



**HAL**  
open science

## Enquêter sur l'alimentation : des monographies des Ouvriers européens aux enquêtes d'ethnocomptabilité

Anne Lhuissier

► **To cite this version:**

Anne Lhuissier. Enquêter sur l'alimentation : des monographies des Ouvriers européens aux enquêtes d'ethnocomptabilité. Séminaire MIAM, Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD). Paris, FRA., Nov 2017, Montpellier, France. 10 p. hal-02788650

**HAL Id: hal-02788650**

**<https://hal.inrae.fr/hal-02788650>**

Submitted on 5 Jun 2020

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

# Enquêter sur l'alimentation : des monographies des Ouvriers européens aux enquêtes d'ethnocomptabilité

Anne Lhuissier

Séminaire Miam, UMR Moisa, Montpellier, 28 novembre 2017

## Introduction

Je tiens à mon tour à remercier vivement Olivier Lepiller pour son invitation et la ténacité dont il a fait preuve pour organiser la journée, et pour avoir créé les conditions de cette rencontre. Je tiens également à remercier Alain Cottereau, Erwan Le Mener et Marga Mulet pour m'autoriser, si je puis dire, à discuter leurs travaux alors même que je n'ai jamais fait d'enquête d'ethnocomptabilité.

En revanche la journée s'est progressivement organisée autour du thème de l'alimentation et je vais d'autant moins boudier mon plaisir d'être ici que, même si je sais qu'à MOISA je prêche des convertis, je suis quand même contente/satisfaite de voir que l'alimentation ressort comme un élément central y compris dans des enquêtes pour lesquelles l'alimentation n'était pas le point d'attention principal, de départ.

Car on ne transige pas avec la nourriture. C'est la leçon que je retire des différents cas présentés. Et c'est parce qu'on ne transige pas avec la nourriture qu'elle prend une telle place dans les quotidiens des familles et dans leur budget, aussi serré soit-il. Finalement, ça bat en brèche, ou tout au moins ça interroge un ensemble de travaux sur la pauvreté ou la question des niveaux de vie qui, parce qu'ils s'en tiennent à l'analyse des budgets « pauvres » ne peuvent conclure qu'à la pauvreté de l'alimentation. En mettant au jour les catégories avec lesquelles les familles envisagent leur alimentation, en comprenant avec elles comment et de quoi relèvent le budget et les activités liés à l'alimentation, la place importante accordée à l'alimentation prend sens au regard de la conception qu'ont les familles de leur propre devenir.

C'est aussi la conclusion à laquelle j'étais parvenue dans mon livre sur l'alimentation des familles ouvrières au XIX<sup>e</sup> siècle, à savoir qu'on ne peut pas évaluer la nourriture à la seule place qu'elle occupe dans le budget. De ce point de vue, la résonance est forte avec les 3 enquêtes d'ethnocomptabilité qui ont été présentées aujourd'hui. Si l'alimentation est soumise à une forte contrainte économique, l'analyse des pratiques d'alimentation ne peut s'y limiter. Ça procède d'une évidence pour nous ici mais la nourriture peut également être investie d'un prestige social ; elle est non seulement un vecteur de sociabilité, mais elle forme aussi, dans certains cas, le support d'échanges économiques ou de transactions professionnelles. Plus généralement, l'alimentation structure le temps social, l'espace domestique et les rapports familiaux.

Pour toutes ces raisons, la distance historique qui sépare les deux corpus d'enquête - je me réfère ici d'une part au corpus historique des collectifs des *Ouvriers européens* et des *Ouvriers des deux Mondes* et au corpus contemporain d'enquêtes d'ethnocomptabilité - dont il a été question lors de cette journée s'efface au profit d'une proximité dans les démarches d'enquête. C'est pourquoi Olivier m'a demandé de me livrer à cet exercice, de discuter et de mettre en perspective ces enquêtes contemporaines à l'aune de mes propres travaux historiques.

## 1. Lire le devenir des familles dans leurs pratiques alimentaires

Je prendrai pour point de départ de mon exposé le travail que j'ai mené pendant ma thèse sur un corpus de monographies françaises du collectif des *Ouvriers européens et des deux Mondes*. Mon projet visait à documenter les pratiques d'alimentation des familles ouvrières de la seconde moitié du 19<sup>e</sup> siècle. Difficulté : ces familles ont laissé peu de traces d'archives. Les monographies formaient pour cela un matériau d'une très grande richesse, à condition toutefois d'adopter une démarche critique sur leur mode d'élaboration et sur les moyens de leur réutilisation. Il y a là un volet méthodologique important qui vise à montrer comment on peut travailler sur des données déjà interprétées ; les travaux d'Alain Cottureau ont été décisifs en la matière. Mais je ne vais pas développer ce point, pour me concentrer sur la question de l'alimentation dans les monographies.

Loin de constituer un paradoxe, la lecture ethnographique des sources à laquelle je me suis livrée est devenue le moteur de la recherche : il s'agissait notamment de mettre en lumière les termes de la relation d'enquête entre les « observateurs sociaux » et les familles, afin de mieux appréhender les conditions de restitution des pratiques familiales d'alimentation. L'attention particulière portée à la relation d'enquête permet notamment de mettre au jour les multiples signes d'étonnement, d'approbation ou de désaccord des enquêteurs vis-à-vis des opinions et des pratiques ouvrières qu'ils consignent.

Parmi les monographies françaises, j'ai retenu 44 familles d'ouvriers urbains couvrant la seconde partie du XIX<sup>e</sup> siècle. Dans les monographies de très nombreuses informations sont collectées relatives à l'alimentation, selon les principales dimensions : approvisionnement / cuisine / consommation elle-même (repas à domicile et hors domicile). Par le biais :

- Du recueil détaillé des sources de dépenses et de revenus liées à l'alimentation et, ça va de pair, de la grande diversité des sources d'approvisionnement (des sources marchandes, domestiques à l'économie invisible)
- De nombreux inventaires -d'ustensiles et de mobilier notamment
- L'observation et la description des moments de consommation (lieux, convives, menus, aliments et boissons, horaires, activités secondaires ...)
- De l'estimation des temps consacrés à l'ensemble de ces activités et la division par sexe mais aussi entre les adultes et les enfants ou les différents membres du ménage ou de la maisonnée

Très vite, on comprend que les pratiques d'alimentation des familles se déroulent dans des contextes sociaux qui rendent leur compréhension indissociable de celle des trajectoires des familles et de la restitution de leurs contraintes et de leurs conceptions du monde ; or le cadre monographique se prête bien à une telle démarche puisqu'il ne se contente pas de décrire les familles à une date donnée, mais permet de les appréhender de façon dynamique, dans leurs trajectoires. Dans cette perspective, les pratiques d'alimentation peuvent être analysées comme un élément du rapport que les familles entretiennent aux revenus, à la consommation, mais plus généralement à leur **devenir**.

On voit bien ici la familiarité voire la filiation entre les monographies et les enquêtes d'ethnocomptabilité : dans les deux cas, il fallait inventer un cadre de collecte assez précis pour appréhender ces pratiques (et bien d'autres) dans leurs moindres détails (relatifs à la qualité des produits, à la spécialisation des ustensiles ou au temps consacré aux tâches domestiques par les hommes et les femmes, les adultes et les enfants...), mais aussi les resituer dans l'ensemble des pratiques et des trajectoires. De ce point de vue, les monographies du collectif des Ouvriers européens tout comme les enquêtes d'ethnocompta ne peuvent être réduites à une méthode de collecte, mais s'affirment comme une démarche d'enquête à part entière en rendant intelligible comment se façonne, pour les familles, le domaine de ce qui importe. Elles tirent toute leur force heuristique dans la collecte d'une pratique en donnant les moyens de la resituer immédiatement dans un univers de sens de la famille.

Pour être plus concrète, je vous présente très très rapidement la typologie à laquelle j'étais parvenue à l'issue d'une analyse serrée des monographies en prenant les pratiques d'alimentation comme point focal [rappeler que la nourriture occupe entre 40 et 70% du budget total, bien souvent plus de la moitié]. J'ai ainsi abouti à l'esquisse, à partir des pratiques d'alimentation, d'une typologie descriptive et compréhensive des familles ouvrières. L'idée est de montrer comment, de l'alimentation, on tire bien plus d'éléments de compréhension de la vie des familles.

J'ai donc abouti à une typologie en trois groupes :

Le modèle de la prodigalité correspond à des familles qui ont fait le choix d'un certain bien-être. Pour les enquêteurs, « prodigalité » est synonyme d'ostentation<sup>1</sup>. Ils regardent la prodigalité comme une pratique à proscrire lorsqu'elle entraîne un niveau de dépenses qui ne convient plus au rang ouvrier. Je l'emploie dans une acception qui désigne des pratiques de dépenses et de générosité. Ce modèle rassemble des ouvriers aux pratiques de sociabilité importantes, pour lesquelles la nourriture (repas ou boissons) forme le support d'interactions sociales effectuées au gré des circonstances et des groupes d'interconnaissance, amicaux, familiaux, de voisinage ou professionnels. Pendant le temps de travail ou en dehors, à domicile ou à l'extérieur, ils se créent de nombreuses occasions de boire un verre ou de manger un morceau en compagnie. Ces différentes occasions témoignent de la vivacité et de l'étendue des relations sociales, en même temps qu'elles attestent de l'importance accordée, par ces familles, à l'alimentation. Les familles regroupées dans ce modèle ont pour principale préoccupation l'accroissement de leur bien être. Ce « souci de bien vivre »<sup>2</sup>, pour reprendre l'expression d'Alain, se traduit par la recherche d'un équilibre travail/aisance. La consommation, et plus particulièrement l'alimentation, est une dimension majeure de leur mode de vie. Sans recherche d'ostentation, le soin accordé à l'approvisionnement, qui se réalise dans un cadre budgétaire limité, et aux repas, envisagés comme une autocélebration de la cohésion familiale, participe pleinement de

---

<sup>1</sup> Anne Gotman montre, vis-à-vis de la transmission des héritages au XIX<sup>e</sup> siècle, à quel point le terme de « prodigue » revêt une dimension anti-économique et anti-familiale (Gotman, 1995).

<sup>2</sup> Alain Cottureau montre, à partir de la comparaison entre les Bélescabiets et les Mélougas, de quelle façon les premiers conjuguent efficacité professionnelle du groupe familial et souci de bien vivre « de sorte que leur efficacité n'est pas consacrée à un surcroît de biens fonciers ou d'épargne, mais à un bien vivre relatif, qui les fait se contenter d'un niveau de consommation comparable à celui de leurs voisins, mais avec une fatigue nettement moindre, une qualité différente, le tout assumé en commun dans le paraître familial » (Cottureau, 1999, pp. 26-27).

ce souci de bien vivre. Ces familles se distinguent surtout par la place qu'elles accordent à un certain art de vivre au quotidien. Bien établies au sein de leur groupe d'appartenance, professionnel ou social, elles n'ambitionnent pas d'ascension sociale particulière et se plaisent dans l'espace social dans lequel elles évoluent.

A l'inverse, certaines familles proches du modèle de la frugalité se caractérisent par une gestion de leur budget orientée vers l'épargne, selon une logique de préservation du revenu et du devenir familial. C'est pourquoi les enquêteurs leplaysiens les qualifient de « vertueuses ». Il s'agit, pour la plupart, de familles d'ouvriers ou d'artisans ruraux, dont les efforts consacrés à dégager de l'épargne viennent servir une double ambition : à court terme, l'acquisition de terres cultivables et d'animaux d'élevage, ou le placement d'une somme à la caisse d'épargne ; à long terme, elles souhaitent quitter la condition ouvrière au profit de celle de fermier. Dans ce modèle, l'alimentation occupe une place très particulière : elle participe pleinement des comportements d'épargne des familles. Celles-ci économisent sur leurs repas en recourant de façon intensive à l'autoconsommation et à la fabrication domestique, et dans certains cas, en renonçant à la consommation de certains produits jugés coûteux comme les boissons ou la viande de boucherie. C'est pourquoi le terme de frugalité, choisit pour qualifier ce modèle, s'applique d'abord au mode d'alimentation des familles, et par analogie, à leur mode de vie. Dans leurs approvisionnements alimentaires, les familles tentent de contourner les réseaux marchands et consacrent une part très importante de leur temps aux « industries domestiques », largement prises en charge par les femmes (pour la plupart sans activité salariée) et, dans une moindre mesure, par les enfants. Ces activités combinent la culture d'un jardin, l'élevage d'une basse-cour et éventuellement d'un porc domestique, et la fabrication domestique de boisson. Outre les pratiques d'autoconsommation, les familles cherchent également à s'affranchir des taxes ou de disposer, y compris de façon illégale (le braconnage), des « éléments de la nature », afin d'acquérir des produits à meilleur marché. Elles évitent soigneusement les dépenses d'alimentation hors domicile au profit des préparations alimentaires domestiques. Si quelques rares familles, en particulier lorsque les femmes vivent seules, avancent des motivations morales à rester éloignées des établissements de consommation hors domicile, à la plus grande satisfaction des enquêteurs, elles agissent avant tout dans un souci d'économie. L'alimentation apparaît dans ce modèle comme la principale source de dépenses sur laquelle les familles jouent pour gérer leur budget. Ces comportements ne sont pas spécifiques aux familles les plus démunies, mais sont communs à de nombreuses familles qui correspondent à un éventail des niveaux de vie assez large.

Le troisième modèle du sur-investissement au travail. Les familles de ce modèle accordent une place centrale au travail et se situent dans une perspective d'ascension sociale au sein de la classe ouvrière. Elles se distinguent par le choix de réinvestir leur épargne dans le capital productif (à la différence des familles du modèle de la frugalité qui réinvestissent leur épargne dans la propriété) et, sur le plan domestique, par l'évaluation du coût d'opportunité à recourir au marché. Le travail et ses revenus escomptés déterminent en effet l'organisation du budget et du temps domestiques. Ce trait se manifeste tout particulièrement à propos de l'alimentation. Si leur situation urbaine rend de toute façon impossible toute logique d'autoconsommation, elles ne cherchent pas non plus à économiser sur leur alimentation en s'approvisionnant par exemple de l'autre côté de l'octroi. Toujours de « 1<sup>er</sup> choix », l'alimentation témoigne du niveau d'aisance des familles et participe de leur statut social. Pour autant, si les ménages ne sacrifient rien à la qualité de leurs repas, ils n'hésitent pas, lorsque le

temps manque pour leur préparation, à recourir au service des traiteurs. Les enquêteurs indiquent souvent que telle famille « au moment de presse », va acheter son repas dans un « cabaret du voisinage ». Approvisionnement, préparation et prises alimentaires sont en effet intégrés aux rythmes et aux formes du travail ; ils en sont indissociables. C'est ainsi que les enquêteurs mentionnent régulièrement le recours important à l'usage du café pour soutenir de longues journées de travail, ou encore les repas pris « sur le pouce », sans prendre le temps de s'asseoir à table.

Le modèle du sur-investissement au travail concerne essentiellement des familles urbaines, et plus particulièrement parisiennes ; elles dépeignent des familles de l'élite ouvrière de l'artisanat urbain qui tirent leur prestige de leurs compétences professionnelles, plusieurs ouvrier(e)s appartenant à un « noyau d'atelier » (c'est-à-dire que leur habileté leur assure de l'ouvrage y compris dans les périodes de faible activité). La plupart des ménages décrits dans ce modèle se situent dans une tranche d'âge moyenne, autour de la quarantaine, là où, bien installés dans leur métier, se dessine nettement leur trajectoire passée et à venir. Lorsque les monographies concernent des couples, la question cruciale demeure celle de la contribution du travail de la femme aux revenus du ménage comparée à la gestion de l'économie domestique. Lorsqu'il s'agit de familles monoparentales, la trajectoire des femmes « chefs de famille » est marquée sous le sceau du labeur et de la réussite sociale pour elles et leurs enfants. Si le principe du budget évalue en nombre de journées le temps consacré au travail et au temps domestique, les auteurs de ces monographies s'évertuent à mettre en évidence un total dépassant systématiquement 365 jours par an.

Ce long détour pour vous montrer, si toutefois il était besoin de vous convaincre, qu'une analyse minutieuse de l'ensemble des pratiques d'alimentation permettent non seulement d'en décrire les conditions, mais d'y lire aussi en partie des trajectoires et les conceptions, par les familles, de leur devenir. Car cette typologie s'articule autour d'un certain nombre d'éléments, qui font écho aux enquêtes d'ethnocomptabilité qui ont été présentées cet après-midi.

-le rapport au lignage et à la parentèle, qui intervient plus particulièrement dans la transmission de dispositions à l'épargne ou à une mobilité sociale ascendante - selon l'origine rurale ou urbaine des familles ;

-le clivage entre épargne et dépense, ou en termes réformateurs entre « prévoyance » et « imprévoyance », qui se répercute sur le rapport des ménages au temps social : au quotidien, l'inclination à l'épargne ou à la dépense s'exprime dans le calcul du coût d'opportunité à fabriquer soi-même ou à recourir au marché ; à long terme [compléter]

- rapport à l'espace, qui renvoie au type d'habitat, aux trajectoires de migration des membres du ménage et de leurs familles respectives, ainsi qu'aux multiples déplacements quotidiens.

Après avoir dit ceci, je vais tâcher de me livrer une sorte de lecture croisée des deux ensembles d'enquêtes. J'insisterai dans un premier temps sur ce qui fait écho d'un ensemble à l'autre ; puis dans un deuxième temps, j'aborderai quelques points qui me semblent constituer des apports complémentaires importants des enquêtes contemporaines par rapport aux monographies. enquêtes d'ethnocompta permettent de préciser encore [à reprendre].

Choisi nécessairement quelques points, pas exhaustive.

## 2. Traits communs aux 2 corpus d'enquêtes

Il y a un certain nombre de points qui autorisent une lecture croisée des deux corpus d'enquête. En particulier sur les questions d'approvisionnement et de cuisine.

### - Approvisionnement

Dans les monographies, les enquêteurs consignent scrupuleusement la diversité des lieux, des déplacements et des produits achetés. L'accent est mis notamment sur la mise en concurrence rationnelle, par les familles, des places marchandes et des produits, dans la recherche du meilleur prix. Les familles arbitrent entre différents lieux, pour des produits déterminés (viande, boissons et surtout les produits d'épicerie), ou bien, dans des lieux déterminés, entre différents produits et différentes qualités (volaille ou viande de boucherie, viande ou poisson etc.). Les enquêteurs redoublent leurs observations sur les phénomènes de substitution par la mise en évidence d'une division des rôles d'approvisionnement entre hommes et femmes – que je ne développerai pas ici.

Ce qui m'a frappée à la lecture des enquêtes d'ethnocompta, c'est la proximité dans la description des pratiques d'approvisionnement qui insistent notamment sur :

- l'écologie spatiale des lieux d'approvisionnement et des déplacements, de leur fréquence et des temps qu'ils occasionnent.
- Au sein de l'écologie spatiale, sur la distinction des « commerces » selon une définition réglementaire.
- Ecologie spatiale :
  - o Déplacements plus ou moins lointains : enquêtes 19<sup>e</sup>, au-delà de la barrière de l'octroi pour s'affranchir des taxes et c'est sur ces distances que l'on voit apparaître des spécialisations hommes / femmes [ce qui n'est pas vraiment le cas dans les enquêtes contemporaines, ou pour des raisons différentes – qui tenaient au 19<sup>e</sup> à la place des femmes dans les espaces publics ?]
  - o Déplacements quotidiens voire pluriquotidiens qui renvoient : pb réglementaire (qt limitée qd on passe l'octroi → à l'économie invisible et les contraintes qu'elle pose) ; pb de stockage liés à des espaces trop étroits ou de conservation de produits frais ; pb de quantité à transporter (Cuba, Juana qui repasse à la maison entre chaque marchand pour y déposer ses sacs) etc. Causes multiples et concomitantes qu'il est intéressant d'observer.
- Distinction réglementaire : Au regard de la réglementation, les familles ouvrières disposent de trois types de places marchandes. Les premières sont formées par le commerce sédentaire, celui des ateliers et des échoppes, intermédiaires spécialisés de l'échange. Les secondes concernent les marchands forains. Ces deux types de commerces relèvent d'une gestion administrative : ils sont soumis respectivement à la patente et à un droit de place. Les sources réglementaires permettent d'isoler un troisième espace marchand formé par les colporteurs et les revendeurs, dont le commerce n'est pas, en principe, autorisé en dehors des lieux prévus à cet effet, et les regratiers (seconde main). Auxquels il faut ajouter les dons et la solidarité, qui ont un statut encore différent (ne relèvent ni de l'économie marchande, ni invisible) Sans compter les barrières de l'octroi, au-delà desquelles certains produits ne sont pas taxés et donc moins chers.

On peut dresser une typologie équivalente pour les trois cas, notamment pour Cuba où différents niveaux de magasins officiels avec des prix et des approvisionnements très différents ou ça prend tout son sens avec une qualité des produits et des prix spécifiques entre chaque commerce. → regarder dans les budget le poids de chaque source d'appro ou avec précision le type de produits achetés. Je ne l'ai pas fait, mais une analyse systématique pourrait peut-être être parlante.

A l'encontre d'une lecture misérabiliste des consommations populaires, les enquêteurs donnent les moyens de restituer l'inscription sociale des individus au sein de leurs milieux familiaux et d'interconnaissance, et au sein de leur environnement professionnel pour comprendre les types d'approvisionnement domestique qu'ils mettent en œuvre.

En particulier, là je vais trop loin, mais la situation des familles au regard de l'invisible : Mourad et Zohra n'y ont pas recours (environnement commercial qui ne s'y prête pas ? ou bien le fait que leur situation juridique est à ce point précaire (attente des papiers) qu'ils s'inscrivent au contraire dans le légal, qu'il s'agisse de leur travail (pas au noir, tout déclaré), de leur logement que de leurs approvisionnements ; A l'inverse des deux autres familles, même lorsqu'il y a eu migration, sont dans une situation légale, avec une implantation familiale importante source d'info...

→ Ancrage juridique et social des familles – je force le trait mais parfois il y a des analogies qui fonctionnent

- Batteries de cuisine et trajectoires familiales

L'étendue de la palette des ustensiles révèle non seulement le répertoire culinaire, mais la signification qu'il prend dans les trajectoires familiales. En relisant, sur les conseils d'Erwan, une annexe de mon livre, je me suis aperçue à quel point ça faisait écho aux enquêtes d'ethnocompta.

La mise en regard de la batterie de cuisine du ferblantier d'Aix les Bains (fer, Aix, 1857), faite par Le Play en 1857, et de celle du serrurier forgeron de Paris en 1878 (serr, Par, 1878), réalisée par le vicomte Jacques de Revières, ingénieur des arts et manufactures, telle qu'elles sont inventoriées, met en lumière d'importantes différences. Le premier qualifie les ustensiles du ferblantier comme « comprenant seulement le nécessaire et tenus en état suffisant de propreté », alors que ceux du serrurier sont déclarés « comprenant les articles de cuisine et de table nécessaires pour l'usage de la famille, et suffisants pour recevoir deux, trois invités ». Sur quels critères d'appréciation cette différence est-elle établie, alors même que le nombre global d'objets détenu par chaque famille est très approchant (respectivement 101 et 96) ?

Un constat est frappant à l'examen des deux inventaires : la liste des ustensiles révèle une différence très importante entre les deux familles relativement à l'usage des objets. Ceux du ferblantier sont beaucoup plus tournés vers la cuisine, ceux du serrurier vers le service et la consommation. Le premier possède de nombreux plats et casseroles pour la cuisson et d'autres ustensiles (rouleau à pâtisserie, mortier...), alors que les plats du second sont plus orientés vers le service (plats long et rond et soupière en porcelaine blanche, cloche à fromage, etc.) et renvoient à des usages culinaires moins diversifiés. La vaisselle du premier est dépareillée (24 assiettes plates et 6 creuses, 2 types de couteaux -à manche commun et à manche de bois d'ébène-, et les couverts en fer étamé), alors que celle du second est plus équilibrée (12 assiettes de chaque catégorie -plates et creuses-, en



porcelaine, et des couverts en ruolz). Il convient de souligner l'ordre dans lequel l'inventaire a été consigné dans chacune des monographies. Dans les monographies, l'inventaire concernant le ferblantier commence par la série de plats et casseroles (indiquant d'ailleurs les nombreux usages auxquels ils renvoient : pour ragoût et rôtis, pour gratin), alors que celui du serrurier débute par l'énumération des pièces composant le service « en porcelaine blanche commune ». Pareille matière, la porcelaine, s'oppose à la vaisselle en terre de pipe du ferblantier. Cet ordre privilégie donc les principales caractéristiques de la batterie de cuisine de chacune des familles, cuisine pour l'une, service pour l'autre. Ces deux batteries de cuisine appellent moins des façons de se nourrir différentes que des manières d'être. Le couple du ferblantier, qui se situe dans le modèle de la prodigalité, veut se hisser à la condition de « rentier » et gère son argent de façon à y parvenir (fer, Aix, 1857, p. 194)<sup>3</sup>. Dans cette perspective, la vie domestique s'organise autour de ce principe, privilégiant les industries domestiques. Lorsqu'elle ne tient pas la boutique, la femme, une ancienne domestique, s'occupe du jardin et des travaux ménagers, et la diversité des ustensiles de cuisine témoigne de la diversité des usages et des savoir-faire (de la préparation des repas en passant par la préparation des produits récoltés dans le jardin et la fabrication du pain). Cette variété d'usages observée à partir des ustensiles de cuisine est confirmée dans la monographie par l'impressionnante énumération des plats confectionnés par la mère (fer, Aix, 1857, p. 200-201). La famille du serrurier quant à elle se situe dans le modèle du surinvestissement au travail. L'épouse, travaille à domicile comme piqueuse de guêtres de bottines et contribue au tiers du revenu du ménage ; en particulier toute l'épargne du couple est réinvestie dans l'achat de machines à coudre pour qu'elle développe son industrie. Si elle ne néglige pas la préparation et la qualité des repas, d'après l'enquêteur, c'est d'abord le temps consacré au travail qui est privilégié.

Dans le prolongement de cette comparaison, on serait tentés d'opposer ici la description de la cuisine de Fatima, ancienne cuisinière dans un hôtel lorsque la famille vivait aux Canaries, dans un ménage qui compte plusieurs enfants et qui mise beaucoup sur la qualité de l'alimentation servie aux enfants en pleine croissance. « La cuisine est devenue une petite usine domestique agro-alimentaire » (p.129). A l'inverse, Zora, hébergée à l'hôtel, ne dispose pas de sa propre cuisine. Erwan évoque le problème de la « densité de cuisinières », c'est-à-dire la disponibilité des cuisinières au moment où elle veut cuisiner, ce qui peut l'obliger à faire de « va-et-vient » entre sa chambre et la pièce collective. → Là, la première différence tient dans leur trajectoire de migration : plus ancienne et légalisée pour la première, plus récente et pas encore légalisée pour la seconde, ce qui explique la question du logement et donc de la cuisine.

A ces deux exemples s'ajoute celui de Juana, qui utilise des ustensiles dont elle ne maîtrise pas la qualité car vendus en 2005 par le gouvernement et de piètre qualité et impossibles à réparer. [Très beau texte de Daniel Roche « cuisine et alimentation populaire à Paris », 18<sup>e</sup> siècle, 1985 \[comment un changement de matériau des ustensiles de cuisson modifie les recettes elles-mêmes\]](#).

Je n'ai pas souvenir d'avoir vu/lu des inventaires d'ustensiles, mais même si ça ne paraît pas crucial en soi, dans une perspective comparée ça vaut le coup de les faire figurer en annexe, de les publier qq part.

---

<sup>3</sup> Le couple souhaite en particulier acquérir une maison pour la louer aux curistes d'Aix-les-Bains.

### 3. Les éléments supplémentaires apportés par les enquêtes d'ethnocompta qui m'ont frappée/intéressée

Dans les monographies, les enquêteurs montrent comment, pour pallier les contraintes économiques fortes qui pèsent sur leurs achats, et afin d'accéder à cette consommation, les familles mobilisent une série de compétences sociales et de dispositifs pratiques. Elles mettent en œuvre des « tactiques »<sup>4</sup> soit de contournement du marché<sup>5</sup>, soit de maîtrise de certains paramètres, en particulier les espaces marchands et les relations commerciales. Mais font appel aussi, tout comme dans les enquêtes d'ethnocompta à des savoir faire tels que l'art d'accommoder les restes, l'art aussi de cuisiner des aliments à la fraîcheur douteuse (poissons de fatima) etc. En revanche les 3 enquêtes d'ethnocompta mettent en évidence deux autres dimensions que j'ai trouvées passionnantes relatives à la notion d'imprévisibilité et aux sources d'informations.

#### L'imprévisibilité

Dans les trois enquêtes présentées, la notion d'imprévisibilité est employée pour se référer soit aux rentrées d'argent (Fatima qui attend d'avoir son mari au téléphone tous les jours pour estimer le produit de ses ventes à lui et savoir sur quelle somme elle table pour aller faire ses courses) , soit à la disponibilité des denrées alimentaires (Fatima, mais aussi Juana selon ce qui est disponible ou pas dans les différents commerces, et peut-être aussi Mourad selon les promotions repérées). Cette imprévisibilité, des ressources économiques ou marchandes a pour conséquence le déploiement d'une série de compétences, de savoir-faire pour s'y adapter immédiatement à cette imprévisibilité : calculs, recettes, changer de lieux... s'adapter très vite.

Intéressant car **imprévisibilité comme valence positive de l'imprévoyance** entendue comme incapacité à épargner ou tout au moins à anticiper son budget. C'est précisément parce qu'elle s'inscrit dans une temporalité quotidienne qu'elle tient toute son efficacité dans une gestion rationnelle (qui s'accompagne d'autres pratiques rationnelles comme l'achat en gros de farine pour Fatima etc.). → Opération d'évaluation en direct (même si elle n'est pas pensée comme telle)

S'inscrit en faux contre tous les conseils de planification des budgets par les accompagnateurs budgétaires et autres conseillers ESF tels que les a étudiés Ana Perrin Heredia et permet aussi d'approfondir la littérature sur les familles populaire et la vie « au jour le jour » qui les caractériserait. Au contraire, être contraint de s'approvisionner ainsi suppose de déployer une série de compétences, mais qui ne sont pas celles qui comptent d'un point de vue de l'accompagnement social. C'est une gestion maîtrisée à l'horizon temporel quotidien qui permet une forme de rationalité des pratiques [ ?] Moi je trouve ça passionnant à décrire.

D'autant qu'à Cuba, ajustement permanent qui finit par façonner les goûts [ ?]

---

<sup>4</sup> Guy Thuillier, *Pour une histoire une histoire du quotidien au XIX<sup>e</sup> siècle en Nivernais*, Paris/La Haye, Mouton/EHESS, 1977, p. 140.

<sup>5</sup> Le vocabulaire de la « ruse » et des « tactiques » a été introduit par Michel de Certeau pour qualifier une autonomie relative des pratiques populaires. Michel de Certeau, « Faire avec : usages et tactique », in *L'invention du quotidien*, t. 1, « Arts de faire », Paris, Gallimard, 1990 [1<sup>re</sup> éd. 1980], p. 63 sq.

### Les sources d'information

Je suis frappée également par l'importance, dans les trois cas, du temps passé à glaner des informations relatives aux approvisionnements alimentaires, qu'il s'agisse d'une information orale pour Fatima, les bons plans grâce aux « femmes du parc », pour Juana, ce sont d'autres réseaux d'interconnaissance, ou des informations écrites dans le cas de Mourad, via les catalogues promotionnels.

a. J'y vois des indices des modes d'insertion locaux, familiaux amicaux ou professionnels [qui semble inexistante dans le cas de la famille en hôtel, ce qui semble relativement évident de par sa situation « nomade ». Seuls réseaux d'insertion seraient ceux liés au travail et aux papiers → n'interviennent guère dans le domaine des courses]

b. Ca plaiderait aussi de creuser l'activité d'approvisionnement comme « travail » par le conjoint qui en est dépourvu. C'est Erwan qui suggérait cette idée. Ca me renvoie aux travaux de Miriam Glucksman, sociologue du travail qui plaide depuis des années pour abolir la frontière des recherches en sociologie du travail et sociologie de la consommation avec la barrière de ce qui relèverait du domestique ou de l'activité donnant lieu à rémunération.

p.285 : Fatima explique la rentabilité des bons plans comme une sorte de compensation de son demi-chômage ; Mourad, même chose : s'occuper pour le ménage alors que son épouse travaille. → lorsque le travail domestique a une rentabilité plus forte que le travail donnant lieu à rémunération ?

### Familles à table

-La privation : mis à part pour les enfants (entorses), d'ailleurs on voit bien là les projets familiaux. quid des privations ? Restauration hors domicile (c'est le changement principal que subit le budget d'une famille de chômeurs en Espagne)

-Les goûts : dispositif d'enquête qui permet de résoudre la tension que Grignon mettait en avant relativement à la définition du goût que véhiculent les enquêtes de consommation ( « les enquêtes de consommation et la sociologie des goûts » revue économique en 1988). Il montre qu'en s'intéressant aux paniers (c'est-à-dire à l'achat indépendamment de l'usage des produits), l'enquête alimentaire de l'INSEE utilise une définition implicite du goût comme habitude de consommation. Ainsi, selon qu'il travaille sur les paniers (via les enquêtes INSEE) ou sur les menus, le chercheur se retrouve confronté à des définitions du goût qui sont inégalement proches des goûts et des pratiques des différentes classes, avec des interprétations qui tendent à l'homogénéisation d'un côté, à la diversité de l'autre. Placer l'échelle d'observation au niveau agrégé de l'approvisionnement ou à celui, individuel, des préférences, ne permet pas au sociologue d'appréhender ce qui l'intéresse le plus : les usages, les manières de table ou les rythmes sociaux. La prise en compte de chaque étape de la consommation (achat, préparation, repas) permet ainsi de mieux appréhender la différenciation des goûts et des pratiques sociales.

Et bien je dirai avec les enquêtes d'ethnocomptabilité, ce programme prend forme.