
Patrimoines alimentaires enfantins : Éclairages anthropologiques

Patrimonios alimentarios infantiles: Aproximaciones antropológicas
Children's food heritage: Anthropological approaches

Charles-Édouard de Suremain et Clarice Cohn

fr

- 1 Ce numéro étudie les patrimoines alimentaires enfantins, une déclinaison particulière des patrimoines matériels et immatériels peu étudiée dans une perspective anthropologique. L'enfant est placé au centre du numéro, lequel ambitionne d'étudier sens, formes et fonctions de ces patrimoines alimentaires particuliers afin de mieux comprendre les processus de construction et de transmission des identités enfantines.
- 2 La notion de « patrimoine alimentaire » est une déclinaison particulière de la notion de « patrimoine culturel » (Unesco 2003). À l'instar de ce dernier, le patrimoine alimentaire renvoie à des dimensions « matérielles » et, surtout, « immatérielles » aux contours difficiles à cerner (Colloque de Cerisy 2012, Csergo 2011). Dans ses dimensions matérielles, il s'agit, dans une aire culturelle et géographique donnée, de l'ensemble, clairement défini, des plats, des ingrédients, des modes de production et de distribution, des techniques culinaires, des modes de préparation, de conservation, de traitement des déchets et de consommation des aliments qui se transmettent de générations en générations. Dans ses dimensions immatérielles, le patrimoine alimentaire relève de l'hospitalité, de la convivialité, des savoir-faire, de l'apprentissage et de l'acquisition de connaissances, des « manières de table », des représentations, des discours, des imaginaires ou encore de la ritualisation symbolique qui se jouent autour de la transmission des pratiques alimentaires. Irréductible à ses productions concrètes, le patrimoine alimentaire immatériel explicite l'identité d'une communauté ou d'un groupe social¹.

- 3 Dans une perspective anthropologique, la question des patrimoines alimentaires est régulièrement débattue². En revanche, celle des « patrimoines alimentaires enfantins » a été peu étudiée, exception faite des travaux d'Annie Hubert (1994)³. Les études sur les enfants, en effet, ont davantage porté sur les jeux (Griaule 1938 ; Rabain 1979 ; Augustins 1988), la ritualité (Bonnet et Pourchez 2007 ; Duchesne 2007 ; Jonckers 2007 ; Tonda 2008 ; Yengo 2008), la problématique de l'enfant-acteur (De Boeck 2000), la construction de l'enfant en général (*Anthropologie et Sociétés* 1980 ; *Journal des Africanistes* 2002 ; *Terrain* 2003) – en somme sur la production de « cultures enfantines » spécifiques (Delalande 2001 ; *Ethnologie Française* 2007 ; Arléo & Delalande 2011).
- 4 Dans ce numéro d'*Anthropology of Food*, on se demandera si la notion de patrimoine alimentaire – matériel comme immatériel – a un sens pour les enfants et ce qu'elle signifie alors pour eux⁴ ? Comment se caractérisent et s'élaborent les patrimoines alimentaires enfantins ? De quoi se composent-ils ? Comment se transforment-ils ? Comment se diffusent-ils entre les enfants ? En quoi les patrimoines alimentaires enfantins se distinguent-ils des patrimoines alimentaires des adultes ? Dans quelle mesure les premiers sont-ils susceptibles de modeler les seconds ? Est-il finalement pertinent de parler de « patrimoine » alors que l'enfant est le principal acteur d'une construction qui se transmet essentiellement de manière « horizontale »⁵ ?
- 5 Ces questions éclairent diverses problématiques anthropologiques : celle de la dimension dynamique des patrimoines, à travers la place du changement et des transformations alimentaires au sein de ce qui apparaît, au premier abord, comme immuable et de l'ordre de la conservation. Elle permet aussi de réfléchir sur la façon dont l'alimentation (préparation, offre, consommation...) et les valeurs liées à la commensalité constituent des modes spécifiques de construction du corps, de la personne, des relations sociales et des rôles sociaux dès le plus jeune âge selon les sociétés. Ces pistes de réflexion éclairent diverses problématiques de l'anthropologie de l'enfance : la diversité des notions et des significations sociales relatives à l'enfance, les rapports de sexe, la répartition des tâches, le rapport au corps, les techniques du corps, les différences sociales entre les enfants et, enfin, l'acquisition de valeurs culturelles et identitaires (individuelles et/ou collectives). Plus largement, le numéro vise à mettre au jour les modalités de transmission des représentations, des pratiques et des discours en rapport avec l'alimentation de l'enfant, processus auquel participent ses différents entourages (parents, pairs, voisins, acteurs institutionnels, médias).
- 6 Enfin, l'ambition de ce numéro est de montrer que l'alimentation ne peut être seulement appréhendée pour ce qu'elle véhicule en termes de modèles ou de normes (de consommation, de comportement). Ici, l'alimentation est envisagée comme un *vecteur* essentiel de la fabrication sociale de l'enfant ; elle est également un *support* privilégié de la réappropriation du monde des adultes par l'enfant ; enfin, l'alimentation est l'un des principaux *outil* du façonnement du monde propre à l'enfant, au cœur de sa vie quotidienne.

es

- 7 Este número estudia los patrimonios alimentarios infantiles, una declinación particular de los patrimonios materiales e inmateriales poco investigada desde una perspectiva antropológica. El niño ocupa el centro de este número, el cual ambiciona estudiar los

sentidos, las formas y las funciones de estos patrimonios alimentarios particulares con la finalidad de entender mejor los procesos de construcción y de transmisión de las identidades infantiles.

- 8 La noción de « patrimonio alimentario » es una declinación particular de la noción de « patrimonio cultural » (Unesco 2003). A semejanza de este último, el patrimonio alimentario remite a dimensiones « materiales » y, sobre todo, « inmateriales » con contornos difíciles de delimitar (Coloquio de Cerisy 2012, Csergo 2011). En sus dimensiones materiales, se trata, en un área cultural y geográfica particular, del conjunto, claramente definido, de platos, ingredientes, modos de producción y distribución, técnicas culinarias, modos de preparación, conservación, depuración de desechos y consumo de alimentos que se transmiten de una generación a otra. En sus dimensiones inmateriales, el patrimonio alimentario refiere a la hospitalidad, convivencia, savoir-faire, aprendizaje y adquisición de conocimientos, a las « maneras de mesa », representaciones, discursos, imaginarios y a la ritualidad simbólica en torno a las prácticas alimentarias. Irreductible a sus formas concretas, el patrimonio alimentario inmaterial vuelve explícita la identidad de una comunidad o grupo social⁶.
- 9 Desde una perspectiva antropológica, los patrimonios alimentarios son regularmente estudiados⁷. En cambio, los « patrimonios alimentarios infantiles » lo son mucho menos, con excepción de los trabajos de Annie Hubert (1994)⁸. Los estudios sobre niños, en efecto, se focalizaron más en los juegos (Griaule 1938 ; Rabain 1979 ; Augustins 1988), la ritualidad (Bonnet & Pourchez 2007 ; Duchesne 2007 ; Jonckers 2007 ; Tonda 2008 ; Yengo 2008), la problemática del niño-actor (De Boeck 2000), la construcción del niño en general (Anthropologie et Sociétés 1980 ; Journal des Africanistes 2002 ; Terrain 2003) – en resumen en la producción de « culturas infantiles » específicas (Delalande 2001 ; Ethnologie Française 2007 ; Arléo & Delalande 2011).
- 10 En este número de *Anthropology of Food*, nos preguntaremos si la noción de patrimonio alimentario – material como inmaterial – tiene sentido para los niños y si significa algo para ellos⁹. ¿Cómo se caracterizan y se elaboran los patrimonios alimentarios infantiles? ¿De qué se componen? ¿Cómo se transforman? ¿Cómo se transmiten entre los niños? ¿En qué medida los patrimonios alimentarios infantiles se distinguen de los patrimonios alimentarios de los adultos? ¿En qué medida los primeros son susceptibles de moldear los segundos? ¿Es, finalmente, pertinente hablar de « patrimonio » cuando el niño es el actor principal de una construcción que se transmite esencialmente de manera « horizontal¹⁰ »?
- 11 Estas preguntas esclarecen diversas problemáticas antropológicas: la de la dimensión dinámica de los patrimonios, a través de las transformaciones alimentarias dentro de lo que parece, a primera vista, como inmutable y ligado a la conservación. Permite también reflexionar sobre la manera en que la alimentación (preparación, oferta, consumo...) y los valores asociados a la convivencia constituyen modos específicos de construcción del cuerpo, de la persona, de las relaciones sociales y de los roles sociales desde la edad más temprana, en función de cada sociedad. Estas pistas de reflexión aclaran diversas problemáticas de la antropología de la niñez: la diversidad de nociones y significados sociales relativos a la infancia, las relaciones de género, la distribución de las tareas, la relación al cuerpo, las técnicas del cuerpo, las diferencias sociales entre niños y, por fin, la adquisición de valores culturales e identitarios (individuales y/o colectivos). Además, este número ambiciona actualizar las modalidades de transmisión de las representaciones, prácticas y discursos en relación a la alimentación del niño, proceso en el cual participan sus diferentes entornos (parientes, pares, vecinos, actores institucionales, los media).

- 12 Finalmente, este número ambiciona demostrar que la alimentación no puede ser únicamente aprehendida por lo que transmite en términos de modelos o normas (de consumo, de comportamiento). Aquí, la alimentación es considerada como un *vector* esencial de la fabricación social del niño; como un *soporte* privilegiado para la reapropiación del mundo adulto por parte del niño y una de las principales *herramientas* para la construcción del mundo infantil, arraigada en el corazón de su vida cotidiana.

en

- 13 This issue intends to examine children's food heritage which, in an anthropological perspective, is a specific and little studied area of material and immaterial heritage. The child is placed at the heart of the issue, which aims at studying the shapes and functions of such particular food heritages in order to understand better the processes of construction and transmission of children's identities.
- 14 The notion of "food heritage" is a specific division of the notion of "Cultural Heritage" (UNESCO 2003). Similarly food heritage refers to "material" and "immaterial" dimensions, which are difficult to define (Cerisy Conference, 2012; Csergo 2011). Material dimensions refer, within a given cultural and geographic area, to a clearly defined group of dishes, ingredients, production and distribution modes, culinary techniques, preparation modes, preservation, waste disposal and food consumption which are passed from one generation to the next.
- 15 Immaterial dimensions include hospitality, conviviality, know-how, training and learning, "table manners", representations, discourse, imagination or symbolical ritualisation which take place with the transmission of food practices. Irreducible to tangible products, the immaterial food heritage expresses the identity of a community or a social group¹¹.
- 16 The issue of food heritage is frequently discussed from an anthropological perspective¹². However, the issue of "children's food heritage" has been very little studied, with the exception of works by Annie Hubert (1994)¹³. Studies concerning children have in fact rather dealt with games (Griaule 1938; Rabain 1979; Augustins 1988), rites (Bonnet et Pourchez 2007; Duchesne 2007; Jonckers 2007; Tonda 2008; Yengo 2008), children as actors (De Boeck 2000), children's upbringing in general (*Anthropologie et Sociétés* 1980; *Journal des Africanistes* 2002; *Terrain* 2003) – the production of specific "children's cultures" (Delalande 2000; *Ethnologie Française* 2007; Arléo & Delalande 2011).
- 17 In this issue of *Anthropology of Food*, we wish to examine whether the notion of food heritage - material as well as immaterial - is meaningful as regards children, and therefore what does it mean to them?¹⁴ What characterizes children's food heritage and how is it made up? What does it include? How does it change? How is it disseminated among children? What are the differences between adult and children's food heritages? To what extent may the former shape the latter? Is it relevant to use the term "heritage" while children are the main protagonists of a construction which is mainly passed on "horizontally"?¹⁵
- 18 Such questions tackle diverse anthropological issues: the dynamics of heritage, through the place assigned to food changes and transformations within the framework of what appears at first glance to be immutable and in the realm of conservation. They feed the reflection on the way food (preparation, offer, consumption, etc.) and values attached to

commensality, are in fact specific modes for the construction of the body, person, social relations and social roles from an early age, according to societies. Similarly such thoughts enlighten children's anthropological issues: the diversity of child-related notions and social significance, gender relations, task division, the relationship to the body, body techniques, social differences among children and the acquisition of cultural and identity values (individual or collective). More largely, this issue aims at revealing the transmission modes of representations, of practices and discourse in relation to children food, a process to which different categories of persons take part (parents, peers, neighbours, institutional actors, media).

- 19 Eventually the aim of this issue is to show that food cannot solely be approached by what it conveys in terms of models or norms (of consumption, of behaviour). Food is here considered as a major vector for children's social construction; it is also a valuable aid, a unique medium, the primary medium, for the reappropriation by children of the adult world; lastly, food is one of the major tools for children to shape their own world, right at the heart of their daily lives.

BIBLIOGRAPHIE

- AUGUSTINS, G. (1988). Le jeu de billes, lieu de la raison, lieu de la passion. *Ethnologie Française*, 1, 5-14.
- ARLEO, A., & DELALANDE, J. (Eds.). (2011). *Cultures enfantines. Universalité et diversité*. Paris: Presses Universitaires de Rennes.
- COHN C. (2002a). A experiência da infância e o aprendizado entre os Xikrin. In LOPES DA SILVA A., MACEDO A.V.L.S. & NUNES A. (Eds.). *Crianças indígenas: ensaios antropológicos* (117-149). São Paulo: Global.
- Colloque Enfance & Culture, 2010 (15-16-17 décembre), Musée du Quai Branly-Université paris Descartes
- CROS, M. (1992). Les nourritures d'identité ou comment devenir lobi. In S. Lallemand, Journet, O., Ewombé-Moundo, E., Ravololomanga, B., Dupuis, A., Cros, M., Jonckers, D. (Ed.), *Grossesse et petite enfance en Afrique noire et à Madagascar* (pp. 103-118). Paris: L'Harmattan.
- De BOECK, P. (2000). Le « deuxième monde » et les « enfants-sorciers » en république démocratique du Congo. *Politique Africaine*, 80, 32-57.
- DELALANDE, J. (2001). *La cour de récréation. Pour une anthropologie de l'enfance*. Rennes: Presses Universitaires de Rennes.
- DIASIO, N. (2004). *Au palais de Dame Tartine. Regards européens sur la consommation enfantine*. Paris: L'Harmattan.
- DUCHESNE, V. (2007). Le rituel de possession: un jeu d'enfants? Jeux enfantins et pratique religieuse. In D. Bonnet & L. Pourchez (Eds.), *Du soin au rite dans l'enfance* (pp. 231-240). Paris: Érès.

- FISCHLER, C. (1982). Biological and Social Determinants of Tastes for Foods in Children and Their Relevance For Nutrition Education and Intervention: an Overview. *Nutrition and the Development of the Child*, 402-407.
- GLOWCZEWSKI, E. (1995). *Adolescence et sexualité*. Paris: Presses Universitaires de France.
- GRIAULE, M. (1938). *Jeux dogons*. Paris: Travaux et Mémoires de l'Institut d'Ethnologie.
- HUBERT, A. (1994). Les dînettes d'enfants Yao de Thaïlande. In J. Koubi & J. Massard-Vincent (Eds.), *Enfants et sociétés d'Asie du Sud-Est* (pp. 119-129). Paris: L'Harmattan.
- JONCKERS, D. (2007). Les vieilles petites personnes autonomes. Pratiques de la transe et des sacrifices par les enfants minyanka bamana du Mali. In D. Bonnet & L. Pourchez (Eds.), *Du rite au soin dans l'enfance* (pp. 211-230). Paris: Erès.
- LANCY, D. (1996). *Playing on the Mother-Ground. Cultural Routines for Children's Development*. New York: The Guilford Press.
- MIGNOT, J.-M. (1996). Exemples de techniques d'acquisition de produits alimentaires mises en œuvre par les enfants massa Bugudum. In I. de Garine, A. Froment, Ch. Binam Bikoi, J.-F. Loung (Ed.), *Bien manger et bien vivre. Anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale: de la biologie au social* (pp. 425-432). Paris: Orstom-L'Harmattan.
- Numéro Spécial. (1980). L'usage social des enfants. *Anthropologie et sociétés*, 4(2).
- Numéro Spécial. (1997). Pratiques alimentaires et identités culturelles. *Ethnologie française*, 1.
- Numéro Spécial. (1998). Dynamique des pratiques alimentaires. *Techniques & Culture*, 31-32.
- Numéro Spécial. (2002). L'enfant dans le bassin du lac Tchad. *Journal des Africanistes*, 72(1).
- Numéro Spécial. (2003). Enfant et apprentissage. *Terrain*, 40.
- Numéro Spécial. (2003). Passages à l'âge d'homme. *L'Homme*, 167-168.
- Numéro Spécial. (2007). Anthropologie de l'école. *Ethnologie Française*, 37(4).
- Numéro Spécial. (2011). Patrimoines alimentaires. *Anthropology of Food*, S2011.
- Observatoire Ocha Patrimoine alimentaire [<http://www.lemangeur-ocha.com/synindex/patrimoine-alimentaire.html>]
- RABAIN, J. (1979). *L'enfant du lignage. Du sevrage à la classe d'âge chez les Wolof du Sénégal*. Paris: Payot.
- RAZY, É. (2007). *Naître et devenir. Anthropologie de la petite enfance en pays Soninké (Mali)*. Nanterre: Société d'Ethnologie de Nanterre.
- SUREMAIN (de), C.-É. (2000). Dynamiques de l'alimentation et socialisation du jeune enfant à Brazzaville (Congo). *Autrepart*, 15, 73-91.
- SUREMAIN (de), C.-É. (2010). S'alimenter pour les enfants de la rue. Entre stratégie de survie et transmission horizontale (La Paz, Bolivie), *Colloque International Consommations alimentaires, cultures enfantines et éducation*. Université de Poitiers: 1 Avril 2010. V.-I. de La Ville (coord.).
- TONDA, J. (2008). La violence de l'imaginaire des enfants-sorciers. *Cahiers d'Études Africaines*, 189-190, 325-343.
- YENGO, P. (2008). Le monde à l'envers. Enfance et kindoki ou les ruses de la raison sorcière dans le bassin du Congo. *Cahiers d'Études Africaines*, 189-190, 297-343.

NOTES

1. C'est à ce titre que le « repas gastronomique des français » figure à l'inventaire du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco.
2. Observatoire Ocha, *Ethnologie Française* (1997), *Techniques & Culture* (1998), *Anthropology of Food* (2011).
3. Cros (1992), Lancy (1996), Suremain (2000), Cohn (2002), Mignot (2002), Razy (2007). En sociologie, cf. entre autre Fischler (1982), Diasio (2004) et le colloque Enfance & Cultures (2010).
4. Les notions d'« enfance » et d'enfant », comme les modalités du passage de l'enfance à l'âge adulte sont fort variables selon les sociétés. Il peut s'agir de rituels d'initiation, de cérémonies ou encore d'expérience (spirituelle, sexuelle, alimentaire...). Cf. entre autre Glowczewski (1995), *L'Homme* (2003).
5. La notion de « matrimoine » est parfois employée pour les transmissions de mères à enfants, mais il n'existe pas de notion rendant compte de la transmission d'enfants à enfants, hormis celle de « transmission horizontale » (Suremain 2010).
6. Cf., por ejemplo, la « comida gastronómica de los Franceses », que ahora pertenece al inventario del patrimonio cultural inmaterial de la Unesco.
7. Observatoire Ocha, *Ethnologie Française* (1997), *Techniques & Culture* (1998), *Anthropology of Food* (2011).
8. Cros (1992), Lancy (1997), Suremain (2000), Cohn (2002), Mignot (2002), Razy (2007). En sociología, cf. entre otros Fischler (1982), Diasio (2004) y el coloquio Enfance & Cultures (2010).
9. Las nociones de « infancia » y de « niño », como modalidades del paso de la niñez a la edad adulta son muy variables según las sociedades. Se puede tratar de rituales de iniciación, de ceremonias o de experiencias (espirituales, sexuales, alimentarias...). Cf. entre otros Glowczewski (1995), *L'Homme* (2003).
10. La noción de « matrimoine » es a veces usada para las transmisiones de madres a niño(a)s, pero no existe una noción que permita dar cuenta de las transmisiones de niños a niños, excepto la de « transmisión horizontal » (Suremain 2010).
11. This is why the « repas gastronomique des français » (French gastronomic meal) is listed in the UNESCO Inventory for immaterial cultural heritage.
12. Observatoire Ocha, Jeudy ed. (1990), *Ethnologie Française* (1997), *Techniques & Culture* (1998), *Anthropology of Food* (2011).
13. Cros (1992), Lancy (1997), Suremain (2000), Cohn (2002), Mignot (2002), Razy (2007). In sociology, cf. among others Fischler (1982), Diasio (2004) and the Children and Culture Conference (2010).
14. Notions such as « childhood » and « child », just like the modes of transition between childhood into adulthood vary a lot according to societies. There may be initiation rites, ceremonies or experiences (spiritual, sexual, involving foods,...). Cf. among others Glowczewski (1995), *L'Homme* 2003, *Culture & Sociétés* (2011).
15. The French term for Heritage is Patrimoine (what is passed from *pater*, fathers). The notion of « matrimoine » (from *mater*, mother) is sometimes used for transmissions from mothers to their children. But there is no specific notion expressing the transmission from child to child, except for « horizontal transmission » (Suremain 2010).

AUTEURS

CHARLES-ÉDOUARD DE SUREMAIN

Chargé de recherche en anthropologie à l'UMR 208 PaLoc « Patrimoines Locaux » (IRD-MNHN).

CLARICE COHN

Professeur d'anthropologie, Departamento de Ciências Sociais, Universidade Federal de São Carlos (Brésil).