistent un lien de parenté artificielle. Des parents, en effet, sont des êtres qui sont naturellement faits de la même chair et du même sang. Mais l'alimentation refait sans cesse la substance de l'organisme. Une commune alimentation peut donc produire les mêmes effets qu'une commune origine. (Durkheim 1991 [1912] : 481) »

Les travaux de Robertson Smith et, surtout, de Durkheim marquaient les débuts d'une tradition fonctionnaliste en anthropologie (et en sociologie). Les tenants de cette approche abordent le phénomène de l'alimentation en insistant sur la fonction sociale de la nourriture, son rôle dans la satisfaction des besoins, dans le développement des sentiments sociaux, dans la socialisation des individus en tant que membres d'une communauté et, finalement, dans la reproduction du système. Pour Maurice Halbwachs, élève de Durkheim, le repas constitue une « institution » (système de relations sociales stable et régulé) jouant un rôle fondamental dans la transmission des normes sociales. Il écrit, dans *La classe ouvrière et les niveaux de vie* (1913) :

« ...l'essentiel de la vie de famille paraît bien le repas pris en commun avec la femme et les enfants. [...] Il [l'ouvrier] sait que l'ordre des repas, l'habitude de consommer certaines nourritures, et le prix qu'on attribue à chacune d'elles, sont de véritables institutions sociales. Lorsqu'il mange en se conformant aux usages de la société, il prend conscience de participer à une vaste vie collective, extérieure, dans ses représentations et ses fins, au travail productif matériel et extra social. (Halbwachs 1913, Livre III : 29-30) »

Radcliffe-Brown, également inspiré par Robertson Smith et Durkheim, écrit dans son ouvrage sur les îles Andaman que « l'activité sociale de loin la plus importante consiste à se procurer de la nourriture » et que c'est autour de la nourriture « que l'on fait appel le plus souvent aux sentiments sociaux » (Radcliffe-Brown 1922, in Goody 1984 : 32).

C'est dans cette même lignée d'une anthropologie–sociologie des besoins que Malinowski (1968 [1944]) concevra plus tard sa notion de « besoin dérivé » (ou « impératif culturel »), réponse sociale et culturelle découlant de la satisfaction d'un besoin physiologique².

L'alimentation n'était cependant pas au cœur des préoccupations de ces auteurs. C'est avec Audrey Richards (1932, 1939), élève de Malinowski, que l'anthropologie de l'alimentation prendra réellement naissance. D'abord en posant le caractère absolument central de la nourriture pour la vie humaine, tant sociale que biologique :

« La nutrition en tant que processus biologique est plus fondamentale que la sexualité. Il s'agit, pour la survie de l'organisme, du plus primaire et du plus récurrent des besoins, alors qu'en ce qui concerne la sphère plus large de la société, elle détermine, plus que toute autre fonction physiologique, la nature des groupes sociaux et la forme que prennent leurs activités. (2004 [1932] : 1, traduction libre) »

Aussi pour Richards (1939), la faim est un facteur déterminant dans les relations au sein de la famille et par la suite dans les groupes sociaux plus larges (village, classe d'âge, états politiques). L'élan que Richards insuffla à l'étude de l'alimentation ne survécut cependant pas aux critiques exprimées envers le fonctionnalisme qui cherchait moins à comprendre les conflits, les rapports de pouvoir et le sens des actions humaines qu'à expliquer les faits sociaux et leur évolution par leur fonction instrumentale d'équilibre et de cohésion sociale.

Le fait alimentaire redeviendra un sujet d'étude en anthropologie surtout sous l'impulsion des travaux de Claude Lévi-Strauss (1950, 1964, 1965, 1968), figure de proue du mouvement structuraliste. Le structuralisme se veut une recherche des structures

² « ...comme la nutrition s'accomplit dans et par l'organisation et les groupes organisés, un autre élément entre en ligne de compte, celui des sanctions et des règles minimales de comportement de coutume et de droit tribal, dont l'existence et le maintien garantissent le fonctionnement régulier de toute la chaîne d'activités. Chaque activité fragmentaire du procès d'approvisionnement, depuis les semailles, ou la capture du gibier, jusqu'à la mastication et la déglutition, est soumise à des normes et à des règlements. Les règles de comportement à l'égard de la technologie dans chaque activité fragmentaire, les règles juridiques qui définissent la propriété en fonction de l'apport personnel, les règles qui fixent le rythme de l'appétit, la répartition du produit préparé, et les manières qui entourent la consommation des victuailles, sont aussi indispensables au système que le sont ses fonctions matérielles. Les deux sont inséparables. Tout ustensile, pioche ou marmite, assiette ou cheminée, doit être manipulé habilement, légitimement et avec respect, car il n'agit pas seulement par sa vertu technologique, mais aussi par celle d'une réglementation éthique ou coutumière. *La création d'un comportement obligé ouvre donc une nouvelle dimension, celle d'un besoin dérivé ou d'un impératif culturel, dont tout groupe humain réclame le bon fonctionnement.* » (Malinowski 1968 : 84, nos italiques).

universelles de l'esprit humain, sous-jacentes à la réalité phénoménale qui s'offre à nos yeux, qui sont posées comme le reflet des structures profondes de la société. Lévi-Strauss cherche ainsi à faire ressortir les règles gouvernant la façon dont l'humain classe, prépare et combine les aliments, postulant que ces règles, comme les règles langagières qui régissent le discours, sont des manifestations de la structure de l'esprit humain et de la société. Lévi-Strauss a cependant traité de la transformation de la nourriture et des modes de cuisson, et non du repas en lui-même (néanmoins, voir son article *Le triangle culinaire*, 1965). C'est d'abord et surtout sous la plume de Mary Douglas (Douglas 1972, 1979; Douglas et Nicod 1974) que le repas sera étudié dans une perspective structuraliste. Nous reviendrons plus loin sur ses travaux qui eurent une influence prépondérante sur l'étude de l'alimentation et, plus spécifiquement, du repas.

Après le fonctionnalisme et le structuralisme, un troisième courant émergea que certains nomment développementaliste (Mennel, Murcott et Van Otterloo 1992; Poulain 2002b) et d'autres, matérialiste (Mintz et Du Bois 2002; Murcott 1988). Ses principaux représentants sont Jack Goody, Stephen Mennell, Marvin Harris et Sidney Mintz. Ces auteurs ont en commun de remettre en question le structuralisme, qu'ils accusent d'être incapable de penser le changement. Ils préconisent plutôt d'étudier le fait alimentaire en le situant dans son contexte social et historique, en saisissant sa dynamique propre. C'est ainsi que Goody (1984) cherchera à faire comprendre quels sont les facteurs nécessaires à l'émergence d'une « haute cuisine », en comparant, d'un point de vue historique et socio-organisationnel, les LoDagaa et Gonja du Ghana aux sociétés eurasiennes; que Harris (1986) tenta d'expliquer, entre autres choses, et à partir de facteurs nutritionnels et écologiques, le tabou de la vache sacrée en Inde et l'interdit frappant la consommation de porc chez les juifs et les musulmans; que Mennell (1985) expliqua le développement différentiel des cuisines anglaise et française depuis le Moyen Âge; et que Mintz (1985) analysa l'évolution de la consommation du sucre au Royaume-Uni depuis le 17^e siècle.

Ces travaux ont ensemble jeté les bases pour l'étude du repas, laquelle a pris un essor considérable depuis les années 1980. Et cela, tant en France qu'en Grande-Bretagne, aux États-Unis, en Scandinavie ou ailleurs, non seulement en anthropologie ou en sociologie, mais dans des domaines aussi variés que la nutrition, l'épidémiologie et la psychologie, comme nous serons amenés à le constater dans les pages qui suivent (pour un échantillon diversifié et éclairant du foisonnement des perspectives, voir l'ouvrage collectif multidisciplinaire édité par Counihan et Esterik 1997, dans lequel sont repris plusieurs grands articles « classiques » de l'anthropologie de l'alimentation).

Mais au Québec? Le repas, et notamment le repas familial, y est-il objet d'étude? C'est ce que nous tenterons de voir dans la section suivante. Par la suite, nous chercherons à cerner plus largement comment est traité le repas dans les écrits des chercheurs, les grands thèmes qui jalonnent son étude, soit sa définition en tant que rituel, sa structure, ses fonctions et ses bienfaits, et, finalement, son évolution.

2. L'ÉTUDE DU REPAS ET DE L'ALIMENTATION AU QUÉBEC

L'anthropologie (ou la sociologie) de l'alimentation au Québec est un domaine en croissance, mais encore très peu développé. Notons tout de même l'article de Louise Thomassin (1985) dans le *Traité d'anthropologie médicale* de Jacques Dufresne, Fernand Dumont et Yves Martin, et dans lequel elle offre un panorama de l'anthropologie de la nutrition, son histoire, et souligne l'intérêt d'une approche anthropologique pour les experts en nutrition et en santé. L'intérêt des Québécois pour les nourritures exotiques (terrestres et spirituelles) amenées par les immigrants, dans ce cas-ci vietnamiens, a aussi été analysé en tant que transfert culturel par Louis-Jacques Dorais (1994). En 2005, a paru aussi le mémoire de maîtrise en sociologie d'Olivier Riopel, lequel a pour objectif de comprendre les rapports des mangeurs québécois à leur alimentation. L'auteur s'appuie sur l'observation des comportements des consommateurs au Marché Jean-Talon de Montréal et sur des entretiens menés auprès de six informateurs. Il offre certaines pistes de réflexion qui seront discutées plus bas. Mentionnons enfin que l'anthropologie est bien représentée au sein d'un groupe de travail (*Food Culture Working Group*) de l'Université Concordia pour un éventuel programme d'enseignement interdisciplinaire sur les cultures alimentaires³.

Concernant l'apport d'autres disciplines, sont particulièrement pertinents pour la recherche sociale sur le repas familial au Québec, les travaux des nutritionnistes, notamment de Marie Marquis, sur les choix alimentaires des enfants (Filion et Marquis 2000; Marquis 2007) et des étudiants vivant en résidence universitaire (Marquis 2005a), les stratégies déployées par les mères pour inciter leurs enfants à manger (Filion et Marquis 2000; Marquis 2005b), les effets de la télévision sur la diète des enfants (Marquis 2005c, 2006; Marquis, Dagenais et Filion 2002), les choix alimentaires et l'importance du repas familial chez les mères issues de communautés culturelles (Marquis et Shatenstein 2003, 2005), la préparation des repas par des jeunes femmes à faible revenu participant à des cuisines collectives (Engler-Stringer 2006) ou encore les livres de cuisine préférés des Québécois (Marquis, à paraître). Mentionnons aussi l'ouvrage d'une autre nutritionniste, Marie-Andrée Lessard (1998), qui brosse un portrait rapide de l'évolution du repas familial au Québec et prône de renouer avec cette pratique, en présentant quelques statistiques sur, par exemple, le nombre d'heures passées par semaine devant la télévision et la durée moyenne des repas.

³ Parmi les professeurs membres du *Food Culture Working Group*, trois sont issus du département d'anthropologie et de sociologie : David Howes, Christine Jourdan, Satoshi Ikeda.

La question de l'alimentation au Québec est aussi étudiée par des chercheurs œuvrant dans les domaines de la littérature, de l'histoire, du marketing, de la muséologie, de l'architecture, de la philosophie, qui nourrissent d'ailleurs un dialogue avec les anthropologues, sociologues et nutritionnistes. Notons ici une conférence tenue au Musée McCord, en 2005, et intitulée *Who We Are and What We Eat in Canada*, organisée par Nathalie Cook (département d'anglais de McGill University) en collaboration avec Marie Marquis (Université de Montréal), Victoria Dickenson (Director, McCord), Jordan Lebel (Concordia) et Rhona Kenneally (Concordia). En 2008, J. Lebel (maintenant à Cornell University) et R. Kenneally ont organisé aussi la conférence *Domestic Foodscapes. Towards Mindful Eating?* sur l'environnement physique et social de la cuisine familiale. En février 2006, une autre conférence tenue sous l'égide du *McGill Institute for the Study of Canada*, et ayant pour titre *What Are We Eating? Towards a Canadian Food Policy (Canadian Issues/Thèmes canadiens 2006)* a suscité la préparation d'un livre (Cooke, à paraître 2009), dans lequel Cooke remet en question trois mythes relatifs au déclin du repas familial au Canada en s'appuyant sur une analyse du contenu de livres de cuisine. Sous la direction de cette dernière, une nouvelle revue de sciences sociales, bilingue, publiée par McGill Library a par ailleurs été lancée en 2008 : *Cuizine. The Journal of Canadian Food Cultures/Revue des cultures culinaires au Canada*.

À propos du repas familial, spécifiquement, Geneviève Sicotte (études françaises, Concordia University) étudie le discours gastronomique et les représentations du repas dans le roman. Elle a publié, entre autres, *Le festin lu. Le repas chez Flaubert, Zola et Huysmans* (1999) et plusieurs articles ou chapitres de livre, tels « Le repas dans le roman du XIX^e siècle en France » (2002a), « La clé du festin ancien » (2002b), « Le discours gastronomique, le consommateur et le citoyen » (2003a) et « Une petite histoire du motif du repas au XIX^e siècle » (2003b).

Autrement, l'alimentation au Québec a davantage été étudiée dans une perspective historique. Certains travaux offrent ainsi un portrait sommaire de l'alimentation au Québec depuis le régime français (ex. Desloges et Lafrance 1989; Grappe 2003; Lacoursière 1996); d'autres se penchent plutôt sur l'histoire de la restauration ou de la gastronomie (Kayler 1996; Lacoursière 1996; Lebel 1996), sur l'histoire d'une institution en particulier, telle la Société des alcools du Québec (Perron 1996), ou sur le repas des Fêtes (Mongrain-Dontigny 1997); d'autres encore s'intéressent à un aliment ou une catégorie d'aliments en particulier (Cap-aux-Diamants 1992; Ferland 2005; Fournier 1997; Lafrance 1996; Lemasson, à paraître) ou à la cuisine ethnique (Beauchemin 1996). L'ouvrage de Bernard Audet (2001) apparaît être l'étude la plus complète qui existe sur l'alimentation au Québec (en l'occurrence en Nouvelle-France). En plus d'indications sur

les produits cultivés, les moyens et techniques d'exploitation, les techniques de conservation et le marché, entre autres, l'ouvrage contient plusieurs informations sur le repas et son organisation et sur les habitudes alimentaires. Mentionnons également l'ouvrage de Rousseau (1983), qui s'est penché sur le régime alimentaire implanté à l'Hôtel-Dieu de Québec sous le régime français, où il est possible de glaner quelques informations relatives à la pratique du repas à cette époque, mais que l'on retrouve pour l'essentiel chez Beudet (2001).

L'étude du repas familial fut également abordée en psychologie par Monique Morval (1990, 1991, 1993, 1998, 2003). Celle-ci appréhende le repas familial sous l'angle du rituel et de ses fonctions. C'est la dimension par laquelle nous ouvrons la discussion sur le repas familial.

3. LE REPAS FAMILIAL, UN ÉVÉNEMENT STRUCTURÉ

Qu'est-ce qu'un repas? La plupart des auteurs n'en proposent pas de définition élaborée. Plus ou moins implicitement, il est convenu qu'un repas est une prise alimentaire consommée à heures régulières au cours de la journée et répondant à certaines règles de temps, de lieu et d'action. On distingue ainsi le repas et les prises alimentaires hors repas. Dans un article coécrit avec Michael Nicod et aujourd'hui célèbre en anthropologie de l'alimentation, Douglas définit ce qu'est : 1) une prise alimentaire (*food event*, d'abord traduit par « occurrence alimentaire »); 2) un événement structuré (*structured event*); 3) un repas (*meal*); et 4) une collation (*snack*) (Douglas et Nicod 1974; cf. aussi Douglas 1979). Alors qu'une prise alimentaire renvoie à toute ingestion de nourriture, quelle qu'en soit la nature, et qu'un événement structuré se définit comme toute occasion sociale répondant à un ensemble de règles relatives au temps, à l'espace et à la séquence d'actions, un repas désigne une prise alimentaire structurée. Une collation ou un *snack*, pour sa part, est une prise alimentaire non structurée.

La composition (structure et contenu alimentaire) des repas, les modalités de leur consommation (nombre, moment et durée), de même que l'organisation sociale associée à leur consommation (Qui fait les courses et la cuisine? Qui mange, où et avec qui?) sont les trois dimensions principales à partir desquelles se sont déployées les analyses sur le sujet. Toute pratique du repas familial renvoie, plus ou moins consciemment, à une définition normative de chacune de ces dimensions. Cependant, cette norme est non seulement changeante dans le temps – d'où le fait que certains parlent aujourd'hui de « déstructuration » de l'alimentation, comme on le verra plus loin -, mais varie aussi selon les classes sociales et les cultures, de même qu'en fonction du contexte de vie des uns et des autres (par exemple, l'agriculteur ayant davantage de dépenses énergétiques est plus susceptible d'avoir plus de trois prises alimentaires régulières, par jour, qu'un commis de bureau) (Mäkela 2000).

Nous aborderons ci-dessous ce caractère structuré et normatif du repas, en référence au modèle occidental aujourd'hui dominant des trois repas par jour. Nous relèverons les apports de la recherche concernant principalement la structure tripartite mise au jour par les chercheurs et l'impact du repas sur la constitution de la famille et la socialisation de ses membres, notamment les enfants. Les questions relatives aux changements survenus dans les dernières décennies quant au contenu de l'assiette, au respect de la norme des trois repas pris en commun et à la répartition des rôles des différents membres de la

famille seront abordées à la section suivante, à propos de la déstructuration ou du déclin du repas familial.

3.1 La dimension ritualisée du repas familial

En sociologie et en anthropologie de l'alimentation, le repas familial est souvent présenté comme s'agissant d'un « rituel ». À l'origine, la notion de « rituel », telle qu'utilisée par les anthropologues, avait une connotation religieuse (cf. Van Gennep 1960 [1909]; Turner 1969). Cette dimension religieuse affleure, avec plus ou moins d'insistance, dans les analyses du repas familial que font certains auteurs (ex. Shuman, Browning et Arnold 1985)⁴, mais la plupart des chercheurs, en sciences sociales ou du comportement, en parlent davantage comme d'un « rite profane » ou « sécularisé » (ex. Bossard et Boll 1949; Boutaud 2005; Corbeau 1992; Morval 1990, 1991, 1993, 1998, 2003; Rivière 1995; Sjögren 1986). Ils en gardent toutefois – et cela n'est pas sans rappeler toute une tradition durkheimienne – l'idée d'acte réglé, codifié et répété, né de l'interaction et comportant une certaine charge émotive, la nourrissant continuellement et contribuant ainsi à la cohésion sociale. Pour certains, la (mise en) forme, davantage que le contenu, caractérise d'abord le repas (cf. Bossard et Boll 1949; Boutaud 2005). Car, de fait, comme le font remarquer Shuman et ses collègues (Shuman, Browning et Arnold 1985 : 107), le repas familial est probablement le moins formel des types de ritualisation de partage de nourriture, dans la mesure où aucune invitation ne doit être expressément faite aux membres de la famille; il demeure toutefois formel au sens où il présente un certain degré de configuration et affiche une structure, un *pattern*. Et une caractéristique majeure de cette structure, de ce *pattern*, est de se reproduire, de se répéter. L'étymologie du terme de « repas », comme nous le rappelle Rivière (1995 : 194), nous renvoie d'ailleurs à cette idée même – *re* : répétition, retour; *past* : pastrer, paître; c'est-à-dire, « se repaître ».

3.2 La structure du repas familial en Occident

En pratique, les travaux sur la structure du repas familial qui ont eu la plus grande influence jusqu'ici sont ceux de Mary Douglas, qui s'inscrivent dans le courant de l'anthropologie structuraliste fondé par Claude Lévi-Strauss (Douglas 1972, 1979;

⁴ Shuman, Browning et Arnold parlent ainsi du repas familial comme d'un sacrement naturel : « All of life is sacred. What we do around our family meals can participate in this sacredness. The breaking of bread at family meals can create a sense of gratitude for the good of the earth and for those who care about us enough to take these gifts in their hands and prepare them lovingly. The sense of sharing can extend not only to intimate family members but to friends, relatives, and those in need. We can recognize food, then, as the natural sacrament of the family. [...] A meal is still a rite—the last 'natural sacrament' of the family. [...] To eat is still something more than to maintain bodily functions. People may not understand what that something more is but they nonetheless desire to celebrate it. They are still hungry and thirsty for sacramental life. » (Shuman, Browning et Arnold 1985 : 110). On retrouve aussi cette dimension religieuse du repas familial dans certains écrits de la psychologue québécoise Monique Morval, quoique de manière moins appuyée.

Douglas et Nicod 1974). Douglas partage avec Lévi-Strauss l'idée que la nourriture peut être traitée comme un langage et que les messages qu'elle véhicule nous renseignent sur l'organisation de la société et les relations interpersonnelles, notamment en ce qui concerne les frontières sociales et les processus d'inclusion et d'exclusion (Douglas 1972). Pour Douglas, la nourriture, les repas et leur succession sont des moyens de communication. Et comme tout élément langagier, comme tout code, toute habitude alimentaire, affirme-t-elle, ne peut être comprise que replacée dans son contexte culturel. Qui plus est, chaque repas structure les autres à son image. Elle illustrera son propos dans un article aujourd'hui célèbre, *Deciphering a Meal* (1972), où elle analyse le repas anglais tel qu'il lui est permis de l'observer dans sa propre famille. Cette analyse basée sur un seul cas, celui d'une famille anglaise de la classe moyenne supérieure, fut bien sûr critiquée. On souligna avec raison que les résultats obtenus pouvaient difficilement être généralisés. Jetons néanmoins un coup d'œil à ses observations, qui ont permis de dégager les traits majeurs du repas en Occident et une méthode systématique d'observation et de comparaison des repas, que beaucoup d'autres ont ensuite reprise et adaptée.

D'une manière qui n'est pas sans rappeler Lévi-Strauss, Douglas distingue les aliments sur la base d'une série d'oppositions binaires, en commençant par l'opposition repas/boissons, les premiers étant soumis à une structure et une séquence bien précises, les secondes étant moins organisées. Viennent ensuite les oppositions chaud/froid, fade/épice, liquide (ou semi liquide)/solide, sucré/relevé (savoury). Les repas se composent par ailleurs de divers nutriments (céréales, légumes, protéines animales, etc.) et, finalement, impliquent un ordre autour de la table.

Ces repas, observe-t-elle, affichent une structure tripartite selon laquelle un élément principal (stressed) s'accompagne de deux éléments secondaires (unstressed), ce qu'elle traduit par la formule $A+2B$. Mais tous les repas ne sont pas égaux et certains possèdent une moindre valeur. C'est le cas des repas de semaine, lesquels ne comprennent qu'un seul service, un service A , lui-même constitué selon la structure $a+2b$. Le repas du dimanche midi, qui se situe plus haut dans la hiérarchie, se décline quant à lui en deux services, $2A$, chacun d'eux ayant une structure $a+2b$, alors que tout à fait au sommet de la hiérarchie des repas se retrouvent les repas festifs, parmi lesquels le souper de Noël, répondant tous à la structure $A+2B$, où A désigne un service principal et $2B$ deux services secondaires, chacun d'eux affichant la structure $a+2b$.

Dans l'étude menée conjointement avec Michael Nicod (Douglas et Nicod 1974; cf. Douglas 1979), où fut étudiée la structure des repas de quatre familles de la classe ouvrière au moyen de l'observation participante, Douglas arrive à des résultats similaires.

Le système de ces repas répond à une structure précise, où *A* est le repas principal, *B*, le repas secondaire et *C* un repas de moindre valeur encore, composé de biscuits et d'une boisson chaude (du thé, la plupart du temps). Les dimanches et jours de semaine, le premier service du repas principal (*A*) présente une même structure : un aliment de base (*staple*), en l'occurrence des pommes de terre; un aliment principal (*centre*); une garniture (*trimmings*), ici des légumes; et, finalement, une sauce (*dressing, gravy*). Le tout est relevé (*savoury*) et servi chaud. Le second service de ce repas possède une même structure, sauf qu'il s'agit ici de sucré : l'aliment de base est constitué de céréales, des fruits sont l'aliment principal, alors qu'une crème ou une crème anglaise (*custard*) compose la sauce. La même structure caractérise le repas *B*, à la différence que les pommes de terre ne constituent plus l'aliment de base, mais plutôt des céréales, en l'occurrence du pain.

L'idée de structure, de repas structuré, sous-tend la notion de « vrai repas » (*proper meal*), que la sociologue britannique Anne Murcott a contribué à faire connaître (1982, 1983, 1986). En Galles du Sud, écrit Murcott, un « vrai repas » est un « repas préparé » (traduction peu satisfaisante de celle de *cooked dinner* utilisée par l'auteure, mais plus heureuse que celle, plus littérale, de « souper cuisiné »). Il s'agit d'un repas composé d'une viande fraîche (excluant poisson et viande séchée ou en conserve), de pommes de terre et d'au moins un légume vert, le tout nappé d'une sauce (*gravy*) et servi chaud. Chaque élément se présente distinctement dans l'assiette et doit pouvoir rester visible et reconnaissable. C'est la sauce, liquide par opposition aux aliments solides, qui liera le tout. Il n'est pas nécessaire de servir un vrai repas à tous les jours; deux ou trois fois par semaine suffisent pour que l'on se conforme à la norme.

En Écosse Nicola Charles et Marion Kerr, firent des observations similaires (Charles et Kerr 1988; Kerr et Charles 1986). Toujours en Écosse, mais dans une étude plus récente conduite auprès de jeunes couples, Kemmer, Anderson et Marshall (1998; cf. aussi Marshall et Anderson 2002) démontrent que la norme reste celle, tripartite, d'une viande et deux légumes, quoiqu'un vrai repas peut aujourd'hui aussi se composer, à titre d'exemple, d'une simple salade, de pâtes ou d'un curry.

En résumé, il semble bien que la structure de base des repas occidentaux soit tripartite : une entrée, un plat principal et un dessert. Certains ont voulu pousser la logique plus loin, comme Carroll (1982), qui a étudié les repas états-uniens et qui fait remarquer que non seulement ceux-ci se composent de trois services, mais sont servis trois fois par jour et exigent l'emploi de trois ustensiles. (Pour Cinotto [2006], un vrai repas familial états-unien doit être fait maison, mangé à des heures régulières selon certaines règles de comportements, et quotidiennement.) Dans le même esprit, Sjögren (1986) faisant

l'analogie avec le théâtre, affirme qu'un repas se doit de répondre à la règle des trois unités : unité de lieu (la salle à manger), unité de temps (horaires réguliers), unité d'action (service à la russe)⁵. Il existe bien sûr quelques variantes de cette structure tripartite, tels les repas festifs à plusieurs services.

En Suède, un repas présente une structure similaire à celle que l'on retrouve au Royaume-Uni (Ekström 1990, in Mäkelä 2000), à la différence qu'en plus du plat principal (habituellement de la viande) et de deux garnitures principales (soit un féculent et une portion de légumes), on retrouve une garniture secondaire, pouvant s'agir d'un légume ou de tout autre condiment. En Finlande, un vrai repas est un plat chaud accompagné de légumes crus (Mäkelä 1996, in Mäkelä 2000).

Pensons également au repas français, exemple de « modèle ternaire » (Poulain 1998, 2002a). En France, la « structure normale », que Poulain nomme aussi « norme sociale », se compose d'une série de trois plats : l'entrée, le plat principal et le dessert. À cette structure de base, cependant, peut s'ajouter le fromage, qui peut constituer un service à lui seul. Mais le statut de ce dernier est mal défini, comme en fait foi la formule qu'utilise Poulain pour désigner la structure d'un repas. Poulain traduit la structure d'un repas complet, d'un vrai repas, par la formule 111+, où les trois premiers termes désignent respectivement l'entrée, le plat principal et le dessert, et le signe +, le fromage. L'absence d'un élément est désignée par 0 dans le cas des trois premiers termes et par l'absence du + dans le cas du fromage. La formule 011 signifie ainsi un repas composé d'un plat principal sans entrée ni fromage, mais avec dessert. Le fait que le fromage soit désigné non pas par un chiffre, mais par le signe +, semble vouloir démontrer qu'il s'agit d'un supplément facultatif davantage qu'un plat en soi.

Nous sommes donc ramenés au thème de la division en trois, peu importe la forme du repas, qui était déjà présente chez Murcott et que l'on observe également chez Lévi-Strauss (1965), quoiqu'à propos de la transformation et de la cuisson des aliments. L'insistance avec laquelle les auteurs évoquent, à divers niveaux (contenu de l'assiette, séquence des services), cette structure tripartite (ou ternaire) des repas occidentaux ne doit pas faire oublier que le repas peut être étudié sous divers autres aspects qui échappent à cette division (par exemple, l'assignation des places autour de la table, la table elle-même [elle a quatre pattes], etc.). Ce qui importe d'être retenu, c'est d'abord l'idée que le repas est structuré, configuré.

⁵ Service à la russe : type de service instauré au cours du 19e siècle et selon lequel les convives mangent tous les mêmes plats servis l'un à la suite de l'autre. Se distingue du service à la française qui avait cours jusque-là et selon lequel, à la manière d'un buffet, les convives, assis à table, se servaient à leur guise à même un certain nombre de plats, présentés successivement.

Afin de soutenir méthodologiquement la recherche (par entretien, questionnaire, observation ou traitement secondaire de données), la grille la plus complète qui puisse aider à rendre compte de la composition d'ensemble d'un repas et de ses variations est celle proposée par Jean-Pierre Poulain (1999, 2002a), une grille qui a également l'avantage de permettre l'étude des prises alimentaires hors repas. Elle inclut plusieurs dimensions qui se déclinent chacune en composantes auxquelles correspondent certains descripteurs (ou variables) : les dimensions du temps (moment de la journée, durée), de la structure (hors repas, repas); de l'espace (au domicile, hors domicile), de la logique des choix (personnel, délégué), de l'environnement social (autres personnes présentes, nature des liens) et de la position corporelle (debout, assis, couché).

En bref, un repas, qui plus est un repas *familial*, doit répondre à certains critères, reproduire un certain *pattern*, notamment en ce qui concerne l'identité des convives, le contenu de l'assiette, le temps de la journée, etc. Ce *pattern* trouvé, nous obtenons une définition du repas familial pour un groupe donné. Mais tout essai de définition est susceptible de se heurter à la variabilité, aux exceptions, aux idiosyncrasies. La structure mise au jour renvoie à une norme culturelle, par définition arbitraire, qui pose d'emblée le problème de la déviation, de l'anomalie, de l'anormalité. Par exemple, peut-on toujours parler d'un repas familial (structuré) lorsque les membres de la famille, par ailleurs réunis autour de la table familiale à l'heure prévue pour le repas, mangent des plats réchauffés qui ont été préparés à l'extérieur du foyer? Peut-on parler de repas familial si l'activité commune des convives est de regarder la télévision? Peut-on parler de repas familial si chaque convive mange un plat différent?

Ultimement, bouclant la boucle, l'idée de structure nous conduit à celle de déstructuration. Il en sera question plus loin. Mais poursuivons d'abord la définition de notre objet d'étude en regard cette fois de sa dimension proprement familiale.

4. LE REPAS FAMILIAL, CONSTITUTIF DE LA FAMILLE

S'ils parviennent difficilement à un consensus quant à la définition de ce qu'est un vrai repas, un repas structuré, les auteurs s'accordent pour dire que la famille en est l'acteur principal. La famille se trouve ainsi au cœur du débat sur la nature et l'évolution du repas.

L'alimentation, de manière générale, et la convivialité et la commensalité, en particulier, sont des facteurs de cohésion et d'intégration sociale (Bossard et Boll 1949; Brown 1984; Chaline 1992; Corbeau 1992; Fischler 1980, 1990; Grignon 2001; Larose 2005; Lhuissier 2006; Mäkelä 2000; Mennell, Murcott et van Otterloo 1992; Rivière 1995; Sobal et Nelson 2003). C'est d'ailleurs là un paradoxe fondamental de l'alimentation, souligné par Georg Simmel (1997, in Kaufmann 2005 : 136), que l'acte essentiellement individuel de se nourrir et d'en retirer plaisir soit en même temps un acte rassembleur, catalyseur de la vie sociale. D'ailleurs, manger seul n'est pas valorisé et n'entre pas, selon plusieurs, dans la définition de ce qu'est un « vrai repas » (Bastard et Cardia-Vonèche 1986; Mäkelä 2000; Sobal 2000; Sobal, Bove et Rauschenbach 2002; Sobal et Nelson 2003). Pour être considéré comme tel, un repas doit nécessairement rimer avec sociabilité et commensalité (Mäkelä 2000).

4.1 La commensalité familiale

Sobal définit une « unité commensale » (commensal unit) comme un groupe d'individus se réunissant dans le cadre d'une prise alimentaire, qu'il s'agisse d'un repas, d'un snack ou d'une boisson (Sobal 2000; Sobal, Bove et Rauschenbach 2002; Sobal et Nelson 2003)⁶. Or, tous sont d'avis pour dire que la famille constitue la plus fondamentale des unités commensales (Bastard et Cardia-Vonèche 1986; Charles et Kerr 1988; Delphy 1975; DeVault 1991; Holm 2001; Mestdag 2005; Sobal 2000; Sobal, Bove et Rauschenbach 2002; Sobal et Nelson 2003). On parlera alors de « commensalité domestique », par opposition à la « commensalité extrafamiliale » (commensalité au travail [ou semi institutionnelle] et commensalité de loisir) (Grignon 2001). L'importance de la famille à ce niveau trouve d'ailleurs un écho dans la publicité, que ce soit lorsqu'elle met en scène une famille heureuse autour de la table ou que les compagnies donnent à leurs produits alimentaires des noms à connotation familiale, tels que les confitures *Bonne Maman* et le riz *Uncle Ben's* (Touiller-Feyrabend 1997).

⁶ Sobal distingue l'« unité commensale » du « cercle commensal », lequel désigne un réseau d'individus qui mangent ensemble.

Déjà à la fin du 19^e siècle, Robertson Smith, dans *Lectures on the Religion of the Semites* (1889), soulignait comment le partage de nourriture parvenait à rapprocher les gens non seulement sur le plan physique, mais également sur le plan relationnel, tissant et renforçant des liens de solidarité entre commensaux. Mieux, cela pouvait établir entre eux une relation de parenté et de consanguinité (cf. aussi Lévi-Makarius 1974), ce que traduit d'ailleurs l'expression *a clanship of porridge* (« la parenté par la bouillie »), employée chez certaines populations bantoues de Zambie, étudiées par l'anthropologue britannique Audrey Richards (1932).

De fait, pour plusieurs, le repas est « l'architecte » de la vie familiale (Sjögren 1986), il « dit » la famille (Bastard et Cardia-Vonèche 1986 : 46), et même la « fait » (Kaufmann 2005). Autrement dit, le repas serait au principe même de la famille (cf. Bossard 1943; Bossard et Boll 1949; Counihan 2004; DeVault 1991; Holm 1996; Kaufmann 2005; Kristensen et Holm 2006; Mäkelä 2000). Pour certains commensaux, d'ailleurs, « être ensemble » importe davantage que la nature des conversations qui se déroulent autour de la table (Kaufmann 2005). Ajoutons que les repas deviennent plus réguliers et plus structurés, en termes de temps, d'espace et de contenu, suite à la naissance d'un enfant ou lorsqu'un parent divorcé ou séparé en obtient la garde (cf. *infra*).

Une des fonctions du repas consiste à établir une frontière sociale entre les commensaux, dans le cas présent, la famille – le « nous » – et les étrangers – les « autres » (Counihan 2004; Davidoff 1976; Sjögren 1986; Sobal et Nelson 2003). Dans son essai de typologie de la commensalité, Grignon (2001) qualifie de ségrégative cette forme de commensalité qui fixe ou rétablit des frontières entre divers groupes au sein de sociétés hiérarchisées. C'est le cas, par exemple, de l'interdit de commensalité entre membres de différentes castes en Inde, de réceptions offertes à L'Élysée ou encore dans des clubs privés. Dans la mesure où le repas familial fait cette distinction entre un « nous » et un « non-nous », et bien que Grignon ne le donne pas lui-même en exemple, nous pourrions le qualifier de ségrégatif.

En cela, le repas familial contribue à construire l'identité du groupe (Bossard et Boll 1956; Fiese, Foley et Spagnola 2006; Marshall et Anderson 2002; Mennell, Murcott et van Otterloo, 1992; Morval 1990, 1993, 1998; Sobal et Nelson 2003 :181). C'est à ce niveau qu'il est probablement le plus approprié d'en parler comme d'un rituel d'intégration ou d'incorporation, qui a pour effet de transformer les convives réunis par le maître ou la maîtresse de maison en membres d'une même famille à travers leur partage des mêmes aliments et leur soumission aux mêmes codes et aux mêmes règles.

4.2 Le repas familial comme lieu d'échange et de socialisation

À travers la pratique répétée du repas, la famille devient le « groupe de référence » à partir duquel l'enfant fait l'apprentissage de la norme en matière de pratiques alimentaires (manières de table, organisation et contenu des repas, etc.) et, plus largement, de l'ensemble des normes culturelles. À travers ce lieu de communication, d'échange et de partage, observent tant les sociologues et les anthropologues que les psychologues, s'opère une large part du travail familial de socialisation de l'enfant (Bastard et Cardia-Vonèche 1986; Becker 1990; Bossard 1943; Bossard et Boll 1949; Fiese, Foley et Spagnola 2006; Gleason, Perlmann et Greif 1984; Kaufmann 2005; Larose 2005; Larson, Branscomb et Wiley 2006; Lemenorel 1992; Mäkelä 2000; Morval 1990, 1993, 1998; Ochs et Shohet 2006; Poulain 2002b; Rivière 1995; Sjögren 1986; Snow et Beals 2006; Snow, Perlmann, Gleason et Hooshyar 1990).

Bien sûr, le repas est l'occasion de discuter des événements de la journée, des problèmes courants ou de sujets plus abstraits, de prendre connaissance des besoins et intérêts des membres de la famille, ainsi que de transmettre les histoires familiales (Bossard 1943; Davidson et Snow 1995, 1996; Perlmann 1984; Ochs, Taylor et Rudolph et Smith 1992; Snow et Beals 2006). Mais c'est aussi l'occasion, pour l'enfant, de faire l'apprentissage de la vie sociale, des modèles d'interaction et des règles de savoir-vivre; d'assimiler les normes quant aux rôles des divers membres de sa famille et des personnages, enfants ou adultes, qui peuplent les conversations autour de la table. Ainsi, par exemple, fait-il l'apprentissage des discours et idéologies entourant le travail en écoutant et en prenant part aux discussions de ses parents (Paugh 2005). Il fait l'apprentissage des valeurs et systèmes symboliques du groupe et de la classe sociale auxquels il appartient (Sjögren 1986).

Ce travail d'inculcation des normes, valeurs et symboles culturels va de pair avec la responsabilité qui incombe aux parents lors des repas familiaux de surveiller et contrôler le comportement des enfants et de sanctionner leurs manquements aux règles (Bossard et Boll 1949; Larson, Branscomb and Wiley 2006; Morval 1990, 1991, 1993, 1998, 2003; Ochs et Shohet 2006; Poulain 2002b). Cet aspect est parfois mal accepté de la part de ces derniers, qui perçoivent alors le repas comme un événement désagréable (Blum-Kulka 1997; Ochs and Taylor 1992; Taylor 1995). Le repas familial, comme pratique ritualisée et institution où s'effectue le travail de discipline et de maîtrise de soi, contribue à la prévisibilité des comportements, ce qui permettrait de réduire tensions et désordre au sein du groupe et chez chacun de ses membres. Il assure ainsi une fonction de protection, d'assurance et de stabilité (Counihan 2004; Kaufmann 2005; Morval 1990, 1993, 1998).

En tant que lieu d'échange et de communication, la table participe par ailleurs au développement de la personne et des compétences individuelles. Les repas familiaux sont en effet le théâtre de performances conversationnelles, tant de la part des enfants que des adultes, qui apprennent à tenir compte des réactions qu'ils suscitent chez les autres et se forment une personnalité (Bossard 1943; cf. aussi Shuman, Browning et Arnold 1985). Que ce soit en prenant une part active aux conversations ou en agissant en tant que simple spectateur, l'enfant à table développe ses compétences cognitives et linguistiques, contribuant à améliorer ses résultats scolaires (Snow et Beals 2006). Le repas familial, selon l'expression de Bossard (1943), est un réel « cours d'expression orale » où les membres ont la chance de pouvoir s'épanouir verbalement. La façon dont se déroulent les conversations de table varie d'une culture à l'autre (Aukrust 2002; Aukrust et Snow 1998; Blum-Kulka 1993; Blum-Kulka et Snow 1992; Martini 1996). Aussi le degré de compétence linguistique des enfants de familles bilingues est-il fonction du temps d'utilisation de l'une ou l'autre langue (Kasuya 2002; Pan 1995).

4.3 Les bienfaits du repas familial

Discuter des fonctions du repas familial serait peu significatif si on ne pouvait en mesurer les bienfaits sur les membres de la famille, à commencer par les enfants. C'est ce sur quoi se sont penchés de nombreux auteurs.

Déjà dans un article pionnier où il discutait des propos de table, Bossard (1943) notait que c'était lors des repas, surtout celui du soir, que la famille se sentait le plus à l'aise aussi bien physiquement que psychologiquement. De fait, la pratique du repas familial serait un reflet et un indicateur de la cohésion du groupe et du degré de soutien affectif des parents (Fulkerson, Neumark-Sztainer et Mary Story 2006), lequel aurait des effets positifs sur les enfants. De nombreuses études en nutrition et en sciences du comportement, au premier rang desquelles les travaux de Dianne Neumark-Sztainer, démontrent en effet qu'il existe une relation positive entre la fréquence des repas familiaux et de saines habitudes alimentaires et le bien-être psychologique des enfants et adolescents (Ackard et Neumark-Sztainer 2001; Compan, Moreno, Ruiz et Pascual 2002; Eisenberg et al. 2004; Fiese 1992; Fiese, Foley et Spagnola 2006; Gillman et al. 2000; Hofferth et Sandberg 2001; Markson et Fiese 2000; Neumark-Sztainer 2006; Neumark-Sztainer *et al.* 2000, 2003, 2004; Videon et Manning 2003; Young et Fors 2001). La fréquence des repas familiaux aurait également un impact positif sur les résultats scolaires (Eisenberg *et al.* 2004; Tepper 1999).

La forme et le degré de communication autour de la table peuvent être mis en lien avec la santé et le bien-être des enfants. Fiese, Foley et Spagnola (2006) ont ainsi observé que

dans les familles où, lors des repas, on adopte une forme de communication directe et sans équivoque, en sorte que rôles et attentes sont clairement définis, les enfants étaient moins susceptibles d'éprouver du stress et de développer des symptômes liés à l'anxiété.

Le type et l'importance des conversations autour de la table peuvent aussi avoir des effets bénéfiques sur le développement des aptitudes cognitives et linguistiques (*literacy development*) des enfants, ce qui, à son tour, a un impact sur leurs résultats scolaires (Snow et Beals 2006).

L'ampleur des bienfaits du repas familial est par ailleurs fonction de la structure familiale et de l'environnement dans lequel évolue l'enfant. Young et Fors (2001) ont ainsi observé une relation positive entre les niveaux de communication familiale et le degré de surveillance parentale, d'une part, et l'adoption de bonnes habitudes alimentaires chez des enfants et de jeunes adolescents, d'autre part. Ils démontrèrent que le taux d'enfants et de jeunes adolescents ayant un régime santé est fonction du nombre d'heures passées par les parents à la maison, mais qu'il décroît à mesure que la situation parentale passe de « deux parents », à « parent seul », à « autres membres de la famille », à « famille d'accueil ». Au total, leur étude démontre que la présence des parents, combinée à des pratiques parentales autoritaires, contribue à transmettre de bonnes habitudes alimentaires chez l'enfant, en lui inculquant une meilleure maîtrise de soi.

En fait, la commensalité, le fait de manger en groupe, influe largement sur le comportement alimentaire et la consommation de l'individu. On parlera ainsi de « facilitation sociale » (cf. Zajonc 1965) pour désigner la tendance à manger et boire davantage en compagnie d'autres personnes, notamment en prolongeant la durée des repas, mais aussi en désinhibant les convives lorsqu'en présence de membres de la famille ou d'amis (par opposition à des étrangers) (de Castro 1994; de Castro et Brewer 1992; Sobal 2000). Dans les familles où l'un des membres doit changer ses habitudes alimentaires pour des raisons de santé, l'ensemble de la famille est fort susceptible de modifier sa consommation (Savoca et Miller 2001; Sexto *et al.* 1987; Shattuck *et al.* 1992; White *et al.* 1991). De la même manière, les jeunes adultes qui se mettent en couple sont souvent conduits à changer leurs comportements alimentaires, s'adaptant aux habitudes du conjoint (Marshall et Anderson 2002).

En fin de compte, le repas familial en tant que pratique ritualisée et événement structuré semble bien n'avoir que des avantages pour la famille et, par extension, pour la société dans son ensemble. Il serait un indice de l'harmonie et de l'équilibre familial, où chacun peut s'épanouir. Or, ce portrait idyllique, aux yeux de certains, serait menacé par la

modernité et les maux qui l'accompagnent. L'alimentation, en général, et le repas, en particulier, connaissent en effet de multiples bouleversements, dans lesquels plusieurs auteurs perçoivent un signe de « déstructuration ».

5. LA MODERNITÉ ALIMENTAIRE ET LA THÈSE DE LA DÉSTRUCTURATION DU REPAS

Il est une croyance populaire méritant certainement d'être discutée et nuancée, qui a gagné les milieux académiques, selon laquelle le repas familial structuré, avec ses règles et ses codes, aurait graduellement cédé (et céderait toujours) au « vagabondage alimentaire », au *snacking*. L'individu mangerait où, quand et comme il le veut, solitairement, selon ses propres désirs. Cette idée fut développée, sinon émise, par Claude Fischler dans un article aujourd'hui classique, « Gastro-nomie et gastro-anomie. Sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne », paru en 1979 dans la revue *Communications*⁷.

5.1 L'angoisse de l'omnivore

Dans les sociétés européennes traditionnelles, écrit Fischler, régnait un ordre alimentaire règlementé, rigide et stable. L'alimentation se caractérisait par sa répétitivité et sa monotonie. Puis, avec l'industrialisation croissante de la production, de la préparation et de la distribution des aliments, vint la modernité alimentaire, que deux mécanismes parallèles caractérisent. D'une part, le déclin des modèles alimentaires, des normes culturelles régissant la consommation, donc une perte des repères et des particularismes locaux. D'autre part, l'abondance, l'élargissement de la gamme des produits alimentaires disponibles, mais aussi leur homogénéisation.

Fischler évoque alors les travaux de Paul Rozin (1976) et le « paradoxe de l'omnivore » : pour l'humain, cet omnivore, tout aliment inconnu est un danger potentiel – on parlera de « néophobie »; cependant, pour s'adapter à de nouveaux environnements et avoir un régime équilibré, l'omnivore doit goûter à de nouveaux aliments – « néophilie ». Ce tiraillement entre ces deux tendances – néophobie et néophilie – occasionne chez l'omnivore une certaine anxiété. La modernité, placée sous le signe de la pléthore, atténuera-t-elle cette anxiété? Non, affirme Fischler, bien au contraire. L'usine et le laboratoire s'étant substitués aux champs et à la cuisine; le consommateur s'étant affranchi du cycle des saisons et de la préparation culinaire, une distance s'est creusée, fruit de la modernité alimentaire, entre l'individu et l'aliment. À un point tel que d'aucuns évoquent « le risque d'une rupture totale entre le mangeur de cette fin de siècle et son assiette... » (Lemenorel 1992 : 362). L'individu ne craint plus que sa nourriture soit avariée ou pourrie, mais qu'elle soit contaminée par des additifs chimiques, des

⁷ La thèse émise dans cet article est reprise dans un texte paru en anglais l'année suivante dans *Social Science Information* (Fischler 1980).

pesticides, et ainsi de suite. Les divers scandales et crises, tels ceux de la « vache folle » et des OGM, ainsi que les pathologies dites « de civilisation » (maladies cardiovasculaires, diabète, obésité, etc.), n'ont fait qu'alimenter ces craintes : « Le mangeur moderne, à la lettre, ne sait plus ce qu'il mange » (Fischler 1979 : 202). Sa confiance est ébranlée. Bref, au lieu d'atténuer l'angoisse de l'omnivore, la modernité alimentaire ne l'a qu'accentuée. C'est là un premier aspect de l'alimentation contemporaine.

5.2 Le déclin du repas familial

Second aspect de la modernité alimentaire : le déclin du repas et la croissance du *snack*. En un mot, pour reprendre une expression que Poulain utilisera plus tard (2002b : 52), la modernité alimentaire c'est le « système dé » : *dé*-structuration, *dé*-ritualisation, *dé*-socialisation, *dé*-sinstitutionnalisation et *dé*-implantation horaire du repas. Fischler cite une étude de Paul Fine, conduite aux États-Unis, selon laquelle le repas familial n'aurait lieu que trois fois par semaine et ne durerait qu'à peine vingt minutes, alors que se multiplieraient les prises hors repas, jusqu'à vingt fois par jour⁸. Cette tendance, écrit Fischler, aurait gagné l'Europe.

Dans le débat sur le déclin du repas familial, les États-Unis sont fréquemment pointés du doigt, cités en contre-exemple de ce qu'est une saine alimentation et un repas structuré. Certains déplorent ainsi une « américanisation » de l'alimentation (Lessard 1998; Poulain 1998, 2002a), un phénomène qui trouverait même écho dans le vocabulaire culinaire. Ainsi Fischler évoque-t-il le *snack*, qui n'aurait pas d'équivalent en français, « peut-être par répugnance », précise-t-il (1979 : 203). Chaline (1992 : 258) cite pour sa part les *sandwichs*, *lunchs*, *toasts*, *cocktails* et autres *fast-foods*, *hamburgers* et *coca-cola*, ces « proliférants symboles de l'*American way of life* »⁹. Lessard (1998 : 19) souligne qu'en France, au contraire, le repas reste « une activité encore socialement protégée ». Poulain nuance la critique du modèle états-unien : « Sans doute cette lecture de l'alimentation américaine est-elle également à reconsidérer » (2002a : 109), mais il n'en érige pas moins la France en réel et unique parangon de la gastronomie :

« Si toutes les cultures présentent des formes d'esthétisation de l'alimentation, rares sont celles qui l'ont poussé au degré de sophistication

⁸ Fischler cite les résultats de l'étude de Paul Fine dans son article de 1979, mais sans nommer l'auteur ni donner de références bibliographiques. Ce n'est que dans la traduction anglaise de ce même article, parue en 1980, que Fischler fait clairement référence à Fine, dont l'étude est citée dans un ouvrage de Hesse et Hesse (1977) et que Fischler a lu. Mais cet ouvrage ne figure pas dans la bibliographie fournie en fin d'article.

⁹ Ce besoin de pointer du doigt les États-Unis semble si prégnant que certains ouvrages postérieurs à l'article de Fischler citent les données états-uniennes fournies par ce dernier (chiffres provenant eux-mêmes d'une source secondaire et non précisée – voir note précédente) en les présentant presque en exemple paradigmatique. C'est le cas de Lessard qui, dans son ouvrage daté de 1998, cite un document de l'Association canadienne des diététistes de 1993, lequel, citant Fischler, affirme que les États-uniens peuvent manger jusqu'à vingt fois par jour. Quelques années plus tard, Poulain (2002b) cite encore ces mêmes chiffres.

atteint par la gastronomie française. [...] Car si tout le monde s'accorde à dire que ces quelques pays énumérés [Angleterre, Allemagne, Italie, Espagne, Portugal], et la liste n'est pas close, réservent d'intéressantes expériences gastronomiques, il n'y a cependant pas l'ombre d'un doute, pas le moindre élément de discussion, la gastronomie, la « grande », est bien française. (Poulain 2002a : 201-202) »

Ce biais en faveur de la cuisine française est également perceptible dans l'ouvrage classique de Mennell (1985) qui compare le développement des cuisines anglaise et française depuis le Moyen Âge.

Mais revenons aux propos de Fischler. Celui-ci emprunte aux travaux de l'éthologue et primatologue R. Bilz (1971) et oppose le « commensalisme » au « vagabondage alimentaire » (*vagabond feeding*), « un nouveau rite déambulatoire » (Corbeau 1992 :114)¹⁰. Par une sorte de « régression phylogénétique », écrit Fischler, le mangeur contemporain adopterait le comportement de nos ancêtres végétariens, qui s'alimentaient au gré de leurs déambulations. Alors qu'homo sapiens a biologiquement peu changé depuis l'époque néolithique, et que perdurent les traits phylogénétiques fondamentaux acquis au fil de l'évolution humaine (telles la « dent sucrée » et une certaine prédisposition à emmagasiner les graisses), ses comportements alimentaires et les normes qui les guident sont maintenant inadaptés à ses capacités métaboliques. De là, vraisemblablement, selon Fischler, le développement des maladies cardio-vasculaires, du diabète, de l'obésité et nombre d'autres pathologies « de civilisation ».

5.3 L'individualisme et la perte des repères normatifs

Les comportements alimentaires pathogènes ainsi reprochés aux Occidentaux d'aujourd'hui sont interprétés comme l'effet d'un repli sur soi : « Le mangeur moderne est un mangeur solitaire » (Fischler 1979 : 203). « Grignoter représente un acte individuel renvoyant à une représentation idéologique de la gestion du temps et des formes de sociabilité » (Corbeau 1992 :114). Pire, ces prises alimentaires ponctuelles et à la va-vite sont de constantes « agressions mettant en péril la famille elle-même » (Kaufmann 2005 : 140).

L'extension du grignotage est un phénomène que Fischler, s'inspirant de Durkheim, dit refléter la « gastro-anomie », soit l'érosion de l'ensemble des règles, normes et significations relatives à la nourriture et à l'alimentation. L'individu n'a plus de repères normatifs stables qui l'aideraient à guider ses choix et comportements alimentaires. Il se

¹⁰ Comme synonyme de *snacking* et de « vagabondage alimentaire », on emploiera aussi les termes de « picorage » et de « grignotage » (Corbeau 1992; Fischler 1979, 1996; Grignon 1993; Grignon et Grignon 2004; Kaufmann 2005; Lemenorel 1992; Poulain 1998, 2002a, 2002b; Rivière 1995), ou, en anglais, ceux de (*solitary*) *grazing* (Kristensen et Holm 2006; Mäkelä 2000; Mestdag 2005; Senauer Asp et Kinsey 1991), *eating-on-the-go* (Kristensen et Holm 2006).

voit plutôt exposé à une pluralité de codes et de discours normatifs : par les médias, les publicités, les discours médicaux, hygiéniques, esthétiques, identitaires et ainsi de suite. Autrement dit, c'est la « cacophonie alimentaire » (Fischler, in Poulain 2002b : 53). L'individu libéré des contraintes normatives que lui imposaient jadis sa famille, son entourage, la société, est maintenant laissé à lui-même, « atomisé », seul. Isolé, il éprouve un sentiment croissant d'angoisse. C'est le « triomphe et la crise de l'individualisme » (Fischler 1980 : 948, traduction libre).

5.4 Perspectives analytiques : individualisme structurel versus cultures alimentaires

Dans un texte paru la même année que « Gastro-nomie et gastro-anomie » de Fischler, Jerome (1979) parlait d'« individualisme diététique » (*dietary individualism*) pour désigner ce mouvement marqué par l'affirmation de soi et le libre choix en matière d'alimentation. Manger devient même secondaire à la réalisation de soi. Plus récemment Kaufmann (2005) employait l'expression « individualisme alimentaire ». Sobal et Nelson (2003) nomment d'ailleurs « individualisme structurel » (*structural individualism*) cette perspective, en anthropologie de l'alimentation, qui souligne l'impact sur la commensalité de l'isolement du mangeur et du rythme effréné de nos sociétés postindustrielles. Fischler serait l'illustration de cette perspective. Celle-ci s'oppose à celle que Sobal et Nelson nomment la perspective des « valeurs culturelles » (*cultural values*), qui met l'accent sur la force des normes traditionnelles relatives à la commensalité et à la structure des repas (cf. Charles et Kerr 1988; Douglas 1972, 1984; Douglas et Nicod 1974; Holm 2001; Murcott 1982, 1983, 1997).

En pratique, une fois relativisées l'une par l'autre, ces deux perspectives apparemment assez opposées permettent chacune d'y voir plus clair face à la diversité des pratiques alimentaires individuelles et familiales. Elles permettent notamment de mieux saisir l'influence des différents facteurs le plus souvent mentionnés comme ayant contribué à la déstructuration ou au déclin du repas familial. Comme on le verra ci-dessous, ces facteurs sont étroitement associés à l'autonomie croissante des individus vivant en couple ou en famille. Cependant, s'ils favorisent une prise de distance à l'égard des normes « traditionnelles » du repas, il semble bien que ce soit d'abord à cause des contraintes qu'imposent aujourd'hui les structures de l'emploi, de l'éducation, de la consommation et du loisir, entre autres.

5.5 Les causes diverses de la déstructuration du repas

L'entrée des femmes sur le marché de l'emploi, la course folle qu'impose le travail (ou les études, pour les jeunes adultes), les activités sociales ou parascolaires des enfants et adolescents, et la distance entre le lieu de travail (ou l'établissement scolaire) et le domicile sont les facteurs qui reviennent le plus souvent lorsqu'il s'agit d'identifier les causes de la déstructuration du repas (Adler 1981; Fischler 1979; Grignon et Grignon 2004; Kaufmann 2005; Kristensen et Holm 2006; Lemenorel 1992; Lessard 1998; Marquis, à paraître; Marshall et Anderson 2002; Mestdag et Vandeweyer 2005; Murcott 1982, 1983; Poulain 2002b, 2002c; Sluys, Chaudron et Zaidman 1997; Sobal, Bove et Rauschenbach 2002). Les adultes mangent sur les lieux de leur travail et les enfants, à l'école ou à la garderie. Ces enfants ne trouvent parfois personne à la maison au retour de l'école. Préparer à manger est souvent perçu comme un combat quotidien, surtout en semaine, et la durée des repas diminue. Il s'agit là d'un phénomène que reflètent même les livres de cuisine (Marquis à paraître). Les recettes offertes doivent pouvoir être exécutées en peu de temps et les instructions données de manière à éviter toute hésitation ou incertitude chez le cuisinier (qui est encore bien souvent une cuisinière; cf. infra). Et si la ménagère n'a pas le temps (ou l'envie) de cuisiner, l'on a recours aux plats déjà préparés qu'il suffira d'assembler et/ou de réchauffer.

La taille et la structure des ménages affectent inévitablement la forme des repas partagés en commun. Or, dans la foulée des changements sociaux mentionnés plus haut, les dernières décennies ont été marquées par une hausse des divorces et des séparations et par l'adoption de plus en plus fréquente de modalités de garde partagée des enfants après une désunion. Par ailleurs, les grandes villes d'aujourd'hui abritent maintenant une proportion jusqu'ici inégalée de ménages composés d'une personne seule. Certains réfèrent à ces phénomènes comme à autant de causes de la déstructuration du repas. Les Grignon (2004), voyant là « d'autres symptômes d'anomie », ont constaté, par exemple, que les étudiants n'habitant pas chez leurs parents (mis à part ceux qui sont en couple ou qui sont propriétaires de leur logement) étaient plus susceptibles de sauter des repas. Burgoyne et Clarke (1983, 1986) firent des observations similaires chez les personnes séparées et divorcées. Nous y reviendrons.

Les divers autres facteurs de déstructuration invoqués se rapportent principalement à l'évolution de l'industrie et de la consommation, non seulement dans le secteur alimentaire et celui de la publicité, mais également dans celui des loisirs et des communications. Ainsi, un facteur de déstructuration (ou est-ce une conséquence?) souvent identifié est l'augmentation de l'offre et de la demande pour l'alimentation hors foyer, ce dont témoigne l'habitude de plus en plus répandue de faire en famille des sorties

de fin de semaine au restaurant (Poulain 2002b). Lui est associée une diminution de la part du budget familial consacrée aux achats de produits alimentaires (en comparaison de celle consacrée aux loisirs, par exemple). Par ailleurs, les normes de minceur actuellement diffusées par une part influente des industries culturelles (cinéma, musique, magazines...) en incitant les personnes, et surtout les femmes, à réduire leur consommation d'aliments soit en simplifiant les repas ou en les sautant tout simplement, constituent un autre facteur de déstructuration couramment identifié, notamment par les Grignon (2004).

Mentionnons enfin le rôle majeur attribué à la télévision, non pas tant à titre de moyen de communication de normes et de valeurs culturelles, qu'à titre de facteur matériel qui viendrait distraire les convives de leur repas. De nombreuses études qui se sont intéressées aux effets de la télévision sur l'alimentation concluent qu'elle influence négativement la santé et le comportement alimentaire des individus, en l'occurrence, des enfants et des adolescents (Boutelle *et al.* 2003; Coon *et al.* 2001; Fitzpatrick, Edmunds et Dennison 2007; Gable, Chang et Krull 2006; Marquis 2005c; Marquis, Dagenais et Fillion 2002; Marquis et Wright 2007). D'une part, la télévision entre en compétition avec l'activité physique quand les heures d'écoute se prolongent. D'autre part, elle viendrait nuire à la commensalité familiale en captant l'attention des convives, qui n'entreraient plus ainsi en conversation autour de la table du repas. Or, nombreux sont ceux qui regardent la télévision en mangeant. En France, cela se situe à peu près autour d'une personne sur deux (Guilbert et Perrin-Escalon 2004, in Kaufmann 2005; PasseportSanté 2005; Sofres 2002), davantage chez les ménages d'employés ou d'ouvriers et moins chez les cadres supérieurs et les professions intellectuelles (Fischler 1996; Herpin 1988; Volatier 1999). Au Québec, en moyenne 60 % des gens regardent la télévision lors du souper (Cossette 1989, in Lessard 1998). En revanche, la télévision n'apparaît guère allumée lors des repas dans les foyers flamands (Mestdag 2005).

Les divers facteurs énoncés ci-dessus peuvent affecter plusieurs dimensions du repas. La grille proposée par Herpin (1988; cf. aussi Poulain 2002a, 2002b) dans son étude exploratoire sur la déstructuration du repas dans le Nord-Pas-de-Calais (France) identifie cinq dimensions :

1. La *concentration* : renvoie à l'organisation des prises alimentaires en « repas » (principaux), institutionnalisés et complexes, et « petits repas » (ex. goûter, casse-croûte). La *dé-concentration* (et par le fait même, la déstructuration de l'alimentation) se manifeste par une simplification des repas principaux sur le plan de leur structure. Par exemple, sauter l'entrée et le dessert, ne pas prendre de fromage, et limiter le repas à un plat garni (structure 010, selon la formule de

Poulain). Comptons également sous cette rubrique l'augmentation des prises hors repas et des repas sautés, autre symptôme de la déstructuration de l'alimentation.

2. L'*implantation* (horaire) : renvoie aux normes temporelles des prises alimentaires. Il s'agit de la division de la « journée alimentaire » (expression suggérée par Poulain 2002a, 2002b), par exemple chez nous, en trois repas – déjeuner, dîner et souper – et en un certain nombre de prises hors repas – exemple : pause-café du matin, goûter de l'après-midi. Il s'agit également de la durée du repas. La *dés-implantation* se manifeste d'abord dans l'imprécision des frontières temporelles entre les repas, qui fait en sorte qu'émergent des formes de consommation que Herpin dit « hybrides ». Il donne en exemple le casse-croûte-repas du midi, mais notons aussi le fameux *brunch* (contraction des termes anglais [encore!] *breakfast* et *lunch*; le français possède pourtant des expressions équivalentes, à savoir le déjeuner dînatoire, le déjeuner-dîner et le déjeuner-dinant [Audet 2001]). La réduction de la durée des repas est une autre expression de la dés-implantation des repas.
3. La *synchronisation* : concerne la réunion ou la dispersion des membres du groupe (maisonnée ou équipe de travail) dans le temps. Il y a *dé-synchronisation* lorsque les membres d'une même famille mangent à des heures différentes, comme lorsqu'une mère et ses enfants soupent ensemble avant que ne rentre du travail le père qui mangera alors séparément.
4. La *localisation* : désigne le lieu des prises alimentaires, que ce soit au domicile (cuisine, salle à manger, salon, etc.) ou à l'extérieur (restaurant, lieu de travail, rue, etc.). On parlera de *dé-localisation* lorsqu'il y aura croissance de l'alimentation hors foyer ou lorsque se multiplieront les repas pris ailleurs qu'autour de la table, par exemple dans la chambre à coucher et/ou devant la télévision.
5. La *ritualisation* : renvoie au cycle et à l'alternance entre prises alimentaires ordinaires (quotidiennes) et extra-ordinaires (festives). On peut dire qu'il y a *dé-ritualisation* lorsqu'il n'est accordé que peu d'importance aux fêtes calendaires et religieuses.

Suite à l'article aujourd'hui classique de Fischler (1979, 1980), plusieurs études furent menées qui visaient à mesurer l'impact de la modernité alimentaire et l'étendue du phénomène de « déstructuration » de l'alimentation (ou l'un de ses aspects), aussi bien en France (Fischler 1996; Grignon 1993; Grignon et Grignon 2004; Herpin 1988; Poulain 2002a, 2002b, 2002c; Sjögren 1986; Sjögren de Beauchaine 1988; Volatier 1999), qu'au Royaume-Uni (Charles et Kerr 1988), en Flandres (Mestdag 2005; Mestdag et Vandeweyer 2005), en Italie (Counihan 2004), dans les pays scandinaves (Kjaernes 2001; Mäkelä 2000) et aux États-Unis (DeVault 1991). Cependant, comme le souligne Mestdag (2005) leurs conclusions ne mènent aucunement à un consensus quant à l'ampleur de la déstructuration du repas, voire quant à sa réalité même.

Fischler lui-même, près de vingt après avoir presque sonné le glas du repas familial, a conduit une étude sur cette question auprès des 10-11 ans, au terme de laquelle il prend une distance par rapport à l'idée de déstructuration :

« Chez les 10-11 ans, globalement, on ne sent que peu les effets d'une « déstructuration » du repas par ailleurs difficile à saisir. ... [I]l paraît difficile de parler de « déstructuration ». ... En outre, nous avons vu que la structure et la séquence du repas n'est pas uniforme à travers la France, que des structures ne correspondant pas à ce qu'il est convenu d'appeler la séquence traditionnelle du repas sont pourtant encore fort vivaces dans certaines régions et que certaines pratiques culinaires, par exemple étrangères, qui ne correspondent pas à la séquence dite française n'en sont pas moins très structurées... (Fischler 1996 : 54) »

En fait, affirme Mestdag (2005), nombre d'études ne se fondent que sur les pratiques alimentaires actuelles et manquent de preuves historiques qui appuieraient leur argument, lacune que ses travaux visent à combler. Dans un premier article (Mestdag et Vandeweyer 2005), où il compare les résultats de deux enquêtes budget-temps réalisées en Flandres (Belgique), en 1965 et 1998-2000, il montre que la famille passe moins de temps autour de la table, en général, et lors des jours de semaine, en particulier. En revanche, dans un autre article publié la même année (Mestdag 2005), mais comparant cette fois des données recueillies en 1988 et 1999, il conclut que les repas flamands demeurent encore fortement structurés. Les résultats de ces deux études sont-ils divergents ou s'expliquent-ils du fait qu'elles comparent des périodes différentes? Quoi qu'il en soit, un fait demeure : nous sommes loin d'avoir un portrait juste de l'étendue de la déstructuration du repas familial... si déstructuration il y a.

6. VARIABILITÉ DES NORMES ET DES PRATIQUES DU REPAS FAMILIAL, D'HIER À AUJOURD'HUI

Le repas familial, en tant que rite structuré, renvoie à une norme (ou à un ensemble de normes) par définition arbitraire. À la manière de Boas, l'on pourrait dire que ces normes sont des « rationalisations secondaires » (*secondary rationalizations*) de pratiques ayant cours (Lewis 2001; Stocking 1966; Verdon 1998), ayant pour fonction de perpétuer ces pratiques et de freiner le changement (ce que traduit l'expression « le poids de la tradition », terme dont l'étymologie nous renvoie d'ailleurs à l'idée de transmission, donc de reproduction) (cf. Boas 1962, ch. 7, *The Stability of Culture*). Or, les recherches démontrent que ce traditionnel repas familial qui serait en déclin relève, pour une large part, du mythe romancé et empreint de nostalgie (Sobal, Bove et Rauschenbach 2002; cf. aussi Cooke, à paraître), d'une idée aux relents d'idéologie (Murcott 1997) à laquelle la mémoire collective confère un statut de réalité.

Comme l'exprime Amilien dans son étude sur les perceptions de l'alimentation traditionnelle en Norvège, « l'expression culturelle du passé est parfois réputée plus authentique (*genuine*) que le passé 'réel' » (2001 : 19, traduction libre), ce qui n'est pas sans rappeler les propos de l'historien britannique Eric Hobsbawm (1983) au sujet de l'« invention de la tradition ». De même, affirme Mestdag (2005), les pratiques alimentaires contemporaines ne sont toujours que comparées à l'*illusion* d'un repas familial ancestral et immuable. C'est probablement le propre des générations qui se succèdent que de dire que tout était mieux à la précédente (Murcott 1997). On sait toutefois que, dans les siècles passés, les enfants de l'aristocratie et des classes supérieures ne mangeaient pas avec le reste de la famille, et même pouvaient manger des plats différents (Gathorne-Hardy 1972, in Murcott 1997).

L'idéal du repas traditionnel n'est pas seulement en contradiction avec certaines des pratiques alimentaires que l'on sait avoir eu cours dans les générations antérieures. Il se heurte aussi à la grande résistance que lui opposent les faits de la vie familiale d'aujourd'hui, plus aisément observables. En effet, les « habitudes familiales sont par essence idiosyncratiques » (Morval 1991 : 125) et les « repas des uns ne ressemblent pas du tout aux repas des autres » (Kaufmann 2005 : 119)¹¹. Mieux, ajoute Kaufmann, dans une même famille, « il n'existe pas deux repas qui se ressemblent parfaitement et qui aient exactement la même fonction » (*ibid.*, 134-135). Même en prenant la maisonnée

¹¹ Jerome affirmait de manière similaire que « Les variations inter- et intra-groupales, ainsi que les variations inter- et intra-familiales sont la norme » (Jerome 1979 : 201).

comme unité d'analyse des comportements alimentaires, il ne faut pas perdre de vue que celle-ci peut être divisée de l'intérieur (Sharman *et al.* 1991).

Lorsque l'on examine de plus près le repas familial en prenant en considération l'histoire, la classe sociale à laquelle appartiennent les individus, leur sexe et leur âge, ainsi que les diverses structures et situations familiales, il ne reste du mythe que ce qu'il est par essence : une idée. Certes une idée valorisée, pouvant être manipulée et instrumentalisée, mais une idée tout de même, et qui doit être relativisée. C'est pourquoi Sjögren (1986) parle en termes d'« adaptation » à une époque particulière, plutôt qu'en termes de « dégénérescence » ou de « destruction ». Ce serait une avenue à explorer.

Des conditions socio-historiques particulières ont mené à l'émergence du modèle dominant de repas familial en Occident, ainsi qu'au mythe de sa stabilité antérieure menacée. Il convient maintenant de s'y arrêter brièvement pour mieux soutenir une approche nuancée des pratiques alimentaires d'aujourd'hui.

6.1 Le repas à travers l'histoire et les classes sociales

La structure du repas familial telle que nous la connaissons aujourd'hui, avec ses plages horaires précises, ses trois services et regroupant la famille autour de la table, est née dans l'aristocratie et la bourgeoisie françaises du 18^{ième} siècle. Mais elle est le fruit d'un processus dont certains éléments remontent à une période antérieure. L'exposé suivant s'inspire en partie des écrits de Grignon sur le sujet (Grignon 1993; Grignon et Grignon 2004).

Les règles relatives à l'implantation horaire du repas furent établies dans les monastères au cours du Moyen Âge. Pour les moines, manger et boire à des heures fixes visait avant tout à « régler le corps et d'en faire du même coup un régulateur » (Grignon 1993 : 277), motif dont le principe puisait aux valeurs ascétiques de l'étude et du travail. Les internats des collèges religieux, et notamment les collèges jésuites, adaptèrent et sécularisèrent ces règles, et les érigèrent en modèle. Ce modèle fut par la suite appliqué dans les internats des lycées et perdura, de manière à peu près intacte, jusqu'à la Révolution française.

Aux lendemains de la Révolution, la bourgeoisie ne conteste pas le principe même de manger à heures fixes, mais, dans la pratique, elle s'éloigne graduellement du modèle. Mue par les valeurs aristocratiques du loisir et de l'hédonisme, elle commence à faire montre d'une « nonchalance ostentatoire » (Grignon et Grignon 2004 : 246). Les repas se décalent progressivement vers le soir : le dîner se substitue au souper aristocratique, alors que le déjeuner se prend dorénavant vers le milieu de la journée; le repas du matin

devient quant à lui le petit déjeuner. Aussi s'instaure-t-il une hiérarchisation des repas, les plus tardifs étant les plus prestigieux. Au sommet de cette hiérarchie, le dîner bourgeois, placé, avec les bals, soirées et spectacles, sous le signe du loisir et de la parade. Le souper aristocratique, quant à lui, disparaît peu à peu, reporté plus tard dans la soirée. Il n'est le fait que de quelques marginaux, artistes et autres noctambules, qui cherchent à se distinguer de la bourgeoisie. L'adoption de ce modèle a lieu aussi en Nouvelle-France à la même époque (Audet 2001), à la différence que s'y maintiendront les dénominations anciennes déjeuner – dîner – souper.

Cette redéfinition des heures de repas ira de pair avec un certain flottement dans les habitudes, lequel entraîne l'émergence de prises alimentaires hors repas. De fait, écrit Grignon (1993 : 289), « Dans la bourgeoisie oisive, la crise du déjeuner et l'heure tardive du dîner se traduisent par la multiplication des petits repas et des prises intermédiaires : contrairement à ce que semblent croire les sociologues de la 'modernité alimentaire', la tendance au 'grignotage' ne date pas d'aujourd'hui » (cf. aussi Rivière 1995 : 194).

Durant cette période qui va du 16^e au 18^e siècle évolueront également les manières de table, processus étudié par Elias (1991), à travers lesquelles la noblesse se distinguait des classes inférieures. Celles-ci ont alors des usages divers en ce qui concerne le rythme de la journée alimentaire, qui varie selon les régions et l'activité. L'ethnologie historique de la paysannerie française démontre par exemple que les foyers ruraux prenaient cinq repas en été et quatre en hiver. Ce n'est que vers la fin du 19^e siècle, porté par l'idéal universaliste des Lumières, que le nouveau modèle des trois repas quotidiens (petit-déjeuner–déjeuner–dîner) et les manières de table se diffuseront dans les classes populaires, notamment grâce aux ouvriers, davantage en contact avec la bourgeoisie citadine (Grignon et Grignon 2004). Mais cette diffusion dans les couches populaires est lente. D'abord, comme le fait remarquer Grignon, à cause du temps prolongé que les ouvriers passent sur les lieux de travail et à cause de l'embauche croissante de femmes et d'enfants. Les membres de la famille étant davantage dispersés, le repas tend moins à être « familial ». Bref, les classes populaires ne peuvent adopter le modèle bourgeois du repas, entre autres symboles de réussite sociale (cf. Sjögren 1986), ne serait-ce qu'à cause de contraintes de temps. Mais des contraintes bien matérielles posent également obstacle.

Les premières « salles à manger », réservées exclusivement à la consommation alimentaire, apparaissent vers 1650 (Flandrin, in Audet 2001). Jusque-là, les nobles mangeaient dans leur propre chambre à coucher ou dans une salle plus spacieuse, nommée la « salle ». Mais ce n'est en définitive qu'au 18^e siècle que les foyers aristocratiques s'équiperont d'une salle à manger, avec tables stationnaires, entourées de chaises. D'abord, les maisons, notamment en milieu paysan – et c'était le cas en

Nouvelle-France (Audet 2001) –, ne se composent que d'une seule pièce polyvalente. Et comme elles sont par ailleurs « froides, sombres et inconfortables », les paysans souvent vivent à l'extérieur (Muchembeld 1988, in Kaufmann 2005 : 89). En France et en Nouvelle-France, jusqu'au 18^e siècle, la table n'était pas répandue. Bien des demeures n'en possédaient pas. On utilisait une planche qu'on montait sur des tréteaux, ou alors un coffre, un autre meuble, ou même une huche. Et lorsqu'une famille possédait une table, celle-ci n'était pas toujours fixe. On l'utilisait lors des repas, mais on la rangeait par la suite contre un mur, opération facilitée par le fait qu'il s'agissait souvent de tables comportant des panneaux pouvant se rabattre.

Et les chaises? Les recherches menées par Audet (2001) sur l'alimentation en Nouvelle-France montrent que près de la moitié des familles possédaient trois chaises ou moins, et dans certains cas aucune. Il y avait des cas de maisonnées pourvues d'une table mais sans chaises, et vice versa. Ce qui mène l'auteur à conclure que

« Dans de telles conditions matérielles, le portrait généralisé d'une famille sagement ordonnée autour de la table relèverait de l'idéalisation plus que de la réalité. [O]n devait donc, dans bien des maisons et faute de mieux, se contenter de manger 'sur le pouce', debout près de la table ou à proximité du foyer ou en utilisant, à tour de rôle, ou selon un autre ordre, les rares chaises disponibles, ou en s'assoiant sur un coffre ou un banc. (Audet 2001 : 312, mes italiques). »

Ces mêmes contraintes et comportements, similaires au *snacking* tant dénoncé aujourd'hui, se retrouvaient aussi aux États-Unis (Cinotto 2006; Gillis 1996). Le modèle bourgeois du repas familial et les manières de table se propageront dans la seconde moitié du 19^e siècle, marqué par l'industrialisation et l'urbanisation. D'une part, c'est alors le déclin de la production résidentielle. On travaille de moins en moins chez soi ou dans son propre commerce. Le salariat est en expansion, on quitte son village pour gagner la ville. Les membres d'une même famille se dispersent, il y a séparation du foyer et du lieu de travail. La seconde moitié du 19^e siècle voit se restreindre l'importance de la famille pour ses membres. Elle demeure souvent essentielle à leur entretien et à leur reproduction, mais se trouve progressivement reléguée à une fonction de plus en plus exclusivement affective, symbolique et de socialisation. Aussi, en réaction, assiste-t-on à cette époque à une « nouvelle quête familialiste » et à l'émergence de « discours idéalisateurs sur la famille » (Kaufman 2005 : 86). Et au centre de ces discours, le repas familial.

De fait, moins les membres de la famille passent de temps ensemble, plus le repas, comme moment rassembleur, semble acquérir de l'importance. C'est d'ailleurs la thèse de Gillis (1996), reprise par Cinotto (2006) et Noël (2003), selon laquelle les rites familiaux (dont les repas) visent à combler un manque, naissent du besoin. Dans le cadre

d'une économie familiale, où tous se voyaient au cours de la journée, l'on ne ressentait pas comme une nécessité de devoir se réunir, rituellement, autour de la table. Ce besoin est survenu graduellement à mesure que les membres d'une même famille, dans le cadre du salariat, ont connu la dispersion quasi-quotidienne et une diminution marquée de la fréquence de leurs interactions.

C'est dans ce contexte que le repas familial, surtout le repas du soir, acquit valeur de symbole pour les classes ascendantes. Se conformer au modèle du repas bourgeois symbolisait à la fois la cohésion d'une famille et sa réussite sociale. Si, au cours de la seconde moitié du 19^e siècle et dans les premières années du 20^e siècle, une minorité de gens parvenait à mettre en pratique ce modèle, au mitan du 20^e siècle, alors que les conditions matérielles étaient avantageuses, le « rêve » devint davantage une réalité pour une classe moyenne en croissance, tant en France qu'aux États-Unis (Cinotto 2006; Kaufmann 2005; Shuman *et al.* 1985). Témoins privilégiés de l'époque, Bossard et Boll (1949) notaient d'ailleurs que les rituels familiaux, au nombre desquels le repas familial, n'avaient jamais été aussi forts qu'au tournant des années 1950 et allaient même croissant. L'existence, durant cette période, de séries télévisées états-uniennes mettant en scène des familles de la classe moyenne à l'heure du repas en est une illustration (par exemple, *Father knows best*, *Leave it to Beaver*, *Ozzie and Harriet*).

Depuis ce temps, cependant, les choses ont encore changé. L'idéal semble se perdre. Alors que certains chercheurs le déplorent, comme nous l'avons vu, d'autres constatent que le repas organisé représente un « idéal désuet », comme l'évoque Annick Sjögren (1986). Ce repas organisé ou, plus précisément, l'*image* que l'on s'en fait n'aura été, au mieux, écrit-elle, qu'une parenthèse s'ouvrant dans l'aristocratie du 18^e siècle et se fermant avec la classe moyenne du 20^e. C'est d'ailleurs ce constat qui incite Murcott à s'interroger sur les motifs de ceux qui s'alarment au sujet de la soi-disant déstructuration des repas. Elle émet en effet l'hypothèse que « ceux qui sont le plus susceptibles de s'inquiéter quant à la possible disparition du repas familial sont ceux dont l'origine sociale puise aux valeurs de la classe moyenne et qui mesurent le problème à l'aune de ces valeurs » (Murcott 1997 : 44, traduction libre). Bien sûr, précise-t-elle, cela demande un examen approfondi.

Cela dit, aujourd'hui encore, c'est dans les classes supérieures et chez les gens les plus éduqués que l'on semble davantage se conformer à l'idéal du repas familial organisé (Cinotto 2006; DeVault 1991; Fischler 1996; Grignon 1993; Grignon et Grignon 2004; Herpin 1988; Lemenorel 1992; Lhuissier 2006; Mestdag et Vandeweyer 2005; Neumark-Sztainer 2006; Videon et Manning 2003). De manière générale, les membres de cette catégorie sociale semblent accorder davantage d'importance aux rituels familiaux, ce que

Bossard avait déjà observé il y a plus de cinquante ans, notant que les classes supérieures sont les gardiens d'un style de vie qu'eux-mêmes et la société dans son ensemble perçoivent comme idéal et qu'elles en retirent du prestige (Bossard et Boll 1949; cf. aussi Bossard 1943). C'est par exemple dans les couches supérieures et chez les plus éduqués que la fréquence et la durée des repas, ainsi que la sociabilité sont les plus élevées. Ce sont chez eux que les repas répondent davantage à la norme classique, où l'on converse le plus à table et où la télévision est la moins souvent allumée. Les goûts même semblent varier d'une classe à l'autre, comme l'a observé Bourdieu (1979). Non seulement les repas dans la classe ouvrière sont-ils plus informels, mais ils misent également davantage sur la quantité que sur la qualité de la nourriture, au contraire des classes supérieures, qui accordent davantage d'importance à la forme des repas et aux manières de table.

Des contraintes matérielles peuvent empêcher les gens de milieux plus modestes à respecter la norme du repas familial organisé, que ce soit l'impossibilité d'acheter suffisamment de nourriture pour tous (auquel cas la mère peut s'abstenir de s'asseoir à table, par exemple), le manque d'espace et l'absence de table et/ou de chaises qui empêchent de réunir la famille au complet, et ainsi de suite. C'est dans les couches défavorisées que l'on consacre une plus grande part du budget familial à l'alimentation (cf. la Loi d'Engel) et où l'on consacre le plus de temps aux tâches alimentaires (approvisionnement et préparation) (Lhuissier, 2006).

En résumé, la structure du repas et les manières de table que nous connaissons aujourd'hui seraient nées dans la bourgeoisie parisienne du 18^e siècle et se seraient diffusées graduellement vers les couches inférieures pour finalement devenir un symbole de la classe moyenne. Mais l'on doit garder à l'esprit que ce ne fut jamais qu'un idéal que peu parvinrent à réaliser. Pouvons-nous alors raisonnablement parler de déstructuration du repas? Ne serait-il pas plus juste de parler de déclin de la norme?

6.2 La continuité dans le changement

Le discours sur la déstructuration du repas familial, on l'a vu, identifie souvent la montée de l'individualisme (et d'autres valeurs qui lui sont associées – hédonisme, liberté) comme l'une des causes majeures du phénomène. Or, il est intéressant de noter, au regard de l'historique précédent, que le modèle auquel les auteurs se réfèrent pour évaluer ce processus de déstructuration a été lui-même construit sur les principes de la distinction sociale (le souci bourgeois de se particulariser) et de l'hédonisme. N'a-t-il pas lui-même partie liée avec l'individualisme tant décrié par les théoriciens de la modernité

alimentaire¹²? Ne devrait-on pas lire avec un certain scepticisme, chez Poulain par exemple, que « Cette dérégulation des pratiques alimentaires ramène vers les individus des décisions autrefois prises par le groupe. » (Poulain 2002b : 52)? L'individu, même lorsqu'il était inscrit dans des rapports familiaux hiérarchiques et de domination qui lui laissaient beaucoup moins de marge d'expression originale qu'aujourd'hui, a toujours été présent et le principal acteur des réalités familiales, y compris dans la mise en pratique (ou le contournement) de la norme du repas bourgeois. Le chef de famille ou la ménagère (et non un « groupe ») prenait les décisions quant à la nature, à la préparation et à la consommation des repas, en fonction de leurs ressources (en nature, argent ou aide domestique disponible), de leurs valeurs et de leur environnement culturel et social. Selon leur âge et leur statut dans la maisonnée, les autres membres de leur famille pouvaient les accepter comme allant de soi, mais n'étaient jamais pour autant complètement dépourvus de capacité individuelle à accepter, contourner ou contester la norme proposée, passivement (en s'abstenant de manger certains plats ou de participer à la conversation, par exemple) ou activement (en ne répondant pas à l'appel à l'heure dite, en mangeant à part des autres dans une autre pièce de la maison, etc.).

L'actuel désengagement plus ou moins généralisé par rapport à la norme du repas ternaire pris en commun trois fois par jour est certes lié à de nouvelles valeurs et à l'affaiblissement du modèle conjugal épouse-ménagère / mari-pourvoyeur, de même qu'à l'allègement des contraintes sociales, économiques, géographiques ou même religieuses qui limitaient l'univers des possibles. Il est assez évident qu'il fait beaucoup plus de place aux choix individuels, mais il est aussi très clair que ceux-ci sont contraints par une nouvelle organisation du travail et de la vie quotidienne (travail atypique, longs déplacements, besoins accrus de consommation...) et une recomposition des rapports conjugaux et familiaux (augmentation de la vie en solo, de la monoparentalité et des unions libres, garde alternée des enfants de couples séparés, activité professionnelle des mères de jeunes enfants, allongement des études et dépendance prolongée des jeunes, télétravail et exigences accrues de disponibilité potentielle des parents travaillant dans certains secteurs d'emploi, etc.). Bref, on se priverait de comprendre comment changent le repas familial et les autres pratiques alimentaires en se cantonnant à la trop vague et tautologique explication par l'individualisme et l'hédonisme.

La multiplicité des normes et des discours qui coexistent au sein de nos sociétés pluralistes, à cause des variations régionales et de la diversité culturelle, justifie une autre

¹² Sicotte (2003) déplore que la gastronomie et le discours gastronomique relèvent encore aujourd'hui de la « logique de la consommation hédoniste » et que soient évacuées les dimensions économiques, politiques et environnementales qui sont inhérentes à l'acte alimentaire. « Dans nos assiettes se jouent des luttes environnementales, économiques et identitaires », écrit-elle (Sicotte 2003 : 209). Évoquant le mouvement Slow Food et José Bové, elle préconise une « gastronomie citoyenne ».

critique que l'on peut faire à l'encontre des théoriciens de la modernité alimentaire. En effet, le modèle du repas bourgeois que plusieurs auteurs prennent comme référence est lui-même un modèle régional, en l'occurrence parisien. D'autres modèles coexistent aux côtés de celui-ci, en France même. Le « modèle français », souligne Poulain (2002a) n'est pas monolithique, ni dans sa forme ni dans la composition et la séquence des services. Et ces divers modèles régionaux ont aussi leur structure particulière (Fischler 1996; Poulain 1998b; Rivière 1995). Par ailleurs, les pratiques du repas familial varient d'un groupe ethnique à l'autre (Cinotto 2006; Marquis et Shatenstein 2005; Martini 1996; Neumark-Sztainer 2006).

Ces précisions nous conduisent à un argument intéressant amené par Olivier Riopel (2005) dans son mémoire de maîtrise portant sur l'alimentation des mangeurs québécois. Il rappelle d'abord le point de vue de Fischler, pour qui la perte des repères normatifs induite par la modernité alimentaire est telle que le mangeur contemporain évoluerait totalement librement dans un univers aux multiples possibilités. Faux, écrit Riopel, qui emprunte au sociologue allemand Hans Joas le concept de « contingence ». Cette notion renferme l'idée que, malgré la diminution des contrôles directs exercés par la norme, le comportement alimentaire individuel est contingent – c'est-à-dire interdépendant – des actions et du regard des membres de son entourage, mais aussi d'autres sources de contrôle indirect tels les médias, le corps médical, etc. De telle manière que notre alimentation reste structurée, nommément par nos routines et habitudes de consommation (achats, préparation). Et ces routines et habitudes (conscientes ou inconscientes) ont en commun avec le rite d'avoir pour fonction de réduire l'anxiété. « La routine rassure et structure » et rend le quotidien « moins stressant », écrit Riopel (2005 : 80).

L'alimentation restant structurée par la contingence des situations alimentaires, en fonction des lieux, des commensaux et des occasions, parler de sa déstructuration serait abusif. D'autant plus que nombre d'études contestent ou, du moins, nuancent aussi la thèse de la déstructuration.

Nous avons déjà évoqué l'étude menée par Fischler (1996) auprès des 10-11 ans. Repas à domicile, régularité horaire, menu unique pour chacun et commensalité familiale, entre autres aspects observés par le chercheur, sont autant de preuves à l'appui que le repas familial n'est pas en voie de disparaître. Grignon, pour sa part, à propos de l'alimentation chez les étudiants, qui « représentent le cas le plus favorable pour observer des changements dans les usages relatifs au rythme des pauses alimentaires » (Grignon 1993 : 310) écrit que leur alimentation hors repas a sensiblement augmenté, mais qu'ils se conforment à l'usage établi en ce qui concerne le temps consacré aux repas, l'implantation horaire, la hiérarchie et la composition des repas. Il relève que « C'est chez

les étudiants issus de catégories dans lesquelles le modèle des repas standard s'est diffusé le plus tardivement [enfants d'agriculteurs et d'ouvriers] que la fidélité à celui-ci paraît la plus grande » (Grignon et Grignon 2004 : 253). Ailleurs, Grignon (1996) avait suggéré qu'il était dans l'intérêt de l'industrie alimentaire de promouvoir le grignotage et de s'en prendre au modèle du repas classique. Constatant toutefois que le repas structuré se maintient relativement, il écrit que les professionnels de l'industrie ont changé de stratégie et favorisent dorénavant la diffusion du « *home meal replacement*, repas complet préparé par les industriels et mangé à domicile » (Grignon et Grignon 2004 : 251).

Dans un document intitulé, de manière non équivoque, « Le repas traditionnel se porte encore bien », Volatier (1999) récuse aussi l'idée de déstructuration de l'alimentation. Les repas restent majoritairement pris à domicile, restent structurés en termes de temps, de contenu et de commensalité. Un sondage mené par la Sofres pour TopFamille et l'Ocha (Sofres 2002), en France, en arrive aussi à la conclusion que « le modèle traditionnel du repas pris en famille reste bel et bien celui qui perdure ». D'autres recherches, menées en Belgique (Mestdag 2005), en Allemagne (Brombach 2001) et en Scandinavie (Mäkelä 1996, in Mäkelä 2000; Roos et Prättälä 1997, in Mäkelä 2000) vont dans le même sens, ainsi que certaines enquêtes menées aux États-Unis (cf. le *National Survey of Children's Health* [NSCH], rapporté in Larson, Branscomb et Wiley 2006). Les travaux de Poulain (1998, 2002), en France, attestent de la simplification de l'assiette, de la réduction du nombre de repas et, dans une moindre mesure, d'une hausse de l'alimentation hors foyer, mais ils soulignent davantage la « perte de légitimité de l'appareil normatif » et l'écart entre la règle et l'usage que la fin du repas organisé.

La distance entre le foyer et le lieu de travail, ainsi que le manque de temps sont souvent invoqués pour expliquer que la famille ne se réunit pas toujours pour les repas du midi et pour expliquer que les repas du soir puissent être expédiés rapidement. En revanche, il y a une espèce de déplacement des moments forts vers la fin de semaine, où l'on prend davantage son temps pour cuisiner et pour manger (Bastard et Cardia-Vonèche 1986; Kaufmann 2005; Mestdag et Vandeweyer 2005; Riopel 2005). C'est même alors le moment de la cuisine-passion, de la cuisine-plaisir, qui tendrait même à revaloriser le repas familial.

Non seulement les changements survenus ne semblent-ils pas drastiques, mais les fonctions du repas familial restent les mêmes, sinon sont accentuées. Le repas familial demeure encore aujourd'hui un événement fortement socialisé (Poulain 2002a). « Disant » et « faisant » la famille, il en est toujours un symbole fort (DeVault 1991; Kaufmann 2005; Lupton 1996; Mäkelä 2000; McIntosh 1996; Mestdag 2005; Mestdag et Vandeweyer 2005; Morval 1998). « Comme au temps des premières sociétés, la parenté

se construit encore par la bouillie, en partageant la nourriture, jour après jour » (Kaufmann 2005 : 299). Et le fait qu'il puisse s'agir de repas préparés, livrés à domicile ou pris dans un établissement de restauration rapide n'enlève rien en soi au caractère intégrateur du repas (Larose 2005; Morval 1998). Même la présence de la télévision lors des repas n'est pas, à elle seule, un indice d'anomie groupale. C'est ce que soulève Kaufmann, d'abord en notant que la télévision est absente du déjeuner (au sens québécois), qui est en fait le plus individualisé des repas. Deuxièmement, ajoute-t-il, la télévision n'empêche pas nécessairement la conversation, et peut même la nourrir, sauf lorsque tous les membres de la famille lui font face ou que le volume sonore est trop fort. Il n'en reste pas moins que les repas conventionnels (unité de temps, de lieu et d'action) en étant plus routiniers favorisent la coopération (dans l'échange conversationnel, notamment) et, chez les enfants, l'apprentissage de se conformer à des conventions (manières de table, comment servir la nourriture, quoi manger, etc.) et à l'autorité des adultes qui décident des modalités du repas (Ochs, Smith et Taylor 1989).

Le repas familial reste aujourd'hui l'un des principaux lieux de socialisation de l'enfant. La discipline inculquée n'est peut-être plus aussi sévère et formelle que celle que l'on inculquait au 19^e siècle et jusqu'aux années 1950-1960; mais des règles « plus ou moins importantes, explicites ou rigides » (Kaufmann 2005 : 113), « non verbales » ou « subconscientes » (Visser 1991 : 341) sont toujours transmises. Ce qui, selon certains, a peut-être changé, c'est la « centralité de l'enfant » lors des repas (Fischler 1996; Mäkelä 2000; Marquis 2005b), l'importance qu'on accorde à ses besoins et à ses choix. Cela se traduit notamment par le caractère moins hiérarchique des conversations de table (Blum-Kulka 1997; Ramey et Juliusson 1998; Snow et Beals 2006), ce qui à son tour favoriserait le développement de l'enfant (Blum-Kulka 1997).

6.3 Le repas familial encore et toujours une responsabilité féminine

L'arrivée des femmes sur le marché du travail est un motif évoqué de déstructuration de l'alimentation. Le rythme effréné de la vie moderne et la difficile conciliation travail-famille les amènent à simplifier et expédier les repas, tout particulièrement les jours de semaine. Il faut tout de même noter que la relation entre l'emploi féminin et le déclin du repas familial est à nuancer. En effet, dans leur enquête sur l'évolution des budgets-temps en Belgique, Mestdag et Vandeweyer (2005) observèrent que les femmes sans emploi dont le mari travaille avaient connu, entre 1966 et 1999, une diminution plus importante du temps qu'elles passaient en famille et, en particulier, du temps consacré aux repas familiaux, en comparaison de celles ayant un emploi. D'autres facteurs que la seule croissance de l'emploi féminin contribuent donc à la baisse du temps moyen consacré,

par les femmes, à la famille et aux repas familiaux. Cela dit, malgré tous les changements survenus dans la vie des couples et des familles et dans le domaine de l'alimentation, c'est encore et toujours aux femmes qu'incombe principalement le fardeau de la cuisine (approvisionnement, préparation, service, vaisselle) (Brombach 2001; Charles et Kerr 1988; Counihan 2004; Bird 1999; Burgoyne et Clarke 1983, 1986; DeVault 1991, 1997; Fischler 1996; Harnack, Story, Martinson, Neumarz-Sztainer et Stang 1998; Herpin 1980; Kaufmann 2005; Kerr et Charles 1986; Kristensen et Holm 2006; Marquis 2005b; Murcott 1982, 1983, 2000; Sluys, Chaudron et Zaidman 1997). Occuper un emploi ne les en exempterait aucunement. C'est d'ailleurs à elles que s'adressent les annonces publicitaires relatives à l'alimentation, et ce sont aussi elles que la publicité met en scène dans la cuisine (Touillier-Feyrabend 1997)¹³.

Encore aujourd'hui, dans les esprits, l'homme serait le pourvoyeur (*breadwinner, provider*) et la femme, la ménagère (*housekeeper, homemaker*) ou, de manière plus méprisante, la serveuse (*server*; Charles et Kerr 1988; Kerr et Charles 1986). L'homme a les plus larges parts et il fixe l'horaire et la composition des repas, non pas tant en s'exprimant de façon explicite, que par son comportement non verbal ou des allusions. Au final, la femme *sait* ce que son conjoint aime. Cette observation amène à nuancer l'idée, associée à la notion de « portier économique » (*gatekeeper*) proposée par Lewin (1947) et reprise entre autres par Corbeau (1992)¹⁴, selon laquelle les décisions de la femme détermineraient ce que son mari et sa famille mangent. Que les décisions quant au contenu de l'assiette émanent de l'homme ou de la femme, il reste que cuisiner demeure culturellement défini comme un attribut féminin, comme si cela allait de soi, presque naturellement. Cela ferait partie de l'identité même des femmes. Si bien que les jeunes enfants assimilent massivement cette norme et que dès leur enfance les filles, socialisées à cette fin, participent davantage que les garçons aux tâches alimentaires (Fischler 1996; Grieshaber 1997).

Dans ce contexte, souligne DeVault, les risques de conflits quant au partage des tâches sont réduits. Dans son étude sur l'alimentation française, Poulain (1998b) note que la vaste majorité des responsables de ménage, la plupart étant des femmes, disent « aimer faire la cuisine au quotidien ». La plupart des chercheurs, cependant, soulignent bien au contraire que la préparation des repas constitue pour elle un fardeau dont elles parlent « comme d'un combat au quotidien » (Sluys, Chaudron et Zaidman 1997 : 89). En fait,

¹³ Pour l'anecdote : dans son article sur la préparation et la consommation alimentaire telles que présentées dans la publicité, Touillier-Feyrabend (1997) remarque qu'une seule des publicités recensées met en scène un homme, en l'occurrence en train de préparer un pot-au-feu. Fait intéressant, il s'agit d'une annonce pour... une assurance-vie!

¹⁴ La notion de portier économique (*gatekeeper*) réfère à l'ouverture ou la fermeture d'une série de « canaux » existant depuis le producteur jusqu'au consommateur, qui déterminent la consommation des produits en circulation.

lorsque d'aventure les femmes négocient ou exigent un partage plus égalitaire des tâches elles ont l'impression – et c'est une impression qu'elles croient partagée par leur entourage – qu'elles font preuve d'« égoïsme » (*selfishness*) (DeVault 1997). Si les responsables de ménage (la plupart féminins) interrogés dans l'enquête de Poulain exprimèrent avoir du plaisir à cuisiner au quotidien, c'est peut-être parce qu'ils refoulent en fait la pénibilité ressentie en s'acquittant de cette tâche : « comment pourrait-on se dire qu'il est pénible de façonner sa famille en la nourrissant, de faire en sorte qu'elle forme un groupe vivant autour de la table? Pensée totalement culpabilisante et inacceptable. » (Kaufmann 2005 : 217).

Le pouvoir de la femme au sein de la maisonnée a tendance à augmenter lorsque ses revenus et son statut sont équivalents ou supérieurs à ceux de son mari (McIntosh 1996). De plus, une augmentation de la participation de l'homme aux tâches alimentaires accompagne la rhétorique de l'égalité (Burgoyne et Clarke 1983, 1986). Toutefois, culturellement, on s'attend à ce que l'homme joue d'abord un rôle de soutien, par exemple pour aller faire les achats (cependant muni d'une liste faite par son épouse...). Son implication dans la cuisine est libre, volontaire et, par là même, valorisée et sous le signe de la créativité (Burgoyne et Clarke 1983, 1986; DeVault 1991, 1997; Charles et Kerr 1988; Kaufmann 2005; Kerr et Charles 1986 Murcott 1982, 1983, 2000). Aussi s'implique-t-il davantage dans les repas extraordinaires et festifs.

6.4 Le repas familial, un moment toujours agréable?

Le repas familial, aussi structuré soit-il, n'est pas toujours un moment harmonieux. D'abord, faire les courses, établir le menu et préparer les différents plats peut avoir un caractère pénible ou déplaisant. Ces tâches, nous venons de le voir, restent très majoritairement assumées par les femmes. Un sondage canadien du Groupe Léger Marketing mené en 2004 montrait que 21 % des mères mariées considéraient le repas du soir comme l'activité la plus stressante de la journée (in Cooke, à paraître). Si l'on se fie aux propos tenus dans les livres de cuisine, le phénomène est loin d'être récent (idem). Le moment même du repas peut en être un de tensions et de disputes (Bastard et Cardia-Vonèche 1986; Kaufmann 2005; Larson, Branscomb et Wiley 2006; Morval 1990). D'ailleurs, la question des repas émerge fréquemment en consultation conjugale (Lacoste 1986) et dans les récits de personnes ayant vécu une séparation ou un divorce (Burgoyne et Clarke 1983, 1986). Pour les enfants, le repas peut aussi être synonyme de surveillance et de contrôle, un moment où ils sont interrogés et se sentent critiqués, ce qui peut les contrarier et les conduire à éviter le repas (Blum-Kulka 1997; Ochs et Taylor 1992; Taylor 1995). Une étude québécoise a montré que pour 31 % des enfants âgés de 4 ans le

repas était perçu comme un moment désagréable, alors que pour 16 % d'entre eux il était synonyme de disputes (Desrosiers *et al.* 2005).

6.5 Composition résidentielle et carrière commensale¹⁵

Le discours sur la déstructuration du repas familial ne doit pas seulement être relativisé en regard du fait qu'il renvoie à une norme (parmi d'autres) qui est le fruit de conditions historiques particulières, que cette norme est le propre de classes ou catégories sociales précises, que les preuves de déstructuration réelle n'attestent pas d'un réel bouleversement des mœurs alimentaires et que le repas familial n'a pas que des bienfaits. Il faut aussi considérer que certains changements perçus comme des indices de déstructuration (simplification des repas, augmentation du grignotage, etc.) peuvent plutôt être lus comme le reflet de la composition des maisonnées et des changements qu'elle a subis. En effet, « la commensalité révèle la structure sociale de la vie de tous les jours » (Sobal et Nelson 2003 : 188, traduction libre).

De fait, comme le fait remarquer Mäkelä, « le débat sur le déclin du repas familial tend à oublier que la famille traditionnelle n'est désormais plus la structure résidentielle la plus représentative » (Mäkelä 2000 : 16, traduction libre). Et si les comportements alimentaires et la pratique du repas familial varient à mesure que l'unité familiale se distend (e.g. Lhuissier 2006; Young et Fors 2001), ce n'est pas tant parce que les normes alimentaires ne sont plus aussi prégnantes qu'auparavant que parce que les individus habitent de moins en moins auprès des leurs ou ont des occupations qui les empêchent de se rassembler. Pour reprendre les termes de Kaufmann, quand il y a « non-famille » il y a « non-repas » : « les situations non familiales induisent très clairement une déstructuration commensale » (Kaufmann 2005 : 176).

Cela dit, vivre dans une situation non familiale ne signifie pas nécessairement manger seul (Holm 2001; Torres *et al.* 1992). De plus, des études montrent que la sociabilité alimentaire en général est en croissance (Larmet 2002).

La carrière commensale d'un individu évolue en fonction de sa trajectoire résidentielle et familiale. L'entrée dans la vie conjugale et, surtout, la cohabitation entraînent, comme le dit Kaufmann (2005), un « sursaut commensal ». À l'intérieur des limites que leur impose leur horaire de travail, les jeunes couples essaient le plus souvent possible de manger ensemble, surtout le soir, et de se conformer à la norme d'un « vrai repas » (cf. Kemmer, Anderson et Marshall 1998; Marshall et Anderson 2002; Sobal, Bove et Rauschenbach

¹⁵ Carrière commensale (*commensal career*) : Évolution des formes de commensalité telle que vécue chez un individu (Sobal, Bove et Rauschenbach 2002).

2002). La naissance d'enfants marque ensuite une nouvelle étape pour le couple. Le repas devient plus systématique et plus institutionnalisé (Kaufmann 2005; Mestdag et Vandeweyer 2005). Le couple se replie : « la présence d'un enfant et des soins qu'il demande referment la sociabilité sur le cercle familial » (Herpin 1980 : 612).

« Créer » la famille est une préoccupation, mais inculquer de saines habitudes alimentaires l'est aussi. Or, en grandissant, l'enfant commence à exprimer son individualité, refusant ou exigeant tel aliment, en se servant dans le réfrigérateur, ou encore en cherchant à s'isoler dans sa chambre. La mère devra alors user de stratégies (Marquis 2005b). Les adolescents les plus âgés mangent moins régulièrement avec leur famille que les plus jeunes et ils en respectent moins les règles (Fulkerson, Neumark-Sztainer et Story 2006). Par ailleurs, au Québec près d'un adolescent sur deux prépare lui-même son souper (Larose 2005). Ceux dont les parents sont davantage présents et qui mangent le plus souvent en famille ont une meilleure santé psychologique et psychique (Ackard et Neumark-Sztainer 2001; Compa, Moreno, Ruiz et Pascual 2002; Eisenberg *et al.* 2004; Fiese 1992; Fiese et Green 1993; Fiese, Foley et Spagnola 2006; Gillman *et al.* 2000; Hofferth et Sandberg 2001; Markson et Fiese 2000; Neumark-Sztainer 2006; Neumark-Sztainer *et al.* 2000a, 2000b; Neumark-Sztainer *et al.* 2003; Neumark-Sztainer *et al.* 2004; Videon et Manning 2003; Young et Fors 2001).

La situation des jeunes adultes et étudiants universitaires habitant seuls se situe dans le prolongement de ce qui précède. On observe bien sûr une légère tendance à picorer ou à sauter des repas, mais, dans l'ensemble, leur diète n'apparaît pas problématique et leurs habitudes alimentaires ne semblent pas diverger outre mesure de la norme (Beasley, Hackett et Maxwell 2004; Grignon 1993; Grignon et Grignon 2004). Leurs choix alimentaires sont liés à leurs contraintes budgétaires, mais encore davantage motivés par des considérations de commodité (Marquis 2005). Par ailleurs, Grignon et Grignon (2004) ont observé que ceux qui ont tendance à sauter ou à simplifier leurs repas étaient plus susceptibles (1) de juger leur vie sociale et leurs rapports aux autres insatisfaisants ou (2) d'habiter hors du foyer parental (sauf en ce qui concerne ceux qui vivaient en couple ou qui étaient propriétaires de leur logement). Certains jeunes adultes célibataires et/ou vivant seuls rompent leur solitude en mangeant avec des amis (Holm 2001).

La situation des gens séparés ou divorcés ressemble à celle des étudiants (Burgoyne et Clarke 1983, 1986). Les repas deviennent moins réguliers et moins organisés. Il y a perte ou gain de poids. La situation change lorsque les pères ont la garde de leurs enfants. Leurs repas deviennent plus élaborés et réguliers, non seulement pour des raisons diététiques, mais aussi pour offrir un environnement stable aux enfants. Il s'agit de donner l'illusion d'une « vie normale ». Une étude menée par Lhuissier (2006) auprès de

femmes monoparentales montre que malgré une diminution du temps consacré au repas, le maintien d'une certaine discipline alimentaire agit comme un « rempart contre des formes d'isolement et de désaffiliation sociale, en permettant aux femmes de conserver une emprise sur leur quotidien » (Lhuissier 2006 : 107).

Chez les personnes plus âgées dont les enfants ont quitté le domicile familial et qui habitent dorénavant seules, l'alimentation, écrit Kaufmann (2005), se résume en un mot : « diminuer ». Temps de préparation, inventivité, portions, nombre de convives, conversations – tout se décline sur le mode de la diminution. Il y a un sursaut de commensalité et d'intensité lorsque les enfants reviennent manger à la maison, surtout s'ils ont eux-mêmes des enfants. Les résultats des études sur les habitudes alimentaires des personnes âgées en proposent un portrait variable. La plupart attestent d'habitudes alimentaires déficientes, d'autres démontrent plutôt que leur alimentation est similaire au reste de la population, et certaines qu'ils ont une saine alimentation (Davis et Randall 1983; Davis *et al.* 1985; Davis *et al.* 1990; Grotkowski et Sims 1978; Lee, Templeton et Wang 1995; McIntosh et Shifflett 1984; McIntosh *et al.* 1989; Poulain 1998b).

En somme, il n'y a ni modèle ni norme unique du repas familial. Normes et pratiques varient selon les époques, les classes et les catégories sociales, mais aussi selon les structures résidentielles.

CONCLUSION

Acte banal, qui relève de la socialité du quotidien, mais qui nous ramène aussi à notre statut d'animal obligé de se nourrir pour survivre, le repas (familial) a mis du temps à s'imposer comme sujet d'étude. En apparence anodin, le phénomène du repas est en réalité fort complexe, à preuve l'absence de consensus quant sa (ses) forme(s) et son évolution. Plusieurs chercheurs l'ont compris. Depuis près de trente ans, mais surtout depuis les années 1990, l'engouement pour l'étude des habitudes alimentaires, en général, et du repas, en particulier, ne cesse de croître. En France, au Royaume-Uni, aux États-Unis, en Scandinavie et ailleurs, nombreux sont les chercheurs qui s'intéressent au repas et à la commensalité, qui les considèrent comme des objets d'études légitimes devant être analysés en soi. Au Québec, les études sur le sujet sont rares, presque inexistantes, d'abord en anthropologie. Il est temps que les anthropologues s'attablent... ce que nous avons voulu commencer à faire à travers cette recension.

Sans prétendre être exhaustif, le présent rapport fournit les éléments nécessaires préalables à une investigation du repas familial au Québec. Les notions de rituel, structure et modèle ternaire ont permis de distinguer le repas des autres prises alimentaires, de le définir comme une institution commensale qui, à la fois, fait la famille et socialise ses membres, et, enfin, de comprendre comment il est possible d'en faire l'analyse systématique. Des références au débat sur la « gastro-anomie » et la déstructuration de l'alimentation ont ouvert la question de l'articulation entre les pratiques alimentaires et les valeurs centrales de la modernité en Occident, tout en soulignant les divers facteurs sociaux qui favorisent des écarts de plus en plus manifestes et fréquents par rapport à la norme du repas structuré. La prise en considération de l'histoire du repas en Occident et de son évolution récente, en tenant compte de l'importance qu'il continue d'avoir pour les adultes et les enfants d'aujourd'hui, a permis d'apporter une perspective relativiste et nuancée sur les observations qui portent certains à croire que l'alimentation et le repas sont en crise. Enfin, la mise en évidence de l'individualisation des carrières commensales souligne l'importance de diriger les questionnements sur la tension entre les préférences et choix personnels, d'une part, et les normes sociales et les conditions de vie, d'autre part. Ceci, en tenant compte des aménagements nouveaux que suscitent des styles de vie de plus en plus diversifiés.

BIBLIOGRAPHIE

- Ackard, D. et D. Neumark-Sztainer. 2001. « Family Mealtime While Growing Up: Associations with Symptoms of Bulimia Nervosa », *Eating Disorders* 9, p. 239-249.
- Adler, T. A. 1981. « Making Pancakes on Sunday: The Male Cook in Family Tradition », *Western Folklore* 40 (1), p. 45-54.
- Amilien, V. 2001. *What Do We Mean by Traditional Food? A Concept Approach*. Lysaker: SIFO.
- Appadurai, A. 1991. « Dietary Improvisation in an Agricultural Economy », in A. Sharman, J. Theophano, K. Curtis et E. Messer, dir. *Diet and Domestic Life in Society*, p. 205-232. Philadelphia: Temple University Press.
- Aron, J.-P. 1973. *Le mangeur du XIX^e siècle*. Paris : R. Laffont.
- Audet, B. 2001. *Se nourrir au quotidien en Nouvelle-France*. Sainte-Foy : Éditions GID.
- Aukurst, V. G. 2002. « 'What Did You Do in School Today?' Speech Genres and Tellability in Multiparty Family Mealtime Conversations in Two Cultures », in S. Blum-Kulka et C.E. Snow, dir. *Talking to Adults*, p. 55-84. Mahwah, N.J.: Erlbaum.
- Aukurst, V. G. et C. E. Snow. 1998. « Narratives and Explanations During Mealtime Conversations in Norway and the U.S. », *Language in Society* 27, p 221-246.
- Bastard, B. et L. Cardia-Vonèche. 1986. « Normes culturelles, fonctionnement familial et préoccupations diététiques », *Dialogue* 93, p. 43-53.
- Beasley, L. J., A. F. Hackett et S. M. Maxwell. 2004. « The Dietary and Health Behaviour of Young People Aged 18-25 Living Independently or in the Family Home in Liverpool, UK », *International Journal of Consumer Studies* 28(4), p. 355-363.
- Beauchemin, R. 1996. « Ces mets venus d'ailleurs », *Cap-aux-Diamants* 44, p. 32-35.
- Bell, D., et G. Valentine. 1997. *Consuming Geographies: We Are Where We Eat*. Londres: Routledge.
- Bird, C. E. 1999. « Gender, Household Labor, and Psychological Distress: The Impact of the Amount and Division of Housework », *Journal of Health and Social Behavior* 40, p. 32-45.
- Blum-Kulka, S. 1997. *Dinner Talk: Cultural Patterns of Sociability and Socialization in Family Discourse*. Mahwah, N.-J.: Erlbaum.
- Blum-Kulka, S. 1993. « 'You Got to Know How to Tell a Story': Telling, Tales, and Tellers in American and Israeli Narratives Events at Dinner », *Language in Society* 22, p. 361-402.
- Blum-Kulka, S. et C. E. Snow. 1992. « Developing Autonomy for Tellers, Tales, and Telling in Family Narrative Events », *Journal of Narrative and Life History* 2, p. 187-217.
- Boas, F. 1962 [1928]. *Anthropology and Modern Life*. New York: W.W. Norton.
- Bossard, J. 1943. « Family Table Talk: An Area for Sociological Study », *American Sociological Review* 18(3), p. 296-301.
- Bossard, J. H. S. et E. S. Boll. 1949. « Rituals in Family Living », *American Sociological Review* 14(4), p. 463-469.
- Bourdieu, P. 1979. *La distinction : critique sociale du jugement*. Paris : Éditions de Minuit.
- Boutaud, J.-J. 2005. *Le sens gourmand*. Paris : J.-P. Rocher.

- Boutelle, K. N., A. S. Birnbaum, L. A. Lytle, D. M. Murray, M. Story. 2003. « Associations Between Perceived Family Meal Environment and Parent Intake of Fruit, Vegetables, and Fat », *Journal of Nutrition Education and Behavior* 35(1), p. 25-29.
- Brombach, C. 2001. « Mahlzeit – Familienzeit? Mahlzeiten im Heutigen Familienalltag », *Ernährungs-Umschau* 48(6), p. 238-242.
- Brown, J. W. 1984. *Fictional Meals and Their Function in the French Novel*. University of Toronto. Romance Series 48. Toronto: University of Toronto Press.
- Burgoyne, J. et D. Clarke. 1986. « Dis-moi ce que tu manges... Repas, divorce et remariage », *Dialogue* 93 p. 30-42.
- Burgoyne, J. et D. Clarke. 1983. « You Are What You Eat: Food and Family Reconstitution », in A. Murcott, dir., *The Sociology of Food and Eating*. Aldershot: Gower, p. 152-163.
- Cap-aux-Diamants. 1992. *À votre santé*, numéro spécial, vol. 28.
- Carroll, M. P. 1982. « The Logic of Anglo-American Meals », *Journal of American Culture* 5(3), p. 36-45.
- Chaline, J.-P. 1992. « Convivialité, commensalité : de la cohésion sociale à la civilisation des mœurs », in M. Aurell, O. Dumoulin et F. Thélamon, dir. *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*. Actes du colloque de Rouen (avec la participation de J. Le Goff), 14-17 novembre 1990. Rouen : Publications de l'Université de Rouen, p. 253-259.
- Charles, N. et M. Kerr. 1988. *Women, Food, and Families*. Manchester (UK): Manchester University Press.
- Cinotto, S. 2006. « Everyone Would Be Around the Table: American Family Mealtime in Historical Perspective, 1850-1950 », *New Directions for Child and Adolescent Development* 111, p. 17-33.
- Compan, E., J. Moreno, M. T. Ruiz et E. Pascual. 2002. « Doing Things Together: Adolescent, Health and Family Rituals », *Journal of Epidemiology and Community Health* 56, p. 89-94.
- Cooke, N. *À paraître 2009*. « Home Cooking: The Stories Canadian Cookbooks Have to Tell », in Cooke, N., dir. *What's to Eat? Essays in Canadian Food Culture*. Montréal: McGill-Queen's Press.
- Cooke, N., dir. *À paraître 2009*. *What's to Eat? Essays in Canadian Food Culture*. Montréal: McGill-Queen's Press.
- Coon, K. A., J. Goldberg, B. L. Rogers et K. L. Tucker. 2001. « Relationships Between Use of Television During Meals and Children's Food Consumption Patterns », *Pediatrics* 107, p. 167-176.
- Corbeau, J.-P. 1992. « Rituels alimentaires et mutations sociales », *Cahiers internationaux de sociologie* 92, p. 101-120.
- Counihan, C. M. 2004. *Around the Tuscan Table. Food, Family, and Gender in Twentieth-Century Florence*. New-York: Routledge.
- Counihan, C. et P. Van Esterik, dir. 1997. *Food and Culture. A Reader*. New York: Routledge.
- Davidoff, L. 1976. « The Rationalization of Housework », in D.L. Barker et S. Allen, dir. *Dependence and Exploitation in Work and Marriage*. New-York: Longman.
- Davidson, R.G. et C.E. Snow. 1996. « Five Year-Olds' Interactions with Fathers Versus Mothers », *First Language* 16, p. 223-242.
- Davidson, R. G. et C. E. Snow. 1995. « The Linguistic Environment of Early Readers ». *Journal of Research in Childhood Education* 10, p. 5-21.

- Davis, M. et E. Randall. 1983. « Social Change and Food Habits of the Elderly », in M. W. Riley, B. B. Hess et K. Bond, dir. *Aging in Society: Selected Reviews of Recent Research.*, p. 199-217. Hillsdale, N.J.: Erlbaum (L.).
- Davis, M., E. Randall, R. N. Forthofer, E. S. Lee et S. Marger. 1985. « Living Arrangements and Dietary Patterns in Older Adults in the United States », *Journal of Gerontology* 40, p. 434-438.
- Davis, M. A., S. P. Murphy, J. M. Neuhaus et D. Lien. 1990. « Living Arrangements and Dietary Quality of Older U.S. Adults », *Journal of the Dietetic Association* 90, p. 1667-1672.
- de Castro, J. 1994. « Family and Friends Produce Greater Social Facilitation of Food Intake Than Other Companions », *Physiology & Behavior* 56(3), p. 445-455.
- de Castro, J. et E. M. Brewer. 1992. « The Amount Eaten in Meals by Humans is a Power Function of the Number of People Present », *Physiology and Behavior* 51(1), p. 121-125.
- Delphy, C. 1975. « La fonction de consommation et la famille », *Cahiers internationaux de sociologie* 58, p. 23-41.
- Desloges, Y. et M. Lafrance. 1989. « Une tradition de bonne chère », *Cap-aux-Diamants* 5(3), p. 51-54.
- Desrosiers, H. et al. 2005. *Enquête de nutrition auprès des enfants québécois de 4 ans*. Québec : Institut de la statistique du Québec.
- DeVault, M. 1997. « Conflict and Deference », in C. M. Counihan et P. Van Esterik, dir. *Food and Culture : A Reader.*, p. 180-199. New York: Routledge.
- DeVault, M. 1991. *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work*. Chicago: University of Chicago Press.
- Dorais, L.-J. 1994. « Nourritures terrestres et nourritures spirituelles : alimentation et philosophies vietnamiennes au Québec », dans L.-J. Dorais, S. Genest et L. Mauger, dir. *Autour des transferts Orient-Occident. Perspectives anthropologiques*, p. 103-119. Québec : Université Laval, Groupe d'études et de recherches sur l'Asie contemporaine, Collection : Documents du GÉRAC, n° 8.
- Douglas, M. 1972. « Deciphering a Meal », *Deadalus* 101, p. 61-82.
- Douglas, M. 1979. « Les structures du culinaire », *Communications* 31, p. 145-170.
- Douglas, M. et M. Nicod. 1974. « Taking the Biscuit : The Structure of British Meals », *New Society* 19(décembre), p. 744-747.
- Durkheim, É. 1991 [1912]. *Les formes élémentaires de la vie religieuse. Le système totémique en Australie*, 7^e édition. Paris : Livre de poche.
- Eisenberg, M. E., R. E. Olson, D. Neumark-Sztainer, M. Story et L. H. Bearinger. 2004. « Correlations Between Family Meals and Psychological Well-Being among Adolescents », *Archives of Pediatric and Adolescent Medicine* 158, p. 792-796.
- Elias, N. 1991 [1939]. *La civilisation des mœurs*. Paris : Calmann-Lévy.
- Engler-Stringer, R. 2006. « Food and nutrition-related learning in collective kitchens in three canadian cities ». *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research*, 67(4), p. 178-83.
- Ferland, C. 2005. « Le nectar et l'ambrosie. La consommation des boissons alcooliques chez l'élite de la Nouvelle-France au XVIII^e siècle », *Revue d'histoire de l'Amérique française* 58(4), p. 475-505.
- Fiese, B. 1992. « Dimensions of Family Rituals Across Two Generations: Relations to Adolescence Identity », *Family Process* 31, p. 151-162.

- Fiese, B. H., K. P. Foley et M. Spagnola. 2006. « Mealtime Routine and Ritual Elements in Family Mealtimes: Contexts for Child Well-Being and Family Identity », *New Directions in Child and Adolescent Development* 111, p. 67-89.
- Filion, Y. P. et M. Marquis. 2000. « French Canadian Mothers' Strive to Control their Ten-year-old Children's Food Choices: A Double-Edged Sword », *European Journal of Clinical Nutrition* 54 (supplément 4): S9.
- Fischler, C. 1996. *Le repas familial vu par les 10-11 ans*. Paris : Les Cahiers de l'OCHA, n° 6.
- Fischler, C. 1990. *L'Homnivore*. Paris, Odile Jacob.
- Fischler, C. 1980. « Food Habits, Social Change and the Nature/Culture Dilemma », *Social Science Information* 19 (6), p. 937-953.
- Fischler, C. 1979. « Gastro-nomie et gastro-anomie. Sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne », *Communications* (31), p. 189-210.
- Fitzpatrick, E., L. S. Edmunds et B. A. Dennison. 2007. « Positive Effects of Family Dinner Are Undone by Television Viewing », *Journal of the American Dietetic Association* 107, p. 666-671.
- Flandrin, J.-L. 1987. « La distinction par le goût », in P. Ariès et G. Duby, dir. *Histoire de la vie privée.*, p. 267-309. Paris : Seuil.
- Flandrin, J.-L. 1986. « Pour une histoire du goût », *L'Histoire* 85, p. 12-19.
- Flandrin, J.-L. 1985. « New Foods and Vanishing Foods: A Study of French Cookbooks From the Fourteenth to the Eighteenth Century », *A Paper presented at the 6th Annual Conference on Innovations in Food Habits*. Cracovie, Pologne, 8-13 octobre, 1985.
- Flandrin, J.-L. 1983. « La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVI^e au XVIII^e siècle », *Revue d'histoire moderne et contemporaine* XXX^e p. 66-83.
- Flandrin, J.-L. 1982. « Médecine et habitudes alimentaires anciennes », in J.-C. Margolin et R. Sauzet, dir. *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*. Actes du Colloque de Tours, 1979. Paris : Maisonneuve & Larose.
- Fournier, L. 1997. « De Cheddar à Saint-Prime. Une tradition fromagère », *Cap-aux-Diamants* 50, p. 16-19.
- Fulkerson, J. A., D. Neumark-Sztainer et M. Story. 2006. « Adolescent and Parent Views of Family Meals », *Journal of the American Dietetic Association* 106, p. 526-532.
- Gable, S., Y. Chang et J. Krull. 2006. « Television Watching and Frequency of Family Meals Are Predictive of Overweight Onset and Persistence in a National Sample of School-Aged Children », *Journal of the American Dietetic Association* 107, p. 53-61.
- Gillis, J. 1996. « Making Time for Family: The Invention of Family Time(s) and the Reinvention of Family History », *Journal of Family History* 21, p. 4-21.
- Gillman, M. W., S. L. Rifas-Shiman, A. L. Frazer, H. R. Rockett, C. A. Camargo Jr., A. E. Field, C. S. Berkey et G. A. Colditz. 2000. « Family Dinner and Diet Quality Among Older Children and Adolescents », *Archives of Family Medicine* 9, p. 235-240.
- Gleason, J. B., R. Perlmann et E. Greif. 1984. « What's the Magic Word: Learning Language Through Politeness Routines », *Discourse Processes* 7, p. 493-502.
- Goody, J. 1984. *Cuisines, cuisine et classes*. Paris : Centre Georges Pompidou.
- Grappe, J.-P. 2003. « Cuisine, formation culinaire et multiculturalisme au Québec », dans D. Latouche, dir. *Voulez-vous manger avec moi? Pratiques interculturelles en France et au Québec.*, p. 252-261. Montréal : Fides.

- Grieshaber, S. 1997. « Mealtime Rituals: Power and Resistance in the Construction of Mealtime Rules », *The British Journal of Sociology* 48(4), p. 649-666.
- Grignon, C. 2001. « Commensality and Social Morphology: An Essay of Typology », in P. Scholliers, ed. *Food, Drink and Identity*, p. 23-33. Oxford: Berg.
- Grignon, C. 1996. « Rule, Fashion, Work: The Social Genesis of the Contemporary French Pattern of Meals », *Food and Foodways* 6, p. 205-241.
- Grotkowski, M. L. et L. S. Sims. 1978. « Nutrition Knowledge, Attitudes and Dietary Practices of the Elderly », *Journal of the American Dietetic Association* 72, p. 499-506.
- Halbwachs, M. 1913. *La classe ouvrière et les niveaux de vie. Recherches sur la hiérarchie des besoins dans les sociétés industrielles contemporaines.* (Livre III. Les dépenses dans la classe ouvrière). Paris : Félix Alcan.
- Harnack, L. M. S., B. Martinson, D. Neumark-Sztainer et J. Stang. 1998. « Guess Who's Cooking? The role of Men in Meal Planning, Shopping and Preparation in U.S. Households », *Journal of the American Dietetic Association* 98, p. 995-1000.
- Harris, M. 1986. *Good to Eat: Riddles of Food and Culture.* New-York: Simon & Schuster.
- Herpin, N. 1988. « Le repas comme institution. Compte rendu d'une enquête exploratoire. » *Revue française de sociologie* 29, p. 503-521.
- Herpin, N. 1980. « Comportements alimentaires et contraintes sur les emplois du temps », *Revue française de sociologie* 21, p. 599-628.
- Hobsbawm, E. J., et T. O. Ranger. 1983. *The Invention of Tradition.* Cambridge: Cambridge University Press.
- Hofferth, S. L. et J. F. Sandberg. 2001. « How American Children Spend their Time », *Journal of Marriage and the Family* 63(2), p. 295-308.
- Holm, L. 2001. « The Social Context of Eating », in U. Kjaernes, ed. *Eating Patterns: A Day in the Lives of Nordic Peoples.*, p. 159-198. Report N° 7-2001, Lysaker, Norvège: National Institute for Consumer Research.
- Hutchison, L., dir. 2006. *Qu'est-ce qu'on mange? What are we eating? Towards a Canadian Food Policy/Pour une politique alimentaire canadienne*, numéro spécial, *Canadian Issues/Thèmes canadiens*, hiver.
- Jerome, N. W. 1979. « Changing Nutritional Styles Within the Context of the Modern Family », in D. P. Hymovich et M. Underwood Barnard, ed. *Family Health Care*, 2^{ième} édition., p. 194-203. Montréal: McGraw-Hill.
- Kasuya, H. 2002. « Sociolinguistic Aspects of Language Choice in English/Japanese Bilingual Children », in S. Blum-Kulka et C.E. Snow, ed. *Talking to Adults.*, p. 15-32. Mahwah, N.J.: Erlbaum.
- Kaufmann, J.-C. 2005. *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire.* Paris : Armand Colin.
- Kayler, F. 1996. « Gastronomie? Vous avez dit gastronomie? », *Cap-aux-Diamants* 44, p. 24-26.
- Kemmer, D., A. Anderson et D. Marshall. 1998. « Living Together and Eating Together; Changes in Food Choices and Eating Habits During the Transition from Single to Married/Cohabiting », *The Sociological Review* 46, p. 48-72.
- Kerr, M. et Nicola C. 1986. « Servers and Providers: The Distribution of Food within the Family », *The Sociological Review* 34(1), p. 115-157.
- Kjaernes, U., dir. 2001. *Eating Patterns. A Day in the Lives of Nordic Peoples.* Lysaker: The National Institute for Consumer Research.

- Kristensen, S. T. et Lotte H. 2006. « Modern Meal Patterns: Tensions Between Bodily Needs and the Organization of Time and Space », *Food and Foodways* 14(3), p. 151-173.
- Lacoursière, J. 1996. « Salmigondis gastronomiques », *Cap-aux-Diamants* 44, p. 10-12.
- Lafrance, M. 1996. « Le goût du gras en Nouvelle-France », *Cap-aux-Diamants* 44, p. 13-16.
- Larmet, G. 2002. « La sociabilité alimentaire s'accroît », *Économie et statistiques*, vol. 352-353, p. 191-211.
- Larose, M. 2005. « Quand l'alimentation fait le grand écart », *Bioclips* 8(4), p. 1-11.
- Larson, R. W., K. R. Branscomb, A. R. Wiley. 2006. « Forms and Functions of Family Mealtimes: Multidisciplinary Perspectives », *New Directions for Child and Adolescent Development* 111, p. 1-15.
- Lebel, J.-M. 1996. « Tables d'hier et d'aujourd'hui. Deux siècles de restauration à Québec », *Cap-aux-Diamants* 44, p. 18-23.
- Lee, C., S. Templeton et C. Wang. 1995. « Meal Skipping Patterns and Nutrient Intakes of Rural Southern Elderly », *Journal of Nutrition for the Elderly* 12(4), p. 1-41.
- Lemasson, J.-P. À paraître. « The Long History of the Tourtière of Quebec's Lac-St.-Jean », in N. Cooke, ed. *What's to Eat. Essays on Canadian Food Culture*. Montreal: McGill-Queen's University Press.
- Lemenorel, A. 1992. « Fonction symbolique, fonction sociale : l'aliment et la table à l'époque contemporaine », dans M. Aurell, O. Dumoulin et F. Thélamon, dir. *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*. Actes du colloque de Rouen (avec la participation de J. Le Goff), 14-17 novembre 1990. Rouen : Publications de l'Université de Rouen, p. 359-368.
- Lessard, M.-A. 1998. *Renouer avec le repas familial*. Ste-Foy : Éditions de l'Institut de la famille.
- Lévi-Makarius, L. 1974. *Le sacré et la violation des interdits*. Paris : Payot.
- Lévi-Strauss, C. 1968. *L'origine des manières de table*. Paris : Plon.
- Lévi-Strauss, C. 1965 « Le triangle culinaire », *L'arc* 26, p. 19-29.
- Lévi-Strauss, C. 1964. *Le cru et le cuit*. Paris : Plon.
- Lévi-Strauss, C. 1950. *Anthropologie structurale*. Paris : Plon.
- Lewin, K. 1947. « Frontiers in Group Dynamics », *Human Relations* 1(2), p. 145.
- Lewis, H. 2001. « Boas, Darwin, Science, and Anthropology », *Current Anthropology* 42, p. 381-406.
- Lhuissier, A. 2006. « Pauvreté, monoparentalité et alimentation », *Cahiers de nutrition et de diététique* 41(2), p. 104-110.
- Mäkelä, J. 2000. « Cultural Definitions of the Meal », in H. L. Meiselman, ed. *Dimensions of the Meal. The Science, Culture, Business and Art of Eating.*, p. 7-18 Gaithersburg, MD: Aspen.
- Malinowski, B. 1968 [1944]. *Une théorie scientifique de la culture*. Paris : François Maspero.
- Mallery, G. 1888. « Manners and Meals », *American Anthropologist* 1(3), p. 193-207.
- Markson, S. et B. H. Fiese. 2000. « Family Rituals as a Protective Factor for Children with Asthma », *Journal of Pediatric Psychology* 25(7), p. 471-479.
- Marquis, M. À paraître. « Quebecer's Preferred Cookbooks: More than Just Recipes », in N. Cooke, ed. *What's to Eat? Essays in Canadian Food Culture*. Montréal: McGill-Queen's Press.

- Marquis, M. 2006. « Dis-moi avec qui tu manges, je te dirai qui tu es! ». *Recherches sur la famille*, hiver, p. 6-7.
- Marquis, M. 2005a. « Exploring Convenience Orientation as a Food Motivation for College Students Living in Residence Halls », *International Journal of Consumer Studies* 29(1), p. 55-63.
- Marquis, M. 2005b. « Repertoire of Strategies Used by French-Canadian Mothers Living in Montreal to Pressure their 10-year-old Children to Eat », *International Journal of Consumer Studies* 29(3), p. 254-260.
- Marquis, M. 2005c. « Does Eating While Watching Television Influence Children's Food-Related Behaviours? », *Canadian Journal of Dietary Practice and Research* 66, p. 12-18.
- Marquis, M. et J. Wright. 2007. « Food Choices and Behaviour in Quebecois Children », *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research* 68(1), p. 42-45.
- Marquis, M. et B. Shatenstein. 2005. « Food Choice Motives and the Importance of Family Meals Among Immigrant Mothers », *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research* 66(2), p. 77-82.
- Marquis, M., et B. Shatenstein. 2003. « Importance Given to Family Meals Taking Into Account Mothers' Food Motivations and Culture », *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research* 64(2), supplement: S115.
- Marquis, M., F. Dagenais et Y. P. Fillion. 2002. « The Habit of Eating While Watching Television, the Frequency of Consumption of Specific Foods and Food Preferences, as Reported by Quebec Children », *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research* 63(2), supplément: 104.
- Marshall, D. W. et A. S. Anderson. 2002. « Proper Meals in Transition: Young Married Couples on the Nature of Eating Together », *Appetite* 39, p. 193-206.
- Martini, M. 1996. « What's New? at the Dinner Table: Family Dynamics During Mealtimes in Two Cultural Groups in Hawaii », *Early Development and Parenting* 5(1), p. 23-34.
- McIntosh, W. A. 1996. *Sociologies of Food and Nutrition*. New-York: Plenum Press.
- McIntosh, W. A. 1999. « The Family Meal and Its Significance in Global Times », in R. Grew, dir. *Food in Global History*, p. 217-239. Boulder: Westview Press.
- McIntosh, W. A. et P. A. Shifflett. 1984. « Influence of Social Support Systems on Dietary Intake of the Elderly », *Journal of Nutrition for the Elderly* 4(1), p. 5-18.
- McIntosh, W. A., P. A. Shifflett et J. S. Picou. 1989. « Social Support, Stressful Events, Strain, Dietary Intake and the Elderly », *Medical Care* 27, p. 140-153.
- Mennell, S. 1985. *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Oxford: Blackwell.
- Mennell, S., A. Murcott, A. van Otterloo. 1992. *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*. Londres: Sage.
- Mestdag, I. 2005. « Disappearance of the Traditional Meal: Temporal, Social, and Spatial Deconstruction », *Appetite* 45, p. 62-74.
- Mestdag, I. et J. Vandeweyer. 2005. « Where Has Family Time Gone? In Search of Joint Family Activities and the Role of the Family Meal in 1966 and 1999 », *Journal of Family History* 30(3), p. 304-323.
- Mintz, S. 1985. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New-York: Viking.
- Mintz, S. W. et C. Du Bois. 2002. « The Anthropology of Food and Eating », *Annual Review of Anthropology*, 31, p. 99-119.

- Mongrain-Dontigny, M. 1996. « Au menu du réveillon », *Cap-aux-Diamants* 47, p. 34-37.
- Morval, M. 2003. « Le repas comme rituel », dans G. Convert, dir. *Le repas aujourd'hui... en mémoire de Lui.*, p. 35-41. Montréal : Fides-Mediaspaul.
- Morval, M. 1998. « Mais où sont les repas d'antan? » *Religiologiques* 17 (printemps), p. 149-157.
- Morval, M. 1993. « Les rituels familiaux et leurs fonctions », *Thérapie familiale* 14(2), p. 149-167.
- Morval, M. 1991. « Étude des rituels familiaux ». dans *Comprendre la famille, Actes du 1er symposium québécois de recherches sur la famille*, Université du Québec à Trois-Rivières, Presses de l'Université du Québec.
- Morval, M. 1990. « Rites familiaux et fonctionnement de la famille », dans S. Dansereau, B. Terrisse et J.-M. Bouchard, dir. *Éducation familiale et intervention précoce*, p. 55-62. Montréal : Agence d'Arc.
- Murcott, A. 2000. « Is it Still a Pleasure to Cook for Him? Social Changes in the Household and the Family », *Journal of Consumer Studies & Home Economics* 24(2), p. 78-84.
- Murcott, A. 1997. « Family Meals – A Thing of the Past? », in P. Caplan, ed. *Food, Health and Identity*, p. 32-49. Londres: Routledge.
- Murcott, A. 1988. « Sociological and Social Anthropological Approaches to Food and Eating », *World Review of Nutrition and Diet* 55, p. 1-40.
- Murcott, A. 1986. « Opening the 'Black Box': Food, Eating, and Household Relationships, *Socioaaliliaaketieteellinen aikakaulehti* (Journal of Social Medicine, Finland) Vuosikerta 2, p. 79-84.
- Murcott, A. 1983. « It's a Pleasure to Cook for Him: Food, Mealtimes, and Gender in Some South Wales Households », in E. Gamarnikow, E. Morgan, J. Purvis, and D. Taylorson, ed. *The Public and the Private*. Londres: Heinemann.
- Murcott, A. 1982. « On the Social Significance of the 'Cooked Dinner' in South Wales », *Social Science Information* 21(4-5), p. 677-696.
- Neumark-Sztainer, D. 2006. « Eating Among Teens: Do Family Mealtimes Make a Difference for Adolescents' Nutrition? », *New Directions for Child and Adolescent Development* 111, p. 91-105.
- Neumark-Sztainer, D., M. Story, D. Ackard, J. Moe et C. Perry. 2000. « The 'Family Meal': Views of Adolescents », *Journal of Nutrition Education* 32, p. 329-334.
- Neumark-Sztainer, D., P. J. Hannan, M. Story, J. Croll et C. Perry. 2003. « Family Meal Patterns: Association with Sociodemographic Characteristics and Improved Dietary Intake among Adolescents », *Journal of the American Dietetic Association* 103, p. 317-322.
- Neumark-Sztainer, D., M. Wall, M. Story et J. Fulkerson. 2004. « Are Family Meal Patterns Associated with Disordered Eating Behaviors Among Adolescents », *Journal of Adolescent Health* 35, p. 350-359.
- Noël, F. 2003. *Family Life and Sociability in Upper and Lower Canada, 1780-1870. A View from Diaries and Family Correspondence*. Montréal: McGill-Queen's University Press.
- Ochs, E. et C. Taylor. 1992. « Family Narrative as Political Activity », *Discourse and Society* 3(3), p. 301-340.
- Ochs, E., C. Taylor, D. Rudolph et R. Smith. 1992. « Storytelling as a Theory-Building activity », *Discourse Processes* 15, p. 37-72.
- Ochs, E., R. Smith et C. Taylor. 1989. « Detective Stories At Dinnertime: Problem-Solving Through Co-Narration », *Cultural Dynamics*, p. 238-257.

- Pan, B. A. 1995. « Code Negotiation in Bilingual Families: 'My Body Starts Speaking English' », *Journal of Multilingual and Multicultural Development* 16, p. 315-327.
- PasseportSanté.net 2005. « Retrouver le plaisir de bien manger en famille », <http://www.passeportsante.net/fr/Actualités/Nouvelles/Fiche.aspx?doc=2005121208>, page lue le 17 juillet 2007.
- Paugh, A. L. 2005. « Learning about work at dinnertime: language socialization in dual-earner American families », *Discourse & Society* 16(1), p. 55-78.
- Perlmann, R. 1984. *Variations in Socialization Styles: Family Talk at the Dinner Table*. Thèse de doctorat (non publiée), Boston University.
- Perron, M. 1996. « De la Commission des liqueurs à la Société des alcools », *Cap-aux-Diamants* 44, p. 44-52.
- Poulain, J.-P. 2002a. *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*. Paris : Privat.
- Poulain, J.-P. 2002b. *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Paris : Presses universitaires de France.
- Poulain, J.-P. 2002c. « The Contemporary Diet in France: 'de-structuration' or from commensalism to 'vagabond feeding' », *Appetite* 39, p. 43-55.
- Poulain, J.-P. 1999. « L'espace social alimentaire », *Cahiers de nutrition et de diététique*, 34(5), p. 271-280.
- Poulain, J.-P. 1998a. « La modernité alimentaire : pathologie ou mutation sociale? », *Cahiers de nutrition et de diététique* 33(6), p. 351-358.
- Poulain, J.-P. 1998b. *Les jeunes seniors et leur alimentation. Représentations, mutations et permanences*. Paris : Les Cahiers de l'Ocha, n° 9.
- Ramey, S. L. et H. K. Juliusson. 1998. « Family Dynamics at Dinner: A Natural Context for Revealing Basic Family Process », in M. Lewis et C. Feiring, ed. *Families, Risk, and Competence*, p. 31-52. Mahwah, N.-J.: Erlbaum.
- Richards, A. 2004 [1932]. *Hunger and Work in a Savage Tribe: a Functional Study of Nutrition among the Southern Bantu*. Londres: Routledge.
- Richards, A. 1939. *Land, Labour, and Diet in Northern Rhodesia: an economic study of the Bemba tribe*. Oxford: Oxford University Press.
- Riopel, O. 2005. « Comment mange-t-on au Québec? » Une étude de cas au marché Jean-Talon de Montréal. Mémoire de maîtrise, Département de sociologie, Université de Montréal.
- Rivière, C. 1995. « Le cérémonial du manger », Chapitre 8 de *Les rites profanes*, C. Rivière. Paris : PUF.
- Robertson Smith, W. 1889. *Lectures on the Religion of the Semites. Fundamental Institutions*. Londres: A. & C. Black.
- Rousseau, F. 1983. *L'œuvre de chère en Nouvelle-France : Le régime des malades à l'Hôtel-Dieu de Québec*. Québec : Presses de l'Université Laval.
- Rozin, P. 1976. « The Selection of Foods by Rats, Humans, and Other Animals », in J.S. Rosenblatt, R.A. Hinde, E. Shaw et C. Beer, ed. *Advances in the Study of Behaviour*, vol. 6. New-York: Academic Press.
- Savoca, M. et C. Miller. 2001. « Food Selection and Eating Patterns: Themes Found Among People with Type II Diabetes Mellitus », *Journal of Nutrition Education and Behavior* 33, p. 224-233.
- Senauer, B., E. Asp et J. Kinsey. 1991. *Food Trends and the Changing Consumer*. Minnesota: Eagan Press.

- Sexton, M., D. Bross, R. Hebel, B. C. Schumann, T. A. Gerace, et N. Wright. 1987. « Risk Factor Changes in Wives with Husbands at High Risk of Coronary Heart Disease (CHD): The Spin-Off Effect », *Journal of Behavioral Medicine* 10, p 251-261.
- Shattuck, A. L., E. White et A. R. Kristal. 1992. « How Women's Adopted Low-Fat Diet Affect their Husband », *American Journal of Public Health* 82(9), p. 1244-1250.
- Sharman, A., J. Theophano, K. Curtis et E. Messer, ed. 1991. *Diet and Domestic Life in Society*. Philadelphie: Temple University Press.
- Shuman, A., R. Browning et L. E. Arnold. 1985. « Nutrition, Nurture, and Changing Family Rituals », in L. E. Arnold, ed. *Parents, Children, and Change.*, p. 95-113. Toronto: Lexington.
- Sicotte, G. 2003a. « Le discours gastronomique, le consommateur et le citoyen », dans D. Latouche, dir. *Voulez-vous manger avec moi? Pratiques interculturelles en France et au Québec.*, p. 195-210. Montréal : Fides.
- Sicotte, G. 2003b. « Une petite histoire du motif du repas au XIX^e siècle », *Textyles*, 23, p. 10-19.
- Sicotte, G. 2002a. « Le repas dans le roman du XIX^e siècle en France », *Québec français* 126, p. 36-42.
- Sicotte, G. 2002b. « La clé du festin ancien », *Liberté* 44(2), p. 38-53.
- Sicotte, G. 1999. *Le festin lu. Le repas chez Flaubert, Zola et Huysmans*. Montréal, Liber.
- Sjögren, A. 1986. « Le repas comme architecte de la famille », *Dialogue* 93, p. 54-61.
- Sjögren de Beauchaine, A. 1988. *The Bourgeoisie in the Dining-Room*. Stockholm: Stockholms universitet.
- Sluys, C., M. Chaudron et C. Zaidman. 1997. « 'Chérie, qu'est-ce qu'on mange ce soir?' », *Ethnologie française* 27(1), p. 87-95.
- Snow, C. E. et D. E. Beals. 2006. « Mealtime Talk That Supports Literacy Development », *New Directions in Child and Adolescent Development* 111, p. 51-66.
- Snow, C. E., R. Perlmann, J. B. Gleason et N. Hooshyar. 1990. « Developmental Perspectives on Politeness: Sources of Children's Knowledge », *Journal of Pragmatics* 14, p. 289-305.
- Sobal, J. 2000. « Sociability at Meals: Facilitation, Commensality, and Interaction », in H. L. Meiselman, ed. *Dimensions of the Meal: The Science, Culture, Business, and Art of Eating.*, p. 119-133. Gaithersburg, MD: Aspen Publishers.
- Sobal, J., C. F. Bove et B. S. Rauschenbach. 2002. « Commensal Careers at Entry Into Marriage: Establishing Commensal Units and Managing Commensal Circles », *The Sociological Review* 53(2), p. 378-397.
- Sobal, J. et M. Nelson. 2003. « Commensal Eating Patterns: A Community Study », *Appetite* 41, p. 181-190.
- Sofres. 2002. « À table! Des réponses surprenantes sur nos repas familiaux », *TopFamille* (29).
- Stockings, G. W. 1966. « Franz Boas and the Culture Concept in Historical Perspective », *American Anthropologist* 68, p. 867-882.
- Taylor, C. E. 1995. *Child as Apprentice-Narrator: Socializing Voice, Face, Identity, and Self-Esteem amid the Narrative Politics of Family Dinner*. Thèse de doctorat (non publiée), University of Southern California.
- Tepper, R. L. 1999. « Parental Regulation and Adolescent Time-Use Decisions: Findings from the NLSY97 ». In R. T. Michael, ed. *Social Awakening: Adolescent Behavior as Adulthood Approaches.*, p. 77-103. New-York: Russell Sage Foundation.

- Thomassin, L. 1985. « Les conduites alimentaires », dans J. Dufresne, F. Dumont et Y. Martin, dir. *Traité d'anthropologie médicale. L'institution de la santé et de la maladie.*, p 843-859. Québec : Presses de l'Université du Québec.
- Torres, C., C. William, A. McIntosh et K. S. Kubena. 1992. « Social Network and Social Background Characteristics of Elderly Who Live and Eat Alone », *Journal of Aging and Health* 4, p. 564-578.
- Touiller-Feyrabend, H. 1997. « Des images pour consommer », *Ethnologie française* 27(1), p. 80-86.
- Turner, V. 1969. *The Ritual Process: Structure and Anti-Structure*. Chicago: Aldine Publication.
- Van Gennep, A. 1960 [1909]. *The Rites of Passage*. Chicago: Chicago University Press.
- Verdon, M. 1998. *Rethinking Households: An Atomistic Perspective on European Living Arrangements*. Londres: Routledge.
- Videon, T. M. et C. K. Manning. 2003. « Influences on Adolescent Eating Patterns: The Importance of Family Meals », *Journal of Adolescent Health* 32, p. 365-373.
- Visser, M. 1991. *The Rituals of Dinner: The Origins, Evolutions, Eccentricities, and Meaning of Table Manners*. New-York: Penguin Books.
- Volatier, J.-L. 1999. « Le repas traditionnel se porte encore bien », *CRÉDOC. Consommation et modes de vie*, vol. 132, 4 pages.
- White, E., M. Hurlick, R. S. Thompson, M. N. Woods, M. M. Henderson, N. Ruban et A. Kristal. 1991. « Dietary Changes Among Husbands of Participants in a Low-Fat Dietary Intervention », *American Journal of Preventive Medicine* 7, p. 319-325.
- Young, E. M. et S. W. Fors. 2001. « Factors Related to the Eating Habits of Students in Grades 9-12 », *Journal of School Health* 71(10), p. 483-488.
- Zajonc, R. B. 1965. « Social Facilitation », *Science* n° 149, p. 269-274.