Pratiques alimentaires et (re)construction identitaire chez des migrants boliviens de retour d'Argentine

Plus ça change, moins ça change...

Foodways and identity (re)construction among Bolivian migrants returning from Argentina

Charles-Édouard de Suremain

Introduction

1 Ce que les migrants révèlent de leur situation globale – sociale, familiale, économique ou culturelle dans le pays d'immigration n'est pas toujours conforme à ce qu'ils y ont réellement vécu au quotidien. Par-delà les images, les mots et les discours plus ou moins stéréotypés qui magnifient l'expérience fondatrice de la migration, que les intéressés mettent eux-mêmes volontiers en avant, il y a souvent un formidable décalage[1] avec la pratique et la vie ordinaire. Ce décalage, qui fait écho à un problème méthodologique classique en anthropologie – celui de la distinction entre ce que l'on dit et ce que l'on fait ou ressent – est relativement bien documenté à ce jour pour ce qui concerne les populations migrantes[2].

2 En revanche, la situation sociale des migrants de retour « volontaires » (*returnees*) au pays d'origine a moins suscité l'intérêt des anthropologues et, plus largement, des sciences sociales que celle des réfugiés[3]. Cette carence relative, variable selon les régions du monde, est d'autant plus regrettable que les études ethnographiques sur les *returnees* pourraient contribuer à comprendre des situations complexes dans lesquelles se jouent des processus de construction identitaire, à travers des jeux de classement, de déclassement et de reclassement sociaux (Blanchy, 2005 ; Razy, 2008). À cet égard,

Suremain Charles-Edouard de. Pratiques alimentaires et (re)construction identitaire chez des migrants boliviens de retour d'Argentine : plus ça change, moins ça change .... In : Crenn C. (ed.), Hassoun J.P. (ed.), Medina F.X. (ed.). Migrations, pratiques alimentaires et rapports sociaux : quand continuité n'est pas reproduction, discontinuité n'est pas rupture. Anthropology of Food, 2010, 7, 14 p. ISSN 1609-9168

l'étude des pratiques alimentaires des migrants de retour permet d'aborder directement l'articulation de la migration et de l'identité : la construction sociale, réelle et imaginaire, de l'expérience de la migration ne passe-t-elle pas aussi par l'alimentation ? La perception de son succès ou de son échec ne se mesure-t-elle pas également à l'aune de la confrontation entre ce que l'on mange là-bas et ce que l'on mange ici ? L'alimentation n'est-elle pas une voie d'accès privilégiée pour mieux saisir les identités « en mouvement » ou en constructiondes migrants ? En tout état de cause, mieux comprendre les liens entre migration, alimentation et identité permet d'appréhender plus finement la signification locale donnée à la pauvreté et à la richesse et, plus largement, au bien-être et au mal-être.

3 Je me propose, dans cet article, de tenter d'apporter des éléments de réponse à ces questions à partir de l'analyse de ce que mangent, de ce que ne mangent pas, de ce que souhaiteraient manger et de ce que ne souhaitent plus manger les membres d'une famille de *returnees* boliviens, y compris les enfants, qui ont séjourné en Argentine. Je m'intéresserai aux pratiques alimentaires d'ici (Bolivie) et de là-bas (Argentine), en tant qu'elles se renvoient en miroir les stigmates de la pauvreté et de la richesse, de l'abondance et du manque, de la « mauvaise » et de la « bonne santé » ou encore des images du corps dévalorisées et valorisées. La façon dont un « ailleurs alimentaire » éclaire – ou dénonce – un « présent alimentaire » est une autre façon d'explorer la problématique plus générale de l'articulation entre les stratifications sociales et les identités qui se pose dans la migration.

4 Les données analysées dans ce texte ont été recueillies à Chávez Rancho en 2003, un quartier péri-urbain de Cochabamba, la troisième ville du pays située en pleine vallée inter-andine à plus de 2.500 m d'altitude[4]. Situé à moins de 4 kilomètres du centre, Chávez Rancho comptait plus de 40 000 habitants à l'époque. Le quartier est toujours divisé en 31 districts (*Organización Territorial de Base*) et en autant de sous-quartiers qui ne connaissent pas d'existence juridico-administrative légale. La famille Quintero qui va me servir d'exemple – composée d'un homme, de sa femme et de leurs deux jeunes enfants – vit dans l'un de ces sous-quartiers, le Barrio Magisterio.

5 Au cours de mes séjours à Barrio Magisterio, j'ai couplé l'observation directe des pratiques alimentaires à celle de la reconstruction de ce que j'appelle les « récits de vie alimentaire inter-générationnels ». Il s'agit, par entretiens successifs, de reconstruire l'existence des personnes autours de quelques évènements clefs (naissance, mariage, migration, emploi, décès...). Toutefois, à la différence des récits de vie habituels, les entretiens sont menés avec l'ensemble des personnes qui reconnaissent appartenir à la même parentèle que les Quintero et qui entretiennent avec eux des relations quotidiennes et privilégiées (soit neuf au total). En outre, j'ai orienté, ou ciblé, les entretiens sur le thème des pratiques alimentaires[5]. Dans la mesure où les données proviennent de personnes de sexe, d'âge et, surtout, de générations différentes, j'ai pu progressivement recueillir de multiples informations contrastées sur l'approvisionnement, la transformation, la préparation, la consommation, la commensalité, la conservation, le traitement des déchets alimentaires et le statut symbolique des aliments[6].

Relocalizados, *damnificados*, *indiecitos* : l'éternel retour des déclassés

6 À l'instar de dizaines de milliers d'autres jeunes boliviens, Julio (22 ans), son épouse Eulalia (19 ans) et Justiño (2 ans) ont, en 1994, franchi la frontière dans l'espoir de trouver une « vie meilleure » en Argentine[7]. Leur séjour à Salta, localité du nord-ouest de ce pays, aura duré neuf années[8]. Dans l'intervalle, Julio et Eulalia ont enchaîné les petits boulots dans différents secteurs : bâtiment, travaux publiques, agriculture et horticulture pour le premier et service (domestique, serveuse) pour la seconde. Ils ont eu une fille, Cristina, en 1999. Justiño, quant à lui, a débuté sa scolarité en Argentine ; il était âgé de 11 ans à son retour en Bolivie fin 2002.

7 Comme pour des milliers de boliviens, la migration en Argentine n'aura donc pas été définitive. S'y installer durablement ne semble d'ailleurs jamais avoir été le projet de Julio. Son idée initiale était surtout de se prouver à lui-même, ainsi qu'à son père et à sa mère qui l'hébergeaient à l'époque, qu'il pouvait matériellement assumer par lui-même son épouse et son jeune fils. Ce désir s'accompagnait du projet d'aider financièrement son entourage proche, autrement dit sa parentèle, qui comprenait alors ses parents, ses grands-parents, ainsi que ceux d'Eulalia. Dans l'esprit de Julio, les envois d'argent (*remesas*) découlant de la migration devaient donc autant parachever son projet d'émancipation personnel que sa conformation au modèle qui veut qu'un fils, à un moment donné de son existence, succède à son père en tant que pourvoyeur d'argent pour l'ensemble de la parentèle et occupe alors en son sein une place capitale et incontournable.

8 Mais, pour mieux comprendre les tenants et les aboutissants alimentaires, et par-là même identitaires de ce projet migratoire, revenons brièvement en arrière, juste avant le départ de Julio et des siens pour l'Argentine.

9 À l'époque, le jeune couple vivait donc chez les parents de Julio, selon un arrangement assez répandu en milieu urbain populaire (qui est aussi la forme de mariage virilocal des paysans). En contrepartie de la jouissance de la cuisine, du patio des latrines et d'une chambre, Julio et Eulalia se devaient de participer aux charges (eau, électricité), à l'entretien de la maison et, surtout, à l'alimentation. Sans doute convient-il de souligner que le niveau de vie des parents de Julio était fort modeste. Le père, comme la très grande majorité des plus anciens habitants de Chávez Rancho, fait partie des innombrables ouvriers du secteur minier mis au chômage durant les années 1970-1980 (Nash, 1979 ; Gill, 1997 ; Absi 2003). Dans la région, en effet, c'est l'ensemble de l'activité minière qui s'est brutalement interrompue avec, pour seule contrepartie versée par l'État, la préservation de l'accès au logement ouvrier. D'où d'ailleurs leur surnom de *relocalizados*, un terme qui signifie littéralement « relocalisés » ou « replacés », mais qui, au sens figuré et dans le contexte d'élocution, évoquent ceux « qui ne se sentent pas à leur place ». L'origine sociale des parents d'Eulalia est semblable à celle des parents de Julio. Ils vivaient d'ailleurs dans un district voisin (Juan XXIII). Les huit grands-parents du couple Quintero, en revanche, étaient des paysans quechuaphones ou, selon leur propre dire, des « indigènes » (*indios* ou *indígenas*) souvent traités avec mépris de « petits indiens » (*indiecitos*)[9] par les habitants des villes. Ruinés par la conjonction des sécheresses récurrentes, l'érosion des terres et l'extrême morcellement des champs au fil des héritages, cette génération de paysans avait fini par rejoindre de petits hameaux

de fortune situés à proximité des campements miniers et à s'y incorporer définitivement avec leurs enfants au cours des années 1960.

10 Revenons maintenant au présent (en 2003). De façon surprenante, mais significative, Julio, Eulalia, Justiño et Cristina sont appelés les *damnificados* (les « sinistrés ») non seulement par les voisins et autres riverains, mais également par les membres de leur propre parentèle. Cette dénomination est, en principe, réservée aux victimes des catastrophes naturelles qui sont d'ailleurs légion dans le pays en général et dans la région en particulier (tremblement de terre à Aiquile en 1999, éboulements de terrain, crues dévastatrices...). Elle désigne plus précisément ceux qui ont perdu leur logement et qui sont parfois relogés de façon précaire et à titre temporaire grâce à l'aide publique ou privée (ONG, Ministère, Église catholique, institutions internationales...). Le large emploi du terme *damnificados* (surtout dans la presse) mérite que l'on s'attarde sur les catégorisations et autres labellisations dont les Quintero et leur parentèle ont été l'objet à l'échelle de quelques décennies, et qui sont plus ou moins assumées et intériorisées par les intéressés[10].

11 *Relocalizados*, *damnificados, indiecitos*... Tout ce passe comme si ces trois substantifs – aux connotations péjoratives ou dépréciatives – permettaient de repérer, ou d'identifier clairement, trois générations successives de gens dont le statut social serait perçu comme incertain dans la durée[11]. Aussi, le fait que le statut social soit incertain ne veut pas dire qu'il soit temporaire. Au contraire même, ce caractère « incertain » renvoie à une dimension d'autant plus durable et ancrée dans les identités que celles-ci sont, au départ, largement assignées. Ainsi, ceux qui endossent l'étiquette de « petits indiens »seraient des « sous-indiens » ; les *relocalizados*, quant à eux, ne se sentiraient pas tout à fait à leur place ni spatialement ni socialement ; pour leur part, les *damnificados* ne feraient que passer et seraient en quête d'un ancrage spatial et social pérenne. Tout se passe comme si, de manière inéluctable, une certaine histoire familiale se reproduisait au gré des générations. Une histoire familiale dont le fil rouge serait le sort incertain de personnes perpétuellement classées, déclassées ou reclassées sur fond de marginalisation sociale pour emprunter quelques notions au vocabulaire de Bourdieu (1978).On est là au cœur d'une ethnicité, définit comme « une forme spécifique d'interaction sociale », perpétuellement recomposée et travaillée par des événements historiques (Barth, 1969 ; Amselle et M'Bokolo, 1985 ; Bonniol, 1992)[12].

12 Les pratiques et les représentations alimentaires contrastées et parfois ambivalentes des Quintero illustrent, de façon particulièrement claire, l'articulation entre ces processus identitaires et l'incertitude des statuts sociaux.

Le quotidien alimentaire des Quintero : entre ici et là-bas

13 Il est temps de comprendre comment ce détour par la construction sociale de l'origine, réelle ou imaginaire, des protagonistes éclaire quelques-unes de nos questions initiales : que mangent, que ne mangent pas, que souhaiteraient manger et que ne souhaitent plus manger les migrants de retour, à savoir les membres de la famille Quintero ? Les réponses sont à rechercher du côté des parcours de vie et, plus particulièrement, des récits de vie alimentaire des uns et des autres.

14 En fait, ce que mangent au quotidien les Quintero peut se résumer en peu de mots : il s'agit de tout ce qu'ils ont mangé par le passé, avant la migration, et qu'ils ne voudraient plus manger dans l'avenir. Et ce que souhaiteraient manger les Quintero peut également se résumer en peu de mots : il s'agit de tout ce qu'ils ont mangé en Argentine et qu'ils ne peuvent pas ou plus manger en Bolivie. Bien entendu, les choses ne sont pas si tranchées et exclusives tant au niveau des discours que des pratiques. Elles sont mises en avant de façon sensiblement distincte selon les générations et le sexe. C'est, pour le moins, ce que je vais tenter maintenant de montrer à partir d'aliments dont la consommation quotidienne – ou non – constitue un enjeu identitaire fort pour les membres de la famille Quintero, à savoir le pain, la viande et les sodas. Loin d'avoir été retenus au hasard pour les besoins de l'analyse, ces trois aliments surgissent régulièrement des récits de vie ; ils s'imposent, en quelque sorte, comme des « aliments de référence » dans les représentations et les discours des Quintero, ainsi que de leur entourage. Aussi, une brève mise en contexte des modes de consommation de ces trois aliments dans le contexte plus général de la Bolivie andine rurale et urbaine n'est pas inutile pour mieux comprendre le sens des discours recueillis et des pratiques observées.

Le pain : pas même l' « aliment du pauvre »

15 Dans les Andes, le blé est arrivé avec la Colonisation et l'Évangélisation à partir du milieu du XVIè siècle. Sur les hauts plateaux et dans les vallées, les systèmes agricoles reposaient alors sur l'usage de plusieurs céréales (maïs, *quinoa*,amarante), ainsi que sur la pomme de terre ou le haricot, cultivés sur de petits champs éparpillés dans l'espace et formant ce que Murra (1975) a appelé l' « archipel andin ».

16 En zone rurale, l'alimentation ordinaire des petits paysans est faite de soupes, ainsi que de céréales (blé, mais), de pois, de fèves et de tubercules (pommes de terre) bouillies. Les variétés locales de blé ne permettent pas de faire du pain levé ; en outre, moulins et fours sont rares dans les campagnes en raison de l'absence de combustible. Pour la grande majorité des paysans, le pain reste un « met de riche» : il faut l'acheter à l'occasion des migrations et des séjours en ville. En visite, les parents des villes offrent du pain à leurs proches demeurés dans les campagnes.

17 La fabrication et la vente du pain concernent donc essentiellement les zones urbaines. Présent sur les marchés, dans les petites épiceries de quartier et les supermarchés, il est fabriqué dans des boulangeries semi-industrielles. Pourtant, même s'il est sur la table des familles populaires en ville (y compris dans les campements miniers), le pain n'est pas consommé à n'importe quelle heure et les quantités sont « rationnées ». Dans les petites cantines de rues, un pain (une sorte de demie-baguette appelée *maraqueta* ou de petit pain rond appelé *pan de batalla*[13]) accompagne le café ou la soupe servie en entrée ou en plat de résistance, selon les niveaux de vie, matin, midi et soir. En milieu d'après-midi, le pain revient à l' « l'heure du thé », même si l'on prend un café. Durant cette pause alimentaire, qui se substitue au repas du soir pour les plus pauvres, la présence du pain est si importante que ceux qui n'ont pas les moyens de s'en offrir prendront leur thé (ou leur café) *puro* (« pur »), c'est-à-dire « sans pain ». Parfois, lorsque l'argent est encore plus rare, le pain est remplacé par le *pito*, de la simple farine de blé toastée à la poêle.

18 Il est clair que les contraintes économiques des populations les plus défavorisées de Bolivie, en milieu rural comme en milieu urbain, ne permettent pas toujours au pain de jouer le rôle « d'aliment du pauvre ». C'est-là une place radicalement différente de celle qu'il possède dans les pays voisins tels que le Brésil, le Chili... ou l'Argentine voisine (Absi et Suremain, à paraître ; Katz et Back-Geller, à paraître).

19 Le quotidien du pain des Quintero est d'abord l'affaire des enfants qui le plongent, à la fameuse « heure du thé », dans un verre de soda. C'est-là une façon de manger comme le feraient des adultes tout en s'accordant le privilège de prolonger un plaisir lié à l'enfance. Hormis cette consommation, régulière et particulière, les adultes ne prennent que rarement du pain lors des repas de famille ordinaires. Finalement, parmi les adultes, c'est plutôt Julio qui en mange le plus souvent, notamment lorsque ses déambulations citadines l'entraînent à manger en dehors de chez lui, à l' « heure du thé », dans les petits kiosques de rue.

La viande : pas vraiment un aliment ordinaire

20 Essentiellement concentré dans les basses terres (départements amazoniens du Beni et de Santa Cruz), l'élevage bovin est une activité faiblement représentée sur les hauts plateaux et dans les vallées. Dans ces régions, les animaux servent avant tout au travail agricole (bœufs, ânes, chevaux), à la production de laine (moutons et camélidés[14]) et à la vente (porcs, chèvres, moutons...) plutôt qu'à s'alimenter au jour le jour – ou à procéder à divers rituels propitiatoires de divination et de guérison (lamas, cochons d'Inde). Il est d'ailleurs significatif qu'en 2003, un seul grand abattoir existait pour la ville de La Paz... La viande est, de surcroît, fort chère au regard du niveau de vie local (entre 1 et 3 euros le kg pour la viande rouge ; le salaire minimum étant de 50 euros). Tant et si bien qu'en 2005, on estimait à moins de 20 kg les quantités moyennes de viande consommées par habitant et par an, ce qui place la Bolivie très loin derrière le Brésil et surtout l'Argentine au palmarès des pays carnivores en Amérique latine[15].

21 La distinction entre le poulet, les abats (cœur, tripes, foie, rognons...) et la « viande » (bœuf, cheval, lama, porc, mouton...) vient renforcer le statut particulier de cette dernière, en ville comme à la campagne. À l'exception, et encore pas toujours, du *charque* (viande séchée et salée) et de l'*aycha kanka* (viande séchée puis grillée), elle n'est guère préparée et consommée à part, mais cuisinée en ragoût ou encore bouillie dans la soupe (os). Par ailleurs, elle est toujours offerte dans des quantités extrêmement modestes. Hormis dans les restaurants internationaux (qui servent également du pain à volonté), la viande remplie peu et rarement les assiettes. Dans le *plato callejero* (« l'assiette vendue dans la rue »), par exemple, un seul et unique morceau est servi (l'équivalent d'une ou deux bouchées). Les restes de viande (os, graisse, couenne) sont, quant à eux, systématiquement récupérés pour être accommodés dans un autre plat (soupe) ou réutilisés à des fins médicinales (Girault, 1984).

22 Sans être considérée comme un « plat de fête » en soi, même si elle en fait incontestablement partie aux prix d'importants sacrifices, sa consommation chez les plus modestes revêt toujours un caractère particulier, voire exceptionnel. Lors des repas festifs, quand la viande apparaît dans une préparation culinaire, l'événement est explicitement annoncé, vanté et commenté. Et il s'agit généralement de poulet ou de porc. C'est le cas lors des *K'oa*, un terme aymara qui désigne une plante résineuses et les offrandes qu'elle accompagne, en l'occurrence un « repas collectif », plus ou moins

ritualisés, où parents, voisins, amis, adhérents d'une association ou membres d'un syndicat se retrouvent pour cuisiner et manger ensemble un plat (*aphtapi*) constitué d'ingrédients andins peu consommés habituellement – dont la viande[16].

23 Le poulet, le bœuf et le porc figurent, avec le fromage et certains légumes, parmi les composantes des chaussons de pâte de blé fourrés (*empanadas* ou *salteñas*) qui incarnent la collation du matin des classes moyennes urbaines (étudiants, employés, ouvriers du bâtiment...). Les abats sont pour leur part réservés aux brochettes (*anticuchos*) consommées le soir dans la rue, toujours par les mêmes populations (Suremain, 2008). Mais ces en-cas sont hors de portée de la bourse des plus défavorisés – comme les Qintero – qui préfèrent, lorsqu'ils disposent d'un peu d'argent suite à un travail occasionnel (bâtiment le plus souvent), se procurer du poulet ou de la « vraie » viande chez le boucher.

24 Ce qui se passe en Bolivie se pose en des termes très différents de ce qui se passe en Argentine. Dans ce pays, le pain et la viande sont des aliments archétypaux, y compris pour les pauvres en milieu urbain – et ce malgré la crise (Aguirre, 2002, 2004 ; Álvarez éd., 2003). En Bolivie, où le pain et la viande ne sont même pas quotidiens, leur présence ou leur absence, leur qualité et leurs modes de consommation reflètent, construisent et renforcent les stratifications sociales locales.

25 Les Quintero ne mangent finalement de la « vraie » viande que très occasionnellement. La viande est alors consommée sous forme de *charque* dans les ragoûts et les soupes. Dans la parentèle, les plus vieux en sont quasiment privés, cet état de fait étant mis sur le compte du caractère symboliquement perçu comme trop « chaud » de la viande dans les représentations humorales locales[17]. En manger, disent-ils eux mêmes, conduirait à l'apparition de nombreux problèmes de santé et autres changements dans le caractère et les comportements. Ne plus manger de viande, autrement dit, est presque la marque alimentaire distinctive des « vieux » ; sa non consommation parachève, en quelque sorte, le vieillissement de la personne. On préfère ainsi réserver la « vraie » viande aux plus jeunes et aux femmes enceintes, à ceux, dit-on, « qui ont besoin de sang pour vivre ». Le parallèle entre la viande, le sang, l'irrigation et la circulation des fluides dans le bon « fonctionnement » et la « bonne croissance » de l'organisme est ici manifeste (Canessa, 1999 ; Platt, 2001 ; Suremain, 2001 ; Suremain et al., 2003).

Les sodas : une abondance sélective

26 Régulièrement, la presse rappelle que la Bolivie figure parmi les pays dont la consommation moyenne de lait par an et par personne est l'une des plus basse au monde (42 litres), une particularité mise en parallèle avec les grandes quantités de sodas (*gaseosas*) absorbées par habitant (50 litres en moyenne et par an)[18]. Il est vrai que les incitations à prendre des *gaseosas* sont permanentes : les échoppes de rue, par exemple, sont subventionnées pour en faire la publicité. Les sodas, en tout état de cause, garnissent la plupart des tables en milieu urbain, toutes catégories sociales confondues – sans oublier celles des restaurants haut de gamme.

27 Si les marques de *gaseosas* abondent[19], leur choix n'est cependant jamais vraiment neutre. Il reflète, une fois encore, des situations économiques et sociales contrastées, ainsi que des aspirations identitaires spécifiques – notamment chez les plus jeunes.

28 Diverses raisons sont invoquées pour justifier l'abondante consommation quotidienne de soda. Tantôt hygiénistes (« l'eau courante n'est pas potable »), tantôt médicales

(« les *gaseosas* éliminent les parasites »), elles rappellent surtout que les sodas remplissent l'estomac, qu'ils coupent la faim, qu'ils permettent d'éviter la fatigue… ceci à un moindre coût. Pour certains (vieillards et adolescents notamment), ils peuvent même se substituer, occasionnellement, à un repas. Par ailleurs, on boit lorsqu'il y a des invités, lorsqu'on touche une paye, pour « arroser » quelque chose de spécial. À l'inverse, les versions « allégées » des *gaseosas* sont réservées aux plus riches dans la mesure où elles ne procurent guère le sentiment de satiété habituellement recherché. Indépendamment du prix, le choix d'un soda plutôt qu'un autre peut refléter son soutien ou son identification à une équipe de football particulière, sponsorisée par la dite marque. Boire du soda renvoie également à une prescription alimentaire forte dans les « nouvelles Églises » protestantes, laquelle s'accompagne de l'interdiction de prendre la moindre goutte d'alcool. Dans le cas des conversions, fort nombreuses dans la région andine, c'est un nouveau type de convivialité qui se met en place avec plus ou moins de succès et de latitude selon les individus (Magny, 2008). Plus exceptionnellement, enfin, le boycott d'une marque de soda par certaines catégories d'acteurs, Coca-Cola en l'occurrence, peut signifier un choix idéologique radical – comme se fut le cas entre 2001 et 2003 dans la foulée de l'invasion américaine de l'Afghanistan après les attentats du 11 septembre (une période appelée localement « la troisième guerre mondiale », cf. Suremain, 2008).

29 Contrairement au pain et à la viande, il y a toujours du soda en grandes bouteilles de deux litres chez les Quintero. Pour les plus jeunes, les préférences vont clairement vers le Coca-Cola, mais les parents ont également leur mot à dire et orientent davantage leur choix vers les fruits acidulés – qui sont aussi les moins chers. Au quotidien, une sorte de négociation silencieuse s'engage parfois entre les enfants et Eulalia, chargée de faire les achats pour la maisonnée. Généralement, cependant, cette dernière tente de contenter tout le monde… au moins avec cet aliment-ci.

Le présent est un long passé : la valeur symbolique et sociale attribuée aux aliments retrouvés

30 Quelle est la valeur symbolique et sociale attribuée à chacun de ces aliments par les membres de la famille Quintero, sachant qu'ils ressortent de façon récurrente dans les discours, les pratiques et les récits de vie ? À l'échelle d'une vie, même celle d'un enfant, ce que j'appelle la « mémoire alimentaire » a ceci de singulier qu'elle procède par une sorte d'aplanissement du temps. Et, si la mémoire alimentaire est aussi active, c'est probablement quelle renvoie à des gestes (comme d'ailleurs d'autres gestes ou soins du corps appris précocement) qui sont profondément intériorisés par les individus en ce qu'ils leur évoquent des odeurs, des couleurs, des saveurs… Ainsi, on ne se souvient dans le passé que de ce qui fait sens par rapport au présent ; on réinterprète le passé à la lumière du présent, que celui-ci soit réel, imaginaire ou simplement reconstruit. Évoquer l'alimentation du présent, inversement, revient à évoquer l'alimentation du passé. Mais la seule chose qui importe vraiment pour les acteurs n'est-elle pas, au bout du compte, de parler, à travers l'alimentation, de ce qu'ils sont, ont été ou voudraient être[20] ?

Pauvreté et richesse, abondance et manque

31 Dans le contexte bolivien, l'importance symbolique donnée au pain, à la viande et au soda, éclaire, en creux, le modèle alimentaire argentin idéal tel que le perçoivent les *returnees*. Le retour, même s'il est provisoire et qu'il précède le plus souvent un nouveau départ, fait ressortir le spectre de la pauvreté et du manque chez les migrants.

32 Comme la grande majorité des Argentins des strates sociales urbaines populaires de la population, il est clair que les Quintero n'ont pas mangé de viande tous les jours... Là-bas, ils prenaient plutôt du riz, des pâtes, du pain[21], des pizzas et des sodas pour « se caler » (Aguirre, 2002, 2004 ; Álvarez et Pinotti 2000 et Álvarez 2003). Mais le caractère hebdomadaire de la consommation de viande sous la forme de l'*asado* (viande grillée à l'air libre) a durablement marqué les Quintero, surtout Julio (le père). De fait, à l'instar de ses voisins argentins, c'est lui qui, en tant qu'homme, préparait, surveillait et servait l'*asado* dominical – et c'est à lui que revenait le prestige d'avoir pu offrir cet abondant repas à sa famille, voire même à d'autres convives. D'après Álvarez (2003 : 15-16) :

> « (...) el asado de carne vacuna aparece acaparando el status de comida nacional: si durante seis noches a la semana las mujeres son las que llevan a la mesa las cenas frecuentemente integradas por un conjunto diverso de ingredientes, condimentos y procesos de elaboración, el asado de los domingos al mediodía o de los feriados es la sola y única comida típicamente preparada por un hombre. Y ésta es la que parece representar a la Nación Argentina, tanto en su propio territorio como en el exterior »[22].

33 Et ce n'est pas sa non intégration à la Nation argentine que regrette aujourd'hui Julio – intégration qu'il ne visait d'ailleurs nullement – mais plutôt les moyens financiers dont il disposait à l'époque, moyens qui, désormais, lui font défaut pour assumer le coût de semblables festins et renforcer ainsi son statut de chef de famille. En termes de prestige ou de capital social, Julio est « perdant » : en Bolivie, il n'est pas l'homme qui organise ce que l'on pourrait appeler de grands « *rituels nourriciers* ». Sa femme et ses enfants, d'ailleurs, souffrent du changement de statut de Julio ; chacun à sa manière regrette « *le bon temps* » (Eulalia) ou bien « *l'époque où papa s'occupait de tout, tout, tout dans la cuisine...* » (Justiño).

34 Indépendamment de la mésaventure de Julio, déclassé dans son rôle de principal pourvoyeur de viande en Bolivie, c'est aussi la valeur symbolique attribuée à la viande consommée dans ce pays par rapport à celle qui est consommée là-bas (bœuf, mouton) qui est en jeu. À Cochabamba, même si, en milieu urbain aisé, les perceptions de la viande de lama changent progressivement et positivement (on parle dans les restaurants à la mode de « viande sans graisse ni cholestérol »), ce n'est pas vraiment le cas ni en milieu rural ni en milieu urbain populaire. Le lama reste un animal associé au travail de la terre et à la campagne, surtout chez les personnes les plus âgées de l'entourage de Julio et Eulalia. « Pour la majorité des paysans boliviens, le lama est considéré comme la viande du pauvre, par opposition au bœuf servi dans les restaurants de la capitale » écrit Bouté (2003). Le *charque* est, certes, consommé sec, dans les soupes ou encore dans les ragoûts, mais il ne viendrait à l'idée de personne (du moins tant que les anciens sont encore en vie) de préparer de la viande de lama à la façon d'un *asado* argentin. Ici, Julio ne peut qu'acheter, et encore, du lama déprécié. Il a parfois de la viande, mais pas celle qui faut pour satisfaire aux exigences de la reconnaissance sociale qu'il a connu là-bas et pour laquelle il éprouve la plus grande nostalgie.

Mauvaise et bonne santé, valorisation et dévalorisation du corps

35 Quoiqu'il évolue lentement mais sûrement, le taux d'obésité chez les enfants de moins de cinq ans en Bolivie (9,2% en 2004 d'après l'OMS) reste moins élevé qu'en Argentine (9,9% en 2005). Mais c'est surtout le fait qu'il ne concerne pas les mêmes strates sociales de la population qui est significatif. En Argentine, surpoids et obésité sont directement associés à la pauvreté ; en Bolivie, ce n'est pas encore tout à fait le cas, même en milieu urbain (*a fortiori* en zone rurale où le phénomène prend toutefois de l'ampleur du fait des migrations justement).

36 C'est ainsi que, aux yeux des femmes du quartier ou de l'entourage des Quintero, Justiño et Cristina sont quelque peu différents des autres enfants : « ils sont plus grands »... Et c'est la « qualité » du régime alimentaire reçu en Argentine qui expliquerait leur taille plus importante, leur stature plus imposante et leur silhouette plus élancée que celles de leurs pairs élevés en Bolivie avec de l'alimentation bolivienne. En l'occurrence, disent les membres de la parentèle, ce serait essentiellement la consommation de viande durant le séjour en Argentine qui aurait permis aux enfants de se différencier ainsi dans leur croissance et leur développement[23].

37 Pourtant, ce n'est pas tant la viande, aliment idéalisé par les adultes s'il en est, que les sodas et les sucreries (*golisinas*) argentins qui manquent aux enfants. Même s'ils boivent au moins autant de soda ici que là-bas, il est vrai que les marques ne sont pas toujours les mêmes et que c'est justement celles-ci dont ils manquent. Pour ce qui concerne leur apparence, les enfants disent qu'ils ont « perdu du poids » ou « de la chair » depuis leur retour – sachant que « la chair » se dit *carne*, c'est-à-dire « viande ». Justiño, en particulier, cherche à cultiver autant que possible son embonpoint qui, à ses yeux, le distingue de ses petits camarades d'école à son arrivée. Ici, son surpoids fait de lui un « riche » tandis que là-bas, en Argentine, il est simplement banal et l'assimile à la masse des « pauvres ».

38 Pour leurs propres parents, Justiño et Cristina sont plus « fragiles » qu'auparavant. Empruntant à la fois des arguments à la bio-médecine et à la conception humorale, il va de soi que, pour Julio et Eulalia, l'alimentation quotidienne d'ici ne permet pas à leurs enfants de connaître un bon développement et une harmonieuse croissance. De manière sous-jacente, ils expriment leurs craintes vis-à-vis de l'apparition des stigmates physiques de la situation de pauvreté dans laquelle ils ont eux-mêmes vécus étant enfants, qui marquent encore leur corps, et dont ils pressentent – sans le dire explicitement – qu'ils ne pourront jamais les cacher.

Conclusion

39 La place quotidienne et la valeur symbolique attribuée aux aliments est une voie d'accès privilégiée à la compréhension des identités pour le moins incertaines des *returnees*. Aliments d'ici et aliments de là-bas s'opposent et s'excluent au niveau du discours dans une rhétorique de valorisation et de dévalorisation incessante, tandis que les pratiques d'approvisionnement et de consommation quotidiennes trahissent une autre réalité – et qu'il ne saurait d'ailleurs en être autrement. En zone urbaine marginale, les pauvres d'Argentine ne mangent pas comme les pauvres de Bolivie : ils

mangent là-bas comme les riches d'ici. C'est du moins ce que perçoivent les *returnees*. L'alimentation – ou le manque d'alimentation – rappelle tous les jours aux migrants de retour leur condition de pauvre dans leur pays d'origine[24].

40 Nous sommes-là dans une configuration sensiblement différente de celle évoquée par Françoise Lestage (2008) où celle-ci montre comment la circulation des nourritures entre le Mexique et les États-Unis est un puissant vecteur de reproduction sociale et identitaire entre les acteurs de la migration (ceux qui se déplacent et ceux qui restent sur place). Ici, c'est l'absence de circulation des aliments et le renfermement sur des modèles alimentaires idéalisés qui est au cœur des constructions identitaires.

41 Cette « inversion » alimentaire et sociale entre les deux pays traverse, structure et renforce à la fois les constructions identitaires au point d'orienter le regard porté sur le corps, et pouvant même aller jusqu'à stigmatiser ce dernier. Toujours dans un mouvement contraire entre l'Argentine et la Bolivie, le riche de là-bas serait grand et maigre tandis que celui d'ici serait petit et gros[25]. En Bolivie, préserver sa grosseur pour le migrant de retour, signifierait, en quelque sorte, prolonger ou faire durer sa position de riche, tout en sachant que cette position n'est, dans le contexte argentin, qu'un leurre. Si, comme l'écrit fort bien Françoise Héritier (1985 : 61), « L'Autre est d'abord celui qui ne mange pas comme soi », il rappelle aussi aux *returnees* « qui » ils sont, « ce » qu'ils sont et « ceux » qu'ils ne sont pas... Tout, encore une fois, est question de temporalité et de contexte spatial et social d'élocution, et encore plus en situation de migration.

42 Si le paradoxe identitaire des migrants de retour joue pleinement au quotidien, il s'atténue toutefois lors des repas festifs, lesquels réunissent l'entourage et, parfois, d'autres migrants de retour. C'est que, dans le contexte péri-urbain populaire bolivien, on a l'habitude de « célébrer » avec de la viande, du pain et des sodas... Même si la qualité gustative perçue de la première denrée laisse toujours un goût amer à une partie des célébrants, ils se croient revenus en arrière ; ils goûtent à nouveau, l'espace d'un bref instant, aux délices de la richesse illusoire qu'ils ont pensé détenir de l'autre côté de la frontière. Mais la fête (qui ne ressemblent en rien aux *asados* argentins...) n'est jamais vraiment « *complète* » : « *il [lui] manque toujours quelque chose* » pour reprendre l'expression d'Eulalia. Or, c'est précisément ce « quelque chose » qui fonde les identités incertaines des *returnees*, ce « quelque chose » qui brille par son absence dans un univers social et culturel, la Bolivie, où il a une forme, une fonction et une signification inverses de celle qui lui est donnée là-bas, en Argentine.

BIBLIOGRAPHIE

ABSI P., 2003, *Les ministres du Diable. Le travail et ses représentations dans les mines de Potosí*, Bolivie, Paris, L'Harmattan.

ABSI P. et SUREMAIN Ch.-É., à paraître, *Andes boliviennes (Traditions du pain dans les),* Paris, Robert Laffont.

AGUILO F., 1985, *Enfermedad y salud según la concepción Aymara-Quechua*, Sucre, Qori Llama.

AGUIRRE P., 2004, *Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis*, Buenos Aires, Capital Intelectual.

AGUIRRE P., 2002, Gordos de escasez: Las consecuencias de la cocina de la pobreza. In L. Maronese (ed.), *La cocina como patrimonio (in)tangible* (pp. 169-189), Buenos Aires, Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires.

ÁLVAREZ M. (ed.), 2003, La cocina como patrimonio (in)tangible. In: Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico La Cocina como Patrimonio (In)Tangible, Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, Buenos Aires.

ÁLVAREZ M. et PINOTTI L., 2000, *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina,* Buenos Aires, Grijalbo.

AMSELLE J.-L. et M'BOKOLO E. (éds.), 1985, *Au cœur de l'ethnie. Ethnies, tribalisme et État en Afrique,* Paris, La Découverte.

BAROU J. et VERHOEVEN M., 1997, « Alimentation et rôles familiaux: la cuisine familiale des immigrés africains », *Ethnologie Française*, 27(1), 96-102.

BARTH F. (ed.), 1969, *Ethnic groups and boundaries. The social organization of cultural difference,* Boston, Little, Brown and Company.

BASTIA T., 2007, From Mining to Garment Workshops: Bolivian Migrants in Buenos Aires, *Journal of Ethnic and Migration Studies*, 33(4), 655-669.

BENSA A., 2006, *La fin de l'exotisme. Essais d'anthropologie critique*, Paris, Anacharsis.

BERGEAUD-BLACKLER, F., 2006, « Halal : d'une norme communautaire à une norme institutionnelle », *Journal des Anthropologues*, 106-107, 77-103.

BLANCHY S., 2005, « Esclavage et commensalité à Ngazidja, Comores ». *Cahiers d'Études Africaines*, 179-180, 905-933.

BONNIOL J.-L., 1992, *La couleur comme maléfice. Une illustration créole de la généalogie des Blancs et des Noirs*, Paris, Albin Michel.

BOULY de LESDAIN S., 1999*, Femmes camerounaises en région parisienne. Trajectoires migratoires et réseaux d'approvisionnement*, Paris, L'Harmattan.

BOULY de LESDAIN S., 2002, « Alimentation et migration, une définition spatiale ». In I. Garabuau-Moussaoui, E. Palomares et D. Desjeux (Eds.), *Alimentations contemporaines* (pp. 173-189), Paris, L'Harmattan.

BOURDIEU P., 1978, « Classement, déclassement, reclassement ». *Actes de la Recherche en Sciences Sociales*, 24, 2-22.

BOUTÉ V., 2003, « Une tradition disputée: enjeux identitaires dans une communauté des Andes boliviennes ». *Journal de la Société des Américanistes*, 89(2), 125-148.

BUSDIECKER S., CASTILLO C. et SALAS A., 2000, Cambios en los hábitos de alimentación durante la infancia: una visión antropológica, *The Revista Chilena de Pediatría*, 71, 5-11.

CABALLERO B. et POPKIN B.M. (eds.), 2002, *The Nutrition Transition: Diet and Disease in the Developing World*, London, Academic Press.

CALVO E., 1982, « Migration et alimentation », *Information sur les Sciences Sociales*, 21(3), 383-446.

CALVO E., 1997, « Toujours africains et déjà français: la socialisation des migrants à travers leur alimentation », *Politique Africaine*, 67, 48-55.

CANESSA A., 1999, Making persons, marking differences. Procreation beliefs in Highland Bolivia. In P. Loizos et P. Heady (eds.), *Conceiving Persons. Ethnographies of Procreation, Fertility and Growth* (pp. 69-87), London-New Brunswick, The Athlone Press.

CORTES G., 2000, *Partir pour rester. Survie et mutation de sociétés paysannes andines (Bolivie),* Paris, IRD Éditions.

CRENN C., 2006, « Normes alimentaires et minorisation ethnique : discours et pratiques de femmes originaires du Maroc (vignoble bordelais) », *Journal des anthropologues*, 106-107, 123-144.

CRENN C., 2007, « 'Manger sain, manger mieux'. Discours et pratiques des familles d'ouvriers agricoles originaires du Maghreb installés dans le vignoble aquitain », *Migrations santé,* 130(2), 9-27.

DANDLER J. et MEDEIROS C., 1988, "

« Temporary migration from Cochabamba, Bolivia to Argentina: patterns and impact in sending areas'» In P. Pessar (Ed.), *When Borders Don't Divide: Labour Migration and Refugee Movements in the Americas* (pp. 8-41), New York, Centre for Migration Studies.

FOSTER G.M., 1987, «On the origin of humoral medecine» in Latin America, *Medical Anthropology Quarterly*, 1(4), 355-393.

FRIEDLANDER J., 1979, *L'Indien des autres. La réalité de l'identité indienne dans le Mexique contemporain*, Paris, Payot.

GUEVARA J.-P., 2004, « Migraciones bolivianas en el contexto de la globalización, » *Alternativas Sur*, 3(1), 171-187.

GILL L., 1997, "Relocating class: ex-miners and neoliberalism" in Bolivia. *Critique of Anthropology,* 17(3), 293-312.

GIRAULT L., 1984, « Kallawaya, guérisseurs itinérants des Andes ». *Recherches sur les pratiques médicinales et magiques*, Paris, ORSTOM.

GRACIA ARNAÍZ, M., 1996, El *décalage* entre el discurso del informante y sus prácticas: el caso de la alimentación. In J.L. García (coord.), Etnolingüistica y análisis del discurso (pp. 65-84), Zaragosa, VII Congreso de Antropología Social.

GRIMSON A., 2000, « La migración boliviana en la Argentina: de la ciudadanía ausente a una mirada regional ». In A. Grimson et E. Paz Soldán (eds.), *Migrantes Bolivianos en la Argentina y los Estados Unidos* (pp. 7-50), La Paz, United Nations Development Programme.

HALL I., 2009, *De la loi à l'esprit. Ethnogenèse récente d'une communauté paysanne des Andes sud péruviennes*, Doctorat en ethnologie, Université Paris Ouest Nanterre La Défense.

HASSOUN J.-P., 1996, « Pratiques alimentaires des Hmong du Laos en France », *Ethnologie Fançaise, XXVI*(1), 151-167.

HASSOUN J.-P., 1997, « Pratiques alimentaires chez les Vietnamiens et les Cambodgiens en France: alimentation et transformations sociales ». *Ethnologie Française*, XXVII(1), 113-117.

HUBERT A., 2000, « Cuisine et politique. Le plat national existe-t-il? », *Revues des Sciences Sociales,* 27, 8-11.

HOMMES & MIGRATIONS, 2010, Cuisines et dépendances, 1283.

JACKSON P., ROMO M., CASTILLO M. et CASTILLO-DURÁN C., 2004, Las golosinas en la alimentación infantil, Análisis antropológico nutricional, *Revista Médica de Chile*, 132, 1235-1242.

KATZ E. et BAK GELLER S., à paraître, *Amérique Latine (Traditions du pain en),* Paris, Robert Laffont.

KING E., 2008, "Back from the "Outside": Returnees and Diasporic Imagining in Iraqi Kurdistan", *International Journal on Multicultural Societies*, 10(2), 208-222.

LAVAUD J.-P. et DAILLANT I. (éds.), 2007, *La catégorisation ethnique en Bolivie. Labellisation officielle et sentiment d'appartenance*, Paris, L'Harmattan.

LE BOT Y., 2009, *La grande révolte indienne*, Paris, Robert Laffont.

LESTAGE F. et DELAUNAY D., 1999, « Ménages et fratries mexicaines aux États-Unis: des histoires de vie, une histoire de famille », *Revue des Migrations Internationales* (REMI), 15(3), 11-43.

LESTAGE F., 2008, Les *Indiens mixtèques dans les Californies contemporaines, Migrations et identités collectives*, Paris, Presses Universitaires de France.

MAGNY C., 2008, « Quand on ne peut plus boire d'alcool ni mâcher de feuilles de coca ». *Anthropology of Food* (modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique latine), S4 [http://aof.revues.org/index2972.html]

MASSEY A. et DURAND G., 1987, *Return to Aztlan: The Social Process of International Migration from Western Mexico*, Berkeley, University of California Press.

MEDINA F.X., 2004, "Tell me what you eat and you will tell me who you are: Methodological Notes on the Interaction between Researcher and Informant in the Anthropology of Food." In H. McBeth and J. MacClancy (eds.), *Researching Food Habits. Methods and Problems* (pp. 55-62), Oxford, Bergahn Books.

MEER K. (de), 1987, "Enfermedad infantil y cultura aymara. *Boletín del Instituto de Estudios Aymara* » 27: 9-25.

MONSUTTI A., 2005, « En suivant les réseaux de Kaboul à New York. Quelques réflexions méthodologiques sur la recherche ethnographique parmi les migrants ». *Ethnologies*, 27(1), 33-53.

MUGARZA S., 1985, Presencia y ausencia boliviana en la ciudad de Buenos Aires. *Estudios Migratorios Latinoamericanos*, 1(1), 98-106.

MURRA J.V., 1975, *Formaciones económicas y políticas del mundo andino*, Lima, Instituto de Estudios Peruanos.

NASH J., 1979, *We Eat the Mines and the Mines Eat Us: Dependency and Exploitation in Bolivian Tin Mines*, Columbia, Columbia University Press.

PAGÉZY H., VALESANO A., RABINO-MASSA E. et GRECO N., 1997, Stratégies alimentaires et régime de migrants marocains de première génération à Turin, *Bulletins et Mémoires de la Société d'Anthropologie de Paris,* 9(3-4), 209-238.

PLATT T., 2001, El feto agresivo. Parto, formación de la persona y mito-historia en los Andes, *Anuario de Estudios Americanos*, 58(2), 633-678.

RAULIN A., 1990, « Consommation et adaptation urbaine des minorités en région parisienne », *Sociétés Contemporaines*, 4, 19-36.

RAZY É., 2008, « Une histoire à plusieurs voix entre le pays soninké (Mali) et la France. In G. Krauskopff (éd.), *Les faiseurs d'histoires. Politique de l'origine et écrits sur le passé*, 149-170, Nanterre, Société d'Ethnologie.

RAZY É., 2006a, « De quelques 'retours soninké' aux différents âges de la vie. Circulations entre la France et le Mali », *Journal des Anthropologues*, 106-107, 337-354.

RAZY É., 2006b, « Les migrants ont-ils des manières particulières d'habiter ? L'exemple soninké », *Journal des Anthropologues*, 106-107, 337-354.

SASSONE S.M., 1984, Tendencias de la migración boliviana en Salta y Jujuy, *Migración. Temas y Ensayos*, Buenos Aires, CADEMS, 5.

SCHILLER N.G., BASCH L. et SCANTON BLANC C., 1995, « From immigrant to transmigrant: theorizing transnational migration. *Anthropological Quarterly* », 68(1), 48-63.

SCHINDER E.O.M. et CARRASCO PACHO N., 2002, Cambios alimentarios de inmigrantes Quechuas-Aymaras en la Argentina. Estudio descriptivo semicuantitativo en poblaciones de la zona de la Sierra de los Padres, Pcia. de Buenos Aires. *Ciudad Virtual de Antropología y Arqueología. Recursos de Investigación*,

[http://www.naya.org.ar/congreso2002/ponencias/edgardo_schinder.htm]

SIMON-BAROUH I., 1993, « L'alimentation quotidienne des Cambodgiens de Rennes ». In N. Krowolski & I. Simon-Barouh (éds.), *Autour du riz. Le repas chez quelques populations d'Asie du Sud-est*, 213-226, Paris, L'Harmattan.

STØLEN K.A., 2004, The Reconstruction of Community and Identity among Guatemalan Returnees, *Revista Europea de Estudios Latinoamericanos y del Caribe,* 77, 3-24.

SUREMAIN (de) Ch.-É., 2008, « Shawarmas contre MacDo. Mondialisation et standardisation alimentaire à l'épreuve des contestations identitaires (Bolivie) », *Anthropology of Food*, S4,

[http://aof.revues.org/sommaire2763.html]

SUREMAIN (de) Ch.-É., 2007, « Au fil de la faja. Enrouler et dérouler la vie en Bolivie ». In D. Bonnet D et L. Pourchez L. (éd), *Du soin au rite dans l'enfance* (pp.85-102), Paris, Erès.

SUREMAIN (de) C.-É., 2001, « Les implications d'un rituel ordinaire. Réflexions sur les conséquences opérationnelles d'une recherche sur la croissance et le développement de l'enfant en Bolivie, Ethnologies Comparées, 3, [http://alor.univ-montp3.fr/cerce/revue.htm].

SUREMAIN (de) C.-É., 1996, *Jours ordinaires à la finca. Une grande plantation de café au Guatemala,* Paris, Éditions de l'ORSTOM.

SUREMAIN (de) Ch.-É., 1995, « Un jeu de miroir déformant. Les relations entre les Indiens mam de Comitancillo et leurs 'frères' exilés dans les plantations de café du Guatemala », *Trace*, 28, 117-128.

SUREMAIN (de) Ch.-É., 1994, « Les Indiens ne sont plus ceux qu'ils étaient. Le nouvel espace identitaire d'un groupe d'ouvriers dans une grande plantation de café guatémaltèque », *Cahiers des Sciences Humaines*, 30(4), 687-706.

SUREMAIN (de) Ch.-É., GUTIERREZ BLANCO M.E., LEFEVRE P., 2002, El buen uso de lo 'cálido' y de lo 'frío'. La alimentación y sus beneficios percibidos para la salud de la madre y del niño en Bolivia. Actas del III^{er} Congreso Virtual de Antropología y Arqueología (Argentina)

[http://www.naya.org.ar/congreso2002/mesa_salud.htm]

SUREMAIN (de) Ch.-É., LEFEVRE P., RUBÍN DE CELIS E. et SEJAS E. (eds.), 2003, Miradas cruzadas en el niño. Un enfoque interdisciplinario sobre la salud, el crecimiento y el desarrollo del niño en Bolivia y Perú, La Paz, Plural-Institut de Recherche pour le Développement-Éditions de l'Institut Français d'Études Andines.

TAYLOR M.J., MORAN-TAYLOR M. J. et RODMAN RUIZ D., 2006, "Land, ethnic, and gender change: Transnational migration and its effects on Guatemalan lives and landscapes", Geoforum, 37(1), 41-61.

TOMAS W. et ZNANIECKI F., [1918]1996, *The Polish Peasant in Europe and America: A Classic Work in Immigration History*, Urbana, University of Illinois Press.

TSUDA T., 2003, Strangers in the Ethnic Homeland: Japanese Brazilian Return Migration in *Transnational Perspective*, New York, Columbia University Press

NOTES

1. Sur les conséquences méthodologiques du décalage entre le discours et la pratique dans la recherche sur l'alimentation, cf. Gracia (1996) et Medina (2004).
2. Cf. Tomas et Znaniecki ([1918]1996), Calvo (1982), Schiller et al. (1995), Pagézy et al. (1997), Monsutti (2005), Lestage (2008) et, plus récemment, le dernier volume de la revue Hommes & Migrations (2010). Pour ce qui concerne l'alimentation des migrants en France, cf. Raulin (1990), Houdaigui (1991),Simon-Barouh (1993),Barou et Verhoeven (1997), Hassoun (1996 et 1997), Bouly de Lesdain (1999 et 2002), Crenn (2006, 2007), Bergeaud-Blackler (2006),Razy (2006a).
3. Sur les migrations de retour « volontaires », cf. Massey et Durand (1987, Tsuda (2003), StØlen (2004), Calvo (1997), Razy (2006b), Taylor et al. (2006), King (2008). La problématique des migrations de retour « contraintes » se pose dans des termes très différents et n'est pas abordée ici. Toutefois, le lecteur pourra sur ces questions se reporter à l'article de Clara Lecadet dans ce même numéro.
4. Soit juste après que j'ai participé à une recherche-action interdisciplinaire financée par la Communauté Européenne. Elle portait sur les perceptions locales de la croissance et du développement de l'enfant de moins de cinq ans en Bolivie et au Pérou (1998-2003) et visait l'amélioration des relations entre soignants et soignés dans les centres de santé.
5. J'ai également mis en œuvre des récits de vie intergénérationnels pour recueillir des données sur les soins portés au jeune enfant, en particulier l'emmaillotement (Suremain, 2007). Dans une perspective interdisciplinaire (démographie, anthropologie), des récits de vie à la fois quantitatifs et qualitatifs ont été menés par Lestage et Delaunay (1999) sur le thème de la famille chez des migrants mexicains aux États-Unis. Sur les récits de vie, cf. Bertaux (1997).
6. Il va de soi que seule une partie du matériau engrangé lors de ma recherche est présentée ici.
7. Cf. Cortes (2000), Grimson (2000), Mugarza (1985), Bastia (2007) sur les migrations à l'intérieur de la Bolivie et depuis la Bolivie vers l'étranger.
8. Dans les années 1990-2000, Salta, ville et province du même nom, comptait près de 470 000 habitants, dont quelques 50 000 résidents boliviens temporaires ou permanents, soit environ 8% de sa population. Cf. Sassone (1984) et Guevara (2004).
9. Cette appellation péjorative, dépréciative et très stigmatisante est largement répandue dans toute l'Amérique latine indigène, surtout dans la partie montagneuse. Sur ses origines et usages dans l'univers des grandes plantations de café du Guatemala, cf. Suremain (1996).
10. Les changements de labellisation identitaire sont permanents en Amérique latine, y compris dans les univers apparemment les plus fermés et soumis à des formes de contrôle sévères comme les grandes plantations de café du Guatemala (Suremain, 1994 et 1995).
11. Cette particularité s'impose comme une constante en Amérique latine : cf. Suremain (1996) pour le Guatemala ou Hall (2009) pour le Pérou. Pour reprendre l'expression de Friedlander (1977), on est toujours « l'Indien des autres ».
12. Sur la problématique des catégorisations et labellisations socio-ethniques en Bolivie, cf. l'ouvrage de Lavaud et Daillant éds. (2007).

13. L'un comme l'autre valent environ 15 centimes d'euro actuels.

14. Principalement les lamas et les vigognes (ou alpacas).

15. http://www.sagpya.mecon.gov.ar/new/0-0/programas/dma/ganaderia/Quincenal_Bovino_inf/01-15_setiembre_2005.pdf

16. Les K'oa sont tenus à l'occasion d'un événement qui concerne l'ensemble d'un groupe (naissance, achèvement d'une infrastructure, aboutissement d'une négociation, etc.). La formule du K'oa et de l'aphtapi a fait l'objet d'une réappropriation aussi bien de la part de quechuaphones que de métis ou de blancs (lors des mobilisations à caractère socio-politique notamment). Elle peut être aussi organisée sur une base mensuelle, comme par exemple chez les étudiants de Sociologie de l'Université de Cochabamba qui font « marmite commune ». [http://lecroquiloscope.com/grand-angle/?paged=6]. On l'appelle alors aphtapi tout court...

17. La littérature abonde sur l'importance de la conception humorale en Amérique latine, mais elle porte surtout sur les représentations de la maladie et ses principes fondamentaux, cf. Aguilo (1985), Foster (1987) ou Meer (1987). Sur ses déclinaisons dans l'alimentation, cf. Suremain, et al. (2002).

18. L'article cité précise que 50 litres de bière sont bus en moyenne par an et par personne (http://blogs.sawebsos.com/index.php/murcielago/2009/03/28/se_consume_mas_gaseosa_y_cerveza_que_lec).

19. Outre le Coca-Cola et le Pepsi-Cola, on trouve les marques suivantes : 7 up (prononcer « *siete oup* »), Fanta, Crush, Mirinda, Oriental, Papaya Salvietti (local), Simba Papaya (qui appartient à la Coca-Cola), Coca-Kina (de fabrication locale).

20. La prise en compte du contexte social et spatial d'élocution et la mise en perspective temporelle sont parmi les postulats méthodologiques les plus importants de la *microstoria* (Bensa, 2006) ; les récits de vie alimentaire menés dans une perspective inter-générationnelle permettent, par définition, de les mettre en pratique.

21. À l'échelle de l'Amérique latine, seuls le Chili, mais surtout l'Uruguay et l'Argentine proposent du pain à tous les repas (Katz et Bak-Geller, à paraître).

22. Dans un tout autre contexte, la France, cf. l'article d'Annie Hubert (2000) sur les problèmes posés par la définition d'un « plat national ».

23. Dans un film que j'ai réalisé avec Nicolas Montibert sur l'emmaillotement du nourrisson en Bolivie, une mère de Potosí déclare à propos d'un enfant né et élevé en Argentine (et âgé à l'époque de moins de 10 ans), mais revenu en Bolivie, qu'il est « fait d'une autre viande... d'une viande argentine » (Suremain, 2007).

24. Ce qui veut dire aussi que l'argent de la migration (*remesas* ou épargne) n'aura pas permis aux Quintero et à leur parentèle d'améliorer durablement leur condition économique et leur statut social.

25. La Bolivie est loin de vivre la transition épidémiologique et nutritionnelle que connaît l'Argentine (ou encore le Mexique et le Brésil), en tous cas pour ce qui concerne les zones rurales et péri-urbaines populaires (Caballero et Popkin, eds. 2002).

RÉSUMÉS

L'étude anthropologique des pratiques alimentaires de migrants boliviens de retour ayant longuement séjourné en Argentine permet d'aborder la problématique de la migration et de

l'identité : la construction sociale, réelle et imaginaire, de la migration ne passe-t-elle pas aussi par l'alimentation ? Ce que l'on mange ici et là-bas éclaire, en creux, le succès ou l'échec donné à la migration par les migrants et aide à comprendre plus finement les significations locales données à la pauvreté et à la richesse, au bien-être et au mal-être. L'observation et les « récits de vie alimentaires » menés dans une perspective intergénérationnelle – sur l'importance de la consommation attribuée au pain, à la viande et au soda– conduisent finalement à s'interroger sur la situation sociale et symbolique des migrants de retour dans leur société d'origine comme dans la société d'accueil. Au-delà, l'étude montre que les pratiques et les représentations alimentaires reflètent et structurent à la fois des relations sociales, des relations de sexe et des rapports au corps, et qu'elles permettent d'induire des processus de construction d'identités complexes.

The anthropological study of Bolivian returnees' food practices, who have spent a long time in Argentina, leads us to deal with the problematic of migration and identity: as a matter of fact, the social construction of migration, either real or imaginary, is also based on alimentation. What is eaten here and there enlightens, in a way, the success or failure of their migration, as perceived from the migrants' point of view; it helps to deeply understand the local significations given to poverty and wealth, to well-being and discontent. Observation and « intergenerational food life stories », conducted on the importance of consumption of bread, meat and sodas, finally lead to question the social and symbolic situation of returnees both in the native and host country. Furthermore the study shows how food practices and representations reflect and structure social and gender relations as well as body perceptions, from which processes of complex identities construction can be induced.

INDEX

Keywords : Argentina, body, Bolivia, food, identity, life story, poverty, returnees
Mots-clés : alimentation, Argentine, Bolivie., corps, identité, migrants de retour, pauvreté, récits de vie

AUTEUR

CHARLES-ÉDOUARD DE SUREMAIN

anthropologue, IRD, UMR 208 « Patrimoines Locaux » (IRD-MNHN), suremain@ird.fr